



POSEIDONION
Grand Hotel
EST. 1914



ALL DAY DINING



library
BRASSERIE

🌀 Σνακ & Ορεκτικά *Snacks & Appetizers*

Ψωμί & Συνοδευτικά

5

Χειροποίητη πίτα σχάρας με μαριναρισμένες ελιές, λιαστή ντομάτα και έζτρα παρθένο ελαιόλαδο

Bread & Dip

Handmade pie on the grill with marinated olives, sun-dried tomatoes and extra virgin olive oil



Τοστ

Ζαμπόν ή γαλοπούλα και κασέρι

10

Toasted sandwich

Ham or turkey and kasseri cheese



Club sandwich (σερβίρεται έως τις 19.00)

18

Ζαμπόν, γαλοπούλα, έμενταλ, αβγοσαλάτα, μπέικον, μαρούλι και ντομάτα

Club sandwich (served until 19.00)

Ham, turkey, emmental, egg salad, bacon, lettuce and tomato



Πατάτες τηγανητές country style

7

Country-style fried potatoes



Μπουράτα

22

Γαλάκτωμα γκασπάτσο και ψητές φράουλες

Burrata

Gazpacho emulsion and roasted strawberries



Φαλάφελ κολοκυθιού

14

Σάλτσα κεφίρ, λάδι δυόσμου και τζίντζερ

Zucchini falafel

Kefir sauce, mint oil and ginger



Μοσχαρίσια σουβλάκια 17
Μαριναρισμένα σε πιπεριά aji amarillo, τραγανό κρεμμύδι και σχοινόπρασο
Beef skewers

Marinated in aji amarillo pepper, crispy onion and chives



Flat bread 17

Με μανιτάρια, γραβιέρα με τρούφα, θυμάρι και ρόκα

With mushrooms, graviiera cheese with truffle, thyme and rocket



Σαλάτες *Salads*

Vegan Caesar 16

Τηγανητά μανιτάρια πλευρώτους, παρμεζάνα από κάσιους
και σάλτσα από διατροφική μαγιά

Vegan Caesar

Fried pleurotus mushrooms, cashew parmesan and nutritional yeast sauce



Ελληνική σαλάτα 17

Ντοματίνια, ντάκος χαρουπιού, σπαγγέτι αγγουριού, κρεμμύδι, πιπεριά και φέτα Αρκαδίας

Greek salad

Cherry tomatoes, carob dakos, cucumber spaghetti, onion, pepper and feta cheese from Arcadia



Κέιλ 22

Πράσινα σαλατικά από το Μποστάνι μας, κέιλ, γαρίδες*, αβοκάντο, πάσιον φρουτ,
φρέσκο κρεμμύδι και ρέβα

Kale salad

Greens from our Bostani, kale, shrimp, avocado, passion fruit, fresh onion and turnip*



Κυρίως Πιάτα *Main Dishes*

Λιγκουίνι al limone 25

Με ταρτάρ γαρίδας*, σαλικόρνια και ρόκα

Linguini al limone

With shrimp tartare, glassworts and rocket*



Poseidonion burger 28

Chuck eye roll και brisket 220γρ, μανιτάρια με tonkatsu, μαγιονέζα με τρούφα, κροκέτα πατάτας, μαρούλι άισμπεργκ, ντομάτα και πίκλες αγγουριού

Chuck eye roll and brisket 220gr, mushrooms with tonkatsu, truffle mayo, potato croquette, iceberg, tomato and cucumber pickles

Γιουβέτσι μπριάμ 18

Λαχανικά από τον κήπο μας, εσαλότ με μαύρη μπύρα και πράσινη ντομάτα τουρσί

Orzo ratatouille

Vegetables from our garden, shallots with dark beer and pickled green tomatoes



Rib eye 52

Με τηγανητές πατάτες και σάλτσα μπεαρνέζ

With fries and béarnaise sauce



Λαβράκι 32

Με λαδολέμονο ψητής ντομάτας και χόρτα εποχής

Sea bass

With grilled tomato lemon and olive oil dressing and seasonal greens



Κοτόπουλο 24

Μαριναρισμένο με πάπρικα και ελαιόλαδο, σπαράγγια σχάρας και σάλτσα Café de Paris

Chicken

Marinated with paprika and olive oil, grilled asparagus and Café de Paris sauce



Επιδόρπια *Desserts*

Poseidonion τираμισού 14

Μπισκότα σαβαγιάρ με κρασί Πόρτο, μοντέ λεύκης σοκολάτας και φεγιετίν

Poseidonion tiramisu

Ladyfinger biscuits with Port wine, white chocolate montée and feuilletine

Προφιτερόλ 16

Σου με τζιαντούγια, σάλτσα σοκολάτας και παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης

Profiterolles

Choux with gianduja filling, chocolate sauce and Madagascan vanilla ice cream

Πάβλοβα 14

Μαρέγκα με γκανάζ γιαουρτιού, κομπόστα φράουλας

με τζίντζερ, σορμπέ φράουλα και πούδρα ράσπερις

Pavlova

Meringue with whipped yoghurt ganache, strawberry compote with ginger, strawberry sorbet and raspberry powder

Φρέσκα φρούτα εποχής 10

Fresh seasonal fruits

Παγωτά

4 / μπάλα-scoop

Βανίλια Μαδαγασκάρης, Σοκολάτα, Σορμπέ φράουλα, Σορμπέ καρπούζι, Καϊμάκι,

Φιστίκι, Γιαούρτι με μέλι και καρύδια

Ice creams





Madagascan vanilla, Chocolate, Strawberry sorbet, Watermelon sorbet, Kaimaki,

Pistachio, Yoghurt with honey and walnuts

Το μενού έχει επιμεληθεί ο σεφ Θεολόγος Αμηνάς

The menu was created by chef Theologos Amiras

* Κατεψυγμένα / Frozen

 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: 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 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: Pavlos Roussos.



POSEIDONION
Grand Hotel

EST. 1914

library
BRASSERIE