

Operating hours: Lunch 13:00 – 16:00
Dinner 18:00 -22:30

Menu

Το μενού επιμελήθηκε ο Executive Chef Απόστολος Αλτάνης
Menu composed by Executive Chef Apostolos Altanis

 ΧΟΡΤΟΦΑΓΙΚΟ ΠΙΑΤΟ / VEGETARIAN DISH

 ΧΟΡΤΟΦΑΓΙΚΟ 100% / VEGAN

 ΧΩΡΙΣ ΓΛΟΥΤΕΝΗ / GLUTEN FREE

Ορεκτικά

| | |
|---|------------|
| Ψητή μελιτζάνα με φρέσκο κατσικίσιο τυρί & κρέμα πιπεριάς | 13€ |
| Παραδοσιακή κοτόσουπα με αυγολέμονο | 11€ |

Σαλάτες

| | |
|---|------------|
| Παραδοσιακή χωριάτικη σαλάτα με φέτα και εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο | 13€ |
| Κρητική σαλάτα με κρίθινα παξιμάδια, ντοματίνια, ελιές καλαμών & λάδι κάνναβης | 13€ |
| Σπανάκι και ρόκα με ποικιλία μανιταριών κροκέτες παλαιωμένης γραβιέρας με τρούφα και οξύμελο | 13€ |
| Σαλάτα του Καίσαρα με ψητό κοτόπουλο, τραγανό μπέικον και παρμεζάνα | 13€ |

Σάντουιτς

| | |
|---|------------|
| Σπιτικό τοστ με λευκό ή ολικής άλεσης παραδοσιακό ψωμί ψητό ζαμπόν και τυρί ένταμ | 9€ |
| Κλαμπ σάντουιτς με ψητό κοτόπουλο, τηγανιτό αυγό και μπέικον | 14€ |
| Τορτίγια με ψητό φιλέτο κοτόπουλο, γουασάμπι, μαρούλι και ντομάτα | 14€ |
| Μπέργκερ λαχανικών με μαρμελάδα ντομάτας, άισμπεργκ, κρεμμύδι αγγουράκι τουρσί και πατάτες τηγανιτές | 15€ |
| Κλασικό μπέργκερ με μοσχαρίσιο κιμά, ντομάτα, κρεμμύδι, άισμπεργκ αγγουράκι τουρσί και πατάτες τηγανιτές | 15€ |

Επιπλέον επιλογή από:


- Τυρί έμμενταλ
- Τηγανιτό αυγό
- Μπέικον
- Σος ταρτάρ
- 1 € επιπλέον ανά είδος

Main Course



| | |
|---|---------------|
| Salmon with seasonal vegetables, bottarga and mustard sauce | 27€ |
| Grilled Shrimp | 68€/kg |
| Oven baked chicken with potatoes and lemon - thyme sauce with mustard | 22€ |
| Rib eye with polenta tart, mediterranean vegetables and wine sauce | 39€ |








Desserts


| | |
|---|-----------|
| Chocolate moelleux ice cream vanilla and crispy tuille | 9€ |
| Seasonal fruit salad forest fruit coulis and spearmint | 8€ |
| 3 scoops ice cream selection of: Vanilla, strawberry Belgian chocolate or pistachio | 9€ |
| 3 scoops sorbet selection of: Mango and passion fruit lemon or raspberry | 9€ |


| | |
|---|-----|
| Pizza | |
| Margarita tomato, gouda, edam, mozzarella, basil  | 13€ |
| Special tomato, gouda, edam, mozzarella ham, bacon, mushroom, peppers | 15€ |



| | |
|---|-----|
| Assortment of cheese and cold cuts | |
| Assortment of cheese feta, smoked cheese, matured graviera, parmesan rusks tomato and apricot jam  | 15€ |
| Assortment of cold cuts smoked turkey, prosciutto, pork salami, prosciutto cotto seasonal and dried fruits, breadsticks | 15€ |



| | |
|--|-----|
| Pasta & Risotto | |
| Spaghetti Napolitaine tomato sauce, parmesan cheese and basil  | 14€ |
| Spaghetti Bolognese beef mince meat & baked tomato | 16€ |
| Forest mushroom risotto with porcini & truffle aroma  | 19€ |

| | |
|---|----|
| Side Dishes | |
| Grilled mediterranean vegetables & matured balsamic cream   | 8€ |
| Oven baked potatoes with rosemary   | 8€ |
| Sautéed mushrooms with garlic, thyme & extra virgin olive oil   | 8€ |
| French fries  | 8€ |


| | |
|---|-----|
| Πίτσα | |
| Μαργαρίτα ντομάτα, γκούντα, ένταμ, βασιλικός  | 13€ |
| Σπέσιαλ ντομάτα, γκούντα, ένταμ, σαλάμι, ζαμπόν, μπέικον,μανιτάρια, πιπεριά | 15€ |

| | |
|--|-----|
| Ποικιλίες τυριών και αλλαντικών | |
| Ποικιλία τυριών φέτα, καπνιστό τυρί, παλαιωμένη γραβιέρα, βραχάκια παρμεζάνας μαρμελάδα ντομάτας και βερίκοκου  | 15€ |
| Ποικιλία αλλαντικών καπνιστή γαλοπούλα, προσούτο, σαλάμι και προσούτο κότο φρούτα αποξηραμένα & εποχής, κριτσίνι | 15€ |




| | |
|--|-----|
| Ζυμαρικά και ριζότο | |
| Σπαγγέτι ναπολιτέν σάλτσα ντομάτας, παρμεζάνα και βασιλικός  | 14€ |
| Σπαγγέτι μπολονέζ βοδινός κιμάς, σάλτσα ντομάτας και παρμεζάνα | 16€ |
| Ριζότο με βασιλομανίταρα και άρωμα τρούφας  | 19€ |

| | |
|---|----|
| Συνοδευτικά πιάτα | |
| Ψητά μεσογειακά λαχανικά & κρέμα παλαιωμένου βαλσάμικου   | 8€ |
| Πατατούλες φούρνου με δενδρολίβανο   | 8€ |
| Μανιτάρια σοτέ με σκόρδο, θυμάρι & εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο   | 8€ |
| Πατάτες τηγανητές   | 8€ |

Κυρίως πιάτα

| | |
|---|----------|
| Σολομός με λαχανικά, πουρέ βασιλικού και σος μουστάρδας | 27€ |
| Γαρίδες σχάρας (ανά κιλό) | 68€/κιλό |
| Ριμπ αί με τάρτα καλαμποκιού, μεσογειακά λαχανικά και σος μαυροδάφνης  | 36€ |
| Κοτόπουλο φούρνου με πατάτες, τσιπς ακροκώλιου λεμονάτη σος θυμαριού με σινάπι | 22€ |




Επιδόρπια

| | |
|--|----|
| Μολέ σοκολάτας παγωτό βανίλια και τραγανό μπισκότο | 9€ |
| Φρουτοσαλάτα εποχής κουλί από φρούτα του δάσους & δυόσμος | 8€ |
| 3 μπάλες παγωτό επιλογή από: Βανίλια, φράουλα σοκολάτα Βελγίου ή φιστίκι   | 9€ |
| 3 μπάλες σορμπέ επιλογή από: Μάνγκο & φρούτο του πάθους λεμόνι ή βατόμουρο  | 9€ |


Appetizers

| | |
|---|-----|
| Baked eggplant with fresh goat cheese & red bell pepper cream | 13€ |
| Traditional chicken soup with egg – lemon sauce | 11€ |
| Smoked octopus* with chickpeas stew, spicy pork flakes and pickled sea fennel | 17€ |

Salads

| | |
|---|-----|
| Traditional greek salad with feta cheese and extra virgin olive oil | 13€ |
| Cretan salad with barley rusks, cherry tomatoes, greek olives & cannat  | 13€ |
| Spinach & arugula with mushrooms and aged truffle scented graviera croquettes honey balsamic vinegar  | 13€ |
| Caesar' s salad with baked chicken, crisp bacon and parmesan cheese  | 13€ |

Sandwiches

| | |
|---|-----|
| Homemade toast with white or whole wheat traditional bread cooked ham and edam cheese | 9€ |
| Club sandwich with seared chicken, fried egg and bacon | 14€ |
| Tortilla with baked chicken, wasabi, lettuce and tomato | 14€ |
| Vegetable burger with tomato jam, iceberg, onion pickled cucumber & french fries  | 15€ |
| Classic beef burger with tomato, onion, iceberg pickled cucumber & french fries | 15€ |
| <u>Additional choice of:</u> Emmental cheese Fried egg Bacon Tartar sauce 1 € extra per item | |

ΤΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΔΙΑΘΕΤΕΙ ΔΕΛΤΙΟ ΠΑΡΑΠΟΝΩΝ

COMPLAINT FORMS ARE AVAILABLE

ΣΤΙΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΕΣ ΜΑΣ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕ
ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΟ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ & ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ Π.Ο.Π

WE USE EXTRA VIRGIN OLIVE OIL & FETA CHEESE PDO

ΣΤΑ ΤΗΓΑΝΗΤΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕ ΗΛΙΕΛΑΙΟ

FOR FRYING WE USE SUNFLOWER OIL

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)

ΣΑΣ ΕΝΗΜΕΡΩΝΟΥΜΕ ΠΩΣ ΥΠΑΡΧΕΙ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΝΑ ΕΜΠΕΡΙΕΧΟΥΝ
ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΕΣ ΟΥΣΙΕΣ

PLEASE BE ADVISED THAT MAY CONTAINS ALLERGENS

ΦΟΡΟΙ ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ



ALL TAXES INCLUDED

ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ:
ΑΡΗΣ ΑΡΓΥΡΙΑΔΗΣ

MARKET CONTROLLER
DISPONIBLE: ARIS ARGYRIADIS

ΤΟ ΣΥΣΤΗΜΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ISO 22000
ΕΦΑΡΜΟΖΕΤΑΙ ΣΤΟ ΗΥΑΤΤ REGENCY THESSALONIKI

FOOD SAFETY QUALITY SYSTEM ISO 22000
IS APPLICABLE AT HYATT REGENCY THESSALONIKI

ΑΝΑ ΔΙΑΣΤΗΜΑΤΑ Η ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΩΝ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ
ΓΙΝΕΤΑΙ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗ ΤΗΣ ΣΤΑΘΕΡΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΩΝ ΕΔΕΣΜΑΤΩΝ

FROM TIME TO TIME THE SELECTION OF FROZEN PRODUCTS
ARE TO ENSURE THE STABLE QUALITY OF EDIBLE

*ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ ΠΡΟΪΟΝ / FRIGED PRODUCT