

Bostani

Farm-to-table



POSEIDONION
Grand Hotel

EST. 1914



Ορεκτικά - Appetizers

Ποικιλία ψωμιών / Bread basket

Ψωμάκια με ταραμά & λακέρδα (περαστό)
Bread with taramosalata & lakerda (for sharing)

Ελιές μαριναρισμένες με δενδρολίβανο & ρίγανη
Olives marinated with rosemary & oregano

Ντοματοκεφτέδες με δυόσμο
Greek tomato fritters with spearmint

Τζατζίκι με στραγγιστό γιαούρτι
Tzatziki with strained yoghurt

Μελιτζανοσαλάτα στο κάρβουνο
Grilled eggplant salad

Φαλάφελ με κολοκύθι
Zucchini falafels

Χορτοπιτάκια τηγανητά
Fried wild greens pies

Μυζηθροπιτάκια
Mizithra cheese pies

Σαλάτες - Salads

Χωριάτικη σαλάτα με βραστό κολοκύθι,
κρίταμο & φέτα Αρκαδίας
Greek salad with boiled zucchini, sea fennel
& feta cheese from Arcadia

Πράσινη σαλάτα με μελόζιδο, ντοματίνια
& γραβιέρα Τραχειάς
Green salad with vinegar with honey, cherry tomatoes
& graviera cheese from Trachia

Παντζάρια ψητά στον φούρνο με άγρια
ρόκα & σπιτικό χλωρότυρο
Baked beetroot with wild rocket & homemade goat's cheese

Γλυκοπατάτες ψητές με ντομάτα & γιαούρτι
Baked sweet potatoes with tomato & yoghurt

Κυρίως Πιάτα* - Main Courses*

Μπιφτεκάκια μόσχου στο κάρβουνο
Grilled beef patties

Λουκάνικο χωριάτικο
Country-style sausage

Κόκορας κρασάτος με χειροποίητες μακαρούνες
& ξερό ανθότυρο
Rooster cooked in wine with handmade pasta
& dried anthytyro cheese

Γλυκοπικάντικα χοιρινά μπριζολάκια
Sweet & spicy pork chops

*Συνοδεύονται από πατάτες φούρνου & ατζέμ πιλάφι | *Accompanied by baked potatoes & ajem pilaf

Επιδόρπια - Desserts

Γαλακτομπούρεκο
Galaktobourek (Greek custard pie)

Φρούτα εποχής
Seasonal fruit

Κορμός σοκολάτας
Chocolate log

Γιαούρτι με γλυκό του κουταλιού
Yoghurt with spoon sweets

€85 ανά άτομο* €85 per person*

*Στην τιμή συμπεριλαμβάνονται νερό, μπίρες αναψυκτικά και κρασί. Λευκό: Poseidonion House Wine (Σαββατιανό, Ροδίτης) & Αρμύρα Κτήμα Σκούρα, (Μαλαγουζιά, Chardonnay) - 0,75cl. Ροζέ: Poseidonion House Wine (Cabernet Sauvignon, Merlot) & Πεπλό Κτήμα Σκούρα (Μαυροφίλερο, Αγιωργίτικο, Syrah) - 0,75cl. *The price includes water, beers, soft drinks and wine. White: Poseidonion House Wine (Savvatiانو, Roditis) & Armyra, Domaine Skouras (Malagouzia, Chardonnay) - 0.75cl. Rosé: Poseidonion House Wine (Cabernet Sauvignon, Merlot) & Peplο, Domaine Skouras (Mavrofilero, Agiorgitiko, Surah) - 0.75cl.

Όλες οι τιμές είναι σε ευρώ (€). Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλες τις χρεώσεις & τους φόρους (δημοτικός φόρος 0,5%, φαγητό 13%, αλκοολούχα ποτά 24%). Για το μαγειρέμα και τα ντρέσινγκ χρησιμοποιούμε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και για το τηγάνισμα ηλιέλαιο. Παρακαλούμε ενημερώστε μας για τυχόν τροφικές αλλεργίες ή δυσανεξίες. Το μενού είναι πιθανό να περιέχει ίχνη από αλλεργιογόνες ουσίες οι οποίες μπορεί να προκαλέσουν αλλεργία ή δυσανεξία. Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη ή τιμολόγιο). Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία σε ειδική θέση δίπλα στην έξοδο για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας. Αγορανομικός Υπεύθυνος: Δημήτρης Ρουσσόπουλος. All prices are in euros (€). Prices include all charges & taxes (municipal tax 0,5%, food 13%, alcoholic drinks 24%). For cooking and dressings we use extra virgin olive oil. For frying we use sunflower oil. Please inform us if you have any food allergies or intolerances. The menu may contain traces of allergenic substances that may trigger allergies or intolerances. The consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt or invoice). The establishment must be equipped with printed forms, placed in a specified location next to the exit, for the reporting of any complaints. Registered Manager: Dimitris Roussopoulos.