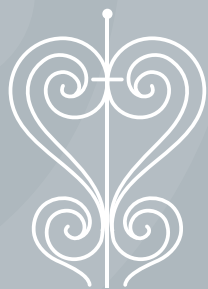




POSEIDONION
Grand Hotel
EST. 1914



DINNER



on the verandah

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

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1 CHAPTER 1

Σούπα

15

ζωμός κακαβιάς Αργοσαρωνικού με κρόκο Κοζάνης

Soup

Argosaronian kakavia broth with Kozani saffron



Μελιτζάνα ψητή

12

με κατσικίσιο τυρί, ντοματίνια κονφί και σουσάμι

Baked Eggplant

with goat cheese, cherry tomatoes confit and sesame



Φρέσκες πατάτες τηγανητές

6

French Fries



Κολοκύθι falafel

12

σπαγγέτι από ωμό κολοκύθι, κρέμα αβοκάντο και ροδίτικη λαδόπιτα

Zucchini falafel

raw zucchini spaghetti, avocado cream and "ladopita" from Rhodes



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



Γαρίδες*

17

με ελαφρύ κουρκούτι, άρωμα σούμακ, αφράτο ταραμά και σαλάτα φινόκιο

*Shrimps**

in a light batter, fragrant sumac, fluffy tarama and fennel salad



Μπρόκολο

12

στη σχάρα με κολοκυθόσπορο, σάλτσα πορτοκαλιού και μανούρα Σίφνου

Broccoli

grilled, with pumpkin seeds, orange sauce and Sifnos manoura



Καλαμάρι*

16

με οσπριάδα από μαυρομάτικα και πλιγούρι

*Squid**

with black eyed peas and bulgur wheat



ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2 CHAPTER 2

Καρπάτσιο μόσχου

18

με fermented ραπανάκια, σιναπόσπορο, κεράσια και δροσερή κρέμα αμυγδάλου

Beef carpaccio

with fermented radishes, mustard seeds, cherries and almond cream



Ταρτάρ ψαριού

19

με τραγανό φύλλο ρυζιού, πουρέ αμπελόφυλλου, ρέββα και πούδρα άνηθου

Fish tartar

with rispy rice leaf, grape leaves purée, turnip and dill powder



Μαριναρισμένο ψάρι

19

με πορτοκάλι και σαγκουίνι, φρέσκο αχινό και λάδι από κολιάνδρο

Marinated fish

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



Τατάκι τόνου*

18

με τραγανό κολοκύθι, κρέμα αβοκάντο και ζωμό καρότου

Tuna tataki*

with crispy zucchini, avocado cream and carrot broth



Ταρτάρ μόσχου

22

με τρούφα Γρεβενών και τις κλασικές γαρνιτούρες

Beef tartar

with Grevena truffle and classic garnishes



☞ ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3 CHAPTER 3

Παντζάρια

13

με ασκορδουλάκια Κρήτης, ψητή μαγιά, σπιτικό χλωρότυρο, ραντίτσιο και μυρώνια

Beetroots

with Cretan “asordoulakia”(bulbs), baked yeast, homemade goat cheese, radicchio and wild greens



Πατατοσαλάτα

13

με αμπελοφάσουλα, ψητό φρέσκο κρεμμύδι, παστό κρόκο αυγού και τραγανό πάνκο

Potato salad

with string beans, roasted spring onions, salted egg yolk and crispy panko



Σαλάτα κοτόπουλου

17

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

Chicken salad

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



Χωριάτικη

15

με ντοματίνια και 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



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



ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4 CHAPTER 4

Στριφτάρια “τουρλού”

15

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

“Tourlou” twist pasta

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



Μπολονέζ από πετρόψαρα

25

ταλιατέλες, ντοματίνια κονφί και φρέσκος αχινός

Fish bolognese

tagliatelle, cherry tomatoes and fresh sea urchin



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



Κριθαρότο (μερίδα για ένα ή δύο άτομα)

22/40

με καραβίδες*, ζωμό κακαβιάς, λουκάνικο τσορίθο και κουμ κουάτ

Orzo pasta (portion for one or two people)

with crayfish, fish broth, chorizo and kumquat*



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 intolerance, pasta dishes can be served with corn penne

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5 CHAPTER 5

Ψάρι ημέρας

το κιλό

Fish of the day

per kilo



Ενημερωθείτε από τον σερβιτόρο σας για το ψάρι ημέρας και την τιμή

Ask your waiter for the fish of the day and the price

Porter House (για 2 άτομα)

95 κιλό/ kilo

με πατάτες τηγανητές

Porter House (for 2)

with French fries



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



Ψάρι ημέρας φρικασέ

25

με χόρτα εποχής, ελαφριά σάλτσα με μοσχάτο Τυρνάβου και λάδι μάραθου

Fricassee fish of the day

with seasonal wild greens, light sauce with Tyrnavos muscat and fennel oil



Φιλέτο τόνου*

25

με χορτόρυζο και λαδολέμονο ντομάτας - κάππαρης

Tuna steak*

with wild greens rice and lemon oil with tomato and capers



Λαυράκι

23

με κρούστα από φουντούκι και σουσάμι, πουρέ σελινόριζας και καραμελωμένο κέιλ

Sea bass

with hazelnut and sesame crust, celery root purée and caramelized kale



Αρνάκι 12 ωρών

22

με τριλογία καρότου, σάλτσα από τον ζωμό του, φιστίκια Αιγίνης και κρίταμο

12 hour lamb

with carrots three ways, sauce from its broth, pistachios and sea fennel



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



☞ ΚΕΦΑΛΑΙΟ 6 CHAPTER 6

Τιραμισού με κρέμα σοκολάτας και τραγανά φύλλα φεγιεντίν <i>Tiramisu</i> <i>with chocolate cream and crispy feuilletine</i>	9
Τάρτα σοκολάτας Tanariva με emulsion γάλα και αλμυρή καραμέλα <i>Tanariva chocolate tart</i> <i>with emulsion milk and salty caramel</i>	13
Poseidonion profiteroles με τζιαντούγια, κροκάν αμυγδάλου και παγωτό βανίλια <i>with gianduja, almond croquant and vanilla ice cream</i>	12
Δροσερή λεμονόκρεμα με θυμάρι και παγωτό φιστίκι Αιγίνης <i>Cool lemon cream</i> <i>with thyme and pistachio ice cream</i>	8
“Άρωμα βεράντας” με λευκή σοκολάτα, βασιλικό, φράουλες και παγωτό γιαούρτι θυμάρι <i>“Terrace flavor”</i> <i>with white chocolate, basil, strawberries and thyme yoghurt ice cream</i>	11
Μποστάνι cheesecake με σορμπέ μάνγκο <i>Bostani cheesecake</i> <i>with mango sorbet</i>	12
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 whatsoever. Registered Manager: Dimitris Roussopoulos.



POSEIDONION
Grand Hotel
EST. 1914



on the verandah