



on the verandah

## MENU

Μία βεράντα γεμάτη αρώματα & γεύσεις... Σε ένα νησί που φέρνει στη θύμηση χρώματα & μνήμες...  
Τοπικά προϊόντα αναγεννούν το παρελθόν κι εναρμονίζονται στο πιάτο για να μας ταξιδέψουν...  
Ένα ταξίδι που μας προσγειώνει στο σήμερα, σε μια βεράντα, σε ένα νησί!  
Γαστρονομία, στη βεράντα, στις Σπέτσες, στο Poseidonion Grand Hotel!

A verandah full of aromas & flavours... On an island that brings to mind colours & memories...  
Local products recall the past and harmonise on the plate to take us on a journey...  
A journey that brings us to today, on a verandah on an island!  
Gastronomy, on the verandah, in Spetses, at the Poseidonion Grand Hotel!

### Ψωμί & Συνοδευτικά | *Bread & Dip*

#### Χειροποίητη πίτα σχάρας | **Handmade pie on the grill**

Με μαριναρισμένες ελιές, λιαστή ντομάτα και έζτρα παρθένο ελαιόλαδο  
With marinated olives, sun-dried tomatoes and extra virgin olive oil



5

### *Appetisers*

#### Σούπα κακαβιά | **Kakavia fish soup**

Νουντλς καλαμάρη\* και λάδι από μυρώνια  
Squid\* noodles and chervil oil



22

#### Ελληνική σαλάτα | **Greek salad**

Ελληνική ντομάτα, αγγούρι, πίκλα κρεμμυδιού, ντάκος χαρουπιού και μαλακή φέτα Αρκαδίας  
Greek tomato, cucumber, pickled onion, carob dakos and soft feta cheese from Arcadia



17

#### Ψητά καρότα | **Roasted carrots**

Δίχρωμα καρότα γλασέ με κύμινο, κόλιανδρο, ταχίνι και ρόδι  
Glazed bicolored carrots with cumin, coriander, tahini and pomegranate



15

#### Κουνουπίδι | **Cauliflower**

Ψητό και πουρέ, με σάλτσα από καρύδι και κορινθιακή σταφίδα  
Grilled and puréed with sauce from walnuts and Corinthian raisin



15

### Κέιλ | Kale

Πράσινα σαλατικά από το Μποστάνι μας με κέιλ, γαρίδες\*, αβοκάντο, πάσιον φρουτ, φρέσκο κρεμμύδι και ρέβα  
Greens from our Bostani with kale, shrimp\*, avocado, passion fruit, fresh onion and turnip



22

### Ψητή πατάτα από Έλληνες παραγωγούς | Baked potato from Greek producers

Μαγιονέζα από γάλα σόγιας, σάλτσα mojo verde, πίκλα φινόκιο και σουμάκ

Soy milk mayonnaise, mojo verde sauce, pickled fennel and sumac



12

### Παντζάρια | Beetroots

Μαριναρισμένα με μιλόξιδο και χρένο, καβουρδισμένο αμύγδαλο, άνηθο και παπαρουνόσπορο  
Marinated with apple cider vinegar and horseradish, roasted almond, dill and poppy seed



16



## Ωμοφαγία | Raw

### Ψάρι ημέρας καρπάτσιο | Fish of the day carpaccio

Με λεμονάτη σόγια, αρμύρα, αχινό και φινόκιο

With lemon soya, greens, sea urchin and fennel



22

### Σεβίτσε | Ceviche

Μαγιάτικο ωρίμανσης σε φύλλα kombu, leche de tigre, καλαμπόκι και μαγιονέζα wakame

Amberjack matured in kombu leaves, leche de tigre, corn and wakame mayonnaise



25

### Ταρτάρ μόσχου | Beef tartare

Μαριναρισμένο σε ponzu τρούφας με τερίνα πατάτας, προπύρα και φρέσκια τρούφα

Marinated in truffle ponzu, with potato terrine, propyra bread and fresh truffle



30



## Χειροποίητα Ζυμαρικά | Homemade Pasta

### Γιουβέτσι μπριάμ | Orzo ratatouille

Λαχανικά από τον κήπο μας, εσαλότ με μαύρη μπύρα και πράσινη ντομάτα τουρσί

Vegetables from our garden, shallots with dark beer and pickled green tomatoes



18

## Τσουχτή Μάνης με σκιουφιχτά | “Tsouchti” from Mani with traditional pasta

Καβουρδισμένη μυζήθρα, μους από τηγανητό αυγό και salchicha

Roasted mizithra cheese, fried egg mousse and salchicha



22

## Λιγκουίνι al limone | Linguini al limone

Με ταρτάρ γαρίδας\*, σαλικόρνια και ρόκα

With shrimp\* tartare, glassworts and rocket



25

## Σπαγγέτι τόνου | Tuna Spaghetti

Σάλτσα πρασοσέλινο, bonito flakes, ρόκα και αβγοτάραχο Μεσολογίου

Leek and celery sauce, bonito flakes, rocket and fish roe from Messologi



23



## Κυρίως Πιάτα | *Main Dishes*

### Tomahawk φιλέτο | Tomahawk steak

Με πατάτες τηγανητές, σπαράγγια σχάρας και σάλτσα μπεαρνέζ

With fries, grilled asparagus and béarnaise sauce



130 / κιλό-kilo

### Αρνίσιο καρέ γαλλικής κοπής | French-cut frame lamb caré

Με πουρέ κουνουπιδιού, ψητή αγκινάρα και σάλτσα από τον ζωμό του αρνιού

With cauliflower purée, grilled artichoke and lamb broth sauce



38

### Κοτόπουλο | Chicken

Με μελιτζάνα χιουνκιάρ μπεγιεντί, ψητή μελιτζάνα και σάλτσα από λεμονοθύμαρο

With eggplant hunkar begendi, grilled eggplant, lemon and thyme sauce



24

### Φαγκρί φρικασέ | Red Snapper ‘fricassee’

Πουτίγκα απο αγριόχορτα, ελαφρύ αβγολέμονο και λάδι άνηθου

Wild greens pudding, light lemon-egg sauce and dill oil



32

### Rib eye

Με σπαράγγια στη σχάρα και σάλτσα café de Paris

With grilled asparagus and café de Paris sauce



52

# Επιδόρπια | *Desserts*

## Μπακλαβάς | *Baklavas*

Κρέμα από φιστίκια Αιγίνης, γάλα εσπούμα με κάρδαμο, καραμελωμένα φύλλα και παγωτό φιστίκι  
Aegina pistachio crème, milk espuma with cardamon, caramelized phyllo pastry and pistachio ice-cream

14

## Πάβλοβα | *Pavlova*

Μαρέγκα με γκανάζ γιαουρτιού, κομπόστα φράουλα με τζίντζερ, σορμπέ φράουλα και πούδρα ράσπερις  
Meringue with yogurt ganache, strawberry compote with ginger, strawberry sorbet and raspberry powder

14

## Ποσειδώνιον τираμισού | *Poseidonion Tiramisu*

Μπισκότα σαβαγιάρ με κρασί Πόρτο, μοντέ λευκής σοκολάτας και φεγιετίν  
Ladyfinger biscuits with Port wine, white chocolate montée and feuilletine

14

## Προφιτερόλ | *Profiterolles*

Σου με τζιαντούγια, σάλτσα σοκολάτας και παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης  
Choux with gianduja filling, chocolate sauce and Madagascan vanilla ice cream

16

## Φρέσκα φρούτα εποχής | *Fresh seasonal fruits*



12

## Παγωτά | *Ice creams*


Βανίλια Μαδαγασκάρης, Σοκολάτα, Σορμπέ φράουλα, Σορμπέ καρπούζι  
Καϊμάκι, Φιστίκι, Γιαούρτι με μέλι και καρύδια  
Madagascan vanilla, Chocolate, Strawberry sorbet, Watermelon sorbet  
Kaimaki, Pistachio, Yogurt with honey and walnuts

4 / **μπάλα-scoop**


Το μενού έχει επιμεληθεί ο σεφ Θεολόγος Αμηνάς  
The menu was created by chef Theologos Amiras





\*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: Παύλος Ρούσσοσ.

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: Pavlos Roussos.