

Operating hours: 08:00 – 00:00

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, άισπεργκ, κρεμμύδι αγγουράκι τουρσί και πατάτες τηγανιτές	15€
Κλασικό μπέργκερ με μοσχαρίσιο κιμά, ντομάτα, κρεμμύδι, άισπεργκ  αγγουράκι τουρσί και πατάτες τηγανιτές	15€





Επιπλέον επιλογή από:


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

Main Course



Salmon with winter vegetables, bottarga and mustard sauce	27€
Grilled Shrimp	68€/kg
Rib eye with polenta tart, mediterranean vegetables and wine sauce 	36€
Oven baked chicken with potatoes and lemon - thyme sauce with mustard	22€







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	
Boiled wild greens scented with lemon grass  	8€
Grilled mediterranean vegetables & matured balsamic cream  	8€
Oven baked potatoes with rosemary 	8€
Sautéed mushrooms with garlic, thyme & extra virgin olive oil 	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€
Πατάτες τηγανητές 	8€
Μανιτάρια σοτέ με σκόρδο, θυμάρι & εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο 	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€

Salads

Traditional greek salad with feta cheese and extra virgin olive oil	13€
Cretan salad with barley rusks, cherry tomatoes, greek olives & cannabis oil 	13€
Spinach & arugula with mushrooms and aged truffle scented graviera croc  ttes 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€

Additional choice of:

- 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