



www.gbroofgarden.gr
www.grandebretagne.gr
#gbroof

ΟΡΕΚΤΙΚΑ & ΣΑΛΑΤΕΣ

Appetizers & Salads

Σούπα ημέρας

Soup of the day € 18

Καπνιστός σολομός και χέλι με 'mini bagel', κρέμα αγριοράπανου, αβοκάντο και πίκλες λαχανικών

Smoked salmon and eel with mini bagel, horseradish cream, avocado and pickled vegetables € 34

Ταρτάρ τόνου με σάλτσα 'ponzu', γογγύλι, κρέμα μάνγκο και 'dashi'

Tuna tartare with 'ponzu' dressing, turnip, creamy mango and 'dashi' € 29

Τριλογία καρπάτσιο με λαβράκι, σολομό και τόνο*, σορμπέ 'yuzu' και λάδι μαστίχας

Trilogy of carpaccio with sea bass, salmon and tuna*, yuzu sorbet and mastiha oil € 32

VG Πράσινη σαλάτα με μυρωδικά, αβοκάντο, βιολογική κινόα, σταφύλια και ντρέσινγκ από κόκκινα φρούτα

Green salad with herbs, avocado, organic quinoa, grapes and red fruit dressing € 20

Μοτσαρέλα 'Burrata' με ντομάτα, ψητή πράσινη πιπεριά, προσούτο Πάρμας και σάλτσα ροδάκινο-τζίντζερ

Mozzarella 'Buratta' with tomato, grilled green pepper, prosciutto di Parma and peach-ginger sauce € 24

V Ελληνική σαλάτα με φέτα, κρίθινα παξιμάδια, ελαιόλαδο και ρίγανη

Greek salad with 'feta' cheese, barley rusks, olive oil and oregano € 18

Σαλάτα ημέρας με γεύσεις από τη θάλασσα

Seafood salad of the day € 29

Στις σαλάτες χρησιμοποιείται αγνό παρθένο ελαιόλαδο, στο τηγάνισμα χρησιμοποιείται ηλιέλαιο. Extra virgin olive oil is used for salads, sunflower oil is used for frying.

Ανάλογα με την εποχικότητα των προϊόντων και την διαθεσιμότητα της αγοράς
Subject to season and to product availability

ΖΥΜΑΡΙΚΑ & ΡΙΖΟΤΟ

Pasta & Risotto

V Σπιτικά ραβιόλι γεμιστά με ψητές ντομάτες, δυόσμο, αφρό φέτας και κρέμα πράσινης πιπεριάς
Homemade 'ravioli' filled with roasted tomatoes, mint, 'feta' cheese foam and green bell pepper cream € 25

VG Πέννες με ψητά ντοματίνια, βασιλικό και ελαιόλαδο
'Penne' pasta with roasted cherry tomatoes, basil and olive oil € 21

Ριζότο με ψητό φινόκιο, τόνο 'tatake', κόλιανδρο και μαύρο πιπέρι

Risotto with roasted fennel, 'tatake' tuna, coriander and black pepper € 32

'Tagliolini' με αιγαιοπελαγίτικο αστακό, μάραθο, κολοκυθάκι και λουΐζα
Aegean lobster 'tagliolini', fennel leaves, zucchini and verbena € 52

Παέγια με θαλασσινά και κοτόπουλο, κρόκο Κοζάνης, πάπρικα και ρύζι 'bomba'

Seafood and chicken 'paella', 'Kozani' red saffron, paprika and bomba rice € 35

'Orecchiette' με σιγομαγειρεμένο μοσχαράκι, πουρές μελιτζάνας, γιαούρτι και γραβιέρα Άνδρου

'Orecchiette' pasta, slow-cooked beef, eggplant purée, yoghurt and Andros 'graviera' cheese € 31

Πίτσα ημέρας από τον ξυλόφουρνο

Pizza of the day from the wood burning oven € 20

* Κατεψυγμένα προϊόντα που έχουν επιλεγθεί για να διασφαλίσουν την καλύτερη δυνατή ποιότητα
Frozen items which have been selected to guarantee the highest quality

Συντομογραφία των θρεπτικών συστατικών που περιέχονται στα προσφερομένα πιάτα
Menu index of items containing the following nutrition values:

V Vegetarian

VG Vegan

ΑΠΟ ΤΟ ΓΚΡΙΛ ΜΑΣ ΚΑΙ ΤΟ ΦΟΥΡΝΟ ΜΕ ΤΑ ΚΑΡΒΟΥΝΑ From Our Grill And Wood Burning Oven

Ψάρι ημέρας (220 γρ)

Fish of the day (220 gr) € 45

Σολομός

Salmon € 38

Κοτόπουλο στήθος ελευθέρως βοσκής Ιωαννίνων

Breast of free-range chicken from Ioannina € 31

Φιλέτο μόσχου (250 γρ)

Beef tenderloin (250 gr) € 49

'US Black Angus rib-eye steak' (250 γρ/gr) € 49

Μπριζόλα ημέρας (800 γρ)

Steak of the day (800 gr) € 92

Πιάτο ημέρας σιγομαγειρεμένο στη γάστρα

Dish of the day slow cooked in a clay pot € 32

Επιλογή από γαρνιτούρες | Side dish choice

Δροσερά φύλλα μικρόφυλλων σαλατικών με αβοκάντο, ντοματίνια και βινεγκρέτ λεμονιού

Crisp baby salad leaves with avocado, cherry tomatoes and lemon vinaigrette

Εκλεκτά λαχανικά στον ατμό με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
Steamed vegetables with extra virgin olive oil

Αφράτος πουρές πατάτας
Creamy potato purée

Ψητές baby πατάτες και καλαμπόκι σάρας με βούτυρο μυρωδικών
Roasted baby potatoes and grilled corn with herb butter

Ριζότο μανιταριών με τυρί Σαν Μιχάλη Σύρου
Mushroom risotto with 'San Michali' cheese from Syros

Επιλογή από σάλτσες | Sauce of your choice

Λαδολέμονο, μπεαρνέζ, μουστάρδας, κόκκινου Αγιωργίτικου κρασιού, σπιτική 'ketchup' με καπνιστή πιπεριά Φλωρίνης

Lemon-olive oil, béarnaise, mustard, 'Agiorgitiko' red wine sauce, homemade ketchup with smoked 'Florina' pepper



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

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 απαίτηση για την οποία πρέπει να είμαστε ενήμεροι, όταν σας παίρνουμε παραγγελία.

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

Το κατάστημα διαθέτει δελτίο παραπόνων
Complaint forms are available
Beschwerdeformular erhältlich
Carnets de reclamations sont disponibles

NOMIMES ΕΠΙΒΑΡΥΝΣΕΙΣ:
Δημοτικός Φόρος 0.5%
ΦΠΑ τροφίμων 13 %, ΦΠΑ ποτών 24%
Αγορανομικός Υπεύθυνος: Γ. Λιασίδης
TAX INCLUDED:
Municipality Tax 0.5%
VAT food 13 %, VAT beverage 24%
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.