



HOTEL
GRANDE BRETAGNE
A LUXURY COLLECTION HOTEL

Athens

MENΟΥ
ΓΕΥΜΑ/ΔΕΙΠΝΟ/GALA
MENUS
LUNCH/DINNER/GALA

Menu 1

Τερτίνα Μεσογειακών θαλασσινών με σαφράν
Λαχανικά κήπου
Mediterranean seafood terrine with saffron aioli
And crisp garden lettuce

**

Φιλετάκια χοιρινά με σωταρισμένα μανιτάρια και σπανάκι
σε σάλτσα από δενδρολίβανο
Roast pork fillet with sautéed mushrooms and spinach
in rosemary sauce

**

Κρεμ μπρουλέ με αχλάδι
Pear crème brulee

**

Καφές ή τσάι
Freshly brewed coffee or tea

€ 60.00 κατ'άτομο / per person

Menu 2

Παγωμένη σούπα τομάτας με μοτσαρέλα και τσιπς πέστο
Chilled tomato soup with buffalo mozzarella and pesto chip

**

Τηγανητό φιλέτο σολομού
με πιπεράτη σάλτσα και πολέντα με σαφράν
Pan-fried salmon
salsa verde Peperonata and saffron polenta cake

**

Μους σοκολάτα με άρωμα πορτοκαλιού
Κομπόστα απο κέρασι και σουσαμένια σφολιατίνια
Orange chocolate mousse
Cherry compote and sesame tuile

**

Καφές ή τσάι
Freshly brewed coffee or tea

€ 65.00 κατ'άτομο / per person



HOTEL
GRANDE BRETAGNE
A LUXURY COLLECTION HOTEL

Athens

Menu 3

Μπρεσαόλα και ρικότα
Με λαδολέμονο και ξερά φρούτα
Ballottine of bresaola and ricotta
Drizzled with lemon-olive oil emulsion and dried fruits

**

Τηγανητό φιλέτο από λαβράκι
πάνω σε ψιλοκομμένα λαχανικά και οάλτσα beurre blanc
Pan fried fillet of sea bass
set on chunky ratatouille in beurre blanc sauce

**

Νουγκατίνα με τραγανιστά αμύγδαλα
Nougat glace with crunchy almonds

**

Καφές ή τσάι
Freshly brewed coffee or tea

€ 73.00 κατ'άτομο / per person

Menu 4

Καρπάτσιο από μοσχάρακι με μανιτάρια και λιαστή τομάτα
Σε φύλλα ρόκας και coulis πιπεριάς
Veal carpaccio served with mushrooms and sundried tomato salad
on rocket leaves and capsicum coulis

**

Βελουτέ από κολοκύθα
Με άρωμα Αμαρέττο
Roasted pumpkin veloute
flavoured with amaretto

**

Ψητό φιλέτο από φαγκρί σε πουρέ πατάτας με ελιές
Σάλτσα τομάτας με βούτυρο και γλασαρισμένο μάραθο
Grilled fillet of sea bream on olive mashed potatoes,
buttered tomato sauce and glazed fennel

**

Τάρτα λεμονιού με σως από μούρα
Baked lemon tart with blackberry sauce

**

Καφές ή τσάι
Coffee or tea

€ 78.00 κατ'άτομο / per person



HOTEL
GRANDE BRETAGNE
A LUXURY COLLECTION HOTEL

Athens

Menu 5

Μαριναρισμένες γαρίδες με παπάγια,
Σαλάτα από αρακά και φασολάκια με σως λεμονιού
Marinated prawns with papaya,
snow peas and bean spout salad lemon

**

Σούπα από άγρια μανιτάρια με χτένια και τρούφα
Wild mushroom soup with scallops and truffle oil

**

Ψητό φιλέτο από μοσχαράκι γαλάκτος με πατάτες (μπατονέτες),
λαχανικά baby, και σάλτσα μανιτάρια
Roast veal fillet on batonnettes potatoes,
baby vegetables and mushroom sauce

**

Κρεμ μπρουλέ από χουρμάδες με σορμπέ πράσινου μήλου
Date crème brulee, green apple sorbet

**

Καφές ή τσάι
Coffee or tea

€ 81.00 κατ'άτομο / per person

Menu 6

Μοσχαράκι μαγειρευτό με σάλτσα από φρέσκια κρέμα και τόννο
Μαρούλι φριζέ

Cooked veal loin with creamy tuna sauce
Frisee lettuce

**

Πορτοίφι με χοροράντις ή κρέμα από ρικότα
Porcini cream with horseradish or ricotta cream

**

Σορμπέ από άγρια βατόμουρα
Raspberry Sherbet

**

Βοδινό φιλέτο σχάρας
Με θυμάρι, γλασαρισμένο με μαύρο πιπέρι και ψητές ρίζες λαχανικών
Grilled beef tenderloin
with thyme, black pepper glaze and roasted root vegetables

**

Τρούφα λευκής σοκολάτας
Με σως από φρούτα του πάθους και βατόμουρα
White chocolate truffle cake, passion fruit sauce and raspberries

**

Καφές ή τσάι
Μπισκοτάκια και σοκολατάκια
Freshly brewed coffee or tea
Cookies and chocolates

€ 95.00 κατ'άτομο / per person



HOTEL
GRANDE BRETAGNE
A LUXURY COLLECTION HOTEL

Athens

Menu 7

Τερίνα από συκώτι πάπιας
Σερβίρεται με σαλάτα απο μήλο και σέλινο
Και σως από κομπόστα κράνμπερι

Duck liver terrine

Served with crispy salad and cranberry compote

Apple-celery salad

**

Ψητό φιλέτο από φαγκρι με κονφι λιαστής τομάτας

Σως από ελαιόλαδο

Roasted fillet of sea bream

on sun dried tomatoes confit in green olive sauce

**

Σορμπέ βατόμουρο

Black currant sherbet

**

Μενταγιόν από μοσχάκι γάλακτος
με σωταρισμένα μανιτάρια δάσους και μικρές πατάτες

Σως Προβενσάλ

Medallions of veal

with sautéed forest mushrooms, and baby potatoes

In Provencal herb sauce

**

Μουσελίνα πικρής σοκολάτας

Με σως καραμέλας

Dark chocolate mousseline

with spiced caramel sauce

**

Καφές ή τσάι

Πτι φούρ

Freshly brewed coffee or tea

Mignardises

€104.00 κατ'άτομο / per person



HOTEL
GRANDE BRETAGNE
A LUXURY COLLECTION HOTEL

Athens

Menu 8

Τερίνα από φουά γκρά
Πάνω σε κομπόστα Κουμ Κουάτ
Terrine of foie gras
Set on Kumquat compote

**

Κονσορμέ από ορτύκια
Με μανιτάρια
Essence of quails
With morels

**

Τηγανητό φιλέτο γλώσσας και χτένια
με σως σαφράν beurre blanc και ρατατούιγ
Pan-fried fillet of sole and scallops
With saffron beurre blanc and ratatouille

**

Σύνθεση από βοδινό φιλέτο και γαρίδες «τζάμπο»
Με σως εστραγκόν και γαλέτα πατάτας
Combination of beef fillet and tiger prawn
With tarragon sauce and potato cake

**

Εκλεκτή ποικιλία τυριών
Fine selection of cheeses

**

Μους πραλίνας με καρύδια
Σως από Εσπρέσσο
Praline mousse with walnut nougat
Served with espresso sauce

**

Καφές ή τσάι
Πτι φούρ
Freshly brewed coffee or tea
Mignardises

€114.00 κατ'άτομο / per person

Όλες οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους
Prices include all local taxes