



POSEIDONION
Grand Hotel
EST. 1914



BREAKFAST
à la carte

library
BRASSERIE

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1

CHAPTER 1

Τα αβγά

The eggs

Πεινιρλί με αβγό

12

με κασέρι Βερμίου, μπέικον και φρέσκο βούτυρο

Peinirli with egg

with kasseri cheese from Vermio, bacon, and fresh butter



Αβγά στο ποτήρι όπως παλιά

10

αβγά μελάτα, προζυμένιο ψωμί, ξίδι και τσαλαφούτι

Old style boiled eggs in an egg cup

soft boiled eggs, sourdough bread, vinegar, and tsalafouti cheese



Τα αβγά του χωρικού

12

μαγειρεμένα σε πικάντικη σάλτσα ντομάτας με καλαμπόκι, κόλιανδρο και ροδίτικη λαδόπιτα

Villager's eggs

cooked in spicy tomato sauce, with sweetcorn, coriander, and "ladopita" from Rhodes



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.

No one 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

10

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

0,50 κάθε επιπλέον υλικό

Omelette with 3 eggs or egg whites

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

0,50 every extra ingredient



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

14

2 αβγά ποσέ σερβιρισμένα σε English muffins με σάλτσα ολλαντέζ και σχοινόπρασο






προσθέστε μπέικον ή γαλοπούλα ή καπνιστό σολομό

Eggs Benedict

2 poached eggs served on English muffins with hollandaise sauce and chives add extra bacon or turkey or smoked salmon



*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: 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 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: Maria Patsatzoglou.