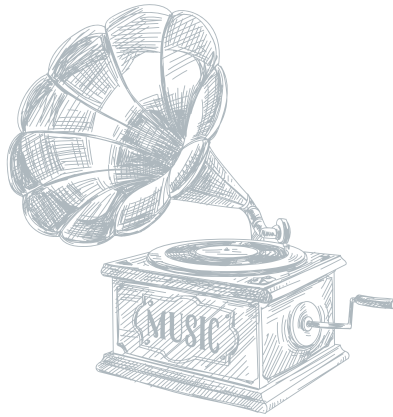




POSEIDONION
Grand Hotel
EST. 1914



DINNER



library
BRASSERIE

Ένα ταξίδι στη γεύση της Ελλάδας, ένα ταξίδι στη γεύση του κόσμου. Ένα ταξίδι φτιαγμένο από αγνά υλικά που αναδεικνύονται μέσα από συνταγές με την έμπνευση και τη φροντίδα του σεφ μας. Υλικά όπως το αγουρέλαιο που χρησιμοποιούμε στις σαλάτες μας, αλλά και τα χειροποίητα ζυμαρικά που ετοιμάζουμε καθημερινά στην κουζίνα μας είναι μερικά μόνο από αυτά που πρωταγωνιστούν στα πιάτα. Το μενού μας επιφυλάσσει πολλές επιλογές για όσους ακολουθούν μια vegetarian διατροφή ενώ στον γλυκό επίλογο ξεχωρίζουν τα παγωτά μας που φτιάχνει ο σεφ και η ομάδα του με βιολογικά αβγά.

A journey to the taste of Greece, a journey to the taste of the world. A journey made of pure ingredients that stand out in every recipe designed through the inspiration and expert care of our Chef. Ingredients such as the olive oil that we use in our salads as well as the handmade pasta that we prepare everyday in our kitchen are just some of those that play a leading role in our dishes. Our menu has many options for those who follow a vegetarian diet, and for the perfect sweet ending, our Chef and his team make signature ice cream with organic eggs that truly stands out.

Κουβέρ

3,50/άτομο-person

ποικιλία από φρεσκοψημένα ψωμιά και πιτάκια, μαριναρισμένες ελιές Κυπαρισσίας και αγουρέλαιο

Cover charge

variety of freshly baked breads and pita bread, marinated Kyparissia olives, and fresh olive oil



Κεφάλαιο 1 - Εισαγωγή *Chapter 1 - Introduction*

Σούπα

22

ζωμός κακαβιάς Αργοσαρωνικού με σαφράν, λαχανικά και λάδι από σέλινο

Soup

Argosaronic kakavia broth with saffron, vegetables, and celery oil



Μελιτζάνα ψητή

14

μους από τσαλαφούτι και pico de gallo

Baked eggplant

tsalafouti cheese mousse and pico de gallo



- Πατάτες τηγανητές** 8
τριπλοτηγανισμένες πατάτες με πεκορίνο Αμφιλοχίας
French fries
triple fried potatoes with pecorino cheese from Amfilochia

- Φαλάφελ** 15
χειροποίητη πίτα σχάρας, σπαγγέτι από ωμό κολοκύθι, γουακαμόλε και στραγγιστό γιαούρτι
Falafel
handmade grilled pita, raw zucchini spaghetti, guacamole, and strained yoghurt

- Καλαμάρι** 22
πανέ με αποξηραμένα μυρωδικά και αϊολί βασιλικού
Squid
pané with dried herbs and basil aioli

- Χταπόδι** 21
με ζεστό χούμους, κρεμμύδια κοκκάρια στιφάδο και τραγανό ζινόχοντρο
Octopus
with hot hummus, stewed onions, and crunchy "trahana"

- Μπρόκολο** 14
ψητό στη σχάρα με πορτοκάλι, μανούρα Σίφνου και κολοκυθόσπορο
Broccoli
grilled with orange, Sifnos manoura cheese, and pumpkin seeds


🌀 Κεφάλαιο 2 - Ιπποκράτειος Ωμοφαγία *Chapter 2 - Hippocrates Raw Foodism*

Καρπάτσιο τόνου 24

με σάλτσα wafu, πίκλες από ραπανάκια και δροσερή σαλάτα με αγγούρι και Αργίτικο πεπόνι

Tuna carpaccio

with wafu sauce, radish pickles, and fresh salad with cucumber and Argitiko Greek melon



Καβουροσαλάτα 32

με ντρέσινγκ από λεμόνι, γυζυ και τρούφα, αβγά χελιδονόφαρου, πράσινο μήλο και τραγανή ρέβα

Crab salad

with lemon, yuzu truffle dressing, swallow eggs, green apple, and crispy reva



Τιραντίτο 29

με πορτοκάλι και σαγκουίνι, αχινό, αυγά ikura, κόλιανδρο και ιβίσκο

Tiradito

with orange and blood orange, sea urchin, ikura eggs, coriander, and hibiscus



Σολομός Gravlax 22

με παντζάρια κονφί, καραμελωμένο ραντίτσιο, πίκλες κρεμμυδιού, γαλάκτωμα από ράσπερις με μέλι ακακίας και πούδρα άνηθου

Gravlax salmon

with beetroot confit, caramelised radicchio, onion pickles, raspberry emulsion with acacia honey, and dill powder



Ταρτάρ μόσχου 32

με τρούφα Γρεβενών και τις κλασικές γαρνιτούρες

Beef tartar

with Grevena truffle and the classic garnishes



🌀 **Κεφάλαιο 3 - Μποστάνι** *Chapter 3 - Bostani*

Πατατοσαλάτα νισουάζ 18

με τατάκι τόνου, φρέσκα αμπελοφάσουλα, παστό κρόκο αβγού και αποξηραμένες ελιές

Nicoise potato salad

with tuna tataki, fresh string beans, salted egg yolk, and dried olives



Καίσαρα 17

με τηγανητό μπούτι κοτόπουλου, λαχανικά από τον κήπο μας, γραβιέρα Κρήτης και κρουτόν

Caesar

with fried chicken leg, vegetables from our garden, Cretan graviera cheese, and croutons



Χωριάτικη 17

με ντοματίνια, ντάκο χαρουπιού, σπαγγέτι αγγουριού, καπνιστό πουρέ μελιτζάνας και φέτα Αρκαδίας

Greek salad

with cherry tomatoes, carob dakos, cucumber spaghetti, smoked eggplant puree, and Arcadia feta cheese



Βουβαλίσια μπουράτα 20

με λάδι βασιλικού, ντοματίνια, κουκουνάρι και ρόκα

Buffalo burrata

with basil oil, cherry tomatoes, pine nuts, and rocket



Κινόα 18

ταμπουλέ από τρίχρωμη κινόα και πλιγούρι, αβοκάντο και σπόροι κάνναβης

Quinoa

tabouleh made from tricolour quinoa and bulgur, avocado, and hemp seeds



Πράσινη με ρόκα 19

Μανιτάρια σοτέ με δεντρολίβανο, λιαστή ντομάτα, κατσίκισιο τυρί, φιστίκι Αιγίνης, φητή αγκινάρα και dressing Μαυροδάφνης

Green salad with rocket

Sauteed mushrooms with rosemary, sun-dried tomatoes, goat cheese, pistachio, grilled artichoke and Mavrodafni wine dressing



Κεφάλαιο 4 - Φρέσκα Ζυμαρικά Chapter 4 - Fresh Pasta

Γκόγκλιες 19

κόκορας μαγειρεμένος σε κρασί Μαρουβά, θρούμπι, λιαστή ντομάτα και ξερό ανθότυρο

Handmade "Goglies" traditional pasta

rooster cooked in marouva wine, thyme, sun-dried tomatoes and dry anthotiro cheese



Μπολονέζ 21

ταλιατέλες με σιγομαγειρεμένο ραγού μόσχου, λαχανικά, αφράτη μπεσαμέλ και πούδρα κρεμμυδιού

Bolognese

tagliatelle with slowly cooked beef ragout, vegetables, béchamel and onion powder



Cacio e Pepe 18

спаγγέτι αλά κιτάρα με κολοκύθι, πεπεροντσίνο και πεκορίνο Αμφιλοχίας

spaghetti alla chitarra with zucchini, peperoncino, and pecorino cheese from Amfilochia



Γαριδομακαρονάδα 28

спаγγέτι, μπισκ καραβίδας, φρέσκια ντομάτα και λάδι βασιλικού

Shrimp spaghetti

spaghetti, prawn bisque, fresh tomato, and basil oil



Κριθαρότο

34 / 68 για 2 άτομα-for 2 persons

με χτένια, ζωμό κακαβιάς, λουκάνικο τσορίθο και φινόκιο πίκλα

Orzo Pasta

with scallops, kakavia broth, chorizo, and fennel pickle



🌀 Κεφάλαιο 5 - Κυρίως Πιάτα Chapter 5 - Main Dishes

Ψάρι ημέρας (ρωτήστε για τη διαθεσιμότητα και τις τιμές)

Catch of the day (ask about availability and prices)



Dry aged black angus steak

55

συνοδεύεται από πατάτες τηγανητές και ψητό μπρόκολο

Dry aged black angus steak

accompanied by French fries and grilled broccoli



Poseidonion burger ή Skinny bunless burger

22

με σάλτσα ταρτάρ, παλαιωμένο τσένταρ, μπέικον, άισμπεργκ, ντομάτα, relish κρεμμυδιού, onion rings και χειροποίητες πίκλες από αγγουράκια Κνωσού

Poseidonion burger or Skinny bunless burger

with tartar sauce, aged cheddar, bacon, iceberg, tomato, onion relish, and handmade pickles from Knossos cucumbers



Σολομός

25

με kabayaki μελάσας και τσίπουρο, χορτόρυζο και κρούστα μυρωδικών

Salmon

with kabayaki with molasses and tsipouro, wild greens rice, and herb crust



Φιλέτο μόσχου

40

με σάλτσα μπορντελέζ, πουρέ πατάτας με τρούφα και πράσινα σπαράγγια

Beef fillet

with bordelaise sauce, truffle mashed potatoes and green asparagus



Λαυράκι

32

με κρούστα από φουντούκι και σουσάμι, πουρέ σελινόριζας και καραμελωμένο bok choy

Sea bass

with hazelnut and sesame crust, celery root puree, and caramelized bok choy



Κοτόπουλο φούρνου

22

μαριναρισμένο με γιαούρτι και καπνιστή πάπρικα, κροκέτα από πατάτες φούρνου, γαλάκτωμα πράσου και μαγιονέζα τρούφας

Roasted Chicken

marinated with yoghurt and smoked paprika, baked potato croquette, leek emulsion, and truffle mayonnaise






Κεφάλαιο 6 - Επίλογος

Chapter 6 - Epilogue

Κέικ αμυγδαλωτό	14
μους βανίλιας, ροδάκινα αρωματισμένα με θυμάρι και παγωτό από στραγγιστό γιαούρτι με μέλι	
<i>Almond cake</i>	
<i>vanilla mousse, peaches flavoured with thyme, and ice cream made from strained yoghurt with honey</i>	
Τάρτα Τατέν	13
με μήλα, κρέμα αγγκλέζ αρωματισμένη με βανίλια και παγωτό κανέλα	
<i>Tarte Tatin</i>	
<i>with apples, crème anglaise flavoured with vanilla essence, and cinnamon ice cream</i>	
Τιραμισού	12
κρέμα σοκολάτας, μπισκότα σαβουαγιάρ, μοντέ λευκής σοκολάτας και φεγιεντίν	
<i>Tiramisu</i>	
<i>chocolate cream, ladyfingers, white chocolate montée, and fegientin</i>	
Poseidonion profiteroles	15
γεμιστά σου με τζιαντούγια, σάλτσα σοκολάτας και παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης	
<i>choux filled with gianduja, chocolate sauce, and Madagascar vanilla ice cream</i>	
Brownies	14
με γκανάς καραμέλας, κρέμα φυστικοβούτυρου με μπανάνα και παγωτό φιστίκι	
<i>with caramel ganache, peanut butter cream with banana, and pistachio ice cream</i>	
Φρέσκα φρούτα εποχής	10
<i>Fresh seasonal fruits</i>	
Παγωτά	4 / μπάλα-scoop
κανέλα, βανίλια, φιστίκι, φράουλα, τζιαντούγια, γιαούρτι μέλι	
<i>Ice creams</i>	
<i>cinnamon, vanilla, pistachio, strawberry, gianduja, honey yoghurt</i>	

 Χωρίς γλουτένη | Gluten free  Χωρίς λακτόζη | Lactose free  Χωρίς ξηρούς καρπούς | Nut free  Χωρίς ζάχαρη | Sugar free  Vegetarian (it is possible that animal by-products may have been used. Please ask your waiter. | Για χορτοφάγους (ενδέχεται να έχουν χρησιμοποιηθεί παράγωγα ζωικών προϊόντων. Παρακαλούμε ρωτήστε τον σερβιτόρο σας.)

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: Μαρία Πατσatzόγλου.

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: Maria Patsatzoglou.



POSEIDONION
Grand Hotel

EST. 1914

library
BRASSERIE