



menu

Ψωμί μερίδα - <i>Bread</i>	€ 1,20
Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο 50ml - <i>Extra virgin olive oil 50ml</i>	€ 1,80

ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ • COLD APPETIZERS

Αγιορείτικη χειροποίητη μελιτζανοσαλάτα με χρωματιστές πιπεριές <i>Homemade eggplant salad from mount Athos with colored peppers</i>	€ 7,00
Χειροποίητη τυροκαυτερή με φέτα και μπούκοβο <i>Handmade tirokafteri (spicy cream cheese) with feta cheese and bukovo</i>	€ 6,50
Τζατζίκι <i>Tzatziki (yogurt, cucumber & garlic)</i>	€ 6,50
Ντολμαδάκια με αμπελόφυλλο, ρύζι, μυρωδικά και δροσερό γιαούρτι <i>Stuffed vine leaves with rice, herbs and yogurt</i>	€ 6,50
Φάβα με ψιλοκομμένο κρεμμύδι, ντομάτα, ελαιόλαδο και κάπαρη <i>Fava with chopped onion, tomato, olive oil and capers</i>	€ 5,50

ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ • HOT APPETIZERS

Κολοκυθοκεφτέδες με σως γιαουρτιού αρωματισμένη με δυόσμο <i>Zucchini balls with yogurt sauce flavored with mint</i>	€ 7,50
Μπουρεκάκια σε τραγανό φύλλο με σπανάκι, μυρώνια, ανθότυρο και φέτα <i>Small bites in crispy pastry sheet with spinach, chervil, anthytyro soft cheese and feta cheese</i>	€ 7,50
Κεφαλοτύρι σαγανάκι <i>Kefalotyri cheese saganaki</i>	€ 7,50
Τυροκροκέτες με ελληνικά τυριά και μαρμελάδα ντομάτας αρωματισμένη με ginger <i>Cheese croquettes with Greek cheeses and tomato jam flavored with ginger</i>	€ 7,50
Πατάτες τηγανητές <i>French fries</i>	€ 5,50

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΠΙΑΤΑ • GREEK PLATES

Μουσακάς σε πήλινο - <i>Traditional moussaka</i>	€ 13,00
Παραδοσιακά γεμιστά (ντομάτα - πιπεριά) <i>Stuffed tomatoes & peppers with rice and Greek herbs</i>	€ 10,50

ΣΑΛΑΤΕΣ • SALADS

Σαλάτα Καίσαρα με κοτόπουλο και Caesar sauce με μπέικον <i>Caesar's salad with chicken and Caesar sauce with bacon</i>	€ 14,50
Σαλάτα Χωριάτικη αρωματισμένη με ρίγανη και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο <i>Greek salad flavored with oregano and extra virgin olive oil</i>	€ 13,80
Σαλάτα Μεσκλάν με ντοματίνια, καρέ κεφαλογραβιέρας, τραγανά κρουτόν και vinaigrette μελιού με καραμελωμένο βαλσάμικο <i>Mesclan salad with cherry tomatoes, kefalograviera cheese cubes, crispy croutons and honey vinaigrette with caramelized balsamic vinegar</i>	€ 13,00
Αγγουρο-ντομάτα <i>Tomato-cucumber salad</i>	€ 9,50

ΖΥΜΑΡΙΚΑ • PASTA

Κριθαρότο με γαρίδες sautéed, σβησμένες με ούζο και bisque γαρίδας με λαχανικά, φρέσκια ντομάτα και αστεροειδή γλυκάνισο <i>Kritharoto with sautéed shrimps, burned out with ouzo and shrimp bisque with vegetables, fresh tomatoes and star anise</i>	€ 17,00
Πέννες καρμπονάρα μεμανιτάρια, μπέικον και παρμεζάνα <i>Penne carbonara with mushrooms, bacon and parmesan</i>	€ 13,50
Ριγгатόνι με πέστο βασιλικού και κρέμα παρμεζάνας <i>Rigatoni with basil pesto and parmesan cream</i>	€ 13,50
Σπαγγέτι με κιμά μόσχου και σάλτσα ντομάτας <i>Spaghetti bolognese with tomato sauce</i>	€ 13,50

ΚΡΕΑΤΙΚΑ ΣΧΑΡΑΣ • GRILLED MEATS

Ποικιλία κρεατικών 2 ατόμων

(μπιφτεκάκια, χοιρινά μπριζολάκια, φιλετάκια κοτόπουλου & λουκάνικο με πατάτες τηγανητές και πιτούλες)

Mixed grill for 2 persons

(beef burgers, small pork steaks, chicken fillet & sausage with French fries and pita bread)

€ 34,00

Χοιρινή μπριζόλα λαιμού με σως λεμονιού (πατάτες τηγανητές, πιτούλες, ψητή ντομάτα)

Pork neck steak with lemon sauce (French fries, pita bread, roasted tomato)

€ 14,50

Κοτόπουλο φιλέτο σχάρας (πατάτες τηγανητές, πιτούλες, ντομάτα)

Grilled chicken fillet (French fries, pita bread, tomato)

€ 14,50

Χοιρινό σουβλάκι (πατάτες τηγανητές, πιτούλες, ντομάτα, κρεμμύδι, τζατζίκι)

Pork souvlaki (French fries, pita bread, tomato, onion, tzatziki)

€ 14,50

Κοτόπουλο σουβλάκι (πατάτες τηγανητές, πιτούλες, ντομάτα, μαρούλι και σως κοκτέιλ)

Chicken souvlaki (French fries, pita bread, tomato, lettuce and sauce cocktail)

€ 14,50

Μπιφτέκια σχάρας (πατάτες τηγανητές, πιτούλες, ντομάτα)

Grilled beef burgers (French fries, pita bread, tomato)

€ 13,50

ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ & ΨΑΡΙΑ • SEAFOOD & FISHES

Ξιφίας σχάρας με λαδολέμονο μουστάρδας, λαχανικά στον ατμό και σως αγιολί

Grilled sword fish with olive oil-lemon and mustard sauce, boiled vegetables and Aioli sauce

€ 16,00

Μπακαλιάρος τηγανητός με σκορδαλιά

Fried codfish with garlic cream

€ 13,00

Καλαμαράκια τηγανητά - Fried squids

€ 12,00

Χταπόδι ξυδάτο - Octopus with olive oil, vinegar & oregano

€ 19,50

ΦΡΕΣΚΑ ΨΑΡΙΑ • FRESH FISHES

Τσιπούρα σχάρας με λαχανικά βουτύρου

Grilled gilthead bream with buttered vegetables

€ 17,50

Σαρδέλα σχάρας - Grilled fresh sardines

€ 12,00

Γάυρος τηγανητός - Fried fresh anchovies

€ 11,50

ΓΑΛΚΑ • DESSERTS

Brownies με παγωτό και σιρόπι σοκολάτας <i>Brownies with ice-cream and chocolate syrup</i>	€ 8,00
Παραδοσιακή πορτοκαλόπιτα <i>Traditional orange-pie</i>	€ 7,00
Γιαούρτι με μέλι και καρύδια ή γλυκό βύσσινο <i>Greek yogurt with honey & walnuts or sweet-sour cherry spoon</i>	€ 7,00
Φρούτα εποχής - <i>Fruits of the season</i>	€ 7,50
Έξτρα μπάλα παγωτό <i>Extra ice-cream scoop</i>	€ 2,50

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ - ΝΕΡΑ • SOFT DRINKS - WATER

Εμφιαλωμένο Νερό 1lt - <i>Mineral Water 1lt</i>	€ 2,40
Ανθρακούχο Νερό 250ml - <i>Sparkling Water 250ml</i>	€ 4,20
Αναψυκτικά 250ml - <i>Refreshments 250ml</i>	€ 3,90

ΜΠΥΡΕΣ • BEERS

Amstel • Heineken • Mamos • Alfa sea salt 500ml	€ 4,90
Mythos • Kaiser • Nissos 500ml	€ 4,90
Amstel free 500ml	€ 4,60
Erdinger Weiss 330ml	€ 5,00
Draught 300ml	€ 4,60
Draught 500ml	€ 5,60

ΛΕΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ • WHITE WINES

Thema, Παυλίδη 750ml Sauvignon Blanc, Ασύρτικο
Thema, Pavlidi 750ml Sauvignon Blanc, Asyrtiko € 33,00

Μπλε Τρακτέρ, Κτήμα Κυρ Γιάννη
750ml Chardonnay, Viognier, Ασύρτικο
Ble Trakter, Ktima Kir Yanni
750ml Chardonnay, Viognier, Asyrtiko € 29,00

Μαντινεία Τσέλεπου 750ml Μοσχοφίλερο
Mantinia Tselepu 750ml Moschofilero € 27,00

Ορεινός Ήλιος, Σεμέλη Οινοποιητική
750ml Sauvignon Blanc, Μοσχοφίλερο
Orinos Helios, Semeli Estate
750ml Sauvignon Blanc, Moschofilero € 27,00

Geometria Λαφαζάνης Winery
750ml Μαλαγουζιά
Geometria Lafazanis Winery
750ml Malagouzia € 25,00

Αμπελήσιους Ρετσίνα 500ml Σαββατιανό
Abelicious Retsina 500ml Savatiano € 12,50

Μελισσόμαντρα Calliga
187ml Ασύρτικο, Ροδίτης
Melissomadra Calliga
187ml Asyrtiko, Roditis € 7,50

ΡΟΖΕ ΚΡΑΣΙΑ • ROSE WINES

Moscato Rosato, Οργανικά κρασιά Λήμνου
750ml Μοσχάτο Αλεξανδρείας, Λημνιό
Moscato Rosato, Limnos organic wines
750ml Muscat of Alexandria, Limnio € 34,00

Βυσσινόκηπος, Κτήμα Παλυβού 750ml Αγιωργίτικο
Vissinokipos, Ktima Palyvou 750ml Agiorgitiko € 32,00

Μελισσόμαντρα Calliga, 187ml Grenache Rouge
Melissomadra Calliga, 187ml Grenache Rouge € 7,50

ΚΟΚΚΙΝΑ ΚΡΑΣΙΑ • RED WINES

Κτήμα Αβαντίς Syrah 750ml
Ktima Avantis Syrah 750ml € 35,00

Portes Σκούρα
750ml Merlot
Portes Skoura
750 ml Merlot € 31,00

Ορεινός Ήλιος, Σεμέλη Οινοποιητική
750ml Syrah, Αγιωργίτικο
Orinos Helios, Semeli Estate
750ml Syrah, Agiorgitiko € 27,00

Μελισσόμαντρα Calliga
187ml Cabernet Sauvignon
Melissomadra Calliga
187ml Cabernet Sauvignon € 7,50

ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΑ • DISTILLATES

Ούζο ποτήρι <i>Ouzo by the glass</i>	€ 5,00
Ούζο Πλωμαρίου 200ml <i>Ouzo Plomari 200ml</i>	€ 10,50
Ούζο Πιτσιλαδή 200ml <i>Ouzo Pitsiladi 200ml</i>	€ 12,00
Τσίπουρο ποτήρι <i>Tsipouro by the glass</i>	€ 5,00
Τσίπουρο Αποστολάκη 200ml <i>Tsipouro Apostolaki 200ml</i>	€ 10,00
Τσίπουρο Δεκαράκι 200ml Μοσχάτο Τυρνάβου <i>Tsipouro Dekaraki 200ml Moschato Tirnavou</i>	€ 10,50

Αγαπητοί πελάτες,

Παρακαλούμε απευθυνθείτε στο προσωπικό του ξενοδοχείου μας,
προκειμένου να ενημερωθείτε σχετικά με τρόφιμα
που μπορεί να προκαλούν αλλεργίες ή δυσανεξίες.

Dear guests,

*Please contact our hotel staff to be informed about foods
that may cause allergies or intolerances.*

Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται οι υπηρεσίες και όλοι οι φόροι. Το κατάστημα εκδίδει αποδείξεις λιανικής πώλησης. Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο). Τα ψάρια είναι φρέσκα, ο ξιφίας και ο βακαλάος είναι κατεψυγμένοι, τα κρέατα και τα θαλασσινά είναι κατεψυγμένα. Το λάδι για τα τηγανητά είναι ηλιέλαιο και για τις σαλάτες ελαιόλαδο. Οι τηγανητές πατάτες είναι φρέσκες. Σε ειδική θήκη στην έξοδο υπάρχουν έντυπα για τυχόν παρατηρήσεις σας.

Υγειονομικός υπεύθυνος: Γ. Ηλιόπουλος



All prices include service and taxes.

The restaurant prints out retail receipts. Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt-invoice). Fishes are fresh, sword fish and codfish are frozen, meats and seafood are frozen. For fried we use sun oil and for salads olive oil. The French fries are fresh. Our complaint forms are located in a special box near the exit.

Health issues are managed by: G. Iliopoulos



— A BEACH-FRONT CITY HOTEL —
POSEIDON ATHENS

72, Posidonos Ave. 175 62, P. Faliro, Athens, Greece
poseidonhotel.com.gr