

After Dinner Drinks

Liqueurs

Piemme Limoncello di Sorrento € 12
Liquore di Fragola Russo € 12

Bitters

Jägermeister € 12
Barolo Chinato Cocchi € 13

Eaux De Vie

Berta Collezione Primaneve Valdani Grappa (Moscato) € 12
Amorosa Di Dicembre Jacopo Poli Grappa (Vespaiolo) € 12

Brandies

Metaxa AEN Cask No1 € 195
Metaxa Private Reserve € 16

Cognac

Hennessy X.O € 38
Remy Martin X.O € 35

Armagnac

Larressingle V.S.O.P € 16
Larressingle X.O € 20

Calvados

Michel Biron Fine € 14
Massenez Calvados Vieux € 24

ΝΟΜΙΜΕΣ ΕΠΙΒΑΡΥΝΣΕΙΣ | TAX INCLUDED

Δημοτικός Φόρος | Municipality Tax 0.5%
ΦΠΑ τροφίμων | VAT food 13 %
ΦΠΑ ποτών | VAT beverage 24%
Αγορανομικός Υπεύθυνος: Γ. Λιασίδης
Market Controller: G. Liasides

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ – ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)
CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT – INVOICE)

Το κατάστημα υποχρεούται στην έκδοση διπλότυπων αποδείξεων θεωρημένων από την αρμόδια Δ.Ο.Υ.
The restaurant is obliged to issue duplicate receipts stamped by the tax office.

Είμαστε στη διάθεση του κάθε επισκέπτη που επιθυμεί να γνωρίζει εάν κάποια πιάτα περιέχουν συγκεκριμένα συστατικά. Παρακαλείστε να ενημερώσετε το σερβιτόρο σας για οποιαδήποτε αλλεργία ή ειδική διατροφική ιδιαιτερότητα για την οποία πρέπει να είμαστε ενήμεροι, κατά την παραγγελία σας.

We welcome inquiries from guests who wish to know whether any dishes contain particular ingredients. Please inform your order-taker of any allergy or special dietary requirements that we should be made aware of, when preparing your menu request

GB ROOF GARDEN RESTAURANT & BAR, ATHENS
Τηλέφωνο Κρατήσεων | Call to Reserve: +30 2103330766

07/19



Ο πολυβραβευμένος Γάλλος Chef pâtissier Arnaud Larher συνεργάζεται με το Ξενοδοχείο Μεγάλη Βρετανία και King George υπογράφοντας τα μενού των επιδορπίων και των γλυκών σε μία γκάμα 4 εποχών. Στην ανερχόμενη επαγγελματική του πορεία έχει κερδίσει μια σειρά διακρίσεων όπως ο 'Καλύτερος Ζαχαροπλάστης της Χρονιάς' σε ηλικία 28 ετών από τον οδηγό Champérad και επτά χρόνια αργότερα τον τίτλο του 'Καλύτερου εργάτη της Γαλλίας', η πιο σημαντική Γαλλική διάκριση στο χώρο της γαστρονομίας.

Multi awarded French Pastry Chef Arnaud Larher collaborates with Hotel Grande Bretagne & King George creating signature desserts for each season. Chef Larher has earned a number of the highest professional distinctions, one being elected one of France's best pastry chefs by France's respected Champérad Guide at the age of 28. Seven years later he won the title of the 'Meilleur Ouvrier de France' (Best Craftsman in France), the most important distinction of the country.



1, VASILEOS GEORGIΟΥ A' ST.
SYNTAGMA SQ., 105 64 ATHENS, GREECE

Επιδόρπια | Desserts

La tarte Honolulu € 12

Τάρτα βανίλιας, κρέμα μάνγκο και φρούτα του πάθους, 'biscuit cuillère' ελαφρώς σιροπιασμένο με βανίλια, σαντιγί καρύδας και ζελέ φρούτων του πάθους με φέτες μάνγκο

Vanilla flavoured flaky shortbread, cream of mango and passion fruit, 'biscuit cuillère' lightly dipped in vanilla juice, coconut whipped cream and passion fruit 'gelée' with slices of mango

Tarte sablée vanille, crème mangue et fruit de la passion, biscuit cuillère punché dans un jus de vanille, crème chantilly à la noix de coco avec sa gelée de jus de passion et ces tranches de mangues

Chateau Rieussec, Sauternes € 15

Le Macao € 12

'Crèmeux' πικρής σοκολάτας με τραγανό 'streusel' με καρύδι 'pecan' και κρέμα 'yuzu'

Bitter chocolate crèmeux, crunchy pecan streusel and 'yuzu' cream

Crèmeux au chocolat noir, streusel croustillant aux noix de pacane et crème 'yuzu'

 Bodegas Hidalgo La Gitana PX. Jerez € 11

Tong fruit rouges € 12

'Sablé breton' με κρέμα και μαρμελάδα από φρούτα του δάσους

Breton shortbread with forest fruit cream and marmalade

Sablé breton à la crème et confiture de fruits rouges

 Sigalas Apiliotis € 10

Le Fraîcheur citron € 12

Αφράτο κέικ λεμόνι με μαρμελάδα, 'crèmeux' και μους λεμονιού

Light lemon cake with lemon marmalade, crèmeux and mousse

Cake moelleux à la marmelade, crèmeux et mousse de citron

 Bava Moscato d'Asti € 12

Tiramisu € 12

Μους μασκαρπόνε και 'biscuit cuillère' σιροπιασμένα με καφέ εσπρέσο

Mascarpone mousse and 'biscuit cuillère' dipped in espresso coffee

Mousse mascarpone et 'biscuit cuillère' en sirop de café expresso

 Mavrodaphne Achaia Clauss Grand Reserve € 15

Stevia € 12

'Entremet' βανίλιας με μους πικρής σοκολάτας και στέβια

Vanilla 'entremet' with bitter chocolate mousse and stevia

Entremets à la vanille accompagné de mousse au chocolat noir et de stevia

Επιλογή από παγωτά και σορμπέ € 4

Ice cream and sorbet selection

Sélection de crèmes glacées et sorbets

ανά μπάλα | per scoop | par boule