



POSEIDONION  
*Grand Hotel*  
EST 1914



---

BREAKFAST  
à la carte

library  
BRASSERIE

Η αναζήτηση του διαφορετικού, του ποιοτικού, του ουσιαστικού τρόπου για να ζει κανείς, μας οδήγησε σε ένα ταξίδι γεμάτο αναμνήσεις και εικόνες που θέλουμε να μοιραστούμε μαζί σας. Έτσι λοιπόν δημιουργήσαμε ένα μενού βασισμένο στις ελληνικές τοπικές πρώτες ύλες και στις δικές μας καλλιέργειες. Η βιωσιμότητα είναι ο πρωταρχικός μας στόχος και με αυτόν τον γνώμονα πορευόμαστε. Τα λαχανικά μας καλλιεργούνται στη φάρμα μας, το “Μποστάني” και συλλέγονται καθημερινά από τον κύριο Φώτη και τα αβγά μας είναι φρέσκα.

*The search for the unique, for quality and for the most enriching way to live has led us on a culinary journey infused with memories and images that we wish to share with you through our food. We have created a menu based on locally-sourced, natural produce, using our home-grown crops as a base. Sustainability is our primary goal, and every step we make is guided by an environmental consciousness. Our vegetables are grown on our farm, the “Bostani”, and collected everyday by Mr Fotis and our eggs are fresh.*

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1 CHAPTER 1

### **Τα Αβγά** *The Eggs*

#### **Αβγά τηγανητά μάτια**

Τηγανισμένα σε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

*Sunny side up eggs*

*Fried in extra virgin olive oil*



#### **Αβγά χτυπητά**

με φρέσκο βούτυρο και σχοινόπρασο

*Scrambled eggs*

*with fresh butter and chives*



## Αβγά καγιανά

με τριμμένη ντομάτα και φέτα Αρκαδίας

### *Kagiana eggs*

*with grated tomato and feta cheese from Arcadia*



## Τα αβγά του χωρικού

μαγειρεμένα σε πικάντικη σάλτσα ντομάτας και ροδίτικη λαδόπιτα

### *Villager's eggs*

*cooked in spicy tomato sauce with 'ladopita' from Rhodes*



## Φουρτάλια Άνδρου

με χωριάτικο λουκάνικο, πατάτα, κολοκύθι και δυόσμο

### *Fourtalia (omelette in the oven) from Andros*

*with country-style sausage, potatoes, zucchini and spearmint*



## ☞ ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2 CHAPTER 2

### Οι Ομελέτες *The Omelettes*

Κανείς ακόμα δεν γνωρίζει ποιος ήταν ο πρώτος που σκέφτηκε να σπάσει μερικά αυγά και να δημιουργήσει αυτό το καινούργιο “αλφάβητο” που ονομάζουμε σήμερα ομελέτα! Φήμες λένε ότι όλα ξεκίνησαν από τους Ρωμαίους. Η πρώτη ομελέτα καταγράφεται στις αρχές του Μεσαίωνα στην αρχαία Ελλάδα και ονομαζόταν σφουγγάτο.

*Noone knows who the first person was to think of breaking and blending eggs, creating the staple we now call omelette. Rumour has it that it all started with the Romans. However, the first record of the omelette was documented at the beginning of the Middle ages; researchers linking it back to the Ancient Greek dish “sfougato” or “sponge”*

### **Ομελέτα με 3 αυγά ή με ασπράδια**

Προσθέστε επιπλέον 3 υλικά της επιλογής σας: κασέρι, ζαμπόν, γαλοπούλα, μπέικον, πιπεριά πράσινη, κρεμμύδι, φέτα, μανούρι,μανιτάρια, ντοματίνια, ελιές

### ***Omelette with 3 eggs or egg whites***

*Add an additional 3 ingredients of your choice: cheese, ham, turkey, bacon, green peppers, onions, feta cheese, manouri cheese, mushrooms, cherry tomatoes, olives*



## ☞ ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3 CHAPTER 3

### **Τα Αβγά Μπένεντικτ** *The Eggs Benedict*

Ήταν το 1984 όταν το εμβληματικό ξενοδοχείο Waldorf Astoria δημιούργησε τη διάσημη πλέον συνταγή για κάποιον που ήθελε να συνέλθει από ένα hangover!

*It was in 1984 when the iconic Waldorf Astoria Hotel created this now famous recipe, all for someone who wanted to recover from a hangover!*

### **Αβγά Μπένεντικτ**

2 αβγά ποσέ σερβιρισμένα σε μαύρο πολύσπορο ψωμί με σάλτσα ολλανδέζ και σχοινόπρασο. Προσθέστε μπέικον ή γαλοπούλα ή καπνιστό σολομό\*

### **Eggs Benedict**

*2 poached eggs served on multigrain black bread with hollandaise sauce and chives. Add extra bacon or turkey or smoked salmon\**



## ☞ ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4 CHAPTER 4

### Οι Τηγανίτες The Pancakes

Όταν οι “νότες” του νερού, του αλευριού και των αβγών δημιουργούν την πιο αρμονική “συμφωνία”.

*When the “musical notes” of water, flour and egg come together to create the most harmonious “melody”.*

#### Τηγανίτες\*\*

Επιλέξτε επικάλυψη ανάμεσα σε: θυμαρίσιο μέλι, σιρόπι σφενδάμου, ταχίνι, ταχίνι κακάο, πραλίνα φουντουκιού, κόκκινα φρούτα, σπόρους τσία, φρέσκες φράουλες

#### Pancakes\*\*

*Pancakes may be accompanied by: thyme honey, maple syrup, tahini, cocoa tahini, hazelnut praline, red fruits, chia seeds, fresh strawberries*



\*\*Προετοιμάζονται και χωρίς γλουτένη

\*\*Gluten free option available

\*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 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: Dimitris Roussopoulos.*



POSEIDONION  
*Grand Hotel*  
EST. 1914

**library**  
BRASSERIE