

Bostani

Farm-to-table



POSEIDONION
Grand Hotel

EST. 1914



Ανακαλύψτε την οργανική φάρμα του Poseidonion Grand Hotel και ζήστε μια ξεχωριστή εμπειρία σε ένα καταπράσινο τοπίο. Στο “Μποστάνι του Ποσειδωνίου” συναντώνται η γνήσια αγάπη μας για τις Σπέτσες και τις παραδοσιακές γεύσεις. Τα υλικά συλλέγονται κατευθείαν από τη γη και δημιουργούνται ολόφρεσκα πιάτα γεμάτα από τα αρώματα και τις γεύσεις του νησιού. Οι επισκέπτες έχουν την ευκαιρία να ζήσουν μια μοναδική al-fresco γευστική εμπειρία ανακαλύπτοντας τις γαστρονομικές παραδόσεις της Ελλάδας σε ένα πανέμορφο περιβάλλον.

Discover the Poseidonion Grand Hotel's organic farm and enjoy a unique experience in verdant countryside. It is at the Bostani where our genuine love for Spetses and tradition truly meet. The ingredients are handpicked straight from the earth and fresh dishes full of the aromas and flavours of the island are created. Guests are invited to take part in an al-fresco dining experience, immersing themselves in the culinary traditions of Greece in a unique outdoor setting.

Bostani

Farm-to-table

Menu



Όταν μοιράζεσαι το φαγητό... μοιράζεσαι και τα συνναισθήματά σου.

When you share your food... you also share your feelings.

Καλωσόρισμα με τσίπουρο και ποικιλία
από ελληνικές γεύσεις

Welcome with tsipouro and a variety of Greek flavours

Ελληνικά αρώματα *Greek aromas*

Χειροποιήτη προπύρα από τον ξυλόφουρνο με τριμμένη ντομάτα και αγονρέλαιο
Handmade bread from the wood oven with grated tomato and unripe olive oil

Τζατζίκι από στραγγιστό πρόβειο γιαούρτι
Tzatziki with strained sheep yoghurt

Φέτα Τραχιάς με λαδορίγανη
Feta from Trahia with olive oil and oregano

Η σαλάτα του Μποστανιού μας
Our Bostani salad

Παραδοσιακά γεμιστά με ρύζι και μωρωδικά
Traditional “gemista” (stuffed vegetables) with rice & herbs

Πατάτες τηγανητές σε ελαιόλαδο
French fries cooked in olive oil

Στα κάρβουνα *On the grill*

Παιδάκια από αρνάκι γάλακτος
Milk-fed lamb chops

Λουκάνικο χωριάτικο
Traditional sausage

Μοσχαρίσια μπιφτέκια
Beef meatballs

Κοτόπουλο μπούτι
Chicken leg

Χοιρινή πανσέτα
Pork pancetta

Επιδόρπια *Desserts*

Πορτοκαλόπιτα με παγωτό καιμάκι
Orange pie with kaimaki ice cream

Φρέσκα φρούτα εποχής
Fresh seasonal fruit

100€ ανά άτομο*
€100 per person*

*Στην τιμή συμπεριλαμβάνονται φυσικό μεταλλικό νερό, μπίρες, αναψυκτικά και κρασί. Λευκό: Poseidonion House Wine (Μαλαγουζιά, Ροδίτης) | Ροζέ: Poseidonion House Wine (Cabernet Sauvignon, Merlot) | Κόκκινο: "Ergo", Κτήμα Λαντίδη (Αγιωργίτικο) - 0,75cl. *The price includes natural mineral water, beers, soft drinks and wine. White: Poseidonion House Wine (Malagouzia, Roditis) / Rosé: Poseidonion House Wine (Cabernet Sauvignon, Merlot) / Red: "Ergo", Lantides Winery (Agiorgitiko) - 0.75cl.

Όλες οι τιμές είναι σε ευρώ (€). Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλες τις χρεώσεις & τους φόρους (δημοτικός φόρος 0,5%, φαγητό 13%, αλκοολόχυτα ποτά 24%). Για το μαγείρεμα και τα ντρέσιγκ χρησιμοποιούμε έξτρα παρθένο ελαϊδαδό και για το τηγάνισμα ηλιέλαιο. Παρακαλούμε ενημερώστε μας για τυχόν τροφικές αλλεργίες ή δυσανέξεις. Το μενού είναι πιθανό να περιέχει ίχνη από αλλεργιογόνες ουσίες οι οποίες μπορεί να προκαλέσουν αλλεργία ή δυσανέξη. Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη ή τιμολόγιο). Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντωπα δελτία σε ειδική θέση δίπλα στην έξοδο για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας. Αγορανομικός Υπέδυθυνος: 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 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: Pavlos Rousos.



Μαθήματα μαγειρικής μέσα στη φύση

Κατά την επίσκεψή σας μπορείτε να μάθετε για τις γεωργικές τεχνικές που εφαρμόζονται στο κτήμα μας πριν και μετά τη συγκομιδή των φρούτων και των λαχανικών και να συμμετέχετε σε μαθήματα μαγειρικής απόλαυσμάνοντας στη συνέχεια τις δικές σας δημιουργίες με τα αγαπημένα σας πρόσωπα.

Μια μοναδική παρουσίαση ελληνικών κρασιών σε συνδυασμό με εμπνευσμένα τοπικά εδέσματα μπορεί να διοργανωθεί κατόπιν αιτίματος στον χώρο του βιολογικού μας κτήματος. Όλα τα εποχικά προϊόντα που παράγονται στο Μποστάνι, καλλιεργούνται με βιώσιμες τεχνικές και σεβασμό στη φύση και μετατρέπονται σε υγιεινά και θρεπτικά πιάτα που προσφέρουν μια μοναδική και αξέχαστη γευστική εμπειρία.

Το κόστος ανά επισκέπτη είναι €160 (συμπεριλαμβανομένου ΦΠΑ) για γκρουπ 10-20 ατόμων. Η τιμή περιλαμβάνει: μάθημα μαγειρικής, μεταφορά από και προς το Bostani, δείπνο, κρασί και αναψυκτικά (μενού Bostani). Η ώρα αναχώρησης από το Poseidonion Grand Hotel για το μάθημα μαγειρικής, το οποίο διαρκεί 2-2,5 ώρες, είναι στις 17:00. Στη συνέχεια οι επισκέπτες μας θα απολαύσουν δείπνο στο Bostani και θα επιστρέψουν στο ζενοδοχείο περίπου στις 22:00.

Για γκρουπ κάτω των 10 ατόμων υπάρχει ελάχιστη χρέωση αντώνογρη των 10 συμμετεχόντων, συνολικά €1.600.

Cooking classes under the sky

Visitors to the Bostani Organic Farm will learn about traditional organic farming techniques before picking the vegetables and herbs to make their own meal. Experience cooking in the open air under the warm Greek sun, before sitting down to share your creation with friends and family.

A unique presentation of Greek wines combined with inspired local delicacies can be arranged on request in our organic farm. All the seasonal ingredients grown at the Bostani Organic Farm are produced sustainably and turned into healthy and nutritional delicacies offering a unique and memorable tasting experience.

The cost per guest is €160 (including VAT) for a minimum of 10 guests and maximum 20 guests. The price includes: the cooking class, transport to and from the Bostani, dinner, wine and soft drinks (Bostani menu). Departure time from the Poseidonion Grand Hotel is 17:00 for the Cooking Class which lasts about 2-2,5 hours. After which our guests will enjoy dinner at the Bostani, returning to the Hotel after dinner at about 22:00.

Should someone wish to book the cooking class with less than 10 guests they will be charged for 10, a total of €1,600.



Bostani

Πληροφορίες - Κρατήσεις | Information - Reservations
+30 22980 74553, +30 6957 507267, restaurants@poseidonion.com
www.poseidonion.com

