

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ MAIN DISHES

Calamarata με κολοκυθάκι, καλαμάρι στη σχάρα, ψητά πράσινα φασολάκια, βασιλικό και κουκουνάρι
Calamarata with zucchini, grilled squid, roasted green beans, basil and pine nuts

15

Φιλέτο από φρέσκο ψάρι ημέρας με σπανακοκινόσα και κρέμα σελινόριζας
Fillet from fresh fish of the day with spinach and celeriac cream

20

Φιλέτο κοτόπουλο σε «ριζότο» από κριθάρι αρωματικών και αγκινάρες Ιερουσαλήμ
Chicken fillet in "risotto" of aromatic barley and Jerusalem artichokes

14

Χοιρινό ψαρνέφρι μαριναρισμένο σε αρωματικά βότανα με λεμονάτες πατάτες και γλυκό σκόρδο
Pork tenderloin marinated in aromatic herbs with lemon potatoes and sweet garlic

16

ΑΠΟ ΤΗ ROBATA FROM ROBATA

Καρδιά από μοσχαρίσιο φιλέτο με σάλτσα πιπεριών και πατάτες bravas
Beef tenderloin heart with pepper sauce and bravas potatoes

17

Μοσχαρίσια Tomahawk*
Beef Tomahawk

37

Rid eye black angus (ταλιάτα)*
Rid eye black angus

35

Μπιφτέκι μοσχαρίσιο*
Μπιφτέκι μοσχαρίσιο

11

*Επιλογή από τα παρακάτω:
Πουρέ πατάτας / Πατάτες τηγανητές
Σαλάτα εποχής / Ψητά λαχανικά

*Choices from the below:

Mashed potatoes / French fries
Seasonal salad / Grilled vegetables

Τοπικό φρέσκο ψωμί
Local fresh bread

2

Για τη δημιουργία των πιάτων μας, χρησιμοποιούμε το διεθνώς αναγνωρισμένο ILIADA Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο.
We proudly use the world-renowned ILIADA Extra Virgin Olive Oil.

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο). Consumers are not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt-invoice). Στις σαλάτες χρησιμοποιείται Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο. Στα τηγανητά χρησιμοποιείται ηλιέλαιο. For our salads we use Extra Virgin Olive Oil. For our fried dishes, we use Sunflower Oil. Σε περίπτωση αλλεργίας σε κάποια τρόφιμα παρακαλώ ενημερώστε μας. In case of any food allergy, please inform us. Οι τιμές είναι σε ευρώ € και συμπεριλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους. Prices are in Euros € and all applicable taxes are included. Διατίθεται έντυπο παραπόνων κατόπιν ζήτησης. Complaint forms are available upon request.

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Δημήτρης Γυφτέας
Person responsible for market inspection: Dimitris Gyfteas



Grand Bistro

ALL DAY MENU

**Απολαύστε μια μοντέρνα
και εκλεπτυσμένη προσέγγιση στο φαγητό,
στην οποία αναδεικνύονται τα τοπικά εποχιακά προϊόντα.**

**Experience a modern and refined
approach to food,
championing locally sourced, seasonal produce.**

ΠΙΑΤΕΛΕΣ PLATTERS

Πιατέλα Ελληνικών τυριών
Greek Cheese Platter

15

Πιατέλα αλλαντικών
Cold cuts Platter

16

Πλατώ Καλαματιανών εδεσμάτων
Kalamata delicacies Platter

18

ΣΑΛΑΤΕΣ SALADS

Tabbouleh style poke bowl με πλιγούρι, μαρούλι,
κόλιανδρο, φρέσκο κρεμμύδι, αβοκάντο και σάλτσα
από μαύρο ταχίνι

Tabbouleh-style poke bowl with bulgur, lettuce,
coriander, spring onion,
avocado and black tahini sauce

11

Χωριάτικη σαλάτα με τραγανό ντάκο από χαρούπι,
κρίταμα, καπαρόφυλλα και φέτα Μεσσηνίας
Greek salad with crispy dako of carob, crithmum,
caper leaves and Messinian feta cheese

10

Πράσινη σαλάτα με αποξηραμένα Μεσσηνιακά σύκα,
προσούτο, προζυμένιο ψωμί και dressing από
παλαιωμένο βαλσάμικο ξύδι

Green salad with dried Messinian figs, prosciutto,
sourdough bread and aged balsamic
vinegar dressing

10

Σαλάτα με μουσταρδόφυλλα, baby ρόκα, σπανάκι,
dressing εσπεριδοειδών και Σφέλα Καλαμάτας σε
κρούστα από λευκό και μαύρο σουσάμι

Salad with mustard leaves, baby arugula, spinach,
citrus dressing and Kalamata Sfela cheese,
in a white and black sesame crust

10

QUICK BITES

Crispy αλμυρά Pancakes γεμιστά με camember,
προσούτο Ευρυτανίας και μαρμελάδα
από φλούδες μανταρινιού

Crispy savory Pancakes filled with camembert,
Evrytania prosciutto and mandarin peel jam

13

Croque Monsieur από την Καλαμάτα
με Μεσσηνιακή γραβιέρα, παστό χοιρινό και
αρωματική σάλτσα από φρέσκα βότανα
Croque Monsieur from Kalamata with Messinian
graviera, salted pork and aromatic sauce made from
fresh herbs

9

Churros με φρέσκα βότανα κρέμα από καπνιστό τυρί
Μετσόβου και τραγανό μπέικον
Churros with fresh herbs, cream of smoked Metsovo
cheese and crispy bacon

11

Ceasar salad wrap με πανέ κοτόπουλο,
dressing Καίσαρα, κονφί ντοματίνια και παρμεζάνα
Ceasar salad wrap with crispy chicken,
Caesar dressing, confit cherry tomatoes and
parmesan

12

Club sandwich με φιλέτο κοτόπουλο, μπέικον,
χειροποίητη μαγιονέζα, ντομάτα και μαρούλι
Club sandwich with chicken fillet, bacon,
handmade mayonnaise, tomato and lettuce

10

Burger από μοσχάρι γάλακτος με cheddar, μπέικον,
σάλτσα ταρτάρ και καραμελωμένο κρεμμύδι
Veal burger with cheddar, bacon, tartar sauce and
caramelized onion

14

Πατάτες Bravas "Frenchway"
με μαγιονέζα τρούφας και τυρί compté
Patatas Bravas "Frenchway"
with truffle mayonnaise and compté cheese

11

ΟΡΕΚΤΙΚΑ APPETIZERS

Σούπα ημέρας
Soup of the day

7

Κροκέτες παστίτσιο με πέστο από πελτέ ντομάτας
και κρέμα παρμεζάνας

Pastry croquettes with tomato paste pesto
and parmesan cream

9

Bao buns γεμιστά με χαλούμι στη σχάρα,
μαρμελάδα άγριο σύκο, δυόσμο και σαλάτα frisée
Bao buns stuffed with grilled halloumi cheese,
wild fig jam, spearmint and frisée salad

12

Carpaccio μόσχου με μαρμελάδα λάιμ,
βανίλια και φρέσκα μυρωδικά
Veal carpaccio with lime marmelade,
vanilla and fresh herbs

14

Tartar από φρέσκο τόνο με γλυκιά κολοκύθα,
εσπεριδοειδή, πιπερόριζα και κρέμα αβοκάντο
Fresh tuna tartare with sweet pumpkin, citrus fruits,
ginger and avocado cream

16

Flatbread με Nduja, φρέσκια μοτσαρέλα,
ντομάτα και βασιλικό

Flatbread with Nduja, fresh mozzarella,
tomato and basil

12

ΖΥΜΑΡΙΚΑ / PIZOTO PASTA / RISOTTO

Τσουχτή παραδοσιακή με καφαλισμένη μεσσηνιακή
μυζήθρα και φρέσκα τηγανητά αυγά
Traditional "Tsouxti" with roasted Messinian myzithra
and fresh fried eggs

12

Linguini με σάλτσα ψητής ντομάτας και λάδι βασιλικού
Linguini with roasted tomato sauce and basil oil

12

Χειροποίητο Ραβιόλι, γεμιστό με ραγού
από μοσχάρι μάγουλο σε σάλτσα κόκκινου κρασιού
με πορτοκάλι, κάρδαμο & κρέμα παρμεζάνας
Handmade Ravioli, filled with veal cheek
ragout in a red wine sauce with orange, cardamom
& parmesan cream

15

Γαριδομακαρονάδα
Shrimp pasta

18

Ριζότο άγριων μανιταριών
με σπαράγγια και τρούφα
Wild mushroom risotto
with asparagus and truffle

16

Ριζότο με gorgonzola αχλάδι
και καβουρδισμένο καρύδι
Risotto with gorgonzola pear and
roasted walnut

14

Χειροποίητο κους κους carbonara
με αυγό ποσέ

Handmade couscous carbonara
with poached egg

14