

THE GRAND

Bread & dip /

ποικιλία από ψωμάκια & ντιπ

5€

Salads Σαλάτες

Greek salad with cherry tomatoes, pickled onion, carob rusk, creamy feta cheese, Florina peppers, cucumber & oxymel vinaigrette

24€

Ελληνική σαλάτα με ντοματίνια, πίκλα κρεμμυδιού, παξιμάδι χαρουπιού, πιπεριές Φλωρίνης, αγγούρι & βινεγκρέτ οξύμελι



Caesar salad with chicken fillet, corn, croutons, bacon powder & caesar dressing

25€

Σαλάτα του Καίσαρα με φιλέτο κοτόπουλο, καλαμπόκι, κρουτόν, πούδρα μπέικον και caesar ντρέσινγκ



Mixed green salad with talagani, fennel, king oyster, pear, nuts & vinaigrette from dried fig flavored with dill

25€

Ανάμεικτη πράσινη σαλάτα με ψητό ταλαγάνι, φινόκιο, βασιλικό πλευρώτους, αχλάδι, ξηρούς καρπούς & βινεγκρέτ αποξηραμένου σύκου αρωματισμένη με άνηθο



Quinoa salad with king crab, green apple & yuzu vinaigrette

27.5€

Σαλάτα κινόα με βασιλικό καβούρι, πράσινο μήλο & βινεγκρέτ γιούζου



Appetizers Ορεκτικά

Soup of the day 19.5€
Σούπα ημέρας

Fish of the day carpaccio in coconut milk with kefir, pickled turnip, tobico & wild berries 27.5€
Καρπάτσιο ψαριού ημέρας σε γάλα καρύδας με κεφίρ, πίκλα ρέβας, τομπίκο & άγρια μούρα



Beef tartar with verte sauce, sweet potato chips, pickled shimeji, hazelnut & San Michalis cream cheese from Syros island 30€
Μοσχαρίσιο ταρτάρ με σάλτσα βερτ, τσιπς γλυκοπατάτας, πίκλα σιμέτζι, φουντούκι και κρέμα τυριού Σαν Μιχάλη Σύρου



Grilled cauliflower with celery root, cauliflower puree, parmesan, mushroom sauce flavored with Greek coffee 23€
Ψητό κουνουπίδι με σελινόριζα, πουρέ κουνουπίδι, παρμεζάνα, σάλτσα μανιταριού αρωματισμένη με ελληνικό καφέ



Gnocchi Ricotta in creamy goat cheese, truffle pecorino flakes & truffle oil 26€
Νιόκι ρικότας σε κρέμα από κατσικίσιο τυρί, φλοίδες πεκορίνο τρούφας & λάδι τρούφας



Trilogy of Greek spreads - served with baked pita bread 20€

Τριλογία από ελληνικές αλοιφές -
συνοδεύεται με ψητά πιτάκια

Green split peas with salami from Lefkada island

Πράσινη φάβα με σαλάμι Λευκάδος



Eggplant salad with pecan, pomegranate & mizithra cheese

Μελιτζανοσαλάτα με πεκάν, ρόδι & μυζήθρα



Tzatziki with yogurt, mint, anise, garlic oil, kimchi & cucumber

Τζατζίκι με γιαούρτι, δυόσμο, άνηθο, σκορδόλαδο,
κίμτσι & αγγούρι



Grilled talagani with marmalade bacon and figs

25€

Ταλαγάνι σχάρας με μαρμελάδα μπέικον και σύκα



Main Courses Κυρίως Πιάτα

Rib eye black angus tagliata 250gr, 55€
with baby vegetables and chimichurri sauce

Rib eye black angus tagliata 250gr, με baby λαχανικά και chimichurri σος



Beef fillet 500gr (for 2) 105€
with french fries and pepper sauce

Μοσχαρίσιο φιλέτο 500gr
με φρέσκες τηγανητές πατάτες και σάλτσα πιπεριού



Garganelli pasta with roasted tomato sauce, 31€
herb oil & xinomythra

Γκαργκανέλι με σάλτσα από ψητές τομάτες,
λάδι μυρωδικών και ξινομυζήθρα



Rigatoni pasta with rocket pesto, 27.5€
verte pistachio sauce and goat cheese

Ριγκατόνι με πέστο ρόκας, σάλτσα βερτ
φυστίκι και κατσικίσιο τυρί



Lamb with eggplant puree, baby broccoli & 45.5€
tarragon sauce

Αρνί με πουρέ μελιτζάνας, baby μπρόκολο και
σάλτσα εστραγκόν



Fish of the day with fresh seasonal greens & 54€
mussel sauce

Ψάρι ημέρας με φρέσκα χόρτα εποχής και
σάλτσα από μύδια



Chicken breast with couscous, baby vegetables, 33€
chili vinaigrette and tandoori herbs

Στήθος κοτόπουλο με κους κους, baby λαχανικά
τσίλι βινεγκρέτ και ταντούρι



Mini burgers

**Black Angus brioche mini burgers with sriracha mayo, 35€
cheddar, bacon and tomato.**

Served with French fries and green salad

Black Angus μίνι μπέργκερ με μαγιονέζα sriracha, τυρί τσένταρ, μπέικον και τομάτα.

Συνοδεύεται με τηγανητές πατάτες και πράσινη σαλάτα



**Vegetarian burger with mushrooms, goat cheese, 27.5€
truffle mayonnaise and rocket.**

Served with French fries and green salad

Vegetarian μπέργκερ με μανιτάρια, κατσικίσιο τυρί, μαγιονέζα τρούφας και ρόκα.

Συνοδεύεται με τηγανητές πατάτες και πράσινη σαλάτα



Desserts Επιδόρπια

Chocolate cube with whisky, Baileys & chocolate ice cream

17€

Κύβος σοκολάτας με ουίσκι, Baileys & παγωτό σοκολάτας



Raspberry-lime cheesecake with Madagascar vanilla ice cream

17€

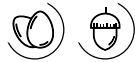
Τσιζκέικ με ράσπερι & λάιμ με παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης



Caramelized crème brûlée with espresso aroma & caramel ice cream

17€

Καραμελωμένη κρεμ μπρουλέ με άρωμα espresso & παγωτό καραμέλα



Ice cream

5€ / scoop

Παγωτό

- Vanilla
- Chocolate
- Caramel
- Kaimaki
- Pistachio



- Sorbet mango
- Sorbet raspberry
- Sorbet lemon
- Sorbet ricota - pomegranate



THE GRAND

You are kindly requested to contact the restaurant manager if you suffer from any food allergy or intolerance to any product or substance.

We will be happy to inform you about the ingredients we use to prepare the dishes or, if you prefer, we can prepare a substitute dish for you.

Prices include all legal taxes and service charges.

Customers may refuse to pay if the restaurant does not issue a valid tax receipt or invoice for their purchase(s).

Inspection Representative: Giannis Kostakis



Lactose



Gluten



Nuts



Soy



Mustard



Eggs



Fish
Seafood



Crustaceans



Sesame



Mushroom



Celery



Alcohol



Mollusks