

Απολαύστε μια μοντέρνα και εκλεπτυσμένη προσέγγιση στο φαγητό, στην οποία αναδεικνύονται τα τοπικά εποχιακά προϊόντα.

Experience a modern and refined approach to food, championing locally sourced, seasonal produce.

ΚΑΛΑΘΙ ΠΡΩΙΝΟ BREAKFAST BASKET

με τοπικές μαρμελάδες και θυμαρίσιο μέλι
with local jams and thyme honey
4

ΠΡΩΙΝΑ POWER BOWLS BREAKFAST POWER BOWLS

Γιαούρτι αμυγδάλου με αμυγδαλοβούτυρο, γκρανόλα με δημητριακά και κόκκινα φρούτα
Almond yoghurt with almond butter, granola with cereal and red fruits
5

Acai vegan bowl με ροδάκινο, μέλι και φρέσκα φρούτα
Acai vegan bowl with peach, honey and fresh fruits
6

Γιαούρτι κεφίρ 1% με δαμάσκηνο
Kefir yoghurt 1% with prunes
5

Γιαούρτι πλήρες
Whole-milk yoghurt
4

Γιαούρτι 0%
Yoghurt 0%
4

Κεφίρ
Kefir
4

Μπορείτε να μας ζητήσετε να σας σερβίρουμε το γιαούρτι σας με μία επιλεγμένη ποικιλία από ζαχαρωμένα φρούτα, ξηρούς καρπούς και σπόρους.
Special assortments of candied fruits, nuts and seeds as toppings are available upon request.

SMOOTHIES ΚΑΙ ΧΥΜΟΙ SMOOTHIES AND JUICES

Φυσικός χυμός πορτοκάλι
Fresh orange juice
4

Smoothie ημέρας
Smoothie of the day
5

ΒΡΩΜΗ PORRIDGE

Κρύα κρέμα από βρώμη με μπανάνα, pecan και κανέλα
Cold cream made of oats with banana, pecans and cinnamon
7

ΣΑΛΑΤΕΣ ΠΡΩΙΝΟΥ BREAKFAST SALADS

Πλιγούρι, σπανάκι, φασολάκια, αβοκάντο, κόλιανδρος, αμύγδαλα και σάλτσα ταχίни
Bulgur, spinach, green beans, avocado, coriander, almonds and tahini sauce
5

Σαλάτα από μαύρο ρύζι με φρέσκα μυρωδικά και γλυκοπατάτα
Black rice salad with fresh herbs and sweet potato
6

Σαλάτα με ντοματίνια, αγγούρι και πιπεριά Φλωρίνης
Cherry tomato salad with cucumber and Florina peppers
5

ΠΙΑΤΕΛΕΣ PLATTERS

Πιατέλα τυριών
Cheese Platter
6

Πιατέλα αλλαντικών
Cold cuts Platter
7

Ανάμεικτη πιατέλα
Mixed Platter
7

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΠΙΤΑ / ΤΑΡΤΑ / ΚΕΪΚ ΗΜΕΡΑΣ TRADITIONAL PIE / TART / CAKE OF THE DAY

6

ΑΥΓΑ EGGS

Τηγανητά, Ποσέ, Βραστά, Scrambled ή Ομελέτα με γαρνιτούρα της επιλογής σας από τα παρακάτω:
Fried, Poached, Boiled, Scrambled or Omelette with the toppings of your choice:

Αλλαντικά Cold cuts

Ζαμπόν
Ham
Γαλοπούλα
Turkey
Λουκάνικο
Sausage
Μπέικον
Bacon
Προσούτο
Prosciutto

Τυριά Cheese

Γραβιέρα
Graviera cheese
Φέτα
Feta cheese
Μοτσαρέλα
Mozzarella
Καπνιστό τυρί Μετσόβου
Smoked cheese from Metsovo
Milner light τυρί
Milner light cheese

Λαχανικά Vegetables

Μανιτάρια
Mushrooms
Ντομάτα
Tomato
Πιπεριά
Peppers
Κρεμμύδι
Onion
Σπανάκι
Spinach

Βότανα Herbs

Φρέσκος βασιλικός
Fresh basil
Φρέσκος δυόσμος
Fresh spearmint
Σχοινόπρασο
Chives
Ρίγανη
Oregano
Φασκόμυλο
Sage

8

Τα ποσέ και scrambled αυγά σερβίρονται πάνω σε φρυγανισμένο προζυμένιο ψωμί. Ενημερώστε μας εάν θέλετε να το αφαιρέσουμε ή να το αντικαταστήσουμε με ψωμί χωρίς γλουτένη.
Poached and scrambled eggs are served on toasted sourdough bread. Please let us know if you would like your eggs plain or served with gluten-free bread.

GRAND HOTEL KALAMATA SPECIALS

Παραδοσιακός Καγιανάς

Στραπατσάδα με φρέσκια ντομάτα, κολοκύθι, γραβιέρα και άγρια ρίγανη
Traditional Kagianas
Scrambled eggs with fresh tomato, zucchini, graviera cheese and wild oregano
6

Egg Sandwich

Ψημένο brioche με κρεμώδη scrambled αυγά, καπνιστό σολομό, μαγιονέζα γιαουρτιού και σχοινόπρασο
Toasted brioche bread with creamy scrambled eggs, smoked salmon, yoghurt mayonnaise and chives
8

Crêpe Madame

Χειροποίητη κρέπα από φαγόπυρο με αυγό μάτι, κρέμα από παλαιωμένη γραβιέρα σπηλιάς, μανιτάρια σοτέ και απάκι
Handmade buckwheat crêpe with sunny-side-up egg, graviera cheese cream, sautéed mushrooms and apaki
8

Αυγά Benedict αλά Ελληνικά

Ποσέ αυγά με σάλτσα hollandaise, ραγού από
μανιτάρια, φρέσκο θυμάρι και κατσικίσιο τυρί
Greek style Benedict Eggs
Poached eggs with mushroom ragoût,
hollandaise sauce, fresh thyme and goat cheese

9

Λευκή Ομελέτα

με ασπράδια αυγού, σπανάκι, κολοκύθι,
φέτα και βασιλικό
Egg whites Omelette
with spinach, zucchini, feta cheese and basil

8

ΜΠΡΟΥΣΚΕΤΕΣ BRUSCHETTAS

σερβίρονται μόνες τους
ή ως συνοδευτικό για τα αυγά σας
served separately or as a side dish to your eggs

Χωριάτικο ψωμί στη σχάρα με σοταρισμένο
σπανάκι, αβοκάντο, κάρυ και λάιμ
Country-style grilled bread with sautéed spinach,
avocado, curry and lime

9

Brioche με καπνιστό σολομό
και spread ανθότυρο με σχοινόπρασο
Brioche bread with smoked salmon
and anothotyro cheese spread with chives

10

Μίνι focaccia με γαλοπούλα, καπνιστό τυρί
Μετσόβου και spread από πελτέ ντομάτας
Σαντορίνης
Mini focaccia bread with turkey, smoked cheese
from Metsovo and tomato paste spread from
Santorini

10

Για τη δημιουργία των πιάτων μας, χρησιμοποιούμε το διεθνώς
αναγνωρισμένο ILIADA Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο.
We proudly use the world-renowned ILIADA Extra Virgin Olive Oil.

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο). Consumers are not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt-invoice). Στις σαλάτες χρησιμοποιείται Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο. Στα τηγανιτά χρησιμοποιείται ηλιέλαιο. For our salads we use Extra Virgin Olive Oil. For our fried dishes, we use Sunflower Oil. Σε περίπτωση αλλεργίας σε κάποια τρόφιμα παρακαλώ ενημερώστε μας. In case of any food allergy, please inform us. Οι τιμές είναι σε ευρώ € και συμπεριλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους. Prices are in Euros € and all applicable taxes are included. Διατίθεται έντυπο παραπόνων κατόπιν ζήτησης. Complaint forms are available upon request.

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Δημήτρης Γυφτέας
Person responsible for market inspection: Dimitris Gyfteas



Grand Bistro

BREAKFAST