

LET US DO THE COOKING

by Hotel Grande Bretagne, Athens

Menu I

The Vegetarian Menu

Μικρόφυλλα σαλατικά με φαγόπυρο, ρόδι, αβοκάντο και συκομαΐδα
Baby leaf salad with buckwheat, pomegranate, avocado and fig pie

Σπιτική πρασόπιτα με γραβιέρα Άνδρου
Homemade leakpie with Andros 'graviera' cheese

Ζυμαρικά 'candele' γεμιστά με σπανάκι, γκοργκοντζόλα, μανιτάρια και τρούφα
Candele pasta filled with spinach, gorgonzola, mushrooms and truffle

Τiramisu'
Κρέμα μασκαρπόνε με σφένδαμο και σαβαγιάρ με εσπρέσο
Maple mascarpone cream and espresso savoyard biscuits

€270

Για 6 άτομα | For 6 people

Οι ανωτέρω τιμές αφορούν μενού 6 ατόμων και περιλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις.
Είμαστε στη διάθεση του κάθε επισκέπτη που επιθυμεί να γνωρίσει 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.

Prices are for 6 persons and include all local taxes.

We welcome inquiries from guests 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.

Menu II

The Traditional Menu

Σαλάτα με ντοματίνια βελανίδια, ψητά κολοκυθάκια
ανθότυρο, κάπαρη και παξιμάδια από χαρούπι
Grape tomato salad, grilled zucchinis, 'anthotyro' soft cheese,
capers and carob rusks

Αρνάκι γάλακτος στη γάστρα μαριναρισμένο με γιαούρτι
Πατάτες φούρνου με δεντρολίβανο
Σάλτσα 'gravy' με μουστάρδα

Roast suckling lamb in a clay pot marinated with yoghurt
Roasted potatoes with rosemary
Mustard gravy sauce

'Ekmek'

Καραμελωμένο φύλλο κανταΐφι με σαντιγί κανέλλας και κρέμα βανίλιας
Caramelized 'kantaifi' dough with cinnamon chantilly and vanilla cream

€330

Για 6 άτομα | for 6 people

Οι ανωτέρω τιμές αφορούν μενού 6 ατόμων και περιλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις.
Είμαστε στη διάθεση του κάθε επισκέπτη 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.

Prices are for 6 persons and include all local taxes.

We welcome inquiries from guests 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.

Menu III

The Fish Menu

Σαλάτα με παντζάρια κονφί, μαραθόριζα, καπνιστό λαβράκι,
φύλλα ρόκας και εσπεριδοειδή

Beetroot confit salad, fennel root, smoked sea bass, rocket leaves and citrus

Ψάρι ημέρας ψητό με χόρτα εποχής

(φαγκρί, συναγρίδα, σφυρίδα, ανάλογα με τη διαθεσιμότητα της αγοράς)

Πατάτες με κρόκο Κοζάνης και λαχανικά στον ατμό με μαντζουράνα

Σάλτσα οστρακοειδών

Fish of the day with seasonal greens

(Sea bream, dentex, white grouper, upon daily market availability)

Potatoes with 'Kozani red saffron', steamed vegetables with marjoram

Shellfish sauce

‘Τάρτα λεμόνι’

Τραγανό σαμπλέ αμυγδάλου και αφράτη μαρέγκα λεμονιού

‘Lemon tart’

Crispy almond ‘sablée’ and airy lemon meringue

€350

Για 6 άτομα | For 6 people

Οι ανωτέρω τιμές αφορούν μενού 6 ατόμων και περιλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις.
Είμαστε στη διάθεση του κάθε επισκέπτη 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.

Prices are for 6 persons and include all local taxes.

We welcome inquiries from guests 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.

Menu IV

The Classic Menu

Jamon Serrano, mozzarella di Bufala,
φύλλα ρόκας, αποξηραμένα οσμωτικά βύσσινα και βινεγκρέτ βαλσάμικο

Jamon Serrano, mozzarella di Bufala,
rocket leaves, osmo-dried sour cherries and balsamic vinegraitte

Σιγομαγειρεμένο μοσχάρι με κρασί Βουργουνδίας και μανιτάρια του δάσους,
πουρές από χειμωνιάτικες ρίζες και καρότα κονφί

Slow-cooked beef with Burgundy wine and forest mushrooms,
root vegetable purée and carrots confit

‘Millefeuille’

Καραμελωμένη σφολιάτα, κρέμα και σαντιγί βανίλιας, φρούτα του δάσους

Caramelized puff pastry, vanilla cream and chantilly, forest fruit

€360

Για 6 άτομα | For 6 people

Οι ανωτέρω τιμές αφορούν μενού 6 ατόμων και περιλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις.
Είμαστε στη διάθεση του κάθε επισκέπτη 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.

Prices are for 6 persons and include all local taxes.

We welcome inquiries from guests 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.

Menu V

The Premium Menu

Σολομός καπνιστός και μαρινέ, γαρίδες στον ατμό, σαλάτα με κινόα βιολογικής γεωργίας και βινεγκρέτ πορτοκάλι

Smoked and marinated salmon, steamed shrimp, organic quinoa salad and orange vinaigrette

Ψητό καρέ από μοσχάρι γάλακτος με σπαράγγια
Πατάτες ντοφινουάζ με πράσο και τρούφα
Σάλτσα μπεαρνέζ και πράσινου πιπεριού

Roasted 'carré' of veal with asparagus
'Dauphinoise' potatoes with leak and truffle
Bearnaise and green pepper sauce

'Profiteroles'

Κρέμα βανίλιας Μαδαγασκάρης με αφράτα 'choux' και σάλτσα μπίτερ σοκολάτας με καραμέλα

Madagascar vanilla cream with airy choux pastry and bitter chocolate sauce with caramel

€390

Για 6 άτομα | For 6 people

Οι ανωτέρω τιμές αφορούν μενού 6 ατόμων και περιλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις.
Είμαστε στη διάθεση του κάθε επισκέπτη 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.

Prices are for 6 persons and include all local taxes.

We welcome inquiries from guests 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.