

WEEKENDS AT WINTER GARDEN



HOTEL GRANDE BRETAGNE
A Luxury Collection Hotel, Athens
gbrestaurants.gr | grandebretagne.gr



ON THE TABLE

Basket of homemade butter croissants, hazelnut praline swirls, mastiha scented 'tsoureki' sweet bread, 'benoïtons' with Corinthian raisins, lemon cake

Homemade marmalade with seasonal fruits, fresh local butter, chestnut tree honey, vanilla scented 'crème pâtissière', Greek strained yoghurt with fresh fruits

BEVERAGES | Choice of

Our carefully selected tea selection, coffee or hot chocolate & Freshly squeezed energy juice selection
Green | celery, spinach, cucumber, lemon, ginger
Colorful | beetroot, carrot, green apple
Indigenous | tahini, orange, cinnamon

APPETIZER | Choice of

Avocado, king crab, emmer wheat and celery

Tender lettuce leaves, cherry tomatoes, olives and truffle graviera cheese flakes

Appetizer of the day

MAIN DISH | Choice of

Soft boiled organic farm-fresh eggs with balik salmon and caviar

Organic farm-fresh eggs benedict with lobster and citrus hollandaise sauce

Dish of the day

DESSERT

Sweet creations by the pastry team of Hotel Grande Bretagne and seasonal fruits

€ 42 per person

A glass of French champagne is included

Please inform your order-taker of any allergy or special dietary requirements.

ΣΤΟ ΤΡΑΠΕΖΙ

Καλαθάκι με χειροποίητα κρουασάν βουτύρου, ρολλάκια πραλίνας φουντουκιού, τσουρέκι πολίτικο με μαστίχα, 'benoïtons' με Κορινθιακή σταφίδα, κέικ λεμονιού

Σπιτική μαρμελάδα με φρούτα εποχής, εγχώριο φρέσκο βούτυρο, μέλι καστανιάς, κρέμα βανίλιας, Ελληνικό στραγγιστό γιαούρτι με φρέσκα φρούτα

ΡΟΦΗΜΑΤΑ & ΧΥΜΟΙ | Επιλογή από

Τσάι, καφέ ή ζεστή σοκολάτα & Φρέσκους χυμούς με λαχανικά και φρούτα
Green | σέλερι, σπανάκι, αγγούρι, λεμόνι, τζίντζερ
Colorful | παντζάρι, καρότο, πράσινο μήλο
Indigenous | ταχίνι, πορτοκάλι, κανέλα

ΟΡΕΚΤΙΚΟ | Επιλογή από

Αβοκάντο με βασιλικό καβούρι, δίκκοκο σιτάρι και σέλερι

Καρδιές μαρουλιών με ντοματίνια, ελιές και φλύδες από γραβιέρα τρούφας

Ορεκτικό ημέρας

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΟ | Επιλογή από

Αυγά μελάτα με σολομό μπαλίκ και καβιάρι

Αυγά 'benedict' με αστακό και σάλτσα 'hollandaise' αρωματισμένη με εσπεριδοειδή

Πιάτο ημέρας

ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ

Γλυκές δημιουργίες από το Ζαχαροπλαστείο της Μεγάλης Βρεταννίας και φρέσκα φρούτα εποχής

€ 42 ανά άτομο

Περιλαμβάνεται ένα ποτήρι Γαλλική σαμπάνια

Παρακαλείστε να ενημερώνετε το σερβιτόρο σας για οποιαδήποτε αλλεργία ή ειδική διατροφική ιδιαιτερότητα.