



POSEIDONION
Grand Hotel
EST. 1914



LUNCH



library
BRASSERIE

Σνακ *Snacks*

Τοστ

με ζαμπόν και κασέρι

7

με γαλοπούλα και κασέρι

8

Toasted sandwich

with ham and kasseri cheese

with turkey and kasseri cheese



Club sandwich

17

με ζαμπόν, γαλοπούλα, μπέικον, χειροποίητη κοτοσαλάτα και πατάτες τηγανητές

with ham, turkey, bacon, homemade chicken salad and French fries



Pizza Pinsa Romana

16

με ζυμάρι αργής ωρίμανσης, ντομάτα San Marzano, μοτσαρέλα και παρμεζάνα

with slowly aged dough, San Marzano tomatoes, mozzarella and parmesan



Ορεκτικά *Appetisers*

Κουβέρ

3,50/άτομο-person

ποικιλία από φρεσκοψημένα ψωμιά και πιτάκια, μαριναρισμένες ελιές Κυπαρισσίας

και αγουρέλαιο

Cover charge

variety of freshly baked breads and pita bread, marinated Kyparissia olives, and fresh olive oil



Μελιτζάνα ψητή

14

μους τσαλαφούτι, pico de gallo και παστράμι από παλαμίδα

Baked eggplant

tsalafouti cheese mousse, pico de gallo, and bonito pastrami



- Πατάτες τηγανητές** 8
τριπλοτηγανισμένες ροδέλες πατάτας με πεκορίνο Αμφιλοχίας
French fries
triple fried potato slices with pecorino cheese from Amfilochia

- Καλαμάρι** 22
πανέ με αποξηραμένα μυρωδικά και αϊολί βασιλικού
Squid
pané with dried herbs and basil aioli

- Μπρόκολο** 14
ψητό στη σχάρα με πορτοκάλι, μανούρα Σίφνου και κολοκυθόσπορο
Broccoli
grilled with orange, Sifnos manoura cheese, and pumpkin seeds

- Καρπάτσιο τόνου** 24
με σάλτσα wafu, πίκλες από ραπανάκια και δροσερή σαλάτα με αγγούρι και Αργίτικο πεπόνι
Tuna carpaccio
with wafu sauce, radish pickles, and fresh salad with cucumber and Argitiko Greek melon

- Φαλάφελ** 15
χειροποίητη πίτα σχάρας, спаγγέτι από ωμό κολοκύθι, γουακαμόλε και στραγγιστό γιαούρτι
Falafel
handmade grilled pita, raw zucchini spaghetti, guacamole, and strained yoghurt




Σαλάτες *Salads*

Καίσαρα 17

με τηγανητό μπούτι κοτόπουλου, λαχανικά από τον κήπο μας, γραβιέρα Κρήτης και κρουτόν
Caesar

fried chicken leg, vegetables from our garden, Cretan graviera cheese, and croutons



Βουβαλίσια μπουράτα 20

με λάδι βασιλικού, ντοματίνια, κουκουνάρι και ρόκα

Buffalo burrata

with basil oil, cherry tomatoes, pine nuts, and rocket



Χωριάτικη 17

με ντοματίνια, ντάκο χαρουπιού, спаγγέτι αγγουριού, καπνιστό πουρέ μελιτζάνας και φέτα Αρκαδίας

Greek salad

with cherry tomatoes, carob dakos, cucumber spaghetti, smoked eggplant puree, and Arcadia feta cheese



Κυρίως Πιάτα *Main Dishes*

Cacio e Pepe 18

спаγγέτι αλά κιτάρα με κολοκύθι, πεπεροντσίνο και πεκορίνο Αμφιλοχίας
spaghetti alla chitarra with zucchini, peperoncino, and pecorino cheese from Amfilochia



Γαριδομακαρονάδα 28

спаγγέτι, μπισκ караβίδας, φρέσκια ντομάτα και λάδι βασιλικού

Shrimp spaghetti

spaghetti, crayfish bisque, fresh tomato, and basil oil



Poseidonion burger ή Skinny bunless burger 22

με σάλτσα ταρτάρ, παλαιωμένο τσένταρ, μπέικον, άισμπεργκ, ντομάτα, relish κρεμμυδιού, ονιον rings και χειροποίητες πίκλες από αγγουράκια Κνωσού

Poseidonion burger or Skinny bunless burger

with tartar sauce, aged cheddar, bacon, iceberg, tomato, onion relish, and handmade pickles from Knossos cucumbers



Σολομός 25

με kabayaki μελάσας και τσίπουρο, χορτόρυζο και κρούστα μυρωδικών

Salmon

with kabayaki with molasses and tsipouro, wild greens rice, and herb crust



Φιλέτο μόσχου 40

με σάλτσα μπορντελέζ και πράσινα σπαράγγια

Beef fillet

with bordelaise sauce and green asparagus



Επιδόρπια

Desserts

Τάρτα Τατέν 13

με μήλα, κρέμα ανγκλέζ αρωματισμένη με βανίλια και παγωτό κανέλα

Tarte Tatin

with apples, crème anglaise flavoured with vanilla essence, and cinnamon ice cream

Τιραμισού 12

κρέμα σοκολάτας, μπισκότα σαβουαγιάρ, μοντέ λευκής σοκολάτας και φεγιεντίν

Tiramisu

chocolate cream, ladyfingers, white chocolate montée, and fegientin

Brownies 14

γκανάς καραμέλας, κρέμα φυστικοβούτυρου με μπανάνα και παγωτό φιστίκι

caramel ganache, peanut butter cream with banana, and pistachio ice cream

Φρέσκα φρούτα εποχής 10

Fresh seasonal fruits




Παγωτά 4 / μπάλα-scoop

κανέλα, βανίλια, φιστίκι, φράουλα, τζιαντούγια, γιαούρτι μέλι

Ice creams

cinnamon, vanilla, pistachio, strawberry, gianduja, honey yoghurt



 Χωρίς γλουτένη | Gluten free  Χωρίς λακτόζη | Lactose free  Χωρίς ξηρούς καρπούς | Nut free  Χωρίς ζάχαρη | Sugar free  Vegetarian (it is possible that animal by-products may have been used. Please ask your waiter. | Για χορτοφάγους (ενδέχεται να έχουν χρησιμοποιηθεί παράγωγα ζωικών προϊόντων. Παρακαλούμε ρωτήστε τον σερβιτόρο σας.)

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 Πατσatzόγλου.

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 whatsoever. Registered Manager: Maria Patsatzoglou.



POSEIDONION
Grand Hotel
EST. 1914

library
BRASSERIE