



Απογευματινό τσάι
στη Μεγάλη Βρεταννία

Afternoon tea at the
Hotel Grande Bretagne

Διαθέσιμο από τις 12:00 έως τις 20:00
Served from 12:00 to 20:00

Παραδοσιακό απογευματινό τσάι

Traditional Afternoon Tea

€ 38

Με ένα ποτήρι σαμπάνιας (160ml)

With a glass of champagne (160ml)

€ 45

Περιλαμβάνει | Includes

Ποικιλία από επιλεγμένο τσάι ή καφέ

επιλογή από τον κατάλογο με τις ποικιλίες τσαγιού

Your choice from our carefully selected tea variety

from our 'Tea menu' or coffee

**Ποικιλία από 'tea sandwiches' με σπιτικά
αρτοποιήματα**

καβούρι | καπνιστός σολομός

αυγό-μαγιονέζα | roast beef

Selection of tea sandwiches from our bakery

crabmeat | smoked salmon

egg salad | roast beef

Φρεσκοψημένα scones αμυγδάλου με Κορινθιακή

σταφίδα σερβίρονται με εποχιακές μαρμελάδες

και clotted cream

Freshly baked almond scones with Corinthian raisin

served with seasonal jams and clotted cream

Γλυκά και κέικ

από το ζαχαροπλαστέιο της Μεγάλης Βρεταννίας και τον

'Meilleur Ouvrier de France' Pastry Chef Arnaud Larher

Desserts and Cakes

prepared by the Hotel Grand Bretagne pâtisserie and the

'Meilleur Ouvrier de France' Pastry Chef Arnaud Larher

Χαβιάρι Caviar

Επιλογή από | Select from

Μπελούγκα

Εξαιρετικό χαβιάρι, χρώματος γκρι,
γευστικό και ελαφρύ € 528

Beluga

An exclusive caviar with large, dark grey corns,
flavorful and mild in taste € 528

Οσέτρα

Κλασικό, χρυσού χρώματος,
γνωστό για τη γεύση φουντουκιού € 396

Oscietra

Classic, golden corns, renowned for
its nut like taste € 396

Σεβρούγκα

Διάσημο για την έντονη, μεστή γεύση του € 389

Sevruga

Famous for its intense yet mature flavor € 389

Σερβίρεται σε μερίδα των 50 γρ. με 'blinis' και βότκα 'Premier' (50ml)

Served in 50 g portion with blinis and Premier vodka

Είμαστε στη διάθεση του κάθε πελάτη που επιθυμεί να γνωρίζει εάν κάποια πιάτα περιέχουν συγκεκριμένα συστατικά. Παρακαλείστε να ενημερώσετε το σερβιτόρο σας για οποιαδήποτε αλλεργία ή ειδική διατροφική ιδιαιτερότητα για την οποία πρέπει να είμαστε ενήμεροι, κατά την παραγγελία σας.

We welcome inquiries from customers who wish to know whether any dishes contain particular ingredients. Please inform your order-taker of any allergy or special dietary requirements that we should be made aware of, when preparing your menu request.

Ορεκτικά Appetizers

Ταξίδι στην Ασία € 24

Αφράτη πίτα 'bao bun' στον ατμό με καραμελωμένη πάπια και γλυκόςινη σάλτσα, dumplings* κοτόπουλο, spring roll λαχανικών, κοτόπουλο 'satay', γαρίδα* πανέ

A journey to Asia € 24

Fresh steamed 'bao bun' pie with caramelised duck and sweet sour sauce, chicken dumplings*, spring roll, satay chicken, breaded shrimp*

Ελληνικοί μεζέδες με πίτες € 31

Ντολμαδάκια, μελιτζανοσαλάτα, ταραμάς, γαύρος μαριναρισμένος, αγγινάρα τουρσί

Σουβλάκι χοιρινό με τζατζίκι, χταποδάκι στα κάρβουνα με λαδόξυδο, κεφτεδάκια, γαρίδα* σαγανάκι και χαλούμι ψητό

Greek 'Meze' with 'pita' bread € 31

Vine leaves stuffed with rice, eggplant spread, fish roe spread, marinated anchovies, pickled artichokes

Pork 'souvlaki' with 'tzatziki' sauce, grilled octopus with olive oil and vinegar, mini meat balls, shrimp* 'saganaki' and grilled 'haloumi' cheese

Ντουέτο σολομού

καπνιστός και μπαλίκ, σαλάτα σελινόριζας με πράσινο μήλο και μπρικ, σερβίρεται με φρεσκοψημένο ψωμάκι ολικής αλέσεως € 32

Salmon duet

smoked and balik, celery salad with green apple and brik, served with freshly baked whole wheat bread € 32

*Τα κατεψυγμένα προϊόντα έχουν επιλεγθεί για να διασφαλίσουν την καλύτερη δυνατή ποιότητα

*Frozen items have been selected in order to guarantee the highest possible quality

Ποικιλία τυριών με ροκφόρ, μπρι, παρμεζάνα, τσαλαφούτι και Αρσενικό Νάξου σερβιρισμένα με ντοματίνια, σταφύλια, αποξηραμένα φρούτα και ξηρούς καρπούς € 24

Cheese selection of Roquefort, brie, parmesan and special local cheese 'tsalafouti' and 'arseniko' from the island of Naxos served with cherry tomatoes, grapes, dried fruit and nuts € 24

Ποικιλία αλλαντικών με προσούτο Πάρμας, 'salame finocchiona', Ιταλική μορταδέλα, fuet Ισπανίας και σαλάμι Λευκάδος σερβιρισμένα με πίκλες, γλυκιά και πικάντικη μουστάρδα € 25

Cold cuts selection of Parma ham, 'salame finocchiona', Italian mortadella, Spanish fuet and salami from the island of Lefkada served with pickles, sweet and spicy mustard € 25

Σαλάτες Salads

V **Ελληνική χωριάτικη σαλάτα** με φέτα, ρίγανη, ντάκο και λαδόξυδο € 17

V **Greek salad** with 'feta' cheese, oregano, barley rusks and vinaigrette € 17

Σαλάτα του Καίσαρα με μαρούλι, πικάντικο ντρέσινγκ, μπέικον και ψητό κοτόπουλο € 21

ή ψητές γαρίδες* € 25

Caesar salad with romaine lettuce, spicy dressing, bacon and grilled chicken € 21

or topped with grilled shrimp* € 25

Σαλάτα Νισουάζ με ψητό τόνο στη σχάρα, αυγό ποσέ, φασολάκια, πατάτες, αντζούγια και ελιές Καλαμών € 29

Niçoise salad with grilled tuna, poached egg, green beans, potatoes, anchovies and Kalamata olives € 29

Συνοτομογραφία των θρεπτικών συστατικών που περιέχονται στα προσφερομένα πιάτα / Menu index of items containing the following nutrition values:

V Vegetarian, **VG** Vegan

- VG Σαλάτα με φαγόπυρο**, κινόα, αβοκάντο, ξερά φρούτα, αμύγδαλα και steak από κουνουπίδι στη σχάρα με ανατολίτικα μπαχαρικά € 19
- VG Buckwheat salad** with quinoa, avocado, dry fruits, almonds and cauliflower steak with eastern spices € 19
- V Πράσινη σαλάτα με σπανάκι και καρδιές μαρουλιού**, ψητό ταλαγάνι, ντοματίνια, σύκα, καρύδια και σπιτική βινεγκρέτ με μέλι και λεμόνι € 21
- V Green salad with spinach and lettuce hearts**, grilled 'talagani' cheese, cherry tomatoes, figs, walnuts and homemade vinaigrette with honey and lemon € 21

Σούπες Soups

Σούπα ημέρας € 17

Soup of the day € 17

Παραδοσιακή κοτόσουπα αυγολέμονο € 16

Traditional chicken soup finished with egg & lemon
€ 16

V Σούπα από πράσινα λαχανικά με τραγανό κινόα και τρούφα € 16

V Green vegetable soup with crunchy quinoa and truffle € 16

Extra virgin olive oil is used for salads, sunflower oil is used for frying.

Στις σαλάτες χρησιμοποιείται αγνό παρθένο ελαιόλαδο, στο τηγάνισμα χρησιμοποιείται ηλιέλαιο.

Burgers

Αμερικάνικο 'burger' (240 gr) € 30

Μπιφτέκι από μοσχάρι Black Angus, τυρί τσένταρ και bacon σε λευκό ψωμί σερβίρεται με coleslaw, ντομάτα, κρεμμύδι και πατάτες τηγανητές

American burger (240 gr) € 30

Fresh Black Angus ground beef patty, cheddar cheese and bacon on a sesame bun served with coleslaw, tomato, onions and French fries

'Burger' αστακού € 32

Αστακός σερβιρισμένος σε φρεσκοψημένο μπριός, σπιτική σάλτσα μαγιονέζα- κάρυ, πατάτες τηγανητές και φρέσκια πράσινη σαλάτα

Lobster burger € 32

Fresh lobster served on a freshly baked brioche, homemade mayonnaise-curry sauce, French fries and crisp green salad

'Burger' μοσχαριού και αστακού € 40

Μοσχαρίσιο 'burger' με αστακό στη σχάρα σερβιρισμένο με πατάτες τηγανητές και φρέσκια πράσινη σαλάτα

Lobster & Beef burger combination € 40

Fresh ground beef burger with grilled lobster served with French fries and crisp green salad

VG Burger για χορτοφάγους € 23

Μπιφτέκι από λαχανικά βιολογικής γεωργίας με όσπρια και γουακαμόλε, σερβίρεται σε ψωμί από χαρούπι με τραγανές γλυκοπατάτες

VG Vegan Burger € 23

Organic vegetable burger with beans and guacamole, served on a carob bread with crunchy sweet potatoes

Διαθέσιμο και με λευκό ψωμί | Also available on a white bun

Σάντουιτς Sandwiches

Τοστ με αβοκάντο σε πολύσπορο ψωμί, καπνιστός σολομός, τυρί κρέμα και αυγό ορτυκιού € 22

Avocado toast on a whole grain bread, smoked salmon, cream cheese and quail egg € 22

V Κυπριακή πίτα με ψητό χαλούμι, μαρούλι, ντομάτα και πέστο βασιλικού € 16

V Cypriot 'pita' with grilled 'haloumi' cheese, lettuce, tomato and basil pesto € 16

Ανοικτό σάντουιτς με μοσχάρaki γάλακτος, σάλτσα τόνου με τρούφα, πίκλες και νιφάδες παρμεζάνας € 24

Open veal sandwich, tuna sauce with truffle, pickles and parmesan flakes € 24

Το κλαμπ σάντουιτς του GB:

τριπλό λευκό ή μαύρο ψωμί του τοστ, ψητό κοτόπουλο, μαγιονέζα, μπέικον, ομελέτα, μαρούλι, ντομάτα και πατάτες τηγανητές € 22

The GB club sandwich:

toasted triple white or brown bread with grilled chicken, mayonnaise, omelette, bacon, lettuce, tomato and French fries € 22

Ζυμαρικά & Ριζότο Pasta & Risotto

V Ριζότο με άγρια μανιτάρια και τρούφα € 25

V Wild mushroom risotto and truffle € 25

Κριθαράκι με θαλασσινά, γαρίδες*, χτένια και χταπόδι, ντομάτα και μυρωδικά του κήπου μας € 33

Seafood orzo pasta with shrimp*, scallops and octopus, tomato and herbs from our garden € 33

Σπαγγέτι αραμπιάτα € 18

Spaghetti arrabiata € 18

Πέννες με κοτόπουλο, λιαστή ντομάτα, σπανάκι και ανθότυρο € 22

Penne with chicken, dried tomato, spinach and mild 'anthotiro' cheese € 22

V Μίνι ριγκατόνι με μοτσαρέλα Buffalo, ντομάτα και βασιλικό € 21

V Mini 'rigatoni' with Buffalo mozzarella, tomato and basil € 21

Σπιτικά ραβιόλι καρμπονάρα με Ιταλική πανσέτα, Πεκορίνο και τρούφα € 22

Homemade ravioli carbonara with Italian pancetta, Pecorino cheese and truffle € 22

Ψάρι Fish

'Fish and chips' σφυρίδας (200γρ.)

με σος ταρτάρ & τηγανητές πατάτες € 43

Crispy fish and chips of fresh grouper (200gr)

served with tartar sauce and French fries € 43

Ψητός σολομός (200γρ.)

με πράσινα λαχανικά και σάλτσα αρωματισμένη με λεμόνι και κάπαρη € 38

Grilled salmon (200gr)

with green vegetables and lemon-caper scented sauce € 38

Ψάρι ημέρας (200γρ.) στο γκριλ ή στον ατμό € 44

Fish of the day (200gr), grilled or poached € 44

Κρέας Meat

Ψητό στήθος από κοτόπουλο ελευθέρως βοσκής (200γρ.), πουρές ψητής πατάτας, ντοματίνια στο grill, πέστο μυρωδικών και σάλτσα μουστάρδας € 29

Grilled breast of free-range chicken (200gr), baked potato purée, grilled cherry tomatoes, herb pesto and mustard sauce € 29

Καρδιά από μοσχαρίσιο φιλέτο (250γρ.)

στη σχάρα με σάλτσα πράσινου πιπεριού, ραγούμανιταριών και ψητές πατάτες με δενδρολίβανο € 49

Grilled beef tenderloin (250gr) with green peppercorns sauce, mushroom ragout and roasted potatoes with rosemary € 49

‘US rib-eye’ (300γρ.)

tagliata, σαλάτα με φύλλα ρόκας, παρμεζάνα, ψητή πιπεριά και μελιτζάνα, συνοδεύεται με πατάτες τηγανητές και σάλτσα μπεαρνέζ € 49

US rib-eye (300gr)

tagliata, rocket leave salad with parmesan, grilled pepper and eggplant, served with French fries and béarnaise sauce € 49

Συνοδευτικές σάλτσες | Accompanying Sauces

Πιπεριού, κρασιού, μπεαρνέζ ή μανιταριών
Pepper corn, wine, béarnaise or mushroom

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ
ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ
(ΑΠΟΔΕΙΞΗ – ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)
CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF
PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT – INVOICE)

Νόμιμες Επιβαρύνσεις-Tax Included

Δημοτικός Φόρος-Municipality Tax

0.5%

ΦΠΑ τροφίμων – VAT food 13 %

ΦΠΑ ποτών – VAT beverage 24%

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Γ. Λιασίδης

Market Controller: G. Liasides

Το κατάστημα διαθέτει δελτίο παραπόνων

Complaint forms are available

Beschwerdeformular erhältlich

Carnets de reclamations sont disponibles

Επιδόρπια Desserts

*Με την υπογραφή του βραβευμένου
Γάλλου Pastry Chef Arnaud Larher
Created by the awarded French Pastry Chef Arnaud Larher*

‘Moelleux’ bitter σοκολάτας 70% με σπιτική πραλίνα φουντουκιού και παγωτό σοκολάτα € 12

Bitter chocolate 70% ‘moelleux’ with homemade hazelnut praline and chocolate ice cream € 12

‘Millefeuille’ με καραμελωμένη σφολιάτα βουτύρου, κρέμα, σαντιγί και παγωτό με βανίλια Μαδαγασκάρης € 12

‘Millefeuille’ with caramelized puff pastry and Madagascar vanilla flavoured cream, chantilly and ice cream € 12

Τάρτα ‘sablée’ με φρούτα του δάσους,
‘ganache’ γιαούρτι και σαντιγί βατόμουρο € 12

Forest fruit ‘sablée’ tart, yoghurt ganache and raspberry chantilly € 12

Καραμελωμένα μήλα ‘Tatin’ στο χυμό τους με παγωτό βανίλιας Μαδαγασκάρης και σφολιάτα βουτύρου € 12

Caramelised apples ‘Tatin’ in their juice, Madagascar vanilla ice cream and butter puff pastry € 12

‘Black Forest’ με αφράτο biscuit σοκολάτας σιροπιασμένο με Kirsch, κεράσια, σαντιγί Kirsch και σαντιγί bitter σοκολάτας 62% € 12

‘Black Forest’ with airy chocolate biscuit soaked in Kirsch, cherries, Kirsch scented Chantilly and bitter chocolate 62% chantilly € 12

Επιδόρπια Desserts

Stevia

‘Entremet’ βανίλιας με μους πικρής σοκολάτας και στέβια € 11

Από τον Pastry Chef μας, Ευγένιο Βαρδακαστάνη

Vanilla ‘entremet’ with bitter chocolate mousse and stevia € 11

By our Pastry Chef, Evgenios Vardakastanis

Παραδοσιακό γαλακτομούρεκο

με παγωτό καϊμάκι € 12

Η Ελληνική πρόταση από τον Pastry Chef μας, Ευγένιο Βαρδακαστάνη

Custard pie with crispy phyllo

and mastiha ice cream € 12

A Greek specialty by our Pastry Chef, Evgenios Vardakastanis

Φρουτοσαλάτα

με εξωτικά φρούτα, βασιλικό και βανίλια

Μαδαγασκάρης € 15

Fruit salad

with exotic fruit, basil and Madagascar vanilla € 15

Ποικιλία ελληνικών παραδοσιακών γλυκών € 11

Assortment of Greek delicacies € 11

Γλυκό ημέρας € 11

Dessert of the day € 11

Επιλογή από παγωτά ή σορμπέ € 4 ανά μπάλα

Ice cream and sorbet of your choice € 4 per scoop

Ροφήματα

Beverages

Καφές

Coffee

Καφές φίλτρου / Ντεκαφεϊνέ	€ 7.5	Filter coffee / Decaf
Ελληνικός καφές	€ 7.5	Greek coffee
Διπλός ελληνικός καφές	€ 8	Greek double coffee
Εσπρέσο/ Ντεκαφεϊνέ	€ 7	Espresso/ Decaf
Κρύος Εσπρέσο	€ 8	Shakerato
Διπλός εσπρέσο	€ 8	Double espresso
Καπουτσίνο	€ 8	Cappuccino
Κρύος Καπουτσίνο	€ 8.5	Freddo Cappuccino
Διπλός Καπουτσίνο	€ 9	Double cappuccino
Καφές λάτε	€ 8	Café latte
Καφές μακιάτο	€ 7.5	Café macchiato
Φραπέ	€ 7.5	Frappé

Καφές του κόσμου

Coffees of the world

Ιρλανδέζικος καφές με ουίσκι και κρέμα	€ 12.5	Irish coffee with whisky and cream
Μεξικάνικος καφές με 'Kahlua' και κρέμα	€ 13	Mexican coffee with Kahlua and cream
Παριζιάνικος καφές με κονιάκ και κρέμα	€ 13	Parisian coffee with cognac and cream

Σοκολάτα

Chocolate

Ζεστή σοκολάτα ή κρύα	€ 8.5	Hot chocolate or cold
Ζεστή σοκολάτα με κρέμα σαντιγί	€ 9	Hot chocolate with whipped cream
Ρώσικη σοκολάτα με βότκα και κρέμα	€ 13	Russian chocolate with vodka and cream

Βότανα

Herbal Infusions

Τσάι του βουνού	€ 7.5	Mountain Tea
Χαμομήλι	€ 7.5	Camomile
Λουίζα	€ 7.5	Verbena
Μέντα	€ 7.5	Mint
'Granny's Garden'	€ 7.5	Granny's Garden
'Vanilla Roibosh'	€ 7.5	Vanilla Roibosh