



Όλες οι τιμές είναι σε ευρώ (€). Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλες τις ~~χρεώσεις~~ και τους φόρους (δημοτικός φόρος 0,5%, φαγητό 13%, αλκοολούχα ποτά 24%) για το μαγειρέμα και τα ντρίσινγκ χρησιμοποιούμε έξτρα παρθένο ~~ελαιόλαδο~~ και για το τηγάνισμα ηλιέλαιο. Παρακαλούμε ενημερώστε μας για ~~π~~ τροφικές αλλεργίες ή δυσανεξίες. Το μενού είναι πιθανό να περιέχει ~~χ~~ 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 Πατσατζόγλου

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: Maria Patsatzoglou

MENU



on the verandah

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!

ΠΡΟΛΟΓΟΣ | PROLOGUE

Κακαβιά Αργοσαρωνικού | Argo Saronic Kakavia
(Greek fish soup) **25€**

μαντί με σφυρίδα, λάδι αστακού, μαρμελίδα σάφου
grouper manti, lobster oil, garlic jam

Χέλι Μεσολογγίου | Messolonghi Eel
32€

βλήτα με μαστίχα, χαρούπι κακίο, φουντούκι
πεπόνι

amaranth with mastiha, cocoa carob, hazelnut, melon

Ντομάτα "γεμιστή" | Tomato "stuffed" 16€

χλωρότυρο, σταφίδα, προπίρα, νερό τομάτας με λαζα
chloro cheese, raisins, propyra,
tomato water with verbena

Παντζάρια στο κάρβουνο | Grilled beetroots 18€

ξινόμηλο, πορτοκάλι, μέντα, μυρώνια, κυανό Μακεδόνας
sour apple, orange, mint, chervil,
Macedonian blue cheese

Χταπόδι σπιφάδο | Octopus stew
30€

κρέμα γραβιέρας, πουρέ κρεμμυδιού,
τραχανάς, ασκορδουλάκοι
graviera cheese cream, onion puree,
trachana pasta, plant bulbs

Αθηναϊκή σαλάτα | Athenian salad 32€/62€*

ταραμάς λεμονόχορτο, χαμομήλι, αμπελόφυλλο,
αγγούρι, χαβιάρι Oscietra*
white tarama with lemongrass, chamomile, vine leaf,
cucumber, caviar Oscietra*

ΚΥΡΙΩΣ ΘΕΜΑ | MAIN SUBJECT

Φιλέτο βουβαλιού Κερκίνης | Kerkina buffalo fillet
48€

πατάτες με θρούμπι, σάλτσα σοφρίτο, πουρές μήλο
potatoes with Summer savory, sofrito cream, apple
puree

Μακαρούνες | Traditional pasta (makarounes)
90€

αστακός, ρόκα, αχινός, κρέμα λεμόνι
lobster, rocket, sea urchin, lemon cream

Αρνάκι γιουβέτσι | Lamb stew (yiouvetsi)
35€

κριθαράκι, πρέντζα Κεφαλονιάς, μαγιονίζα με
μάραθο, καρότα
orzo pasta, Kefalonia prentza cheese, mayonnaise
with fennel, carrots

Ψάρι ημέρας φρικασέ | Fish of the day fricassee
38€

κρούστα μυρωδικών, αβγολίμονο, πουτίγκα καυκαλήθρες
herb crust, egg-lemon sauce, hartwort pudding

Κοτόπουλο | Chicken 29€ / 57€*

μανιτάρια shiitake, κολοκάσι, τρούφα*
shiitake mushrooms, kolokasi, truffle*

ΕΠΙΛΟΓΟΣ | EPILOGUE

Καρότσι Ελληνικών τυριών συνοδευόμενο από κηρήθρα
& μαρμελάδα σύκο **25€**
Greek cheeses trolley assorted with honeycomb & fig
marmalade

Μπακλαβάς | Baklava 15€

κρέμα φιστικι, καραμελωμένο φύλλο, κατσικίσιο γάλα,
παγωτό φιστικι

pistachio cream, caramelized phyllo, goat
milk, pistachio ice cream

"Άρωμα βεράντας" | "Terrace flavour"
18€

γιασεμί, φράουλες, βανίλια

Λεμονόκρεμα | Lemon cream 16€

σαμπλέ ελαιόλαδο, εσπεριδοειδή, αρμπαφρίζα,
παγωτό και σορμπέ θρούμπι
olive oil sablé, citrus fruits, juniper root, ice
cream and Summer savory sorbet

Θεολόγος Αμυράς