



GRECO'S

MEDITERRANEAN CUISINE
DINNER

STARTERS

Calamari sauteed with basil pesto - black olives and over matured Greek gruyere /

Καλαμάρι σοτέ με πέστο βασιλικού, μαύρες ελιές και παλαιωμένη Ελληνική γραβιέρα

Octopus grilled & glazed with smoke tomato cream served with warm potato /

Χταπόδι ψημένο με γλάσο καπνιστής τομάτας, σερβίρεται με ζεστή πατάτα

Slow cooked eggplant with miso paste & bonito flakes /

Σιγομαγειρεμένη μελιτζάνα με πάστα μίσο & νιφάδες ξηρής παλαμίδας

Shrimps on the cast iron with black garlic served with taramas and crispy carob bread /

Γαρίδες στο μαντέμι με μαύρο σκόρδο, σερβίρεται με ταραμά και ψημένο χαρουπόψωμο

Ceviche from catch of the Day with citrus-passion fruit -flamed leek & coriander /

Σεβίτσε από ψάρι ημέρας σε κίτρο-φρούτο το πάθους – καμένο πράσο και κόλιανδρο

Summer salad with water melon - colored tomatoes - feta cheese espuma and pickled Gin cucumber /

Καλοκαιρινή σαλάτα με καρπούζι - χρωματιστές ντομάτες – αφρό Φέτας και πίκλα αγγουριού σε Gin

GRECO'S FAVORITE

Shaked spaghetti with tomato confit , basil pesto and grated Feta cheese /

Χτυπητό σπαγγέτι με ντομάτα κονφί, πέστο βασιλικού και τριμμένη φέτα τυρί

Conchiglie pasta with pulled Black Angus , summer truffle oil and Cacio e Pepe cream /

Κοχύλια με μαδημένο Black Angus, καλοκαιρινό λάδι τρούφας και κρέμα Cacio e Pepe

Linguini a le vongole - Λιγκουίνι a le vongole

Rib Eye

Triplo fritto potatoes – aromatic butter / Πατάτες τριών σταδίων -αρωματικό βούτυρο

Greco's fish soup cooked with clams - rock fish and farm veggies /

Η ψαρόσουπα του Γραικού με όστρακα σκορπίνα και λαχανικά φάρμας

PAREA - TO BE SHARED

"My Giouvetsi" - calamari - octopus - shrimp - mussels

"Το Γιουβέτσι μου" - καλαμάρι - χταπόδι - γαρίδες - μύδια

Seafood flame

shrimps - clams - shells - octopus - calamari - ouzo - earth vegetables - aromatic herbs

Τηγανιά θαλασσινών

γαρίδες - όστρακα - χταπόδι, καλαμάρι - ούζο - λαχανικά της γής - αρωματικά βότανα

FROM THE SEA - ΑΠΟ ΤΗΝ ΘΑΛΑΣΣΑ

Catch of the day (Grilled / Steamed) - Ψάρια ημέρας (Σχάρας / Αχνιστά)
Shrimps (Grilled / Pasta linguini) - Γαρίδες(Σχάρας / Ζυμαρικά λιγκουίνι)
Lobster (Grilled / Pasta linguini) - Αστακός(Σχάρας / Ζυμαρικά λιγκουίνι)
Calamari (Grilled / Fried) - Καλαμάρι(Σχάρας / Τηγανητό)
Clams-shells / Κυδώνια - Γυαλιστερές - **per item** / ανά τεμάχιο
Fin de cler oyster / Στρείδια Fin de cler - **per item** / ανά τεμάχιο
Gillardeau oyster / Στρείδια Gillardeau - **per item** / ανά τεμάχιο

DESSERTS - ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Mousse halva cinnamon aroma - crunchy crust sheet - sundried orange

Μους χαλβά άρωμα Κανέλας - τραγανό φύλλο κρούστας - αποξηραμένο πορτοκάλι

Chocolate crèmeux with Bourbon whisky , cardamon crumble and Madagascar vanilla ice cream

Κρεμέ σοκολάτας με Ουίσκι Bourbon θρύμμα μπισκότου κάρδαμου και παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης

Freshly sliced fruits

Φρέσκα φρούτα εποχής

The establishment provides a form for complaints.

Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt-invoice)

Prices include VAT 24%, VAT for alcoholic beverages 24% and municipality tax 0.5%

MH.TE 1127981 (ver. 7)

The consumption of any beverage purchased out of the hotels premises is prohibited in all hotel's departments.

The prices on the list include all taxes.

Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις