




Bostani

Farm-to-table



POSEIDONION
Grand Hotel

EST. 1914

A close-up photograph of fresh green herbs and small purple flowers, likely lavender, resting on a rustic, weathered wooden surface. The herbs have serrated leaves, and the flowers are in various stages of bloom. The background is a blurred continuation of the wooden texture.

Μέσα στην ολάνθιστη σπετσιώτικη φύση, το Μποστάνι του Ποσειδωνίου στρώνει τραπέζι και σας υποδέχεται για μια ξεχωριστή από-το-περιβόλι-στο-τραπέζι γευστική εμπειρία.

Οι αγνές εποχικές πρώτες ύλες που καλλιεργεί η ομάδα του βιολογικού κτήματος του ξενοδοχείου, συλλέγονται τακτικά και μετατρέπονται σε ρουστίκ πιάτα που αναδεικνύουν τα δώρα της ελληνικής γης. Ολόφρεσκα λαχανικά και μυρωδικά σμίγουν με παραδοσιακά τοπικά προϊόντα από κάθε γωνιά της Αργολίδας -και όχι μόνο- και μετατρέπονται μπροστά στα μάτια σας σε πιάτα που μοσχοβολούν Ελλάδα.

Αφήστε τη φύση να ξυπνήσει όλες σας τις αισθήσεις και απολαύστε ένα απaráμιλλο γευστικό ταξίδι σε ένα καταπράσινο σκηνικό.

Set amongst the blossoming Spetsian countryside, the Poseidonion's Bostani sets its table and welcomes you to enjoy a unique farm-to-table taste experience

The fresh seasonal produce that is cultivated by the hotel's organic farm team is gathered frequently and turned into rustic offerings which highlight the richness of the Greek soil. Fresh herbs and vegetables combine with traditional local products from every corner of Argolida, and not only, and are transformed into dishes that emit all the aromas of Greece.

Let your senses be awakened by nature and enjoy an unparalleled journey into taste amongst the verdant surroundings.

Καλωσόρισμα - Welcome

Τσίπουρο και μεζεδάκια
Tsipouro and meze

Σαλάτες & Ορεκτικά - Salads & Appetizers

Χωριάτικη σαλάτα με κρίταμο
Greek salad with rock samphire

Τζατζίκι
Tzatziki

Ανάμεικτα λαχανικά από το μπουστάνι μας
Mixed vegetables from our organic farm

Τυροπιτάκια
Cheese pies

Καπνιστή μελιτζανοσαλάτα
Smoked aubergine dip

Αβγά καγιανά με φρέσκια ντομάτα και φέτα
Kagiana eggs with fresh tomato and feta cheese

Φέτα λαδορίγανη
Feta cheese with olive oil and oregano

Χωριάτικο λουκάνικο
Country sausage

Κυρίως Πιάτα - Main Courses

Μοσχαρίσια σπαλομπριζόλα με πατάτες τηγανητές
Rib eye steak with fried potatoes

Επιδόρπια - Desserts

Παγωτό καϊμάκι με γλυκό του κουταλιού βύσσινο
Kaimaki ice cream with bitter cherry preserve

Κορμός σοκολάτας
Chocolate log

Φρούτα εποχής
Seasonal fruit

Επιλογή Κρασιών - Wine Selection

Λευκό - White

Μαλαγουζιά, Sauvignon Blanc, Οινοποιείο Γκιρλέμη | Malagouzia, Sauvignon Blanc, Gkirlemis Winery

Ροζέ - Rosé

14 - 18h, Γαία Οινοποιητική, Αγιωργίτικο | 14 - 18h, Gaia Wines, Agiorgitiko

Κόκκινο - Red

5 Αισθήσεις, Κτήμα Λαντίδη, Merlot | 5 Senses, Lantides Winery, Merlot

€70 ανά άτομο* €70 per person*

*Στην τιμή συμπεριλαμβάνεται το κόστος μεταφοράς, ξενάγηση στο Μπουστάνι, οι προτάσεις φαγητού και το κρασί το οποίο προέρχεται από τον ελληνικό αμπελώνα. Παιδιά από 0-4 ετών, δωρεάν. Παιδιά από 4-12 ετών, €50

*The price includes transportation and tour to the Bostani, menu selection and wine, which comes from Greek vineyards.

Children from 0-4, free. Children from 4-12, €50.



POSEIDONION
Grand Hotel

EST. 1914

Poseidonion Grand Hotel Spetses

T: +30 22980 74553

www.poseidonion.com

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλες τις χρεώσεις & τους φόρους
Αγορανομικός υπεύθυνος: Σταμάτιος Μαρμαρινός

Prices include all charges & taxes
Registered manager: Stamatios Marmarinos