



POSEIDONION
Grand Hotel
EST. 1914



LUNCH

library
BRASSERIE

Κουβέρ

3

ποικιλία από ψωμιά, βούτυρο με κορινθιακή σταφίδα, βούτυρο από ελαιόλαδο

Cover charge

bread selection, butter with Corinthian raisins, butter from olive oil



Υπάρχει επιλογή ψωμιού Gluten Free

Gluten Free bread selection

Υπάρχει πιθανότητα να περιέχει ίχνη ξηρών καρπών

May contain traces of nuts

Σάντουιτς *Sandwiches*

Sabih

9

Τραγανή πίτα με μελιτζάνα, χούμους, σάλτσα από ταχίνι και λαχανικά

Crispy pita with eggplant, hummus, tahini sauce and vegetables



Τοστ

7

με ζαμπόν ή γαλοπούλα και κασέρι Βερμίου

Toasted sandwich

with ham or turkey and kasseri cheese from Vermio



Poseidonion Grand burger

18

Black Angus brisket και chuck eye roll, χειροποίητες πίκλες από αγγουράκια Κνωσού, coleslaw, μπέικον, σάλτσα ταρτάρ, κασέρι και πατάτες country

Black Angus brisket and chuck eye roll, homemade pickled cucumber from Knossos, coleslaw, bacon, tartar sauce, kasseri cheese and country style potatoes



Club sandwich

15

με καπνιστό ζαμπόν ή καπνιστή γαλοπούλα / μπέικον / χειροποίητη κοτοσαλάτα και φρέσκες πατάτες τηγανητές

with smoked ham or smoked turkey / bacon / homemade chicken salad and French fries



Πίτσα Μαργαρίτα

12

Ζυμάρι αργής ωρίμανσης, ντομάτα San Marzano, μοτσαρέλα και παρμεζάνα

Margherita pizza

Slow rise dough, San Marzano tomatoes, mozzarella and parmesan



Και σε vegan επιλογή. Παρακαλώ ρωτήστε τον σερβιτόρο σας.

Vegan option available. Please ask your waiter.

Chimichanga

12

Τηγανητή tortilla με σιγοψημένο μοσχάρι, πατάτες και γραβιέρα Κρήτης

Fried tortilla with grilled beef, potatoes and graviera cheese from Crete



Ανοιχτό σάντουιτς με καπνιστό σολομό*

15

με βραστό αυγό, αβοκάντο, αγγούρακι τουρσί, κάππαρη και κρεμμύδι

Open-faced smoked salmon sandwich*

with boiled egg, avocado, pickled cucumber, capers and onions



🍴 Ορεκτικά *Appetizers*

Φρέσκες πατάτες τηγανητές

6

French Fries



Καλαμάρι* σοτέ

16

με οσπριάδα από μαυρομάτικα και πλιγούρι

*Sautéed squid**

with black eyed peas and bulgur wheat



Τατάκι τόνου*

18

με τραγανό κολοκύθι, κρέμα αβοκάντο και ζωμό καρότου

Tuna tataki*

with crispy zucchini, avocado cream and carrot broth



Χταπόδι* σχάρας

18

με ζεστή φάβα με κρόκο Κοζάνης, μαρμελάδα κάππαρης και καμμένα κρεμμύδια

*Grilled octopus**

with hot fava with Kozani saffron, caper jam and caramelized onions



Μελιτζάνα ψητή

12

με κατσικίσιο τυρί, ντοματίνια κονφί και σουσάμι

Baked eggplant

with goat cheese, cherry tomatoes confit and sesame



Μαριναρισμένο ψάρι

19

με πορτοκάλι και σαγκουίνι, φρέσκο αχινό και λάδι κόλιανδρου

Marinated fish

with orange and blood orange, fresh sea urchin and coriander oil



Σαλάτες *Salads*

Χωριάτικη

15

με ντοματίνια, ντάκο από χαρούπι, σπαγγέτι αγγουριού, καπνιστό πουρέ μελιτζάνας και φέτα

Greek salad

with cherry tomatoes, carob rusks, cucumber spaghetti, smoked eggplant purée and feta cheese



Σαλάτα κοτόπουλου

17

με ψητό μπουτί, λαχανικά από το “Μποστάνι” μας, γραβιέρα και κρουτόν από προζυμένιο ψωμί

Chicken salad

with grilled chicken leg, vegetables from the “Bostani”, graviera cheese and yeast bread croutons



Ρόκα και ελληνικό μαρούλι

14

με ψητά ροδάκινα,μανιτάρια, σάλτσα Μαυροδάφνης Πατρών, κατσικίσιο τυρί και φιστίκι Αιγίνης

Rocket and Greek lettuce

with roasted peaches, mushrooms, Mavrodafnis Patras sauce, goat cheese and pistachios



☞ Ζυμαρικά *Pasta*

Στριφτάρια “τουρλού”

15

με φρέσκια ντομάτα, ψητά λαχανικά από το “Μποστάνι” μας, ζερό ανθότυρο, κάππαρη και ελιές

“Turlou” twist pasta

with fresh tomatoes, grilled vegetables from the “Bostani”, dried anothyro cheese, capers and olives



Γαριδομακαρονάδα*

22

σπαγγέτι βρασμένα στο ζωμό της γαρίδας, φρέσκια ντομάτα και λάδι βασιλικού

Shrimp spaghetti*

spaghetti boiled in shrimp broth, fresh tomatoes and basil oil



Aglione e Olio

16

σπαγγέτι αλά κιτάρα με κολοκύθι, πεπεροντσίνιο και πεκορίνο ρομάνο

spaghetti alla chitarra with zucchini, peperoncino and pecorino romano



Σε περίπτωση δυσανεξίας στη γλουτένη τα πιάτα ζυμαρικών σερβίρονται και με πένες καλαμποκιού

In case of gluten intolerances, pasta dishes can be served with corn penne

☞ Κυρίως Πιάτα *Main Courses*

Πιάτο ημέρας

Τα πιάτα ημέρας αλλάζουν καθημερινά. Παρακαλούμε ενημερωθείτε από τον σερβιτόρο σας.

Dish of the day

The dishes of the day change daily. Please ask your waiter.

Μπρόκολο

12

στη σχάρα με κολοκυθόσπορο και σάλτσα πορτοκαλιού (vegan επιλογή)

Broccoli

grilled with pumpkin seeds and orange sauce (vegan option)



Φιλέτο τόνου* 25
με χορτόρυζο και λαδολέμονο ντομάτας - κάππαρης
Tuna steak*
with wild greens rice and lemon oil with tomato and capers



Κοτόπουλο φούρνου 19
μαριναρισμένο με γιαούρτι, κροκέτα από πατάτες φούρνου, ζου θυμάρι και μαγιονέζα τρούφας
Roasted chicken
marinated with yoghurt, baked potato croquette, thyme jus and truffle mayonnaise



Black Angus Rib Eye (300 γρ.) 38
με πατάτες τηγανητές και σάλτσα μπεαρνέζ
Black Angus Rib Eye (300 gr.)
with French fries and béarnaise sauce



🍴 **Επιδόρπια** *Desserts*

Τιραμισού 9
με κρέμα σοκολάτας και τραγανά φύλλα φεγιεντίν
Tiramisu
with chocolate cream and crispy feuilletine

Δροσερή λεμονόκρεμα 8
με θυμάρι και παγωτό φιστίκι Αιγίνης
Cool lemon cream
with thyme and pistachio ice cream

Παραδοσιακό γαλακτοπούρεκο 7
Traditional galaktoboureko (Greek custard pie)

Τάρτα σοκολάτας Tanariva 13
με emulsion γάλα και αλμυρή καραμέλα
Tanariva chocolate tart
with emulsion milk and salty caramel

Canele au Rum 7
αφράτη πουτίγκα με βανίλια, ραγού με κόκκινα φρούτα και παγωτό γιαούρτι θυμάρι
fluffy vanilla pudding, red fruit ragout and thyme yoghurt ice cream

Poseidonion Profiteroles

12

με τζιαντούγια, κροκάν αμυγδάλου και παγωτό βανίλια
with gianduja, almond croquant and vanilla ice cream

Ποικιλία από γλυκά του κουταλιού με παγωτό καϊμάκι
Spoon sweets selection with "kaimaki" ice cream

6

Φρέσκα φρούτα εποχής / *Fresh seasonal fruit*

10

Παγωτά & Σορμπέ / *Ice Cream & Sorbet*

3 μπάλα / *scoop*

Τα παγωτά μας παρασκευάζονται από το 'Ele's Gelati & Sorbetti', ένα project που στοχεύει να φέρει μια ευχάριστη και ολοκληρωμένη εμπειρία του artisanal ιταλικού gelato εδώ στις Σπέτσες. Φτιάχνονται φρέσκα καθημερινά, χρησιμοποιώντας μόνο φυσικά συστατικά, τοπικά και επιλεγμένα με μεγάλη φροντίδα. Η φιλοσοφία μας είναι να διατηρούμε το gelato απλό στη σύνθεση και να αφήνουμε τις γεύσεις να αναδύονται από κλασικά και εμπνευσμένα μείγματα.

Our ice creams are made by 'Ele's Gelati & Sorbetti', a project that aims to bring the joyful and wholesome experience of artisanal Italian gelato to Spetses. They are freshly made every day using only natural ingredients, locally sourced and selected with great care. Our philosophy is keeping the gelato simple in composition, allowing the flavours to emerge from classic and inspired blends.

Σορμπέ λεμόνι / *Lemon sorbet*

Γιαούρτι με μέλι και θυμάρι / *Yoghurt with honey and thyme*

Σορμπέ σοκολάτα (vegan) / *Chocolate sorbet (vegan)*

Φιστίκι / *Pistachio*

Τζιαντούγια / *Gianduja*


Βανίλια / *Vanilla*

Καϊμάκι / *"Kaimaki"*


Σορμπέ φράουλα / *Strawberry sorbet*





*Κατεψυγμένο | Frozen

 Χωρίς γλουτένη | Gluten free

 Χωρίς λακτόζη | Lactose free

 Χωρίς ξηρούς καρπούς | Nut free

 Χωρίς ζάχαρη | Sugar free

 Για χορτοφάγους (ενδέχεται να έχουν χρησιμοποιηθεί παράγωγα ζωικών προϊόντων. Παρακαλούμε ρωτήστε τον σερβιτόρο σας.) | Vegetarian (it is possible that animal by-products may have been used. Please ask your waiter.

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 μαγείρεμα 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 cause 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.



POSEIDONION
Grand Hotel

EST. 1914

library
BRASSERIE