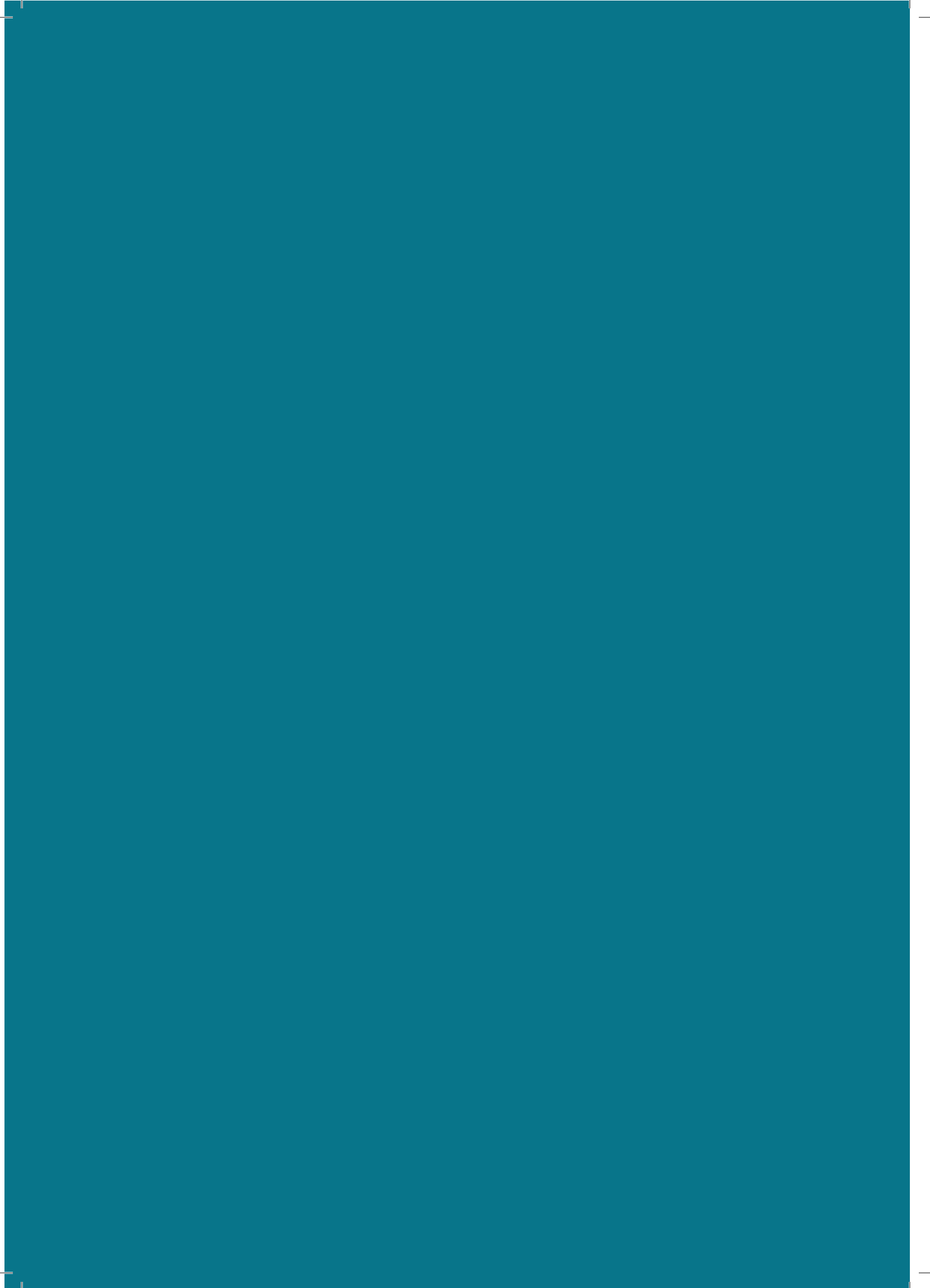


— POSEIDON ATHENS —

*The Restaurant*



ΣΑΛΑΤΕΣ  
*Salads*  
САЛАТЫ

**Τρυφερά φύλλα από baby σπανάκι**, ρόκα,μανιτάρια σωτέ, ροδέλες ραπανιού, φιλέτο από πορτοκάλι και ντρέσινγκ μελιού με νότες βαλσάμικου  
*Tender leaves of baby spinach, rocket, sautéed mushrooms, radish slices, orange fillet and honey dressing with balsamic*  
**Нежные листья молодого шпината**, ρуккола, жаренные грибы, ломтики редиса, филе апельсина и медовая заправка с бальзамическими нотками € 11,00

**Σαλάτα μεσκλάν** με κύβους από τηγανητό χαλούμι, φιλέτο φρέσκου ανανά και ντρέσινγκ από φρούτα του πάθους αρωματισμένο με καραμελωμένο βαλσάμικο  
*Mesclan salad with cubes of fried halloumi cheese, fresh pineapple fillet and passion fruit dressing flavored with caramelized balsamic*  
**Салат Месклан** с кубиками жареного халуми, свежим филе ананаса и заправкой из маракуйи, приправленной карамелизованным бальзамиком € 12,00

**Σαλάτα Καίσαρα** με iceberg, καρδιά μαρουλιού, φιλέτο από μπούτι κοτόπουλου, καλαμπόκι, φύλλα παρμεζάνας και πικάντικη σως με ψητό μπέικον  
*Caesar salad with iceberg, lettuce heart, chicken leg fillet, corn, parmesan flakes and spicy sauce with grilled bacon*  
**Салат Цезарь** с сердцевинной из салата айсберг, филе куриной ножки, кукурузой, хлопьями пармезана и острым соусом с жареным беконом € 14,00

**Καρέ ψητού παντζαριού** με baby φύλλα ρόκας, φέτες πράσινου μήλου και καρύδια με απαλή μους γιαουρτιού, μαύρο σουσάμι και βινεγκρέτ με άρωμα πορτοκαλιού  
*Roast beetroot with baby rocket leaves, green apple slices and walnuts with soft yogurt mousse, black sesame and vinaigrette flavored with orange*  
**Каркас из свеклы на гриле** с листьями рукколы, ломтиками зеленого яблока, грецкими орехами с мягким йогуртовым муссом, черным кунжутом и апельсиновым соусом € 10,00

**Ελληνική σαλάτα** με ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, πιπεριά, κρίθινα παξιμάδια, ελιές, ανθούς κάπαρης, φέτα με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και ρίγανη  
*Greek salad with tomato, cucumber, onion, pepper, barley nuts, olives, caper blossoms, feta cheese with extra virgin olive oil and oregano*  
**Греческий салат** с помидорами, огурцами, репчатым луком, перцем, оливками, цветами каперсов, фетой, заправленный оливковым маслом холодного отжима и орегано € 13,00

**Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο**  
*Extra virgin olive oil*  
**Оливковое масло первого отжима** € 1,80

ΟΡΕΚΤΙΚΑ  
*Appetizers*  
ЗАКУСКИ

**Καρπάτσιο μοσχαρίσιου φιλέτου** μαριναρισμένο με βότανα της ελληνικής γης, μεσκλάν λαχανικών, γλυκόξινη σάλτσα μουστάρδας με ελαιόλαδο, νιφάδες παρμεζάνας, ανθούς κάπαρης και σχινόπρασο

*Beef fillet carpaccio marinated with Greek herbs, mesclan salad, sweet and sour mustard sauce with olive oil, parmesan flakes, caper blossoms and chives*

**Филе говядины**, маринованное в травах греческой земли, овощным мескланом, кисло-сладким горчичным соусом с оливковым маслом, хлопьями пармезана, цветками каперсов и чесноком

€ 16,00

**Καλαμαράκι τηγανητό** με ζεστή πατατοσαλάτα με ελαιόλαδο, λεμόνι και μαϊντανό, άγρια ρόκα και πέστο λιαστής ντομάτας

*Fried squid with hot potato salad with olive oil, lemon and parsley, wild rocket and sun-dried tomato pesto*

**Жареные кальмары** с салатом из горячего картофеля с оливковым маслом, лимоном и петрушкой, рукколой и песто из вяленых помидоров

€ 14,50

**Κροστίνι πατάτας** πανέ γεμιστό με ελληνικά τυριά, φρέσκα μυρωδικά και τσάτνεϊ ντομάτας

*Potatoes crostini stuffed with Greek cheeses, fresh herbs and tomato chutney*

**Картофельная корочка в панировке,**

фаршированная греческими сырами, зеленью и томатным чатни

€ 7,00

**Κροκέτες από κολοκύθι** με φρέσκο κρεμμύδι, μάραθο, φέτα και дуόσμο με δροσερή σως γιαουρτιού αρωματισμένη με ούζο

*Zucchini croquettes with spring onion, fennel, feta cheese and mint with fresh yogurt sauce flavored with ouzo*

**Крокеты из кабачков** с зелёным луком, фенхелем, сыром фета и мятой с прохладным йогуртовым соусом, приправленным узо

€ 7,00

**Τραγανά ρολά με φρέσκο σπανάκι**, άνηθο, μυρώνια, γραβιέρα και ανθότυρο με απαλή κρέμα φέτας και φρεσκοτριμμένους κόκκους πιπεριού

*Crispy rolls with spinach, dill, chervil, gruyere and anthotyro cream cheese with soft feta cream and freshly chopped pepper granules*

**Χрустящие рулетики со свежим шпинатом**, укропом, миронией, грюйером и сливочным сыром с мягким кремом фета и свежемолотым перцем

€ 7,00

**Αγιορείτικη σαλάτα με σάρκα καπνιστής μελιτζάνας** και πολύχρωμες πιπεριές, φρέσκα μυρωδικά και μπρουσκέτα αρωματισμένη με σκόρδο και λάδι ελιάς

*Mount Athos salad with smoked eggplant and colorful peppers, fresh herbs and bruschetta flavored with garlic and olive oil*

**Салат Афон с копченой мякотью баклажанов** и цветным перцем, свежей зеленью и брускеттой, приправленный чесноком и оливковым маслом

€ 6,50

ΖΥΜΑΡΙΚΑ & ΠΙΤΣΑ  
*Pasta & Pizza*

ПАСТИ И ПИЦЦИ

**Κριθαρότο με γαρίδες σωτέ**, σβησμένες με ούζο και μπισκ γαρίδας με λαχανικά, φρέσκια ντομάτα και αστεροειδή γλυκάνισο

*Kritharoto with sautéed shrimps, burned out with ouzo and shrimp bisque with vegetables, fresh tomatoes and star anise*

**Μακαρόνι в форме риса с обжаренными в узо креветками,**

с овощами, свежими помидорами и звездчатым анисом

€ 18,00

**Πέννες καρμπονάρα** με καπνιστή πανσέτα, μανιτάρια και κρέμα παρμεζάνας αρωματισμένη με σκόρδο

*Penne carbonara with smoked pancetta, mushrooms and parmesan cream flavored with garlic*

**Καρбонара пенне** с копченой панчеттой, грибами и кремом из пармезана,

приправленным чесноком

€ 14,00

**Ριγγατόνι με σωτέ φιλετίνια από στήθος κοτόπουλου**

και πράσινη πιπεριά σε κρέμα μουστάρδας αρωματισμένη με ημίγλυκο κρασί και καπνιστή πάπρικα

*Rigatoni with sautéed fillets of chicken breast and green pepper*

*in mustard cream flavored with semi-sweet wine and smoked paprika*

**Ригатони с обжаренным филе куриной грудки и** зеленым перцем

в горчичном креме со вкусом полусладкого вина и копченой паприки

€ 14,50

**Σπαγγέτι με σάλτσα μπολονέζ** με καρότο, σέλερι και φρέσκια ντομάτα

*Spaghetti bolognese with carrot, celery and fresh tomatoes*

**Σπαгетти в соусе болоньезе** с морковью, сельдереем и свежими помидорами

€ 13,00

**Ταλιατέλες primavera** με φρέσκα λαχανικά, φιλέτο μαύρης ελιάς,

καρέ φέτας και σάλτσα καπνιστής ντομάτας με νότες θυμαριού

*Primavera tagliatelle with fresh vegetables, black olive fillet,*

*feta cheese cubes and smoked tomato sauce with thyme*

**Примавера тальятелле** со свежими овощами, филе черных оливок,

сыром фета и копченым томатным соусом с нотками тимьяна

€ 12,00

**Πίτσα μαργαρίτα 8 τεμαχίων** (μοτσαρέλα, σάλτσα ντομάτας και βασιλικός)

*Pizza margherita 8 pieces (mozzarella, tomato sauce and basil)*

**Пицца Маргарита 8 порций** (моцарелла, томатный соус и базилик)

€ 14,00

**Πίτσα λαχανικών 8 τεμαχίων**

(μοτσαρέλα, πολύχρωμες πιπεριές, κρεμμύδι, μανιτάρια, ελιές, ελληνική φέτα και σάλτσα ντομάτας)

*Pizza with vegetables 8 pieces*

*(mozzarella, colorful peppers, onion, mushrooms, olives, Greek feta and tomato sauce)*

**Овощная пицца 8 порций**

(моцарелла, цветной перец, лук, грибы, оливки, греческая фета и томатный соус)

€ 15,00

**Πίτσα σπέσιαλ 8 τεμαχίων**

(ζαμπόν, μοτσαρέλα, μπέικον, χωριάτικο λουκάνικο, μανιτάρια, πιπεριά και σάλτσα ντομάτας)

*Pizza special 8 pieces (ham, mozzarella, bacon, traditional sausage, mushrooms, peppers and tomato sauce)*

**Фирменная пицца 8 порций**

(ветчина, моцарелла, бекон, деревенская колбаса, грибы, перец и томатный соус)

€ 15,50

ΣΟΥΠΕΣ  
*Soups*  
СУПЫ

**Σούπα κοτόπουλο** με φρέσκα λαχανικά, κρέμα αυγολέμονου, σταγόνες φρέσκου ελαιόλαδου και φρυγανισμένο σκορδόψωμο

*Chicken soup with fresh vegetables, egg-lemon cream, drops of fresh olive oil and toasted garlic bread*

**Куриный суп** со свежими овощами, лимонно-яичным кремом, каплями свежего оливкового масла и поджаренным чесночным хлебом

€ 10,00

**Βελουτέ σούπα λαχανικών** με τραγανή μπρουσκέτα αρωματισμένη με καπνιστή πάπρικα και ζουλιέν τηγανητού πράσου

*Velouté vegetable soup with crispy bruschetta flavored with smoked paprika and fried leek julienne*

**Бархатный овощной суп** с хрустящей брускеттой, приправленный копченой паприкой и жареным жульеном из лука-пороя

€ 9,00



ΣΠΙΤΙΚΑ BURGERS  
*Homemade Burgers*  
ДОМАШНИЕ БУРГЕРЫ

**Chicken Burger** με φρεσκοκομμένο κιμά κοτόπουλου ζυμωμένο με φρέσκα λαχανικά πάνω σε χειροποίητο ψωμί με σπιτική μαγιονέζα, φύλλα λόλας, ντομάτα και φρέσκες τηγανητές πατάτες με ντιπ κέτσαπ

*Chicken Burger with freshly chopped chicken minced meat, kneaded with fresh vegetables on handmade bread with homemade mayonnaise, lola lettuce, tomato and fresh French fries with ketchup dip*

**Куриный бургер** со свежемолотым куриным фаршем, со свежими овощами на хлебе ручной работы с домашним майонезом, листьями лола, помидорами и свежим картофелем фри с соусом из кетчупа

€ 14,50

**Cheeseburger** με μπιφτέκι από φρεσκοκομμένο κιμά και φρέσκα μυρωδικά πάνω σε χειροποίητο ψωμί με σουσάμι, τυρί edam, σπιτική μαγιονέζα, φύλλα λόλας, ντομάτα και φρέσκες τηγανητές πατάτες με ντιπ κέτσαπ

*Cheeseburger with freshly minced meat burger and fresh herbs on handmade bread with sesame, edam cheese, homemade mayonnaise, lola lettuce, tomato and fresh French fries with ketchup dip*

**Чизбургер** с котлетой из свежемолотого фарша и свежей зеленью на хлебе ручной работы с кунжутом, сыром эдам, домашним майонезом, листьями лола, помидорами и свежим картофелем фри с кетчупом

€ 15,00

**Veggie burger** με σπιτικό μπιφτέκι λαχανικών πάνω σε χειροποίητο ψωμάκι από παντζάρι με σως από μέλι και μουστάρδα, άιςμπεργκ, ντομάτα, κρεμμύδι και φρέσκες τηγανητές πατάτες με ντιπ κέτσαπ

*Veggie burger with homemade vegetable burger on handmade beetroot bread with honey-mustard sauce, iceberg, tomato, onion and fresh French fries with ketchup dip*

**Вегетарианский бургер** с домашней овощной котлетой на свекольной булочке ручной работы с медово-горчичным соусом, айсбергом, помидорами, луком и свежим картофелем фри с кетчупом

€ 14,50

**Κλαμπ σάντουιτς** με σπιτική μαγιονέζα, ζαμπόν, τυρί edam, μπέικον, κοτόπουλο ψητό, ντομάτα, μαρούλι και φρέσκες τηγανητές πατάτες με ντιπ κέτσαπ

*Club sandwich with homemade mayonnaise, ham, edam cheese, bacon, grilled chicken, tomato, lettuce and fresh French fries with ketchup dip*

**Κλαб сэндвич** с домашним майонезом, ветчиной, сыром эдам, беконом, курицей гриль, помидорами, листьями салата и свежим картофелем фри с соусом из кетчупа

€ 14,00



ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ & ΨΑΡΙΑ  
*Fish & Sea Food*

ΜΟΡΕΠΡΟΔΥΚΤΥ & ΡΥΒΑ

**Φιλέτο σολομού** στη σχάρα πάνω σε ψητά σπαράγγια, σαλάτα από μαύρη φακή beluga με φιλέτο πορτοκαλιού, baby σπανάκι, φέτες ραπανιού και μους αβοκάντο

*Grilled salmon fillet on grilled asparagus, beluga black lentil salad with orange fillet, baby spinach, radish slices and avocado mousse*

**Филе лосося** на гриле со спаржей, салат из черной чечевицы белуги с апельсиновым филе, молодой шпинат, кусочки редиса и мусс из авокадо

€ 29,00

**Τσιπούρα ψητή στη σχάρα** με σάλτσα λεμονιού, κρέμα φάβας, καραμελωμένα ντοματίνια, πίκλα κρεμμυδιού και σαλάτα ψητού παντζαριού

*Grilled sea bream with lemon sauce, fava cream, caramelized cherry tomatoes, onion pickle and roast beetroot salad*

**Μορσκόη λευκή на гриле** с лимонным соусом, кремом фава, карамелизированными помидорами черри, луковым маринадом и салатом из свеклы на гриле

€ 25,00

**Βακαλάος τηγανητός** σε τραγανή τεμπούρα μπύρας με κολοκύθι και καρότο etuver, πικάντικη σως αγιολί αρωματισμένη με μπούκοβο, χύμα μαύρης ελιάς και λάδι μαϊντανού

*Fried cod-fish fillet in crunchy beer tempura with zucchini and carrot etuver, spicy Aioli sauce flavored with bukovo, black olive soil and parsley oil*

**Треска**, обжаренная в хрустящем кляре из пива с цукини и морковным этювером, острым соусом агиоли, приправленным буково, черной оливковой "землей" и маслом петрушки

€ 18,00





ΚΡΕΑΤΙΚΑ  
*Meat & Poultry*

МЯСО И ПТИЦА

**Φιλέτο από μοσχάρακι γάλακτος σωτέ** με ντεμί γκλας λαχανικών αρωματισμένη με τέσσερα πιπέρια, πουρές από ρίζες της γης και μανιτάρια σαμπινιόν με νότες από λάδι τρούφας  
*Sautéed veal fillet with vegetable demi-glace flavored with four peppers, root puree and champignon mushrooms with truffle oil*

**Обжаренное филе говядины** с овощной деми-глазурью, приправленное четырьмя перцами, пюре из измельченных шампиньонов с нотами трюфельного масла

€ 30,00

**Κοτόπουλο φιλέτο στήθος στη σχάρα** μαριναρισμένο σε λευκό κρασί και μουστάρδα με εξωτικό ρύζι Jasmine αρωματισμένο με κάρυ, στικς ψητών λαχανικών και γλυκόξινη σάλτσα με ανανά

*Grilled chicken fillet marinated in white wine and mustard with exotic Jasmine rice flavored with curry, grilled vegetable sticks and sweet and sour sauce with pineapple*

**Филе куриной грудки на гриле**, маринованное в белом вине и горчице с экзотическим рисом Жасмин, приправленным карри, овощными палочками на гриле и кисло-сладким соусом с ананасом

€ 19,00

**Σουβλάκι από τρυφερό χοιρινό κρέας** πάνω σε ψητή πίτα με λαδολέμονο μουστάρδας, ψητή ντομάτα, ροδέλες κρεμμυδιού, σως γιαουρτιού με ούζο και δυόσμο και φρέσκες τηγανητές πατάτες  
*Tender pork souvlaki on grilled pita bread with oil-lemon and mustard sauce, grilled tomato, onion slices, yogurt sauce with ouzo and mint and fresh French fries*

**Нежный шашлык из свинины на гриле** с горчичным лимонным маслом, помидорами гриль, ломтиками лука, йогуртовым соусом с узо и мятой и свежим картофелем фри

€ 19,50

**Μπιφτέκια στη σχάρα** με χειροποίητη σως μπάρμπεκιου, πάνω σε τραγανή πίτα με ψητή ντομάτα και πιπεριά, baby πατατούλες σωτέ με νιφάδες παρμεζάνας και ντρέσινγκ με μέλι και μουστάρδα

*Grilled burgers with handmade barbecue sauce, on a crispy pita bread with roasted tomatoes and peppers, sautéed baby potatoes with parmesan flakes and honey and mustard dressing*

**Жареные котлеты** с соусом барбекю ручной работы, на хрустящем пироге с жареными помидорами и перцем, обжаренным беби-картофелем с хлопьями пармезана и заправкой из мёда и горчицы

€ 18,00



Σ Π Ι Τ Ι Κ Α   Γ Λ Υ Κ Α  
*Homemade Desserts*

**Домашние десерты**

- Παγωτό τριών γεύσεων** (επιλογή από βανίλια, σοκολάτα, φράουλα, στρατσιатέλα)  
*Ice-Cream three scoops (choice of vanilla, chocolate, strawberry, stracciatella)*  
**Мороженое из трех вкусов**  
(на выбор ванильное, шоколадное, клубничное, страциателла) € 8,00
- Προφιτερόλ αποδομημένο** με καραμελωμένα σου γεμιστά με γαλλική κρέμα ζαχαροπλαστικής και βελούδινη γκανάζ σοκολάτας αρωματισμένη με μπράντι  
*Deconstructed profiterole with caramelized choux stuffed with French patisserie cream and velvet chocolate ganache flavored with brandy*  
**Профитероли** с карамелизированной начинкой из французского кондитерского крема и бархатистого шоколадного ганаша, приправленного бренди € 8,50
- Ντακουάζ αμυγδάλου** με ναμελάκα λευκής σοκολάτας, κρεμέ από βανίλια Μαδαγασκάρης και καραμελωμένο τουίλ με νότες πικραμύγδαλου  
*Almond dacquoise with white chocolate namelaka, Madagascar vanilla cream and caramelized tuile with hints of bitter almond*  
**Миндальный отвар** с кремом из белого шоколада, мадагаскарским ванильным кремом и карамелизированным тюлем с оттенками горького миндаля € 7,50
- Πάστα Τιραμισού** με κρέμα маскарπόνε αρωματισμένη με καφέ εσπρέσσο, λικέρ Kahlua και σως αλμυρής καραμέλας βουτύρου  
*Tiramisu with mascarpone cream flavored with espresso, Kahlua liqueur and salty caramel butter sauce*  
**Паста тирамису** с кремом маскарпоне, приправленная кофе эспрессо, ликером Калуа и пикантным сливочно-карамельным соусом € 7,00
- Μουαλέ μπίτερ σοκολάτας** με παγωτό στρατσιатέλα, σπασμένη μαύρη σοκολάτα και σως αγριοκέρασου  
*Chocolate moelleux with bitter chocolate with stracciatella ice-cream, broken dark chocolate and wild cherry sauce*  
**Шоколадный маффин** с шоколадным мороженым страциателла, битым темным шоколадом и соусом из дикой вишни € 8,00



Παρακαλούμε απευθυνθείτε στο προσωπικό του ξενοδοχείου μας, προκειμένου να ενημερωθείτε σχετικά με τρόφιμα που μπορεί να προκαλούν αλλεργίες ή δυσανεξίες.

*Please contact our hotel staff to be informed about foods that may cause allergies or intolerances.*

Пожалуйста, свяжитесь с нашим персоналом отеля для получения информации о продуктах, которые могут вызвать аллергию или непереносимость.

Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται οι υπηρεσίες και όλοι οι φόροι. Το κατάστημα εκδίδει αποδείξεις λιανικής πώλησης. Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο).

Τα ψάρια είναι φρέσκα, ο βακαλάος είναι κατεψυγμένος, τα κρέατα και τα θαλασσινά είναι κατεψυγμένα. Το λάδι για τα τηγανητά είναι ηλιέλαιο και για τις σαλάτες ελαιόλαδο. Οι τηγανητές πατάτες είναι φρέσκες. Σε ειδική θήκη στην έξοδο υπάρχουν έντυπα για τυχόν παρατηρήσεις σας.

Υγειονομικός υπεύθυνος: Γ. Σεϊτανίδης



All prices include service and taxes. The restaurant prints out retail receipts. Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt-invoice). Fishes are fresh, cod-fish is frozen, meats and seafood are frozen. For fried we use sun oil and for salads olive oil. The french fries are fresh. Our complaint forms are located in a special box near the exit.

Health issues are managed by: G. Seitanidis





— A BEACH-FRONT CITY HOTEL —

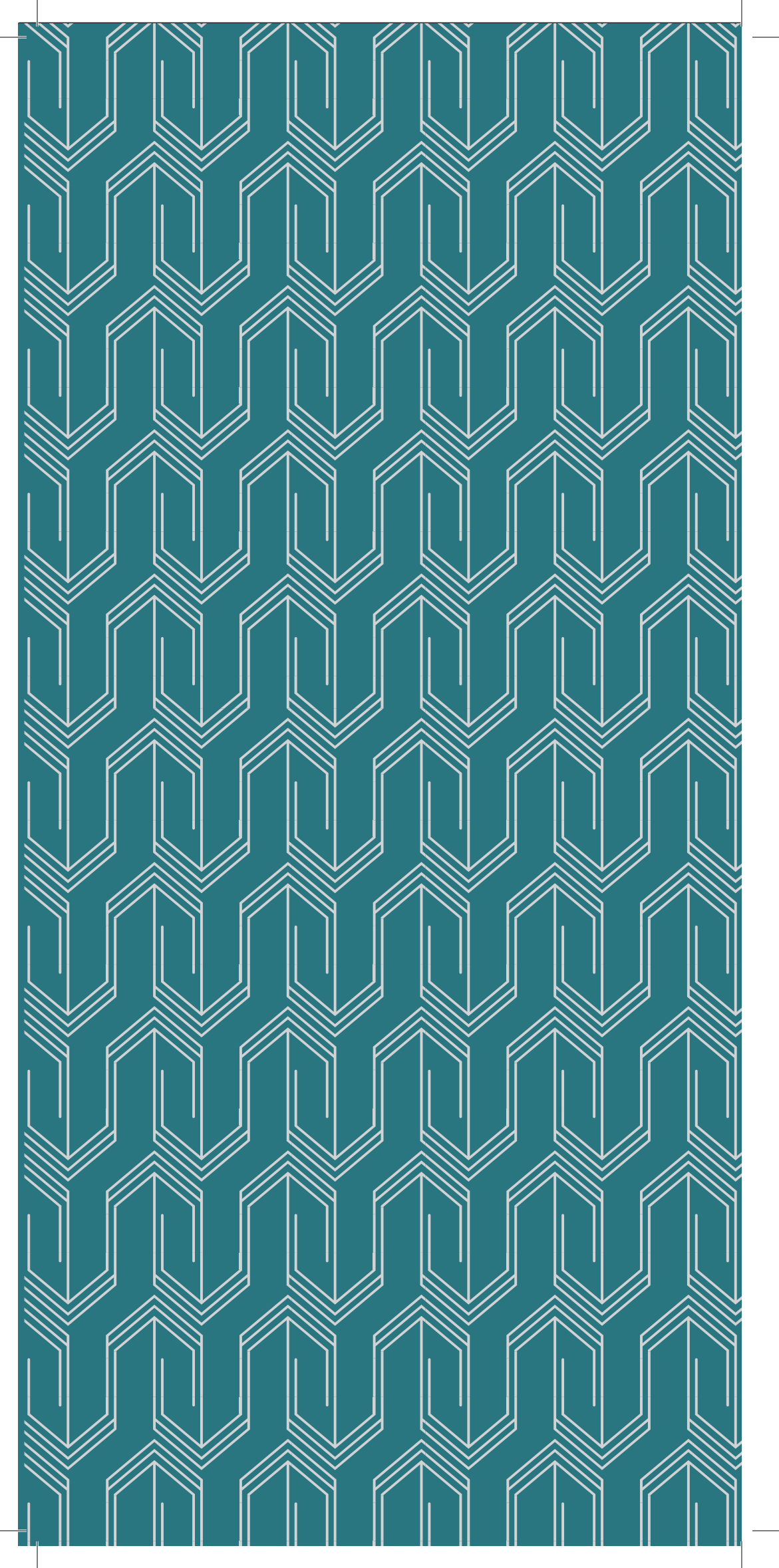
**POSEIDON ATHENS**

72, Posidonos Ave. 175 62, P. Faliro, Athens, Greece  
[poseidonhotel.com.gr](http://poseidonhotel.com.gr)



— POSEIDON ATHENS —

*The All Day  
Menu*



## ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ - SOFT DRINKS

<i>Pink Grapefruit Soda Three Cents (200ml)</i>	€ 5,00
<i>Ginger Beer Three Cents (200ml)</i>	€ 5,00
Bfresh spitiko Οργανική Λεμονάδα <i>Bfresh spitiko Organic Lemonade</i>	€ 6,00
Φρέσκος Χυμός Πορτοκάλι - <i>Fresh Orange Juice</i>	€ 6,00
<i>Smoothies</i>	€ 7,00
Coca Cola, Coca Cola Light, Coca Cola Zero, Sprite, Soda Schweppes, Tonic, Ginger Ale (250ml)	€ 4,00
Διάφοροι Χυμοί (Πορτοκάλι, Ανανάς, Μήλο) <i>Various Fruit Juices (Orange, Pineapple, Apple)</i>	€ 4,50
Παγωμένο Τσάι Λεμόνι, Ροδάκινο <i>Iced Tea Lemon, Peach (330ml)</i>	€ 4,20
Μεταλλικό Νερό 1lt - <i>Mineral Water 1lt</i>	€ 3,00
Μεταλλικό Νερό 500ml - <i>Mineral Water 500ml</i>	€ 1,50
Ανθρακούχο Νερό 250ml - <i>Sparkling Water 250ml</i>	€ 4,00

## ΖΕΣΤΑ ΡΟΦΗΜΑΤΑ - HOT BEVERAGES

*\*ή ντεκαφεϊνέ or decaffeinated*

*Εσπρέσσο - <i>Espresso</i>	€ 3,80
*Εσπρέσσο Macchiato - <i>Espresso Macchiato</i>	€ 3,80
*Εσπρέσσο Americano - <i>Espresso Americano</i>	€ 3,80
*Εσπρέσσο Latte - <i>Espresso Latte</i>	€ 4,50
*Διπλό Εσπρέσσο - <i>Espresso Doppio</i>	€ 4,50
*Καπουτσίνο - <i>Cappuccino</i>	€ 4,50
*Διπλό Καπουτσίνο - <i>Cappuccino Doppio</i>	€ 5,00
*Στιγμιαίος Καφές - <i>Instant Coffee</i>	€ 4,20
Καφές Φίλτρου - <i>Filter Coffee</i>	€ 3,80
Ελληνικός Καφές - <i>Greek Coffee</i>	€ 3,50
Ελληνικός Καφές Διπλός - <i>Greek Coffee Double</i>	€ 4,00
Ζεστή Σοκολάτα - <i>Hot Chocolate</i>	€ 6,00
Διάφορες Γεύσεις Τσάι - <i>Pot of Tea</i>	€ 3,50
<i>Irish Coffee</i>	€ 8,00

## ΚΡΥΑ ΡΟΦΗΜΑΤΑ - COLD BEVERAGES

*\*ή ντεκαφεϊνέ or decaffeinated*

*Εσπρέσσο Freddo - <i>Espresso Freddo</i>	€ 4,80
*Καπουτσίνο Freddo - <i>Cappuccino Freddo</i>	€ 4,90
*Εσπρέσσο Freddo με Kahlua ή Baileys <i>Espresso Freddo with Kahlua or Baileys</i>	€ 6,50
*Καπουτσίνο Freddo με Kahlua ή Baileys <i>Cappuccino Freddo with Kahlua or Baileys</i>	€ 7,00
*Φραπέ - <i>Iced Coffee (Frappe)</i>	€ 4,20
*Φραπέ με Παγωτό - <i>Iced Coffee (Frappe) with ice-cream</i>	€ 5,50
*Φραπέ με Kahlua ή Baileys <i>Iced Coffee (Frappe) with Kahlua or Baileys</i>	€ 6,50
Κρύα Σοκολάτα - <i>Cold Chocolate</i>	€ 6,00
Milkshakes (Βανίλια, Σοκολάτα, Φράουλα)	
<i>Milkshakes (Vanilla, Chocolate, Strawberry)</i>	€ 7,00

## ΜΠΥΡΕΣ - BEERS

<i>Mythos (Local), Mamos (Local) (330ml)</i>	€ 5,50
<i>Corona, Fischer, Carlsberg, Guinness, Erdinger Weiss (330ml)</i>	€ 6,50

## ENERGY DRINKS

<i>Red Bull (250ml)</i>	€ 6,00
<i>Strongbow Gold Apple (330ml)</i>	€ 6,00

## ΑΠΕΡΙΤΙΦ - APERITIVES

<i>Carpano Antica Formula, Martini (Bianco, Dry), Campari, Aperol, Pimm`s, Grappa, Absinthe, Amaro Ouzo (Local), Tsipouro (Local)</i>	€ 8,00
	€ 7,00

## ΤΖΙΝ - GIN

<i>Tanqueray No Ten, Hendrick`s</i>	€ 10,00
<i>Bombay Sapphire, Bulldog, Tanqueray, Beefeater Pink Beefeater, Empire</i>	€ 9,00
	€ 8,00

## ΒΟΤΚΑ - VODKA

<i>Grey Goose, Belvedere</i>	€ 11,00
<i>Tito's, Ketel One</i>	€ 9,00
<i>Stolichnaya, Absolut, Smirnoff North, Moskovskaya</i>	€ 8,00

## ΡΟΥΜΙ - RUM

<i>Zacapa 23 Centenario (Solera)</i>	€ 11,00
<i>Plantation Grande Reserve Barbados 5 Years, Diplomatico Exclusiva Reserva</i>	€ 10,00
<i>Havana Club 7 Years, Kraken Black (Spiced), Sailor Jerry (Spiced), Bacardi Gold</i>	€ 9,00
<i>Captain Morgan Black, Ron Barceló Blanco, Bacardi</i>	€ 8,00

## ΤΕΚΙΛΑ - TEQUILA - MEZCAL

<i>Bruxo X (Mezcal)</i>	€ 11,00
<i>Patron (Silver), Don Julio Añejo</i>	€ 11,00
<i>Herradura (Blanco - Reposado)</i>	€ 10,00
<i>El Jimador (Blanco - Reposado), Olmeca Dark Chocolate</i>	€ 8,00

## BRANDY - COGNAC - PISCO

<i>Metaxa Private Reserve</i>	€ 11,00
<i>Hennessy Fine De Cognac</i>	€ 11,00
<i>Metaxa 7*</i>	€ 9,00
<i>Metaxa 5*</i>	€ 8,00
<i>Pisco Barsol Primero Quebranta</i>	€ 9,00

## ΣΚΟΤΣΕΖΙΚΟ ΟΥΙΣΚΙ - SCOTCH WHISKY

<i>Dimple, Chivas Regal, Johnnie Walker Black Label</i>	€ 10,00
<i>Johnnie Walker Red Label, Haig, Famous Grouse</i>	€ 8,00

---



## MALT ΟΥΙΣΚΙ - MALT WHISKY

*The Balvenie 12 Doublewood, Lagavulin 16* € 12,00  
*Talisker 10, Glenfiddich 12* € 11,00

## BOURBON & TENNESSEE WHISKEY

*Woodford Reserve* € 10,00  
*Maker's Mark, Bulleit, Jack Daniels, Four Roses* € 9,00

## ΙΑΠΩΝΙΚΟ ΟΥΙΣΚΙ - JAPANESE WHISKY

*Nikka Days* € 10,00

## ΚΑΝΑΔΕΖΙΚΟ ΟΥΙΣΚΙ - CANADIAN WHISKY

*Crown Royal* € 10,00  
*Canadian Club* € 8,00

## ΙΡΛΑΝΔΕΖΙΚΟ ΟΥΙΣΚΙ - IRISH WHISKEY

*Bushmills Black Bush* € 10,00  
*Jameson* € 8,00

## ΜΙΞΕΡΣ - MIXERS

Χυμοί ή Αναψυκτικά - *Juices or Soft Drinks* € 0,50  
Φυσικοί Χυμοί - *Fresh Juices* € 1,00  
*Pink Grapefruit Soda, Ginger Beer* € 1,50  
*Red Bull* € 2,00

## ΛΙΚΕΡ - LIQUEURS

*Baileys, Kahlua, Southern Comfort, Bergamot Liqueur (Local),  
Frangelico, Amaretto Di Saronno, Cointreau, Sambuca,  
Fireball Cinnamon Whisky, Benedictine, Drambuie, Malibu* € 8,00

## ΧΩΝΕΥΤΙΚΑ - DIGESTIVES

*Fernet Branca, Jägermeister, Mastiha Skinos (Local),  
Limoncello* € 8,00

## ΟΙΝΟΙ - WINES

**Caramelo Λευκό** 187ml - **Caramello White** 187ml € 6,00

**Ορεινός Ήλιος Σεμέλη Οινοποιητική Λευκό** 187ml  
Sauvignon Blanc, Moschofilero

**Orinos Helios Semeli Estate White** 187ml  
Sauvignon Blanc, Moschofilero € 6,50

**Caramelo Κόκκινο** 187ml - **Caramello Red** 187ml € 6,00

**Ορεινός Ήλιος Σεμέλη Οινοποιητική Κόκκινο** 187ml  
Syrah, Αγιωργίτικο

**Orinos Helios Semeli Estate Red** 187ml  
Syrah, Agiorgitiko € 6,50

**Ορεινός Ήλιος Σεμέλη Οινοποιητική Ροζέ** 187ml  
Αγιωργίτικο

**Orinos Helios Semeli Estate Rose** 187ml  
Agiorgitiko € 6,50

## ΕΠΙΔΟΡΠΙΟΙ ΟΙΝΟΙ (ΠΟΤΗΡΙΑ) - DESSERT WINES (GLASS)

**Samos Grand Cru, Vinsanto Santorini, Sangria** € 7,00

---

## ΣΑΜΠΑΝΙΕΣ ΚΑΙ ΑΦΡΩΔΕΙΣ ΟΙΝΟΙ CHAMPAGNES & SPARKLING WINES

Dom Perignon 750ml	€ 250,00
Moët & Chandon 750ml	€ 130,00
Moët & Chandon 200ml	€ 40,00
Moscato Rosato 750ml	€ 30,00
Moscato Rosato (Glass)	€ 7,00
Moscato D'Asti 750ml	€ 30,00
Moscato D'Asti (Glass)	€ 7,00
Asti Martini Spumante 750ml	€ 45,00
Asti Martini Spumante 200ml	€ 10,00
Gancia Prosecco Brut Doc 750ml	€ 30,00
Gancia Prosecco Brut Doc (Glass)	€ 7,00

## ΣΝΑΚΣ - SNACKS

### Ποικιλία ορεκτικών 2 ατόμων

(κολοκυθοκεφτέδες, πατατοκροκέτες, μπουρεκάκια σπανάκι, φλογέρες ζαμπόν-τυρί)

#### **Variety of appetizers for 2 persons**

(zucchini balls, potato croquettes, small bites in crispy pastry sheet with spinach, flutes with ham and cheese)

€ 15,00

**Κλαμπ σάντουιτς** με σπιτική μαγιονέζα, ζαμπόν, τυρί edam, μπέικον, κοτόπουλο ψητό, ντομάτα, μαρούλι και φρέσκες τηγανητές πατάτες με ντιπ κέτσαπ

**Club sandwich** with homemade mayonnaise sauce, ham, edam cheese, bacon, grilled chicken, tomato, lettuce and French fries with ketchup dip

€ 14,00

### Μπαγκετίνι με καπνιστή γαλοπούλα,

τυρί ένταμ, μαρούλι, ντομάτα και μαγιονέζα με τηγανητές πατάτες

**Baguette with smoked turkey**, edam cheese, lettuce, tomato and mayonnaise sauce with French fries

€ 8,00

### Μπαγκετίνι με ζαμπόν,

τυρί ένταμ, ντομάτα, μαρούλι και σως μαγιονέζας με τηγανητές πατάτες

#### **Baguette with ham**,

edam cheese, tomato, lettuce and mayonnaise sauce with French fries

€ 8,00

**Τορτίγια με ψητό κοτόπουλο** και σαλάτα λαχανικών με σως Καίσαρα

**Tortillas with grilled chicken** and vegetable salad in Caesar sauce

€ 8,50

### Τοστ επιλογής

(τυρί, ζαμπόν, ντομάτα, μαρούλι, γαλοπούλα) με τηγανητές πατάτες

#### **Toast of your choice**

(cheese, ham, tomato, lettuce, turkey) with French fries

€ 6,00

### Φρέσκες τηγανητές πατάτες μερίδα - **French fries**

€ 5,00

## ΣΠΙΤΙΚΑ BURGERS – HOMEMADE BURGERS

**Chicken Burger** με φρεσκοκομμένο κιμά κοτόπουλου ζυμωμένο με φρέσκα λαχανικά πάνω σε χειροποίητο ψωμί με σπιτική μαγιονέζα, φύλλα λόλας, ντομάτα και φρέσκες τηγανητές πατάτες με ντιπ κέτσαπ

**Chicken Burger** with freshly chopped chicken minced meat, kneaded with fresh vegetables on handmade bread with homemade mayonnaise sauce, lola lettuce, tomato and fresh French fries with ketchup dip

€ 14,50

**Cheeseburger** με μπιφτέκι από φρεσκοκομμένο κιμά και φρέσκα μυρωδικά πάνω σε χειροποίητο ψωμί με σουσάμι, τυρί edam, σπιτική μαγιονέζα, φύλλα λόλας, ντομάτα και φρέσκες τηγανητές πατάτες με ντιπ κέτσαπ

**Cheeseburger** with freshly minced meat burger and fresh herbs on handmade bread with sesame, edam cheese, homemade mayonnaise sauce, lola lettuce, tomato and fresh French fries with ketchup dip

€ 15,00

**Veggie burger** με σπιτικό μπιφτέκι λαχανικών πάνω σε χειροποίητο ψωμάκι από παντζάρι με σως από μέλι και μουστάρδα, άιςπεργκ, ντομάτα, κρεμμύδι και φρέσκες τηγανητές πατάτες με ντιπ κέτσαπ

**Veggie burger** with homemade vegetable burger on handmade beetroot bread with honey-mustard sauce, iceberg, tomato, onion and fresh French fries with ketchup dip

€ 14,50

## ΠΙΤΣΑ - PIZZA

**Πίτσα μαργαρίτα** 8 τεμαχίων  
(μοτσαρέλα, σάλτσα ντομάτας και βασιλικός)

**Pizza margherita** 8 pieces (mozzarella, tomato sauce and basil)

€ 14,00

**Πίτσα λαχανικών** 8 τεμαχίων  
(μοτσαρέλα, πολύχρωμες πιπεριές, κρεμμύδι,μανιτάρια,ελιές, ελληνική φέτα και σάλτσα ντομάτας)

**Pizza with vegetables** 8 pieces  
(mozzarella, colorful peppers, onion, mushrooms, olives, Greek feta and tomato sauce)

€ 15,00

**Πίτσα Σπέσιαλ** 8 τεμαχίων  
(ζαμπόν, μοτσαρέλα, μπέικον, χωριάτικο λουκάνικο, μανιτάρια, πιπεριά και σάλτσα ντομάτας)

**Pizza Special** 8 pieces  
(ham, mozzarella, bacon, traditional sausage, mushrooms, peppers and tomato sauce)

€ 15,50

## ΣΑΛΑΤΕΣ - SALADS

**Σαλάτα Καίσαρα** με iceberg, καρδιά μαρουλιού, φιλέτο από μπούτι κοτόπουλου, καλαμπόκι, φύλλα παρμεζάνας και πικάντικη σως με ψητό μπέικον

**Caesar salad** with iceberg, lettuce heart, chicken leg fillet, corn, parmesan flakes and spicy sauce with grilled bacon

€ 14,00

**Τρυφερά φύλλα από baby σπανάκι**, ρόκα,μανιτάρια σωτέ, ροδέλες ραπανιού, φιλέτο από πορτοκάλι και ντρέσινγκ μελιού με νότες βαλσάμικου

**Tender leaves of baby spinach**, rocket, sautéed mushrooms, radish slices, orange fillet and honey dressing with balsamic

€ 11,00

**Ελληνική σαλάτα** με ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, πιπεριά, κρίθινα παξιμάδια, ελιές, ανθούς κάπαρης, φέτα με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και ρίγανη

**Greek salad** with tomato, cucumber, onion, pepper, barley nuts, olives, caper blossoms, feta cheese with extra virgin olive oil and oregano

€ 13,00

**Κυκλαδίτικη Σαλάτα** με ρόκα, ντοματίνια, ανθότυρο και κρίθινο παξιμάδι

**Cycladic Salad** with rocket, cherry tomatoes, anthotyro cheese and barley rusk

€ 11,00

**Ποικιλία τυριών**

**Variety of cheeses**

€ 22,00

## ΖΥΜΑΡΙΚΑ- PASTA

**Πέννες καρμπονάρα** με καπνιστή πανσέτα,μανιτάρια και κρέμα παρμεζάνας αρωματισμένη με σκόρδο

**Penne carbonara** with smoked pancetta, mushrooms and parmesan cream flavored with garlic

€ 14,00

**Ριγгатόνι με σωτέ φιλετίνια από στήθος κοτόπουλου**

και πράσινη πιπεριά σε κρέμα μουστάρδας αρωματισμένη με ημίγλυκο κρασί και καπνιστή πάπρικα

**Rigatoni with sautéed fillets of chicken breast** and green pepper in mustard cream

flavored with semi-sweet wine and smoked paprika

€ 14,50

**Σπαγγέτι με σάλτσα μπολονέζ** με καρότο, σέλερι και φρέσκια ντομάτα

**Spaghetti bolognese** with carrot, celery and fresh tomatoes

€ 13,00

**Ταλιατέλες primavera** με φρέσκα λαχανικά, φιλέτο μαύρης ελιάς, καρέ φέτας και σάλτσα καπνιστής ντομάτας με νότες θυμαριού

**Primavera tagliatelle** with fresh vegetables, black olive fillet, feta cheese cubes and smoked tomato sauce with thyme

€ 12,00

## ΚΡΕΑΤΙΚΑ ΣΧΑΡΑΣ – GRILLED MEATS

**Ποικιλία κρεατικών 2 ατόμων** (μπιφτεκάκια, χοιρινά μπριζολάκια, φιλετάκια κοτόπουλου & λουκάνικο με πατάτες τηγανητές και πιτούλες)

**Mixed grill for 2 persons** (beef burgers, small pork steaks, chicken fillet & sausage with French fries and pita bread)

€ 32,00

**Κοτόπουλο φιλέτο στήθος στη σχάρα** μαριναρισμένο σε λευκό κρασί και μουστάρδα με εξωτικό ρύζι Jasmine αρωματισμένο με κάρυ, στικς ψητών λαχανικών και γλυκίσινη σάλτσα με ανανά

**Grilled chicken fillet** marinated in white wine and mustard with exotic Jasmine rice flavored with curry, grilled vegetable sticks and sweet and sour sauce with pineapple

€ 19,00

**Σουβλάκι από τρυφερό χοιρινό κρέας** πάνω σε ψητή πίτα με λαδολέμονο μουστάρδας, ψητή ντομάτα, ροδέλες κρεμμυδιού, σως γιαουρτιού με ούζο και δυόσμο και φρέσκες τηγανητές πατάτες

**Tender pork souvlaki** on grilled pita bread with oil-lemon and mustard sauce, grilled tomato, onion slices, yogurt sauce with ouzo and mint and fresh French fries

€ 19,50

**Μπιφτέκια στη σχάρα** με χειροποίητη σως μπάρμπεκιου, πάνω σε τραγανή πίτα με ψητή ντομάτα και πιπεριά, baby πατατούλες σωτέ με νιφάδες παρμεζάνας και ντρέινγκ με μέλι και μουστάρδα

**Grilled burgers** with handmade barbecue sauce, on a crispy pita bread with roasted tomatoes and peppers, sautéed baby potatoes with parmesan flakes and honey and mustard dressing

€ 18,00

## ΣΠΙΤΙΚΑ ΓΛΥΚΑ - HOMEMADE DESSERTS

**Φρούτα εποχής**  
**Seasonal Fruits**

€ 7,50

**Παγωτό τριών γεύσεων**

(επιλογή από βανίλια, σοκολάτα, φράουλα, στρατσιατέλα)

**Ice-Cream three scoops**

(choice of vanilla, chocolate, strawberry, stracciatella)

€ 8,00

**Μουαλέ μπίτερ σοκολάτας** με παγωτό στρατσιατέλα, σπασμένη μαύρη σοκολάτα και σως αγριοκέρασου

**Chocolate moelleux with bitter chocolate**

with stracciatella ice cream, broken dark chocolate and wild cherry sauce

€ 8,00

**Προφιτερόλ αποδομημένο** με καραμελωμένα σου γεμιστά με γαλλική κρέμα ζαχαροπλαστικής και βελούδινη γκανάζ σοκολάτας αρωματισμένη με μπράντι

**Deconstructed profiterole** with caramelized choux stuffed with French patisserie cream and velvet chocolate ganache flavored with brandy

€ 8,50

**Πάστα Τιραμισού** με κρέμα μασκαρπόνε αρωματισμένη με καφέ εσπρέσο, λικέρ Kahlua και σως αλμυρής καραμέλας βουτύρου

**Tiramisu** with mascarpone cream flavored with espresso, Kahlua liqueur and salty caramel butter sauce

€ 7,00

Αγαπητοί πελάτες,  
Για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες  
σε τρόφιμα, παρακαλώ ενημερώστε  
το προσωπικό μας.

*Dear Guests,  
For any possible food allergies or intolerances,  
please inform our hotel staff.*

Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται οι υπηρεσίες και  
όλοι οι φόροι • Το κατάστημα εκδίδει αποδείξεις  
λιανικής πώλησης. Ο καταναλωτής δεν έχει  
υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο  
παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο) • Τα  
ψάρια είναι φρέσκα, τα κρέατα και τα θαλασσινά  
είναι κατεψυγμένα • Το λάδι για τα τηγανητά είναι  
ηλιέλαιο και για τις σαλάτες ελαιόλαδο  
• Οι τηγανητές πατάτες είναι φρέσκες • Σε ειδική  
θήκη στην έξοδο υπάρχουν έντυπα για τυχόν  
παρατηρήσεις σας.

Υγειονομικός υπεύθυνος: Γ. Σεϊτανίδης



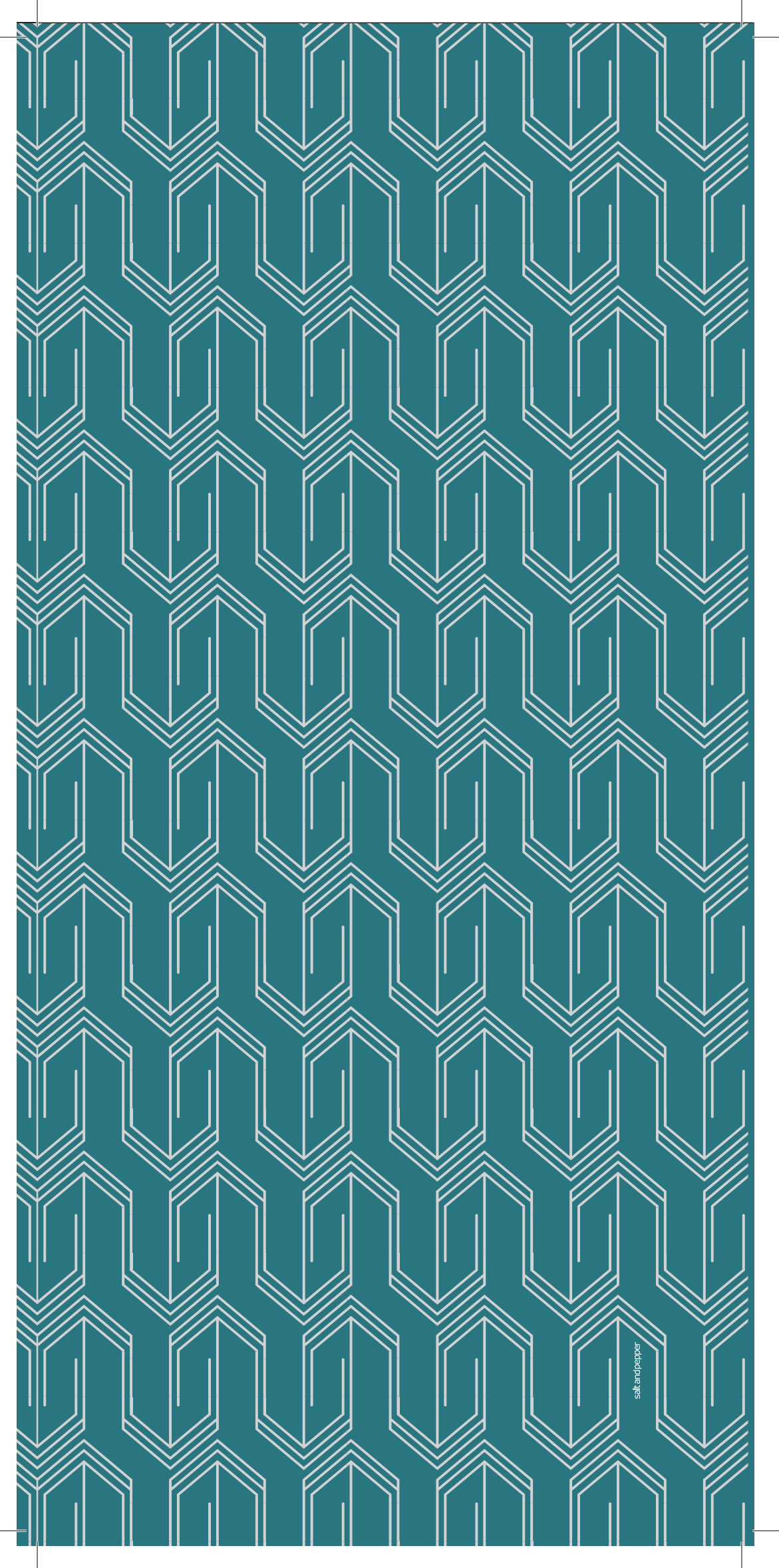
All prices include service and taxes. The restaurant  
prints out retail receipts • Consumer is not obliged  
to pay if the notice of payment has not been  
received (receipt-invoice) • Fishes are fresh, meats  
and seafood are frozen • For fried we use sun oil and  
for salads olive oil • The French fries are fresh  
• Our complaint forms are located in a special box  
near the exit.

Health issues are managed by: G. Seitavidis



— A BEACH-FRONT CITY HOTEL —  
**POSEIDON ATHENS**

72, Posidonos Ave. 175 62, P. Faliro, Athens, Greece  
[poseidonhotel.com.gr](http://poseidonhotel.com.gr)



salt and pepper



— A BEACH-FRONT CITY HOTEL —

**POSEIDON ATHENS**

72, Posidonos Ave. 175 62, P. Faliro, Athens, Greece

[poseidonhotel.com.gr](http://poseidonhotel.com.gr)