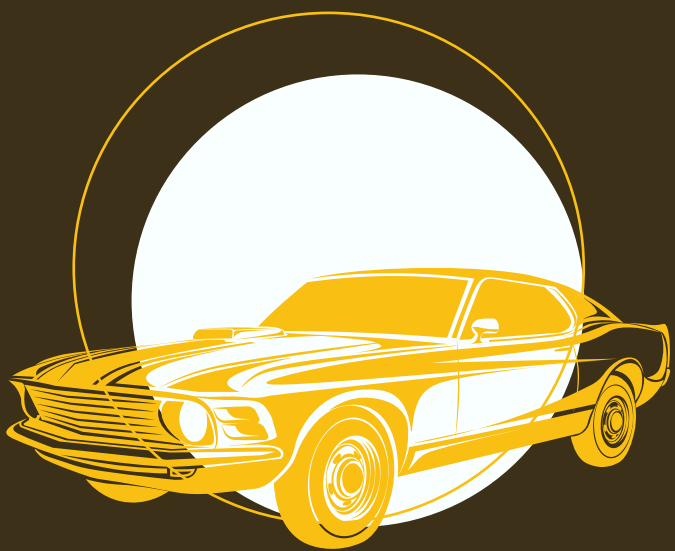


GRAN TURISMO

MENU

WINTER

Τον κατάλογο επιμελείται ο Chef Γιώργος Παπαδόπουλος.
The menu is composed by Chef Georgios Papadopoulos.

Λειτουργούμε 14:00 – 22:00
Τηλέφωνο Room Service: 710
Χρέωση Room Service +10%

Τα μικρά σύμβολα στις σελίδες του μενού παραπέμπουν στην λίστα αλλεργιογόνων προϊόντων που θα βρείτε στην τελευταία σελίδα αυτού του καταλόγου.

Open 14:00 – 22:00
Room Service Number: 710
Room Service Charge +10%

The small icons in the menu refer to the list of allergenic foods listed in the last page of this catalogue.

Ειδικές Διατροφικές Συνήθειες

Παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό της επιχείρησης για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες που μπορεί να έχετε. Το μενού μας μπορεί (ή είναι πιθανό) να περιέχει ίχνη από αλλεργιογόνες ουσίες οι οποίες μπορεί να προκαλέσουν αλλεργία ή δυσανεξία καθώς η επεξεργασία όλων των τροφίμων γίνεται σε κοινό χώρο και δεν μπορεί να αποκλειστεί η παρουσία τους.

Food Allergies and Dietary Requirements

If you have a food allergy or intolerance or special dietary requirements and wish to find out more about the ingredients we use, please ask your waiter or a member of our staff. Our menu may (or is likely to) contain traces of allergenic substances which may cause allergy or intolerance as all food is processed in a common area and their presence cannot be ruled out.

Κρύα Ορεκτικά | Cold Appetizers



Λευκός ταραμάς με μπρικ σολομού 8.50 €
White tarama salad with red brik



Ποικιλία από τυριά-αλλαντικά με ονομασία προέλευσης 17.00 €
(2 άτομα) | Selection of Greek cheese and delicatessen (for two)



Παραδοσιακό Ελληνικό τζατζίκι | Traditional Greek tzatziki 7.00 €

Σαλάτες | Salads



Παραδοσιακή Ελληνική σαλάτα | Traditional Greek salad 9.00 €



Πάνας με κοτόπουλο*, μαρούλι, μαγιονέζα, αμύγδαλο, ανανά 11.00 €
Panas with grilled chicken* fillet, lettuce, mayo, almonds, pineapple



Ανοιξιάτική με μαρούλι, ρόκα, ραντίτσιο, iceberg, αγγούρι, 8.50 €
ντομάτα, ραντισμένη με ελαιόλαδο, σως μουστάρδας
και βινεγκρέτ λεμονιού | Spring salad with lettuce, rocket,
radicchio, iceberg, cucumber, tomato, sprinkled with olive
oil, mustard and lemon vinegraite



Φρέσκια ανάμεικτη σαλάτα θαλασσινών με γαρίδα*, 12.00 €
χταπόδι*, καλαμάρι*, μαρούλι, ραντίτσιο, ice berg,
αγγούρι, ντοματίνι | Mixed sea-food salad with shrimp*,
octopus*, squid*, lettuce, radicchio, ice berg, cucumber,
cherry tomato

Ζεστά Ορεκτικά | Hot Appetizers



Μελιτζάνα ψητή με φέτα, μαϊντανό, και ελαιόλαδο | Grilled Egg-plant (aubergine) with feta cheese, parsley and olive oil — 8.00 €



Μιλφέιγ λαχανικών με χαλούμι σε γλάσσο, μπαλσάμικο και ελαιόλαδο | Vegetables with chaloumi cheese, balsamico, olive oil — 8.50 €



Παραδοσιακοί κολοκυθοκεφτέδες | Traditional courgette balls — 8.00 €



Ταλαγάνι σχάρας με μαρμελάδα σύκο
Grilled Talagani cheese with fig marmelade — 8.50 €

Φρέσκιες πατάτες τηγανιτές | Freshly cut French fries — 5.00 €

Ζυμαρικά και Ριζότο | Pasta & Risotto



Γαριδομακαρονάδα* | Pasta with shrimps* — 19.50 €



Ταλιατέλες με κοτόπουλο* και σάλτσα τυριών
Tagliatelle with chicken* and mix cheese sauce — 12.00 €



Παπαρδέλλες με ντομάτα και βασιλικό
Papardelle with tomatoes and basil — 9.50 €



Ριζότο με Γαρίδες* | Shrimp* Risotto — 19.50 €



Ριζότο με Λαχανικά | Vegetable Risotto — 8.00 €



Σπαγγέτι βουτύρου | Butter Pasta — 8.00 €

Όλα τα ζυμαρικά μπορούν να παρασκευαστούν με σπαγγέτι ολικής άλεσης ή πέννες χωρίς γλουτένη. | *All pastas can be made with whole wheat spaghetti or gluten-free penne.*

Κυρίως Πιάτα | **Main Courses**

Ελληνικό αρνάκι φούρνου με αρωματικά βότανα σερβιρισμένο με πουρέ πατάτας | Oven-baked Greek lamb with herbs served with mashed potatoes — 15.00 €

Φιλέτο μόσχου* σχάρας με φρέσκο βούτυρο
Grilled Veal* fillet with fresh butter — 22.00 €

Φιλέτο μόσχου* σχάρας με σάλτσα πιπεριού
Grilled Veal* fillet with pepper sauce — 23.00 €

Σωταρισμένα κομμάτια μοσχαρίσιου* φιλέτου σε σάλτσα μανιταριών με αρωματικά βότανα
Sauteed beef tenderloin tips in mushroom sauce with aromatic herbs — 17.00 €

Χοιρινά* φιλετάκια σχάρας | Grilled Pork* Fillets — 10.00 €

Χοιρινό* μενταγιόν σοταρισμένο με λευκό κρασί και μανιτάρια
Pork* medallion in white wine and mushrooms — 12.00 €

Φιλέτο κοτόπουλο* σχάρας | Grilled Chicken* Fillet — 9.00 €

Φιλέτο κοτόπουλο* με κρέμα λεμονιού
Grilled chicken* fillet in lemon cream — 10.00 €

Μπιφτέκι σχάρας | Grilled burger — 9.00 €

Συνδυάστε τα πιάτα με φρέσκες γαρνιτούρες: ρύζι, λαχανικά σχάρας, πατάτες τηγανιτές, πουρέ πατάτας, βραστά λαχανικά (καρότο, πατάτα, κολοκύθι)
Selection of garnishes: rice, grilled vegetables, french fries, much potatoes, boiled vegetables (carrot, potato, zucchini)

Clubs & Burgers



Χάμπουργκερ. Χειροποίητο μπιφτέκι με πατάτες τηγανητές και συνοδευτικό ντιπ | Hamburger. Homemade burger with French Fries and dipping sauce on the side — 11.00 €



Τσιζμπεργκερ. Χειροποίητο μπιφτέκι με κίτρινο τυρί, πατάτες τηγανητές και συνοδευτικό ντιπ
Cheeseburger. Homemade cheeseburger with French Fries and dipping sauce on the side — 11.50 €



Club Σάντουιτς. Κίτρινο τυρί, χοιρινό φιλέτο*, ντομάτα, μαρούλι και πατάτες τηγανητές | Club Sandwich. Yellow cheese, pork fillet*, tomatoes, lettuce and French fries — 12.00 €



Club Σάντουιτς Κοτόπουλο*. Κίτρινο τυρί, κοτόπουλο φιλέτο, ντομάτα, μαρούλι, μαγιονέζα και πατάτες τηγανητές | Club Sandwich Chicken*. Cheese, chicken fillet, tomatoes, lettuce, mayo and French fries — 11.00 €



Club Σάντουιτς Χορτοφάγων. Κίτρινο τυρί, ντομάτα, κολοκύθι, πιπεριά, μαρούλι, μαγιονέζα και πατάτες τηγανητές | Vegetarian Club Sandwich. Yellow cheese, tomatoes, zucchini, peppers, lettuce, mayo and fries — 9.00 €



Τοστ με ζαμπόν ή γαλοπούλα και κασέρι
Toast with ham or turkey and cheese — 4.00 €

Επιδόρπια | Deserts

Φρουτοσαλάτα | Fruit salad — 5.00 €



Γλυκό Ημέρας | Dessert of the day — 5.00 €



Σουφλέ σοκολάτας | Chocolate soufflé — 5.00 €



Παγωτό | Ice cream — 5.00 €



Παραδοσιακό γλυκό του κουταλιού | Traditional spoon sweet — 5.00 €

Οι σαλάτες είναι φρέσκες | Στα τηγανιτά χρησιμοποιείται ελαιόλαδο ή ηλιέλαιο | Στις σαλάτες χρησιμοποιείται ελαιόλαδο | Τα προϊόντα με αστερίσκο (*) είναι κατεψυγμένα | Salads are fresh | Either olive oil or sun flower oil is used for frying | Olive oil is used in salads | All ingredients that have an asterisk (*) are frozen

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη – τιμολόγιο) | Στις τιμές συμπεριλαμβάνεται Φ.Π.Α. 13%, 24% και δημοτικός φόρος 0,5% | Αγορανομικός υπεύθυνος: Μιτζάλης Αντώνης
Consumer is not obliged to pay unless they receive a legal proof of transaction (receipt or invoice). V.A.T. 13%,24% are included in the above prices.

Αλλεργιογόνες Ουσίες | Allergenic substances

- ΣΙΤΗΡΑ ΠΟΥ ΠΕΡΙΕΧΟΥΝ ΓΛΟΥΤΕΝΗ
  CEREALS CONTAINING GLUTEN
- ΜΑΛΑΚΟΣΤΡΑΚΑ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΟΥΣ (ΚΑΡΚΙΝΟΕΙΔΗ)
  CRUSTACEANS AND PRODUCTS THEREOF
- ΑΥΓΑ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΑ ΑΥΓΑ
  EGGS AND PRODUCTS BASED ON EGGS
- ΨΑΡΙΑ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΕ ΒΑΣΗ ΑΥΤΑ
  FISHES AND PRODUCTS THEREOF
- ΑΡΑΧΙΔΕΣ (ΦΥΣΤΙΚΙΑ) ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΙΣ ΑΡΑΧΙΔΕΣ
  PEANUTS AND PRODUCTS BASED ON PEANUTS
- ΣΟΓΙΑ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΗ ΣΟΓΙΑ
  SOYBEANS AND PRODUCTS BASED ON SOYBEANS
- ΓΑΛΑ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΟ ΓΑΛΑ
  MILK AND DAIRY PRODUCTS
- ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ ΜΕ ΚΕΛΥΦΟΣ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΕ ΒΑΣΗ ΑΥΤΟΥΣ
  DRY CELL NUTS AND PRODUCTS BASED ON THESE NUTS
- ΣΕΛΙΝΟ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΟ ΣΕΛΙΝΟ
  CELERY AND PRODUCTS BASED ON CELERY
- ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΗΝ ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ
  MUSTARD AND PRODUCTS BASED ON MUSTARD
- ΣΟΥΣΑΜΙ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΟ ΣΟΥΣΑΜΙ
  SESAME AND PRODUCTS THEREOF
- ΛΟΥΠΙΝΟ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΟ ΛΟΥΠΙΝΟ
  LOUPIN AND PRODUCTS THEREOF
- ΜΑΛΑΚΙΑ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΑ ΜΑΛΑΚΙΑ
  MOLLUSCS AND PRODUCTS THEREOF
- ΔΙΟΞΕΙΔΙΟ ΤΟΥ ΘΕΙΟΥ ΚΑΙ ΘΕΙΩΔΕΙΣ ΕΝΩΣΕΙΣ ΣΕ ΣΥΓΚΕΝΤΡΩΣΕΙΣ ΑΝΩ ΤΩΝ 10 mg/kg Ή 10 mg/lt ΕΚΠΕΦΡΑΣΜΕΝΟ ΣΕ SO2
  SULPHUR DIOXIDE AND SULPHURIC COMPOUNDS IN CONCENTRATIONS OVER 10 mg/kg OR 10 mg/lt EXPRESSED IN SO2



LUCY
HOTEL