



GRECO'S

MEDITERRANEAN CUISINE

GRECOS MENU 2024

WELCOME

Greco's basket - variety of freshly baked buns in the stove

Greco's καλαθάκι - ποικιλία από φρεσκοψημμένα ψωμάκια στην πέτρα

Extra virgin olive oil & refreshing dip

Έξτρα παρθένο αρωματικό ελαιόλαδο & δροσερό ντιπάκι

Soup of the day

Σούπα ημέρας

STARTERS - ΤΑ ΠΡΩΤΑ

“Ouzo” Tzatziki - Τζατζίκι Ούζου

Black taramas (fish roe) with ink from cuttlefish
“Μαύρος” ταραμάς με μελάνι σουπιάς

Grilled Aubergine with black garlic and flavored parsley olive oil
Μελιτζάνα ψητή με μαύρο σκόρδο και αρωματικό λάδι μαιντανού

“Mezze” For 2 - Μεζές για δύο

“Halloumi” saganaki - Chios “mastiha” liqueur - lime peel - sweet fig
Χαλούμι σαγανάκι - μαστίχα Χίου λικέρ - φλούδα λάιμ - γλυκό σύκο

Homemade mini pies with Halkidiki’s feta cheese - pickled onion
cherry tomatoes - oregano - aromatic olive oil
Σπιτικά πιτάκια με φέτα Χαλκιδικής - πίκλα κρεμμύδι
τοματίνια - ρίγανη αρωματικό λάδι

Homemade mini pies with minced Beef meat
sunny side up egg & paprika cream
Σπιτικά πιτάκια με μοσχαρίσιο κιμά
τηγανιτό αυγό και κρέμα πάπρικας

Fried calamari stripes - tartar sauce
Τηγανιτές λωρίδες καλαμάρι - ταρταρ σως

Crispy shrimps - duo mayonnaise (herbal, chili)
Τραγανές γαρίδες - ντουέτο μαγιονέζας (μυρωδικών, καυτερή)

Steamed mussels - tsipouro - fresh herbs - fennel
Μύδια αχνιστά - τσίπουρο - φρέσκα μυρωδικά - μαραθόριζα

Smoked mackerel - tricolor peppers - olives - fresh oregano
Καπνιστό σκουμπρί - τρίχρωμες πιπεριές - ελιές καλαμών - φρέσκια ρίγανη

Traditional fava - calamari - basil pesto - fried caper - caramelized onion
Παραδοσιακή φάβα - καλαμάρι - πέστο βασιλικού - τηγανιτή κάπαρη
καραμελωμένα κρεμμύδια

Grilled octopus
pickled vegetables - red pepper perls - apple cider vinaigrette
Χταπόδι σχάρας
λαχανικά τουρσί - πέρλες κόκκινης πιπεριάς - βινεγκρέτ - μηλόξυδο

Psa-Ra-Kia - steamed, grilled, fried - refreshing tabbouleh salad
Τα Ψαράκια μας - αχνιστά, σχάρας, τηγανιτά - δροσερή σαλάτα ταμπουλέ

SALADS - ΣΑΛΑΤΕΣ

Greco's salad

Greco's σαλάτα (η δική μας χωριάτικη)

Caesar's salad

iceberg, bacon, parmesan cheese, cherry tomatoes,
buttered crouton

+Juicy chicken fillet

+grilled shrimps

Σίζαρ σαλάτα

αισμπέργκ, μπέικον, παρμεζάνα, τοματίνια ,κρουτόν βουτύρου

+ ζουμερό ψητό φιλέτο κοτόπουλο

+ ψητές γαρίδες

Warm "Horta"

greens - grilled Kalamon olives - barley rusks - sun dried tomatoes

anthotiro cheese - tomato vinaigrette

Ζεστά χόρτα εποχής

με κριθαροκούλουρο - ψητές ελιές Καλαμών - λιαστή ντομάτα

ανθότυρο - βινεγκρέτ ντομάτα

PASTA – RISOTTO - ΖΥΜΑΡΙΚΑ - ΡΙΖΟΤΟ

Shaked spaghetti

grilled tomatoes - feta cheese - extra virgin olive oil - oregano

Χτυπητό спаγγέτι

ψητή ντομάτα - φέτα - ελαιόλαδο - ρίγανη

Linguini a le vongole - Λιγκουίνι a le vongole

Calamarata

with mussels - anise - black garlic - lime sauce

Καλαμαράτα

με μύδια - γλυκάνισο - μαύρο σκόρδο - σάλτσα μοσχολέμονο

Wild mushroom risotto

truffle aroma - gorgonzola cream - cashews nuts powder

Ριζότο άγριων μανιταριών

άρωμα τρούφας - κρέμα γκοργκοντζόλα - πούδρα κάσιους

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

Chicken “Souvla” 400g

grilled vegetables - 3 stages smashed potatoes - freshly baked pita

Κοντοσούβλι κοτόπουλο 400g

ψητά λαχανικά - τσακιστές πατάτες 3 σταδίων - φρεσκοψημένη πίτα

MAIN COURSES - ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΟ

Duroc Iberian pork chops

Thyme sauce-corn & peas with truffle oil

Χοιρινά μπριζολάκια Ιβηρικού χοίρου

Σάλτσα θυμαριού- καλαμπόκι και αρακάς με άρωμα τρούφας

Cultivated fish fillet

warm potato salad - crunchy zucchini blossoms

Φιλέτο ψάρι ιχθυοκαλλιέργειας

ζεστή πατατοσαλάτα - τραγανό κολοκυθοανθό

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

Dish of the day slow cooked with ingredients from our land

Πιάτο ημέρας σιγομαγειρεμένο με υλικά του τόπου μας

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

Chocolate soufflé

florentine - cream caramel - vanilla Madagascar ice cream

Σουφλέ σοκολάτας

φλωρεντίν - κρέμα καραμέλα - παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης

Pavlova

handmade forest fruit marmalade - lime cream

Πάβλοβα

χειροποίητη μαρμελάδα με φρούτα του δάσους - κρέμα μοσχολέμονου

Mousse halva

cinnamon aroma - crunchy crust sheet - sundried orange

Μους χαλβά

άρωμα Κανέλας - τραγανό φύλλο κρούστας - αποξηραμένο πορτοκάλι

Freshly cut seasonal fruits

Φρέσκοκομμένα φρούτα εποχής

Σύμφωνα με την ισχύουσα ευρωπαϊκή νομοθεσία (ΕΚ 1169/2011) τα συστατικά που δύνανται να προκαλέσουν αλλεργίες είναι τα ακόλουθα:

01. Σιτηρά που περιέχουν γλουτένη (δηλαδή σιτάρι, κριθάρι, βρώμη, σίκαλη κτλ.) και προϊόντα που έχουν ως βάση τα σιτηρά αυτά.
02. Αυγά και προϊόντα με βάση τα αυγά
03. Ψάρια και προϊόντα με βάση τα ψάρια
04. Αραχίδες (αράπικα φιστίκια) και προϊόντα τους
05. Σόγια και προϊόντα της
06. Γάλα και γαλακτοκομικά συμπεριλαμβανομένης της λακτόζης
07. Ξηροί καρποί με κέλυφος (όπως αμύγδαλα, καρύδια, πέκαν, φιστίκια, κ.α.) και προϊόντα τους
08. Σέλινο και προϊόντα προερχόμενα από σέλινο
09. Μουστάρδα και προϊόντα προερχόμενα από αυτή (σινάπι)
10. Σουσάμι και προϊόντα προερχόμενα από σηςάμι
11. Διοξειδίο του θείου και θειώδεις ενώσεις
12. Οστρακοειδή και προϊόντα με βάση τα οστρακοειδή (καρκινοειδή)
13. Λούπινο (οσπριοειδές φυτό) και προϊόντα του
14. Μαλάκια (χταπόδι, καλαμάρι, κ.α.) και προϊόντα τους

Annex II outlines the 14 allergens (and products thereof) that can cause allergic symptoms:

01. Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats.
02. Eggs and Egg products
03. Fish
04. Peanuts
05. Soybeans
06. Milk (including lactose)
07. Nuts; namely almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia (or Queensland) nuts
08. Celery (including celeriac)
09. Mustard
10. Sesame
11. Sulphur dioxide/sulphites, where added and at a level above 10mg/kg or 10mg/L in the finished product. This can be used as a preservative in dried fruit
12. Crustaceans for example prawns, crabs, lobster, crayfish
13. Lupin, which includes lupin seeds and flour and can be found in types of bread, pastries and pasta
14. Molluscs like, mussels, whelks, oysters, snails and squid

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

