

— ACADÉMIA —
of
ATHENS

AUTOGRAPH COLLECTION®
HOTELS

: 3BB;@7EE;EG@D7B7@F3@F B>73EGD7.

— Socrates

— SYMPOSIUM MENU

SALADS

GREEK SALAD FAÇON SYMPOSIUM	14,00 €
Baby heirloom tomatoes, cucumber juice, feta ice cream, pickled red onion, Amfissa black olive crisp	
Ελληνική Σαλάτα Symposium / Πολύχρωμα τοματίνια, ζωμός από αγγούρι, παγωτό φέτας, πίκλα κρεμμυδιού και τσιπς από μαύρη ελιά Αμφισσας	
“CAESAR MEETS PLATO” SALAD	14,00 €
Baby gem with smoked chicken, aged parmesan, Caesar dressing	
“Ο Καίσαρας συναντά τον Πλάτωνα” / Baby μαρουλάκια με καπνιστό στήθος κοτόπουλο, παλαιωμένη παρμεζάνα και σάλτσα του Καίσαρα	
ACADEMIA GREEN SALAD	12,00 €
Mixed salad and fresh herbs, Aegina pistachios, balsamic vinegar dressing	
Πράσινη Σαλάτα Academia / Ανάμεικτα λαχανικά και μυρωδικά, φυστίκια Αιγίνης και ντρέσινγκ από βαλσάμικο ξύδι	

HORS D'OEUVRES

DUCK FOIE GRAS	19,00 €
Homemade terrine served with fig chutney and brioche	
Φουά Γκρα Πάπιας / Χειροποίητη τερρίνα σερβιρισμένη με τσάντνεϊ από σύκο και ψωμί μπριός	
BEEF TARTAR	18,00 €
Gherkin and ginger, potato chips with tandoori spice seasoning, rocket salad and parmesan	
Μοσχάρι Tartar / Αγγουράκι τουρσί και τζίντζερ, τσιπς πατάτας με ταντούρι, ρόκα και παρμεζάνα	
KING CRAB	21,00 €
Crushed avocado, cocktail sauce, grapefruit segment and cos lettuce	
Βασιλικό Καβούρι / Αβοκάντο, σάλτσα κοκτέιλ, φιλέτο από γκρέιπφρουτ και τραγανό μαρούλι	
SHRIMP TEMPURA	15,00 €
Curry and basil dressing, baby gem lettuce	
Γαρίδες Τεμπούρα / Ντρέσινγκ από κάρυ και βασιλικό, baby μαρουλάκι	
AMBER FAVA	13,00 €
Yellow split beans and red lentils, smoked eel Geitonas, caramelised onions and fennel	
Κεχριμπαρένια Φάβα / Φάβα και κόκκινες φακές, καπνιστό χέλι Γείτονας, καραμελωμένα κρεμμύδια και φινόκιο	

THE SEA, THE LAND AND THE FARM

PAN SEARED SEA BASS FILLET	30,00 €
Seasonal vegetables and sauce “Vierge”	
Φιλέτο από Λαβράκι Σωτέ / Λαχανικά εποχής και σάλτσα “Vierge”	
OVEN-BAKED COD FILLET	29,00 €
Cannellini beans, basil pesto, chorizo and Florina pepper	
Φιλέτο Μπακαλιάρου Ψητό στον φούρνο / Άσπρα φασόλια, σάλτσα από πέστο βασιλικού, τσορίθο και πιπεριά Φλωρίνης	
HOMEMADE GNOCCHI CARBONARA	23,00 €
Guanciale and parmesan	
Χειροποίητα Νιόκι Καρμπονάρα / Guanciale και παρμεζάνα	
OVEN-ROASTED CHICKEN BREAST	24,00 €
Stuffed with graviera cream and Parma ham, celeriac purée and crisps	
Κοτόπουλο Στήθος Ψημένο στο Φούρνο / Γεμιστό με κρέμα γραβιέρας και προσούτο, πουρέ και τσιπς από σελινόριζα	
GRILLED LAMB CHOPS	33,00 €
Smoked aubergine, yoghurt and mint sauce	
Αρνίσια παιδάκια / Καπνιστή μελιτζάνα, σάλτσα από γιαούρτι και δυόσμο	
BEEF ENTRECOTE	36,00 €
Pan seared or grilled, roasted potatoes with garlic and fresh herbs, Béarnaise sauce	
Μοσχαρίσιο Κόντρα / Σωτέ ή σχάρας, ψητές πατατούλες με φρέσκα μυρωδικά και σκόρδο, σάλτσα Béarnaise	

Lunch is served 12:00 pm – 05:30 pm. Dinner is served 06:00 pm – 11:30 pm / Το μεσημεριανό γεύμα σερβίρεται 12:00 μμ. – 5:30 μμ. Το δείπνο σερβίρεται 06:00 μμ. – 11:30 μμ.

Prices include VAT and all legal taxes. The hotel has the right to alter prices and working days/hours of bars and restaurants without prior notice. The establishment is obliged to have a printed form available in a special location near the exit, for the registration of any complaints. Kindly inform us if you have any food allergies or special dietary requirements that we should be aware of. Consumer is not obligated to pay if the notice of payment has not been received (receipt - invoice). Responsible for the market control: Georgios Peroutseas.

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν ΦΠΑ και όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις. Το ξενοδοχείο διατηρεί το δικαίωμα αλλαγής των τιμών, του ωραρίου και των ημερών λειτουργίας των μπαρ και εστιατορίων χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση. Η επιχείρηση είναι υποχρεωμένη να διαθέτει έντυπα δελτία σε ένα ειδικό χώρο κοντά στην έξοδο για την καταγραφή τυχόν παραπόνων. Παρακαλούμε να μας ενημερώσετε για τυχόν αλλεργίες ή ειδικές διατροφικές ανάγκες τις οποίες πρέπει να γνωρίζουμε. Ο Καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει αν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό (απόδειξη - τιμολόγιο). Αγορανομικός υπεύθυνος: Γεώργιος Περούτσας.

