



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 Χρήστο Κανουλά, 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, Mr. Evaggelou along with the Executive Chef Christos Kanoulas, 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

VEGAN

65.00€

Σούπα

Σιγοψημένα καλοκαιρινά λαχανικά | τομάτα (σερβίρεται ζεστή ή κρύα)

Soup

Slow-roasted summer vegetables | τομάτα (served hot or chilled)

Αλλεργιογόνα | Allergens: 1, 9, 10

Η μελιτζάνα

Ψημένη και καπνιστή στα κάρβουνα | αρωματικά βότανα

έξτρα παρθένο ελαιόλαδο | ανθός αλατιού

Eggplant

Grilled and smoked | aromatic herbs | extra virgin olive oil | fleur de sel

Αλλεργιογόνα | Allergens: 1, 10

Μπρόκολο

Ψητό στο γκριλ | κρέμα από ρεβίθια | καρύδια | ταχίνι

Broccoli

Grilled | chickpea cream | walnuts | tahini

Αλλεργιογόνα | Allergens: 1, 8, 10

Παντζάρια

Πολύχρωμα ψητά | εσπεριδοειδή

φρούτα του δάσους | δενδρολίβανο

Beetroot

Roasted | citrus | forest fruits | rosemary

Αλλεργιογόνα | Allergens: 1, 10

Τσιμέτια

Κολοκυθοανθοί | αρωματικό ρύζι | κολοκυθάκια

Tsimetia

Zucchini blossoms | aromatic rice | zucchini

Αλλεργιογόνα | Allergens: 1, 9

Φρούτα εποχής

Μαγειρεμένα σε σιρόπι | σορμπέ

Seasonal Fruit

Cooked in syrup | sorbet

**ΤΟ ΜΕΝΟΥ ΤΗΣ ΘΑΛΑΣΣΑΣ
SEA MENU**

100.00€

Τόνος

Ταρτάρ | πιπερόριζα | μοσχολέμονο | κόλιανδρος

μικρόφυλλα σαλατικά

Tuna

Tartare | ginger | lime | coriander | leafy greens

Αλλεργιογόνα | Allergens: 1, 3, 4, 6, 10, 11

Κακαβιά

Ψάρι ημέρας στον ζυμό του με λαχανικά

Fisherman's Soup

Fish of the day | vegetables

Αλλεργιογόνα | Allergens: 1, 2, 3, 4, 7, 9, 10

Χταπόδι

«Λιόκαφτο» | κάπαρη | αφρός ταραμά | ανθός αλατιού

Octopus

“Sundried” | capers | roe foam | fleur de sel

Αλλεργιογόνα | Allergens: 1, 4, 9, 10, 12, 14

Αχινός

Σπαγγέτι | σκόρδο | πούδρα αυγοτάραχο

Sea Urchin

Spaghetti | garlic | bottarga powder

Αλλεργιογόνα | Allergens: 1, 3, 4, 7, 10

Φαγκρί

Λαχανικά και χόρτα του βουνού | αυγολέμονο

Seabream

Vegetables and wild greens | egg-lemon sauce

Αλλεργιογόνα | Allergens: 3, 4, 7, 9, 10

Πάβλοβα

Φρεσκοψημένες μαρέγκες | κόκκινα φρούτα του δάσους

κρέμα | παγωτό βανίλια

Pavlova

Freshly-baked meringues | forest fruits

cream | vanilla ice cream

Αλλεργιογόνα | Allergens: 1, 3, 5, 7, 8



ΤΟ ΜΕΝΟΥ ΤΗΣ ΓΗΣ EARTH MENU

110.00€

Μοσχάρι

Tartar | τσιπς μανιταριών

Beef

Tartare | mushroom chips

Αλλεργιογόνα | Allergens: 1, 3, 6, 7, 9, 10

Σούπα

Σιγοψημένα λαχανικά στον φούρνο | τομάτα

κρέμα από Νιώτικο τυρί (σερβίρεται ζεστή ή κρύα)

Soup

Slow-roasted vegetables | tomato

cream from local cheese (served hot or chilled)

Αλλεργιογόνα | Allergens: 1, 3, 7, 9, 10

Μουσακάς

Ψητή μελιτζάνα | μοσχαράκι | αφρός μπεσαμέλ

Νιώτικη γραβιέρα | μοσχοκάρυδο

Moussaka

Roasted eggplant | beef | béchamel foam

local gruyere cheese | nutmeg

Αλλεργιογόνα | Allergens: 1, 3, 7, 9, 10, 12

Μοσχαρίσιο φιλέτο

Φουά γκρα | μανιτάρια | τρούφα | κρέμα πατάτας

σάλτσα από Νιώτικο κρασί

Beef fillet

Foie gras | mushrooms | truffle | potato cream

local wine sauce

Αλλεργιογόνα | Allergens: 1, 3, 7, 9, 10, 12

Αρνάκι

Κρέμα καπνιστής μελιτζάνας | γεμιστές πιπεριές με πλιγούρι,

σταφίδες και κουκουνάρι

Lamb

Smoked eggplant cream | stuffed peppers with bulgur,

raisins and pine nuts

Αλλεργιογόνα | Allergens: 1, 3, 7, 9, 10, 12

Προφιτερόλ

Φρεσκοψημένα σουδάκια | κρέμα gianduja | καραμελωμένα φουντούκια

Profiterole

Freshly-baked choux | gianduja cream | caramelized hazelnuts

Αλλεργιογόνα | Allergens: 1, 3, 5, 7, 8

GRANDMA'S MENU

120.00€

Τόνος

Tartar | πιπερόριζα | μοσχολέμονο | κόλιανδρος

μικρόφυλλα σαλατικά

Tuna

Tartare | ginger | lime | coriander | leafy greens

Αλλεργιογόνα | Allergens: 1, 3, 4, 6, 10, 11

Κακαβιά

Ψάρι ημέρας στον ζωμό του με λαχανικά

Fisherman's Soup

Fish of the day | vegetables

Αλλεργιογόνα | Allergens: 1, 2, 3, 4, 7, 9, 10

Αχινός

Σπαγγέτι | σκόρδο | πούδρα αυγοτάραχο

Sea Urchin

Spaghetti | garlic | bottarga powder

Αλλεργιογόνα | Allergens: 1, 3, 4, 7, 10

Μουσακάς

Ψητή μελιτζάνα | μοσχαράκι | αφρός μπεσαμέλ

Νιώτικη γραβιέρα | μοσχοκάρυδο

Moussaka

Roasted eggplant | beef | béchamel foam

local gruyere cheese | nutmeg

Αλλεργιογόνα | Allergens: 1, 3, 7, 9, 10, 12

Αρνάκι

Κρέμα καπνιστής μελιτζάνας | γεμιστές πιπεριές με πλιγούρι,
σταφίδες και κουκουνάρι

Lamb

Smoked eggplant cream | stuffed peppers with bulgur,

raisins and pine nuts

Αλλεργιογόνα | Allergens: 1, 3, 7, 9, 10, 12

Προφιτερόλ

Φρεσκοψημένα σουδάκια | κρέμα gianduja | καραμελωμένα φουντούκια

Profiterole

Freshly-baked choux | gianduja cream | caramelized hazelnuts

Αλλεργιογόνα | Allergens: 1, 3, 5, 7, 8

| Grandma's Menu Wine pairing 45.00€ |



À LA CARTE MENU

ΣΟΥΠΑ | SOUP

Σιγοψημένα λαχανικά στον φούρνο | τομάτα | κρέμα από Νιώτικο τυρί
(σερβίρεται ζεστή ή κρύα)

Slow-roasted vegetables | tomato | cream from local cheese
(served hot or chilled)

17.00€ Αλλεργιογόνα | Allergens: 1, 3, 7, 9, 10

ΣΑΛΑΤΕΣ | SALADS

Η μελιτζάνα

Ψημένη και καπνιστή στα κάρβουνα | αρωματικά βότανα
έξτρα παρθένο ελαιόλαδο | ανθός αλατιού

Eggplant

Grilled and smoked | aromatic herbs | extra virgin olive oil | fleur de sel

17.00€ Αλλεργιογόνα | Allergens: 1, 7, 10

Κυκλαδίτικη

Τομάτα | αγγούρι | σταρένια παξιμάδια | κατσικίσια φέτα | ελιές | κάπαρη

Cycladic

Tomato | cucumber | wheat rusks | goat feta cheese | olives | capers

18.00€ Αλλεργιογόνα | Allergens: 1, 7, 9

Μπρόκολο

Ψητό στο γκριλ | κρέμα από ρεβίθια | ξινοτύρι | καρύδια | ταχίνι

Broccoli

Grilled | chickpea cream | sour cheese | walnuts | tahini

18.00€ Αλλεργιογόνα | Allergens: 1, 3, 7, 8, 10

Παντζάρια

Πολύχρωμα ψητά | εσπεριδοειδή | φρούτα του δάσους
γιαούρτι | δενδρολίβανο

Beetroot

Roasted | citrus | forest fruits | yoghurt | rosemary

18.00€ Αλλεργιογόνα | Allergens: 1, 7, 10

Τσιμέτια

Κολοκυθοανθοί | αρωματικό ρύζι | κολοκυθάκια

Tsimetia

Zucchini blossoms | aromatic rice | zucchini

19.00€ Αλλεργιογόνα | Allergens: 1, 7, 9



ALMOST RAW

Τόνος

Ταρτάρ | πιπερόριζα | μοσχολέμονο | κόλιανδρος
μικρόφυλλα σαλατικά

Tuna

Tartare | ginger | lime | coriander | leafy greens

27.00€ Αλλεργιογόνα | Allergens: 1, 3, 4, 6, 10, 11

Λαυράκι

Καρπάτσιο | φύκια wakame | vinaigrette σόγιας

Seabass

Carpaccio | wakame seaweed | soy vinaigrette

27.00€ Αλλεργιογόνα | Allergens: 1, 4, 6, 10, 11

Χταπόδι

«Λιόκαφτο» | κάπαρη | αφρός ταραμά | ανθός αλατιού

Octopus

“Sundried” | capers | roe foam | fleur de sel

28.00€ Αλλεργιογόνα | Allergens: 1, 4, 9, 10, 12, 14

Μοσχάρι

Ταρτάρ | τσιπς μανιταριών

Beef

Tartare | mushroom chips

31.00€ Αλλεργιογόνα | Allergens: 1, 3, 6, 7, 9, 10

Μουσακάς

Ψητή μελιτζάνα | μοσχαράκι | αφρός μπεσαμέλ

Νιώτικη γραβιέρα | μοσχοκάρυδο

Moussaka

Roasted eggplant | beef | béchamel foam

local gruyere cheese | nutmeg

22.00€ Αλλεργιογόνα | Allergens: 1, 3, 7, 9, 10, 12

ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ | FRESH PASTA

Ραβιόλι

Σπανάκι | αρωματικά βότανα | φέτα

Ravioli

Spinach | aromatic herbs | feta cheese

20.00€ Αλλεργιογόνα | Allergens: 1, 3, 7, 10

Παστίτσιο

Μπολονέζ | μπεσαμέλ με Νιώτικο κασέρι

Pastitsio

Bolognese | béchamel with local cheese

22.00€ Αλλεργιογόνα | Allergens: 1, 3, 7, 9, 10, 12

Γιουβέτσι

Γαρίδες | καλαμάρι | τοματίνια | πέστο βασιλικού

Orzo casserole

Shrimps | squid | cherry tomatoes | basil pesto

28.00€ Αλλεργιογόνα | Allergens: 1, 2, 3, 4, 7, 9, 14

Σπαγγέτι

Ακινός | σκόρδο | πούδρα αυγοτάραχο

Spaghetti

Sea urchin | garlic | bottarga powder

32.00€ Αλλεργιογόνα | Allergens: 1, 3, 4, 7, 10

Παπαρδέλες

Μοσχαρίσια μάγουλα | μανιτάρια | τρούφα

Pappardelle

Beef cheeks | mushrooms | truffle

32.00€ Αλλεργιογόνα | Allergens: 1, 3, 7, 9, 10, 12

Ριζότο

Ρύζι acquerello | σαφράν | φύλλα χρυσού

Risotto

Acquerello rice | saffron | gold leaf

32.00€ Αλλεργιογόνα | Allergens: 7, 9



ΨΑΡΙ | FISH

Φαγκρί

Λαχανικά και χόρτα του βουνού | αυγολέμονο

Seabream

Vegetables and wild greens | egg-lemon sauce

45.00€ Αλλεργιογόνα | Allergens: 3, 4, 7, 9, 10

Λαυράκι

Αχνιστό | εποχιακά λαχανικά | αγιολί | κακαβιά (για 2 άτομα)

Seabass

Steamed | seasonal vegetables | aioli | "kakavia" (for 2 persons)

90.00€ Αλλεργιογόνα | Allergens: 1, 2, 3, 4, 7, 9, 10

Αστακός

Ψητός ή γιουβέτσι ή με χειροποίητο ζυμαρικό

(κατόπιν διαθεσιμότητας)

Lobster

Grilled or cooked in orzo casserole or paired with fresh pasta
(upon availability)

150.00€ Αλλεργιογόνα | Allergens: 1, 2, 3, 4, 7, 9, 14

ΚΡΕΑΣ | MEAT

Κοτόπουλο

Σε δύο στάδια | στήθος και πολέντα | μπούτι και τριλογία από κρεμμύδι

Chicken

In two stages | breast and polenta | thigh and onion trilogy

32.00€ Αλλεργιογόνα | Allergens: 1, 7, 9, 10, 11

Αρνάκι

Κρέμα καπνιστής μελιτζάνας | γεμιστές πιπεριές με πλιγούρι,
σταφίδες και κουκουνάρι

Lamb

Smoked eggplant cream | stuffed peppers with bulgur,
raisins and pine nuts

44.00€ Αλλεργιογόνα | Allergens: 1, 3, 7, 9, 10, 12

Μοσχαρίσιο φιλέτο

Μανιτάρια | τρούφα | κρέμα πατάτας | σάλτσα από Νιώτικο κρασί

Beef fillet

Mushrooms | truffle | potato cream | local wine sauce

45.00€ Αλλεργιογόνα | Allergens: 1, 3, 6, 7, 9, 10, 12

Με φουά γκρα | Foie gras: 55.00€

Rib-eye Steak

Ταλιάτα | ψητά λαχανικά | τηγανιτές πατάτες | παλαιωμένη γραβιέρα

Rib-eye Steak

Tagliata | grilled vegetables | potato fries | aged gruyere cheese

48.00€ Αλλεργιογόνα | Allergens: 1, 3, 7, 9, 10, 12



ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ | DESSERTS

Προφιτερόλ

Φρεσκοψημένα σουδάκια | κρέμα gianduja
καραμελωμένα φουντούκια

Profiterole

Freshly-baked choux | gianduja cream | caramelized hazelnuts

14.00€ Αλλεργιογόνα | Allergens: 1, 3, 5, 7, 8

Πάβλοβα

Φρεσκοψημένες μαρέγκες | κόκκινα φρούτα του δάσους
κρέμα | παγωτό βανίλια

Pavlova

Freshly-baked meringues | forest fruits | cream | vanilla ice cream

15.00€ Αλλεργιογόνα | Allergens: 1, 3, 5, 7, 8

Τάρτα Tatin

Ζεστή μηλόπιτα | σάλτσα κανέλας | παγωτό βανίλια

Tarte Tatin

Baked apples | cinnamon sauce | vanilla ice cream

14.00€ Αλλεργιογόνα | Allergens: 1, 3, 5, 7, 8

Final dessert

Τα εσπεριδοειδή με διαφορετικούς τρόπους

Final dessert

Citrus in different ways

24.00€ Αλλεργιογόνα | Allergens: 1, 3, 5, 7, 8



Όλα τα προϊόντα είναι σύνθετα, αποτελούνται από πολλά συστατικά & παράγονται σε κοινούς παραγωγικούς χώρους, έτσι δεν μπορεί να αποκλειστεί η πιθανότητα να υπάρχει σε κάποιο από τα παραπάνω προϊόντα 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

Σε όλες τις παρασκευές μας χρησιμοποιείται έξτρα παρθένο ελαιόλαδο & αρίστης ποιότητας ηλιέλαιο για τηγανητά εδέσματα.
All foods are prepared with extra virgin olive oil & finest quality sunflower oil, for any fried meals.

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις.
Service & taxes are included.

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

Η επιχείρηση είναι υποχρεωμένη να διαθέτει έντυπα δελτία σε ένα ειδικό χώρο κοντά στην έξοδο για την καταγραφή τυχόν παραπόνων.
The establishment is obliged to have a printed form available in a special location near the exit for the registration of any complaints.

Ο 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

