

## 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 € 17  
Larressingle X.O € 20

### Calvados

Michel Biron Fine € 15  
Massenez Calvados Vieux € 25

#### 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

HOTEL GRANDE BRETAGNE, ATHENS

Τηλέφωνο Κρατήσεων | Call to Reserve: +30 2103330766

Το κατάστημα διαθέτει δελτίο παραπόνων

Complaint forms are available

Beschwerdeformular erhältlich

Carnets de reclamations sont disponibles



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

### Black Forest € 12

Αφράτο biscuit σοκολάτας σιροπιασμένο με 'Kirsch', κεράσια, σαντιγί 'Kirsch' και σαντιγί bitter σοκολάτας 62%

Airy chocolate biscuit soaked in Kirsch, cherries, Kirsch scented chantilly and bitter chocolate 62% chantilly

Biscuit moelleux chocolat, chantilly chocolat et ganache montée vanille/Kirsch, fine plaque de chocolat noir, confiture de cerise et cerise à l'eau de vie

 Gavalas Vinsanto € 10

### Profiterole € 12

'Sablé' βανίλιας με αφράτα choux, 'feuilleté' πραλίνας φουντουκιού, κρέμα και σαντιγί βανίλιας και σάλτσα σοκολάτας

Vanilla 'sablé' with airy choux pastry, hazelnut praline 'feuilleté', vanilla cream and chantilly and chocolate sauce

Sablé vanille aux choux moelleux, feuilleté au praliné de noisettes, crème et chantilly vanille et sauce chocolat

 Bodegas Hidalgo La Gitana P.X. Jerez € 12

### Le Fraîcheur citron € 12

Αφράτο κέικ λεμόνι με μαρμελάδα, 'crémeux' και mous λεμονιού  
Light lemon cake with lemon marmalade, crémeux and mousse  
Cake moelleux à la marmelade, crémeux et mousse de citron

 Chateau Rieussec, Sauternes € 15

### Le baba au rhum € 12

Μπαμπάς σε σιρόπι εσπεριδοειδών ψεκασμένο με 'Zacapa XO' ρούμι και σαντιγί λευκής σοκολάτας με εκχύλισμα βανίλιας

Citrus soaked soft cake glazed with 'Zacapa XO' rum, topped with white chocolate whipped cream and vanilla infusion

Baba trempée dans un jus aux agrumes arrosé de 'Zacapa XO' rhum agricole avec une rosace de crème chantilly au chocolat blanc et à l'infusion de vanille

 Samos 'Anthemis' € 7

### Tiramisu € 12

Mous 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 mous 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