
THE GRAND

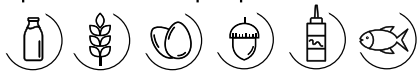
Bread & dip /
ποικιλία από ψωμάκια & ντιπ **4€**

Salads Σαλάτες

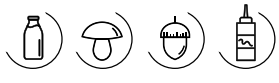
Greek salad with cherry tomatoes, pickled onion, carob rusk, creamy feta cheese, Florina peppers, cucumber & oxymel vinaigrette **19€**
Ελληνική σαλάτα με ντοματίνια, πίκλα κρεμμυδιού, παξιμάδι χαρουπιού, πιπεριές Φλωρίνης, αγγούρι & βινεγκρέτ οξύμελι



Caesar salad with chicken fillet, corn, croutons, bacon powder & caesar dressing **20€**
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 **19€**
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 **23€**
Σαλάτα κινόα με βασιλικό καβούρι, πράσινο μήλο & βινεγκρέτ γιούζου



Appetizers Ορεκτικά

Soup of the day **15€**
Σούπα ημέρας

Fish of the day ceviche in coconut milk with kefir, pickled turnip, tobico & wild berries **23€**
Σεβίτσε 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 **20€**
Ψητό κουνουπίδι με σελινόριζα, πουρέ κουνουπίδι, παρμεζάνα, σάλτσα μανιταριού αρωματισμένη με ελληνικό καφέ



Gnocchi Ricotta in creamy goat cheese, truffle pecorino flakes & truffle oil **23€**
Νιόκι ρικότας σε κρέμα από κατσικίσιο τυρί, φλοίδες πεκορίνο τρούφας & λάδι τρούφας



Trilogy of Greek spreads - served with baked pita bread **15€**
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, dill, garlic oil, kimchi & cucumber
Τζατζίκι με γιαούρτι, δυόσμο, άνηθο, σκορδόλαδο,
κίμτσι & αγγούρι



Grilled talagani with bacon marmalade and figs **18€**
Ταλαγάνι σχάρας με μαρμελάδα μπέικον και σύκα



Main Courses Κυρίως Πιάτα

Rib eye black angus tagliata 250gr, **52€**
with baby vegetables and chimichurri sauce
Rib eye black angus tagliata 250γρ, με baby λαχανικά και chimichurri σος



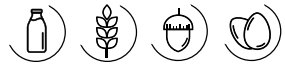
Beef fillet 500gr (for 2) **105€**
with french fries and pepper sauce
Μοσχαρίσιο φιλέτο 500γρ
με φρέσκιες τηγανητές πατάτες και σάλτσα πιπεριού



Garganelli pasta with roasted tomato sauce, **25€**
herb oil & xinomizithra
Γκαργκανέλι με σάλτσα από ψητές τομάτες,
λάδι μυρωδικών και ξινομυζήθρα



Rigatoni pasta with rocket pesto, **23€**
verte pistachio sauce and goat cheese
Ριγκατόνι με πέστο ρόκας, σάλτσα βερτ
φυστίκι και κατσικίσιο τυρί



Lamb with eggplant puree, baby broccoli & **42€**
tarragon sauce
Αρνί με πουρέ μελιτζάνας, baby μπρόκολο και
σάλτσα εστραγκόν



Fish of the day with fresh seasonal greens & **49€**
mussel sauce
Ψάρι ημέρας με φρέσκα χόρτα εποχής και
σάλτσα από μύδια



Chicken breast with couscous, baby vegetables, **28€**
chili vinaigrette and tandoori herbs
Στήθος κοτόπουλο με κους κους, baby λαχανικά
τσίλι βινεγκρέτ και ταντούρι



Burgers

Black Angus brioche burger with sriracha mayo, cheddar, bacon and tomato. **27€**
Served with French fries and green salad
Black Angus μπέργκερ με μαγιονέζα sriracha, τυρί τσένταρ, μπέικον και τομάτα.
Συνοδεύεται με τηγανητές πατάτες και πράσινη σαλάτα



Vegetarian burger with mushrooms, goat cheese, truffle mayonnaise and rocket. **22€**
Served with French fries and green salad
Vegeterian μπέργκερ με μανιτάρια, κατσικίσιο τυρί, μαγιονέζα τρούφας και ρόκα.
Συνοδεύεται με τηγανητές πατάτες και πράσινη σαλάτα



Desserts Επιδόρπια

Chilled lemon tart with strawberry sorbet **15€**
Δροσερή τάρτα λεμονιού με σορμπέ φράουλας



Creamy pistachio cheesecake with fresh berries and roasted nuts **15€**
Κρεμώδες cheesecake φιστικιού με φρούτα του δάσους και καβουρδισμένους ξηρούς καρπούς



Warm chocolate soufflé with Madagascar vanilla ice cream and chocolate crumble **15€**
Ζεστό σουφλέ σοκολάτας με παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης και crumble σοκολάτας



Ice cream **4€ / scoop**
Παγωτό

- Vanilla
- Chocolate
- Caramel
- Kaimaki
- Pistachio



- Sorbet mango
- Sorbet raspberry
- Sorbet lemon



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


Peanuts


Soy


Mustard


Eggs


Fish
Seafood


Crustaceans


Sesame


Mushroom


Celery


Alcohol


Mollusks


Sulfur
Dioxide