



GRANDMA'S
MODERN GREEK CUISINE

GRANDMA'S
MODERN GREEK CUISINE

Καλώς ήλθατε στο εστιατόριο Grandma's και σε μία ξεχωριστή εμπειρία δείπνου σχεδιασμένη από τον σεφ Σωτήρη Ευαγγέλου, έναν από τους κορυφαίους πρεσβευτές της Μοντέρνας Ελληνικής Κουζίνας της χώρας. Υπό την ιδιότητά του ως Consulting Chef, ο κ. Ευαγγέλου μαζί με τον Executive Chef Θεόδωρο Κυριακίδη, προμηθεύονται υλικά υψηλής ποιότητας από τα νησιά των Κυκλάδων, δημιουργώντας νέα πιάτα εμπνευσμένα από τις πλούσιες γαστρονομικές παραδόσεις της περιοχής και αναπτύσσοντας μια δημιουργική -du jour- φιλοσοφία.

Welcome to Grandma's restaurant and to a special dining experience designed by the celebrated chef Sotiris Evaggelou, one of the country's leading ambassadors of Modern Greek Cuisine. In his capacity as Consulting Chef, Evaggelou, along with the Executive Chef Theodoros Kyriakides, have been sourcing top-quality ingredients from the Cycladic islands, crafting new dishes inspired by the region's rich culinary traditions and developing a -du jour- creative philosophy.



MENΟΥ ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑΣ
TASTING MENU

ΓΗ ΚΑΙ ΘΑΛΑΣΣΑ 180
LAND AND SEA 180

110.00€

Ψωμί και Σνακ

Bread and Snack

Τομάτα και Καρπούζι

Κρύα σούπα με τομάτα και καρπούζι, Σκοτύρι Ίου, βασιλικός, πιπερόριζα

Tomato and Watermelon

Chilled tomato and watermelon soup, local Skotiri cheese, basil, ginger

Carpaccio Λαυράκι

Ροδάκινο σε ζύμωση, νερό τομάτας, πιπερόριζα

Sea bass Carpaccio

Fermented peach, tomato water, ginger

Χέλι

Μελιτζάνα σε ζωμό από μανιτάρια, καπνιστό χέλι, φιστίκι Αιγίνης, δυόσμος

Smoked Eel

Eggplant in mushroom broth, smoked eel, pistachio, mint
ή / or

Στρείδια

Σαλικόρνια, σάλτσα αυγολέμονο, καρπός κακάο, άνηθος

Grilled Oyster

Salicornia herbs, egg yolk and lemon sauce, cocoa bean, dill

Κόκορας

Ψητό στήθος, τρούφα, κρέμα από κολοκύθι και δυόσμο, σάλτσα με τομάτα και ξερά σύκα

Rooster

Roasted breast, truffle, zucchini cream with mint, tomato and dried figs sauce

ή / or

Μοσχάρι

Ψητή αγκινάρα Ιερουσαλήμ, ζωμός λευκού κρασιού, σιναπόσπορος

Beef

Baked topinambur, white wine broth, mustard seeds

Γιαούρτι και Μέλι

Κρέμα γιαούρτι, καραμελωμένα πεκάν, παγωτό χαμομήλι, μέλι

Yogurt and Honey

Yogurt cremeux, caramelized pecans, chamomile ice cream, honey

| Wine pairing, 5 glasses 45.00€ |



ΓΗ ΚΑΙ ΘΑΛΑΣΣΑ 360

LAND AND SEA 360

135.00€

Ψωμί και Σνακ

Bread and Snack

Τομάτα και Καρπούζι

Κρύα σούπα με τομάτα και καρπούζι, Σκοτύρι Ίου, βασιλικός, πιπερόριζα

Tomato and Watermelon

Chilled tomato and watermelon soup, local Skotiri cheese, basil, ginger

Γαρίδες

Κρέμα βασιλικού, κίτρο, μάραθο, ελαιόλαδο

Red Prawns

Basil cream, yuzu, fennel, olive oil

Χέλι

Μελιτζάνα σε ζωμό από μανιτάρια, καπνιστό χέλι, φιστίκι Αιγίνης, δυόσμος

Smoked Eel

Eggplant in mushroom broth, smoked eel, pistachio, mint
ή / or

Στρείδια

Σαλικόρνια, σάλτσα αυγολέμονο, καρπός κακάο, άνηθος

Grilled Oyster

Salicornia herbs, egg yolk and lemon sauce, cocoa bean, dill

Χτένια

Χτένια στο τηγάνι, καλαμπόκι με βανίλια, σάλτσα από πετρόψαρα

Scallops

Seared scallops, corn with vanilla bean, rockfish jus

Λαυράκι

Ριζότο καλαμάρι, μελάνι σουπιάς, αφρός από κρόκο Κοζάνης

Sea bass

Calamari risotto, cuttlefish ink, saffron foam

Αρνί

Στη γάστρα, ψητές αγκινάρες και σάλτσα από τα φύλλα τους

Lamb

Cooked in clay pot, roasted artichokes and sauce from their leaves
ή / or

Μοσχάρι

Ψητή αγκινάρα Ιερουσαλήμ, ζωμός λευκού κρασιού, σιναπόσπορος

Beef

Baked topinambur, white wine broth, mustard seeds

Μαρέγκα και Λεμονόχορτο

Σορμπέ μαρέγκας με μαρμελάδα από φρούτα εποχής

Meringue and Lemongrass

Meringue sorbet with seasonal fruit compote

Πορτοκαλόπιτα

Κίτρο, παγωτό από φύλλα συκιάς, τσιπς από γάλα και αρμπαρόριζα

Orange pie

Yuzu, fig leaf ice cream, milk and apple geranium crisps

| Wine pairing, 6 glasses 55.00€ |



À LA CARTE MENU

STARTERS

Τομάτα και Καρπούζι

Κρύα σούπα με τομάτα και καρπούζι, Σκοτύρι Ίου, βασιλικός, πιπερόριζα

Tomato and Watermelon

Chilled tomato and watermelon soup, local Skotiri cheese, basil, ginger
19.00€

Carpaccio Λαυράκι

Ροδάκινο σε ζύμωση, νερό τομάτας, πιπερόριζα

Sea bass Carpaccio

Fermented peach, tomato water, ginger
29.00€

Γαρίδες

Κρέμα βασιλικού, κίτρο, μάραθο, ελαιόλαδο

Red Prawns

Basil cream, yuzu, fennel, olive oil
29.00€

Tartare Μοσχαριού

Γαλάκτωμα στρειδιού, κάπαρη, αγγούρι

Beef Tartare

Oyster emulsion, capers, cucumber
36.00€

IN BETWEEN

Κακαβιά

Κρόκος Κοζάνης, τομάτα, λαχανικά στον ατμό

Rockfish Kakavia soup

Saffron, tomato, steamed vegetables
24.00€

Τοματίνια

Φράουλες, κατσικίσιο κρεμώδες τυρί, μαύρη ελιά, χαρούπι

Heirloom Cherry tomatoes

Strawberries, goat cream cheese, black olives, carob
21.00€

Χέλι

Μελιτζάνα σε ζωμό από μανιτάρια, καπνιστό χέλι, φιστίκι Αιγίνης, δυόσμος

Smoked Eel

Eggplant in mushroom broth, smoked eel, pistachio, mint
32.00€

Καλαμάρι

Σάλτσα λευκού ταραμά, σταφίδες, καβιάρι, πιπερόριζα

Calamari

White fish roe sauce, golden raisins, caviar, ginger
36.00€

Χτένια

Χτένια στο τηγάνι, καλαμπόκι με βανίλια, σάλτσα από πετρόψαρα

Scallops

Seared scallops, corn with vanilla bean, rockfish jus
38.00€

Στρείδια

Σαλικόρνια, σάλτσα αυγολέμονο, καρπός κακάο, άνηθος

Grilled Oyster

Salicornia herbs, egg yolk and lemon sauce, cocoa bean, dill
32.00€



MAIN COURSES

Λαυράκι

Ριζότο καλαμάρι, μελάνι σουπιάς, αφρός από κρόκο Κοζάνης

Sea bass

Calamari risotto, cuttlefish ink, saffron foam

46.00€

Σφυρίδα

Με πατάτα, αυγοτάραχο, μαραθόριζα, σάλτσα orange wine

White grouper

Seared with potato, bottarga, fennel, orange wine sauce

48.00€

Αστακός

Ψητός αστακός, ραβιόλι, κονιάκ Μεταξά, κάρδαμο

Lobster

Grilled lobster tail, ravioli, Metaxa cognac, cardamom

52.00€

Κόκορας

Ψητό στήθος, τρούφα, κρέμα από κολοκύθι και δυόσμο,
σάλτσα με τομάτα και ξερά σύκα

Rooster

Roasted breast, truffle, zucchini cream with mint, tomato
and dried fig sauce

42.00€

Αρνί

Στη γάστρα, ψητές αγκινάρες και σάλτσα από τα φύλλα τους

Lamb

Cooked in clay pot, roasted artichokes and sauce from their leaves

44.00€

Μοσχάρι

Ψητή αγκινάρα Ιερουσαλήμ, ζωμός λευκού κρασιού, σιναπόσπορος

Beef

Baked topinambur, white wine broth, mustard seeds

52.00€

DESSERTS

Γιαούρτι και Μέλι

Κρέμα γιαούρτι, καραμελωμένα πεκάν, παγωτό χαμομήλι, μέλι

Yogurt and Honey

Yogurt cremeux, caramelized pecans, chamomile ice cream, honey

16.00€

Πορτοκαλόπιτα

Κίτρο, παγωτό από φύλλα συκιάς, τσιπς από γάλα και αρμπαρόριζα

Orange pie

Yuzu, fig leaf ice cream, milk and apple geranium crisps

15.00€

Parfait Σοκολάτας

Εσπρέσο, αλμυρή καραμέλα, φουντούκια,
παγωτό από σπόρους τόνκα

Chocolate Parfait

Espresso, salted caramel, hazelnuts, tonka bean ice cream

16.00€



Όλα τα προϊόντα είναι σύνθετα, αποτελούνται από πολλά συστατικά και παράγονται σε κοινούς παραγωγικούς χώρους, έτσι δεν μπορεί να αποκλειστεί η πιθανότητα να υπάρχει σε κάποιο από τα παραπάνω αλλεργιογόνος παράγοντας πλέον αυτών που αναγράφονται.

1. Δημητριακά που περιέχουν γλουτένη
2. Καρκινοειδή (θαλασσινά με κέλυφος) & προϊόντα τους
3. Αυγά & προϊόντα με βάση τα αυγά
4. Ψάρια & προϊόντα με βάση τα ψάρια
5. Αραχίδες (αράπικα φυστίκια) & προϊόντα με βάση τις αραχίδες
6. Σόγια & προϊόντα με βάση τη σόγια
7. Γάλα & προϊόντα με βάση το γάλα
8. Καρποί με κέλυφος (π.χ αμύγδαλα, φουντούκια, καρύδια, κλπ)
9. Σέλινο & προϊόντα με βάση το σέλινο
10. Σινάπι & προϊόντα με βάση το σινάπι
11. Σπόροι σουσαμιού & προϊόντα με βάση αυτούς
12. Διοξείδιο του θείου (SO₂) &θειώδεις ενώσεις
13. Λούπινο & προϊόντα με βάση το λούπινο
14. Μαλάκια & προϊόντα με βάση τα μαλάκια

All products are composed of various ingredients and produced in similar production areas, hence the aforementioned dishes may contain additional allergens.

1. Cereals containing gluten
2. Crustaceans (seafood in shell) & their products
3. Eggs & products based on eggs
4. Fish & products based on fish
5. Groundnuts (peanuts) & products based on peanuts
6. Soybeans & products based on soy
7. Milk & products based on milk
8. Nuts (e.g. almonds, hazelnuts, walnuts, etc.)
9. Celery & products based on celery
10. Mustard & products based on mustard
11. Sesame seeds & products based them
12. Sulphur dioxide (SO₂) & sulphites
13. Lupine & products based on lupine
14. Mollusks & products based on mollusks

Το Ξενοδοχείο διατηρεί το δικαίωμα αλλαγής των τιμών, του ωραρίου και των ημερών λειτουργίας του εστιατορίου χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση.
The hotel reserves the right to alter prices, operating hours and days of the restaurant without prior notice.

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Αρτέμις Δεναξάς
Inspector Market Officer: Artemis Denaxas

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο).

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

LIOSTASI

