



POSEIDONION
Grand Hotel
EST. 1914



LATE BREAKFAST

11:00 - 13:00

library
BRASSERIE

Αβγά βραστά 3', 6', 9'

3

Boiled eggs 3' 6' 9'



Αβγά τηγανητά μάτια

10

Τηγανισμένα σε έζτρα παρθένο ελαιόλαδο

Fried eggs

In extra virgin olive oil



Αβγά scrambled

12

Με φρέσκο βούτυρο, σχοινόπρασο, λεμόνι και μοσχοκάρυδο

Scrambled eggs

With fresh butter, chives, lemon and nutmeg



Ομελέτα με μπέικον

12

Omelette with bacon



Ομελέτα με ζαμπόν ή γαλοπούλα και γκούντα 12
Omelette with turkey or ham and gouda



Καγιανάς 21
Με σύγκλινο Μάνης, προζυμένιο φωμί, ντομάτα, ρίγανη και φέτα
Kagianas

With cured pork “singlino” from Mani, sourdough bread, tomato, oregano and feta cheese



Αβγά Benedict 14
Με σάλτσα ολαντέζ, σχοινόπρασο και πάπρικα
Προσθέστε προαιρετικά μπέικον, γαλοπούλα, καπνιστό σολομό
Benedict eggs

With hollandaise sauce, chives and paprika

Optionally add bacon, turkey and smoked salmon



Τα αβγά του χωρικού (shashuka) 12
Μαγειρεμένα σε πικάντικη σάλτσα ντομάτας, πράσινη πιπεριά, καλαμπόκι και κόλιανδρο
Villager’s eggs (shashuka)

Cooked in spicy tomato sauce, green pepper, corn and coriander



Power yogurt bowl

12

Granola, μπανάνα, καρύδια, θυμαρίσιο μέλι, κανέλα, σπόροι τσία

Power yogurt bowl

Granola, banana, walnuts, thyme honey, cinnamon and chia seeds



Πίτα ημέρας

8

Pie of the day



Ποικιλία από σφολιάτες

9

Κρουασάν βουτύρου, σοκολάτας, δανέζικο με σταφίδες

Selection of Viennoiserie

Butter croissant, chocolate croissant, danish with raisins



Τοστ

10

Ζαμπόν ή γαλοπούλα και έμενταλ

Toasted sandwich

Ham or turkey and emmental



Γαλλική μπακέτα

16

Μπουράτα, προσούτο Ευρυτανίας, ρόκα, ντομάτα

French baguette

Burrata, prosciutto from Evrytania, rocket and tomato



Dutch baby pancake

12

Με πραλίνα φουντουκιού ή σιρόπι σφενδάμου, φρέσκες φράουλες και σαντιγί

Dutch baby pancake

With hazelnut praline or maple syrup, fresh strawberries and whipped cream

Βάφλα

10

Πραλίνα φουντουκιού, μπανάνα και μπισκότα oreo

Waffle

Hazelnut praline, banana and oreo cookies

Φρέσκα φρούτα εποχής

12

Fresh seasonal fruits



*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: 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: Pawlos Roussos.



POSEIDONION
Grand Hotel
EST. 1914

library
BRASSERIE