GB

ROOF GARDEN

RESTAURANT & BAR

Για την παραγωγή του μενού χρησιμοποιούνται φρέσκα υλικά εποχής με έμφαση στα βιολογικά εγχώρια προϊόντα με την ένδειξη

Fresh seasonal ingredients are utilized for the production of the menu with emphasis on the locally sourced organic products indicated with

ΟΡΕΚΤΙΚΑ & ΣΑΛΑΤΕΣ
Appetizers & Salads

Σούπα ημέρας
Soup of the day € 19

VG Μελιτζάνα τσακώνικη, ψητή και καπνιστή με σκόρδο και γλάσο ντομάτας
Oven baked and smoked Tsakonian eggplant with garlic and tomato glaze € 17

Μαγιάτικο μαρινέ σε θαλασσινό αλάτι, τοματίνια, φρέσκια ρίγανη, φράουλες και νεκταρίνι σε ζύμωση
Sea salt marinated amberjack, cherry tomatoes, fresh oregano, strawberries and fermented nectarine € 29

Ταρτάρ από λαβράκι, αγγούρι φρέσκο και πίκλα, κόλιανδρο και μοσχολέμονο
Seabass tartare, fresh and pickled cucumber, coriander and lime € 33

V Σαλάτα με κολοκύθι, φύλλα ρόκας, νεροκάρδαμο, καλαθάκι Λήμνου και ηλιόσπορους
Zucchini salad with rocket leaves, watercress, Limnos 'kalathaki' cheese and sunflower seeds € 19

V Ελληνική σαλάτα με τομάτα, φέτα και παξιμάδια από χαρούπι
Greek salad with tomato, 'feta' cheese and carob rusks € 19

Βουβαλίσια burrata Κερκίνης, με σαλάτα από φρέσκα λαχανικά του κήπου, ελιές Χαλκιδικής και πιπεριά Φλωρίνης
Buffalo burrata from Kerkini, salad with fresh vegetables, olives from Chalkidiki and Florina pepper € 24

Καλαμάρι στα κάρβουνα, σάλτσα καπνιστού ταραμά και τραγανές πατάτες
Grilled calamari, smoked fish roe sauce and crunchy potatoes € 34

Στις σαλάτες χρησιμοποιείται αγνό παρθένο ελαιόλαδο και στο τηγάνισμα χρησιμοποιείται ηλιέλαιο
Extra virgin olive oil is used for salads and sunflower oil is used for frying

ΖΥΜΑΡΙΚΑ & ΡΙΖΟΤΟ
Pasta & Risotto

Λιγκουίνι με ‘nduja’, σάλτσα από γάρο, αυγοτάραχο και μοσχολέμονο
Linguini with nduja, garum sauce, botargo and lime € 29

Ραβιόλι γεμιστό με σπανάκι, μανούρι Βλάστης, αφρό καπνιστής πανσέτας και τραγανό προζυμένιο ψωμί
Ravioli filled with spinach, ‘manouri’ cheese from Vlasti, smoked pancetta foam and crunchy sourdough bread € 28

Χειροποίητο ανοιχτό ραβιόλι με θαλασσινά, γαρίδα γάμπαρη και σάλτσα αρωματισμένη με αστεροειδή γλυκάνισο
Handmade open seafood ravioli, with prawns and star anise scented sauce € 33

V Ριζότο με σπαράγγια, φρέσκα μυρωδικά και κοπανιστή Μυκόνου
Asparagus risotto with fresh herbs and Mykonos ‘kopanisti’ cheese € 29

ΨΑΡΙΑ
Fish

Ψάρι ημέρας στα κάρβουνα και λαχανικά στον ατμό με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και λεμόνι (200 γρ.)

Grilled fish of the day on charcoal, steamed vegetables with extra virgin olive oil and lemon (200 gr) € 51

Σφυρίδα στη σχάρα , αγκινάρες μαγειρεμένες σε κρασί και μύδια αχνιστά

Grouper with artichokes cooked in wine, and steamed mussels € 53

Λαβράκι ψητό στη λαδόκολλα με κάππαρη, μαραθόριζα , αρακά και λεμόνι

Seabass 'en papillote' with capers, fennel, green peas and lemon € 49

Ανάλογα με την εποχικότητα των προϊόντων και την διαθεσιμότητα της αγοράς
Subject to season and to product availability

ΑΠΟ ΤΟ ΓΚΡΙΛ
From the Grill

Στήθος κοτόπουλο ελευθέρας βοσκής, καλαμπόκι μαγειρεμένο με σιτάρι, μαρούλι στα κάρβουνα με ελαιόλαδο και καπνιστή πάπρικα

Free range chicken breast, corn with wheat, grilled lettuce with olive oil and smoked paprika € 36

Σιγομαγειρεμένο μπούτι από αρνί σε σέσκουλο, καρέ στα κάρβουνα, ψητή πατάτα και γιαούρτι με δυόσμο

Slow cooked leg of lamb in chard, grilled carré, baked potato and yoghurt with spearmint € 48

Κοπή κρέατος ημέρας
Βάσει διαθεσιμότητας της αγοράς και του ωριμαντηρίου κρεάτων του ξενοδοχείου

Meat cut of the day € 55
Subject to market availability and hotel's meat-maturing unit

Επιλογή από γαρνιτούρες | Side dish choice

Λαχανικά στον ατμό με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
Αφράτος πουρές πατάτας
Σαλάτα με λαχανικά εποχής στη σχάρα και πέστο μυρωδικών

Steamed vegetables with extra virgin olive-oil
Creamy potato purée
Grilled season salad with herb pesto

Επιλογή από σάλτσες | Sauce of your choice

Λαδολέμονο, μπεαρνέζ, μουστάρδας, κόκκινου Αγιωργίτικου κρασιού

Lemon-olive oil, béarnaise, mustard, 'Agiorgitiko' red wine

*Κατεψυγμένα προϊόντα που έχουν επιλεχθεί για να διασφαλίσουν την καλύτερη δυνατή ποιότητα
Frozen items which have been selected to guarantee the highest quality

Συντομογραφία των θρεπτικών συστατικών που περιέχονται στα προσφερόμενα πιάτα:
Menu index of items containing the following nutrition values:

V Vegeterian VG Vegan Βιολογικό/Organic

Είμαστε στη διάθεση του κάθε επισκέπτη που επιθυμεί να γνωρίζει εάν κάποια πιάτα περιέχουν συγκεκριμένα συστατικά. Παρακαλείστε να ενημερώσετε το σερβιτόρο σας για οποιαδήποτε αλλεργία ή ειδική διατροφική απαίτηση για την οποία πρέπει να είμαστε ενήμεροι, όταν σας παίρνουμε παραγγελία.

We welcome inquiries from guests who wish to know whether any dishes contain particular ingredients. Please inform your order-taker of any allergy or special dietary requirements that we should be made aware of, when preparing your menu request.

Το κατάστημα διαθέτει δελτίο παραπόνων
Complaint forms are available
Beschwerdeformular erhältlich
Carnets de reclamations sont disponibles

ΝΟΜΙΜΕΣ ΕΠΙΒΑΡΥΝΣΕΙΣ:
Δημοτικός Φόρος 0.5%
ΦΠΑ τροφίμων 13%, ΦΠΑ μη αλκοολούχων ποτών 13%,
ΦΠΑ αλκοολούχων ποτών 24%
Αγορανομικός Υπεύθυνος: Γ. Λιασίδης

TAX INCLUDED:
Municipality Tax 0.5%
VAT food 13%, VAT non alcoholic beverages 13%,
VAT alcoholic beverages 24%
Market Controller: G. Liasides

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΤΗΝ 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)

Το κατάστημα υποχρεούται στην έκδοση διπλότυπων αποδείξεων θεωρημένων από την αρμόδια Δ.Ο.Υ.
The restaurant is obliged to issue duplicate receipts stamped by the tax office.

Ο πολυβραβευμένος Γάλλος Chef pâtissier Arnaud Larher συνεργάζεται με το Ξενοδοχείο Μεγάλη Βρεταννία και King George υπογράφοντας τα μενού των επιδορπίων και των γλυκών σε μία γκάμα 4 εποχών. Στην ανερχόμενη επαγγελματική του πορεία έχει κερδίσει μια σειρά διακρίσεων όπως ο 'Καλύτερος Ζαχαροπλάστης της Χρονιάς' σε ηλικία 28 ετών από τον οδηγό Champerard και επτά χρόνια αργότερα τον τίτλο του 'Καλύτερου εργάτη της Γαλλίας', η πιο σημαντική Γαλλική διάκριση στο χώρο της γαστρονομίας.

Multi awarded French Pastry Chef Arnaud Larher collaborates with Hotel Grande Bretagne & King George creating signature desserts for each season. Chef Larher has earned a number of the highest professional distinctions, one being elected one of France's best pastry chefs by France's respected Champérard Guide at the age of 28. Seven years later he won the title of the 'Meilleur Ouvrier de France' (Best Craftsman in France), the most important distinction of the country.

Arnaud Larher

Meilleur Ouvrier de France

Επιδόρπια | Desserts

Tiramisu € 14

Mous μασκαρπόνε αρωματισμένη με σιρόπι σφενδάμου και σαβαγιάρ με εσπρ

Mascarpone mousse flavoured with maple syrup and espresso savayar

Mavrodaphne Achaia Clauss Grand Reserve € 15

Tarte Marrakech € 14

Μπισκότο αμυγδάλου, γκαναζ με φιστίκι Αιγίνης, μαρμελάδα πορτοκάλι
και σαντιγί με ανθόνερο

Almond sable with pistachio ganache, orange compote and orange
blossom Chantilly

Bava Moscato d'Asti € 12

Honolulu € 14

Μπισκότο αμυγδάλου, 'gelifieux' φρούτα του πάθους και μάνγκο, κρέμα βανίλιας

Almond sable, passion fruit and mango 'gelifieux', vanilla cream

Clarendelle « Amberwine » inspired by Haut-Brion, Bordeaux € 15

Tong Red Fruits € 14

Σαμπλε Μπρετόν με κρέμα και ζελέ από κόκκινα φρούτα

Sable Breton with red fruits cream, and 'gelifieux'

Sigalas Apiliotis € 8

Greek Yoghurt with honey € 14

Mous από στραγγιστό γιαούρτι με μέλι, μαρμελάδα από φρούτα εποχής με θυμάρι και σορμπέ εσπεριδοειδή

Greek yoghurt cremeux with honey, seasonal fruit marmelade with thyme and citrus sorbet

Samos Anthemis € 7

Stevia € 12

Μπισκουί σοκολάτας χωρίς ζάχαρη, 'crémeux' βανίλιας και μους σοκολάτας με στέβια

Sugar free chocolate biscuit, vanilla crémeux and chocolate mousse with stevia

Gavalas Vinsanto € 10

Επιλογή από παγωτά και σορμπέ € 5

Ice cream and sorbet selection

ανά μπάλα | per scoop

After Dinner Drinks

Liqueurs

Piemme Limoncello di Sorrento € 12
Liquore di Fragola Russo € 12

Bitters

Jägermeister € 12
Barolo Chinato Cocchi € 13

Eaux De Vie

Berta Collezione Primaneve Valdani Grappa (Moscato) € 12

Amorosa Di Dicembre Jacopo Poli Grappa (Vespaiolo) € 12

Brandies

Metaxa AEN Cask No1 € 195
Metaxa Private Reserve € 16

Cognac

Hennessy X.O € 38
Remy Martin X.O € 35

Armagnac

Larressingle V.S.O.P € 17
Larressingle X.O € 20

Calvados

Michel Biron Fine € 15
Massenez Calvados Vieux € 25

ΝΟΜΙΜΕΣ ΕΠΙΒΑΡΥΝΣΕΙΣ | TAX INCLUDED
Δημοτικός Φόρος | Municipality Tax 0.5%
ΦΠΑ τροφίμων | VAT food 13 %
ΦΠΑ μη αλκοολούχων ποτών | VAT non alcoholic beverages 13%
ΦΠΑ αλκοολούχων ποτών | VAT alcoholic beverages 24%
Αγορανομικός Υπεύθυνος: Γ. Λιασίδης
Market Controller: G. Liasides

Το κατάστημα διαθέτει δελτίο παραπόνων
Complaint forms are available
Beschwerdeformular erhältlich
Carnets de reclamations sont disponibles

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)

Το κατάστημα υποχρεούται στην έκδοση διπλότυπων αποδείξεων θεωρημένων από την αρμόδια Δ.Ο.Υ
The restaurant is obliged to issue duplicate receipts stamped by the tax office.

Είμαστε στη διάθεση του κάθε επισκέπτη που επιθυμεί να γνωρίζει εάν κάποια πιάτα περιέχουν συγκεκριμένα συστατικά. Παρακαλείστε να ενημερώσετε το σερβιτόρο σας για οποιαδήποτε αλλεργία ή ειδική διατροφική ιδιαιτερότητα για την οποία πρέπει να είμαστε ενήμεροι, κατά την παραγγελία σας.

We welcome inquiries from guests who wish to know whether any dishes contain particular ingredients. Please inform your order-taker of any allergy or special dietary requirements that we should be made aware of, when preparing your menu request

HOTEL GRANDE BRETAGNE, ATHENS