

### **Αυγά Benedict αλά Ελληνικά**

Ποσέ αυγά με σάλτσα hollandaise, ραγού από  
μανιτάρια, φρέσκο θυμάρι και κατσικίσιο τυρί  
**Greek style Benedict Eggs**  
Poached eggs with mushroom ragoût,  
hollandaise sauce, fresh thyme and goat cheese

**9**

### **Λευκή Ομελέτα**

με ασπράδια αυγού, σπανάκι, κολοκύθι,  
φέτα και βασιλικό  
**Egg whites Omelette**  
with spinach, zucchini, feta cheese and basil

**8**

### **ΜΠΡΟΥΣΚΕΤΕΣ BRUSCHETTAS**

σερβίρονται μόνες τους  
ή ως συνοδευτικό για τα αυγά σας  
served separately or as a side dish to your eggs

Χωριάτικο ψωμί στη σχάρα με σοταρισμένο  
σπανάκι, αβοκάντο, κάρυ και λάιμ  
Country-style grilled bread with sautéed spinach,  
avocado, curry and lime

**9**

Brioche με καπνιστό σολομό  
και spread ανθότυρο με σχοινόπρασο  
Brioche bread with smoked salmon  
and anthytyro cheese spread with chives

**10**

Μίνι focaccia με γαλοπούλα, καπνιστό τυρί  
Μετσόβου και spread από πελτέ ντομάτας  
Σαντορίνης  
Mini focaccia bread with turkey, smoked cheese  
from Metsovo and tomato paste spread from  
Santorini

**10**

Για τη δημιουργία των πιάτων μας, χρησιμοποιούμε το διεθνώς  
αναγνωρισμένο ΙΛΙΑΔΑ 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 τηγανιτά 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

**BREAKFAST**

**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.**

#### **ΚΑΛΑΘΙ ΠΡΩΙΝΟ BREAKFAST BASKET**

με τοπικές μαρμελάδες και θυμαρίσιο μέλι  
with local jams and thyme honey  
**4**

#### **ΠΡΩΙΝΑ POWER BOWLS BREAKFAST POWER BOWLS**

Γιαούρτι αμυγδάλου με αμυγδαλοβούτυρο, γκρανόλα με δημητριακά και κόκκινα φρούτα  
Almond yoghurt with almond butter, granola with cereal and red fruits  
**5**

Acai vegan bowl με ροδάκινο, μέλι και φρέσκα φρούτα  
Acai vegan bowl with peach, honey and fresh fruits  
**6**

Γιαούρτι κεφίρ 1% με δαμάσκηνο  
Kefir yoghurt 1% with prunes  
**5**

Γιαούρτι πλήρες  
Whole-milk yoghurt  
**4**

Γιαούρτι 0%  
Yoghurt 0%  
**4**

Κεφίρ  
Kefir  
**4**

Μπορείτε να μας ζητήσετε να σας σερβίρουμε το γιαούρτι σας με μία επιλεγμένη ποικιλία από ζαχαρωμένα φρούτα, ξηρούς καρπούς και σπόρους.  
Special assortments of candied fruits, nuts and seeds as toppings are available upon request.

#### **SMOOTHIES ΚΑΙ ΧΥΜΟΙ SMOOTHIES AND JUICES**

Φυσικός χυμός πορτοκάλι  
Fresh orange juice  
**4**

Smoothie ημέρας  
Smoothie of the day  
**5**

#### **ΒΡΩΜΗ PORRIDGE**

Κρύα κρέμα από βρώμη με μπανάνα, pecan και κανέλα  
Cold cream made of oats with banana, pecans and cinnamon  
**7**

#### **ΣΑΛΑΤΕΣ ΠΡΩΙΝΟΥ BREAKFAST SALADS**

Πλιγούρι, σπανάκι, φασολάκια, αβοκάντο, κόλιανδρος, αμύγδαλα και σάλτσα ταχίνι  
Bulgur, spinach, green beans, avocado, coriander, almonds and tahini sauce  
**5**

Σαλάτα από μαύρο ρύζι με φρέσκα μυρωδικά και γλυκοπατάτα  
Black rice salad with fresh herbs and sweet potato  
**6**

Σαλάτα με ντοματίνια, αγγούρι και πιπεριά Φλωρίνης  
Cherry tomato salad with cucumber and Florina peppers  
**5**

#### **ΠΙΑΤΕΛΕΣ PLATTERS**

Πιατέλα τυριών  
Cheese Platter  
**6**

Πιατέλα αλλαντικών  
Cold cuts Platter  
**7**

Ανάμεικτη πιατέλα  
Mixed Platter  
**7**

#### **ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΠΙΤΑ / ΤΑΡΤΑ / ΚΕΪΚ ΗΜΕΡΑΣ TRADITIONAL PIE / TART / CAKE OF THE DAY**

**6**

#### **ΑΥΓΑ EGGS**

Τηγανητά, Ποσέ, Βραστά, Scrambled ή Ομελέτα με γαρνιτούρα της επιλογής σας από τα παρακάτω:  
Fried, Poached, Boiled, Scrambled or Omelette with the toppings of your choice:

##### **Αλλαντικά Cold cuts**

Ζαμπόν  
Ham  
Γαλοπούλα  
Turkey  
Λουκάνικο  
Sausage  
Μπέικον  
Bacon  
Προσούτο  
Prosciutto

##### **Τυριά Cheese**

Γραβιέρα  
Graviera cheese  
Φέτα  
Feta cheese  
Μοτσαρέλα  
Mozzarella  
Καπνιστό τυρί Μετσόβου  
Smoked cheese from Metsovo  
Milner light τυρί  
Milner light cheese

##### **Λαχανικά Vegetables**

Μανιτάρια  
Mushrooms  
Ντομάτα  
Tomato  
Πιπεριά  
Peppers  
Κρεμμύδι  
Onion  
Σπανάκι  
Spinach

##### **Βότανα Herbs**

Φρέσκος βασιλικός  
Fresh basil  
Φρέσκος δυόσμος  
Fresh spearmint  
Σχοινόπρασο  
Chives  
Ρίγανη  
Oregano  
Φασκόμυλο  
Sage

**8**

Τα ποσέ και scrambled αυγά σερβίρονται πάνω σε φρυγανισμένο προζυμένιο ψωμί. Ενημερώστε μας εάν θέλετε να το αφαιρέσουμε ή να το αντικαταστήσουμε με ψωμί χωρίς γλουτένη.  
Poached and scrambled eggs are served on toasted sourdough bread. Please let us know if you would like your eggs plain or served with gluten-free bread.

#### **GRAND HOTEL KALAMATA SPECIALS**

##### **Παραδοσιακός Καγιανάς**

Στραπατσάδα με φρέσκια ντομάτα, κολοκύθι, γραβιέρα και άγρια ρίγανη  
Traditional Kagianas  
Scrambled eggs with fresh tomato, zucchini, graviera cheese and wild oregano  
**6**

##### **Egg Sandwich**

Ψημένο brioche με κρεμώδη scrambled αυγά, καπνιστό σολομό, μαγιονέζα γιαουρτιού και σχοινόπρασο  
Toasted brioche bread with creamy scrambled eggs, smoked salmon, yoghurt mayonnaise and chives  
**8**

##### **Crêpe Madame**

Χειροποίητη κρέπα από φαγόπυρο με αυγό μάτι, κρέμα από παλαιωμένη γραβιέρα σπηλιάς, μανιτάρια σοτέ και απάκι  
Handmade buckwheat crêpe with sunny-side-up egg, graviera cheese cream, sautéed mushrooms and apaki  
**8**