
THE GRAND

Bread & Dip /
Ποικιλία από ψωμάκια & ντιπ **4€**

Salads Σαλάτες

Tomato salad with a variety of tomatoes, pickled onion, bell peppers, cucumber, olives, Epiros Aleifoti cheese, fresh oregano, and extra virgin olive oil **20€**
Ποικιλία από τομάτες με πίκλα κρεμμύδι, πιπεριά, αγγούρι, ελιές, αλειφωτή Ηπείρου, φρέσκια ρίγανη και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο



Mixed green salad with pecans, pear, raisins, goat cheese cream, and forest fruit vinaigrette **22€**
Πράσινη ανάμεικτη σαλάτα με πεκάν, αχλάδι, σταφίδες, κρέμα κατσικίσιου τυριού και βινεγκρέτ από φρούτα του δάσους



Caesar salad with baby gem, choice of grilled chicken or panko shrimp, bacon dust, corn, croutons, and Caesar vinaigrette **22€**
Σαλάτα του Καίσαρα με baby gem, με επιλογή από ψητό κοτόπουλο ή γαρίδα σε panko, πούδρα μπέικον, καλαμπόκι, κρουτόν και Caesar vinaigrette



Quinoa with green apple, fresh herbs, langoustine carpaccio, and yuzu vinaigrette **24€**
Κινόα με πράσινο μήλο, φρέσκα μυρωδικά, carpaccio καραβίδας και βινεγκρέτ yuzu



Appetizers Ορεκτικά

Soup of the day **16€**
Σούπα ημέρας
For allergy information, please ask your server

Sea bass ceviche with citrus broth, chili, and coriander **25€**
Σεβίτσε λαυράκι με ζωμό εσπεριδοειδών, τσίλι
και κόλιανδρο



Beef tartare with dill, cabbage, rice chips, **31€**
and egg-lemon sauce
Μοσχαρίσιο ταρτάρ με άνηθο, λάχανο, τσιπς ρυζιού
και αυγολέμονο



Ricotta gnocchi with goat cheese cream and truffle **24€**
Pecorino
Νιόκι ρικότα με κρέμα κατσικίσιου τυριού και Pecorino
τρούφας



Green fava with smoked eel, crispy onion, and caper **22€**
chimichurri
Πράσινη φάβα με καπνιστό χέλι, τραγανό κρεμμύδι και
chimichurri κάπαρης



Mushroom arancini with goat cheese and truffle oil **21€**
Αραντσίνι μανιταριών με κρέμα κατσικίσιου τυριού
και λάδι τρούφας



Main Courses Κυρίως Πιάτα

Black Angus burger with tomato jam, Sriracha mayo, iceberg lettuce, bacon, cheddar cheese, and potato wedges **29€**
Μπέργκερ Black Angus με μαρμελάδα ντομάτας, μαγιονέζα Sriracha, iceberg, μπέικον, τυρί cheddar και πατάτες wedges



Vegetarian burger with mushrooms, arugula, goat cheese, truffle mayo, and potato wedges **24€**
Vegetarian burger με μανιτάρια, ρόκα, κατσικίσιο τυρί, μαγιονέζα τρούφας και πατάτες wedges



Catch of the day with baby vegetables, mussel sauce, and herring roe **49€**
Ψάρι ημέρας με baby λαχανικά, σάλτσα από μύδια και αυγά ρέγγας



Rack of lamb with eggplant purée, asparagus, and fresh oregano **44€**
Καρέ αρνιού με πουρέ μελιτζάνας, σπαράγγια και φρέσκια ρίγανη



Calamarata with lemon pesto, paprika oil, and artichoke **32€**
Καλαμαράτα με πέστο λεμονιού, λάδι πάπρικας και αγκινάρα



Garganelli with tomato sauce, eggplant, cherry tomatoes, and chives **26€**
Γκαργκανέλι με σάλτσα ντομάτας, μελιτζάνα, ντοματίνια και σχοινόπρασο



Chicken breast with fregola, herbs, and spetseriko sauce **34€**
Στήθος κοτόπουλου με φρέγκολα, μυρωδικά και σάλτσα σπετσερικό



Black Angus ribeye with baby vegetables and chimichurri sauce **52€**
Ribeye Black Angus με baby λαχανικά και σάλτσα chimichurri

Beef fillet for two people (600g), served with French fries and mustard sauce **105€**
Μοσχαρίσιο φιλέτο για 2 άτομα (600 γρ.), με τηγανητές πατάτες και σάλτσα μουστάρδας



Desserts Επιδόρπια

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



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



Creamy pistachio cheesecake with fresh berries, roasted nuts, and caramel sauce **15€**
Κρεμώδες cheesecake φιστικιού με φρέσκα μούρα, καβουρδισμένους ξηρούς καρπούς και σάλτσα καραμέλας



Seasonal fruit platter **14€**
Πιατέλα εποχιακών φρούτων

Ice Cream Παγωτό **4€/scoop**

Chocolate
Vanilla
Pistachio
Traditional Kaimaki



Sorbet Σορμπέ **4€/scoop**

Mango
Strawberry sorbet



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