

HOTEL
LONDON



10
years

Chef's Note

Γιορτάζοντας 10 χρόνια λειτουργίας στο rooftop εστιατόριο του ξενοδοχείου London, το φετινό μας μενού αποτελεί μια ωδή στην ελληνική κουζίνα και τα προϊόντα της. Σας καλωσορίζουμε με μια επιλογή γεύσεων από τα πιο επιτυχημένα πιάτα αυτής της δεκαετίας.

Καλό γευστικό ταξίδι στην Ελλάδα!

Celebrating 10 years of operation at the rooftop restaurant of London Hotel, our menu this year is an ode to Greek cuisine and its products. We welcome you with a selection of flavors from the most successful dishes of this decade.

Savor a delicious trip to Greece!

Επιμέλεια μενού: **Κωβαίος Κωνσταντίνος**

Menu development: **Koveos Konstantinos**

Στα πιάτα μας χρησιμοποιούμε μόνο έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και τα προϊόντα μας έχουν πιστοποίηση ΠΟΠ

We use only extra virgin olive oil and our products are PDO certified

Για περιπτώσεις αλλεργίας ή ειδικής διατροφής
απευθυνθείτε στο σερβιτόρο σας

For allergies or special dietary requirements, ask your waiter



Vegetarian



Vegan Option



Gluten Free

Σαλάτες - Salads

Από τον παραγωγό στο τραπέζι σας
From local producers to your table

Νησιώτικη σαλάτα - Greek Islands salad 🌿

Ντομάτα, ντακάκια χαρουπιού, αγγουράκι Κρήτης, κρίταμος, ξινομυζήθρα, κάπαρη, dressing με ρίγανη και ελαιόλαδο
Tomato, carob rusks. Cretan cucumber, rock samphire, Cretan cheese, capers, oregano and olive oil dressing

13,00 €

“Philosykos” 🌿 🌱

Πράσινη σαλάτα με σύκα Κύμης, κρέμα από Κυανό τυρί, ντοματίνια κονφί, φουντούκι, κολοκυθόσπορος, dressing με πετιμέζι κι εσπεριδοειδή

Green Salad with Kymi figs, Kyano cheese cream, tomatoes confit, hazelnuts, pumpkin seeds, grape syrup and citrus dressing

13,00 €

Σαλάτα με γαρίδες και σολομό

Shrimp and salmon salad 🌱

Πανδαισία λαχανικών, γαρίδες βραστές, σολομός μαρινέ, μπρίκι, ξινόμηλο, σάλτσα με κάρι και λάιμ
Mixed leaves, boiled shrimps, marinated salmon, brik, green apple, carry and lime sauce

15,00 €

Ζυμαρικά & Ριζότο Pasta & Risotto

Παραδοσιακά ζυμαρικά και ριζότο με άρωμα Ελληνικό
Traditional pasta and risotto with a scent of Greece

Το Παστίτσιο μας - Our Pastitsio

Μακαρούνες, σάλτσα μπολονέζ, μπεσαμέλ με πεκορίνο Αμφιλοχίας
Traditional Pasta, bolognese sauce, béchamel with pecorino from Amfilochia
16,00 €

Κρητική καρμπονάρα - Cretan Carbonara

Σκιουφιχτά, καπνιστό χοιρινό, μανιτάρια, θυμάρι,
αυγό ελευθέρας βοσκής, γραβιέρα
Skioufichta (Cretan Pasta), smoked pork, mushrooms, thyme, bio egg, gruyere
16,00 €

Γιουβέτσι με γαρίδες - Orzo Pasta with Shrimps

Σάλτσα ντομάτας, πιπεριές, ούζο, ντοματίνια κονφί, κρέμα φέτας
Tomato sauce, peppers, ouzo, tomatoes confit, feta cream
19,00 €

Ριζότο όπως τα “γεμιστά” - Risotto “Greek Gemista” style



Λαχανικά, ντοματίνια ψητά, δυόσμος, τσαλαφούτι Καρπενησίου
Vegetables, baked tomatoes, spearmint, tsalafouti cream cheese from Karpenisi
16,00 €

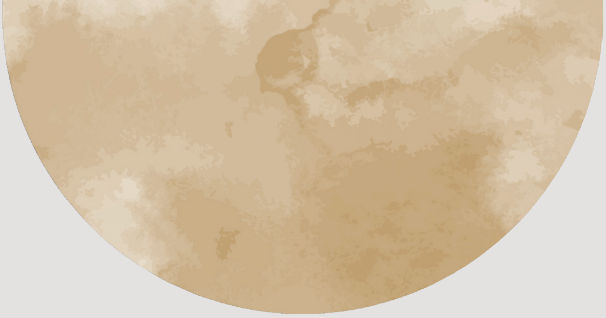
Παπαρδέλες με σολομό - Papardelle with salmon

Σάλτσα με κρόκο Κοζάνης, λιαστή ντομάτα, φινόκιο,
τρίμμα αυγοτάραχου Μεσολογγίου
Safron sauce, sun dried tomato, fennel, Messolonghi bottarga powder
17,00 €

Ριζότο με σπαράγγια και προσούτο

Risotto with asparagus & prosciutto

Ρύζι Vialone Nano, πράσινα σπαράγγια, τραγανό προσούτο, ρόκα,
καπνιστό τυρί Μετσόβου
Vialone nano rice, green asparagus, crispy prosciutto, rucola, smoked cheese from Metsovo
16,00 €



Θαλασσινά - Seafood

Μεσογειακές γεύσεις με ψάρι και θαλασσινά
Mediterranean flavors with fish and seafood

Φιλέτο λαβράκι - Sea Bass fillet

Φάβα Σχοινούσας, καραμελωμένα κρεμμύδια, κρίταμος, λαδολέμονο
μυρωδικών, τραγανό φύλλο

*Split peas (fava) from Schinoussa, caramelized onions, rock samphire,
herbal lemon dressing, crispy filo pastry*

21,00 €

Χταπόδι σχάρας - Grilled Octopus

Οσπριάδα, πιπεριά Φλωρίνης, κάπαρη, dressing με λευκό
βαλσάμικο και πορτοκάλι

*Mixed legume salad, Florina pepper, capers, orange and white
balsamic dressing*

19,00 €

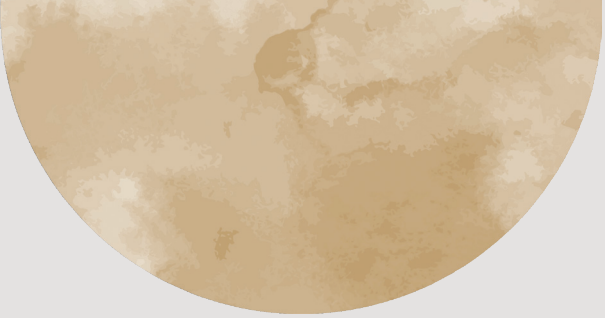
Σολομός ψητός - Salmon fillet

Πουρές καρότου, αρακάς βουτύρου, καρότα baby,
dressing με οξύμελι και hoisin

*Carrot puree, buttered peas, baby carrots, hoisin and oxymeli
(honey and vinegar) dressing*

21,00 €





Κρέας - Meat

Επιλεγμένα & ποιοτικά κρέατα
A selection of fresh & quality meat

Κοτόπουλο ελευθέρας βοσκής με χυλοπίτες Free-range chicken with Chilopites (egg noodles)

Σάλτσα ψητής πιπεριάς Φλωρίνης, μους φέτας, λάδι βασιλικού
Baked Florina pepper sauce, feta cheese mousse, basil oil

19,00 €

Μοσχαρίσιο φιλέτο στη σχάρα - Beef Fillet from our grill

Γλυκοπατάτες με σουμάκ,μανιτάρια ψητά, σπαράγγια,
σάλτσα με μύρτιλα, κουκουνάρι και Vinsanto
*Sweet potatoes with sumac, mushrooms, asparagus, blueberries and pine
nuts sauce with Vinsanto*

26,00 €

Ψαρονέφρι γεμιστό με μανούρι και λιαστή ντομάτα Pork Fillet stuffed with manouri cheese and sun dried tomato

Πουρές πατάτας, καρότα baby, σάλτσα με κρασί Samos,
σταφίδες και χαρουπόμελο

*Potato puree, baby carrots, Samos wine scented sauce
with raisins and carob honey*

20,00 €

Black Angus Burger

Ψωμάκι μπριός, κασέρι, καραμελωμένο κρεμμύδι, μαγιονέζα τρούφας,
πατάτες country με BBQ

*Brioche bun, kaseri cheese, caramelized onions, truffle mayo,
country style potatoes with BBQ*

18,00 €



Επιδόρπια - Desserts

Η γλυκιά πρόταση της ομάδας μας
A sweet recommendation by our team

Μιλφέιγ - Millefeuille

Τραγανή σφολιάτα, παγωτό βανίλια, κρέμα patissier,
καραμέλα βουτύρου, φυστίκι Αιγίνης
*Crispy puff pastry, vanilla ice cream, patissier cream,
butterscotch, Aegina pistachio*

9,00 €

Chocolate Brownie

Παγωτό Oreo, φουντούκια, σιρόπι σοκολάτας
Oreo biscuit ice cream. Hazelnuts, chocolate syrup

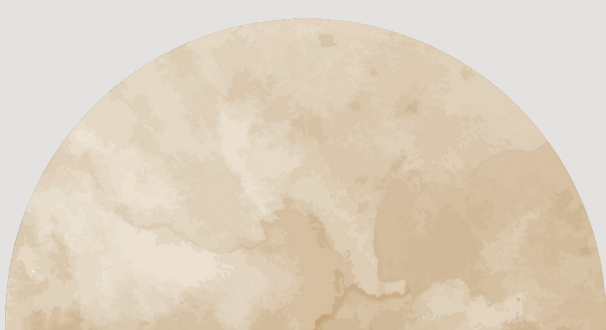
9,00 €

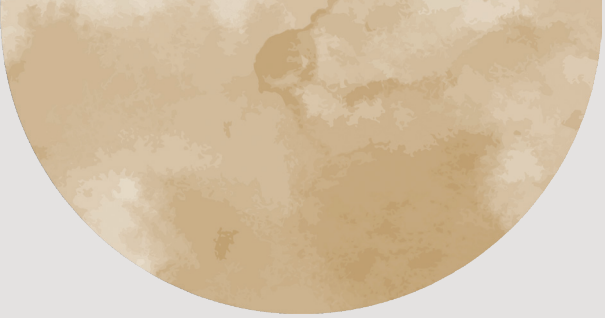
Σορμπέ με φρέσκα φρούτα Sorbet & Fresh fruits



Φράουλα και μάνγκο σορμπέ με φρούτα εποχής
Strawberry and mango sorbet with seasonal fruits

12,00 €





Λευκοί οίνοι – White wines

Μοντέρνα Αλληγορία “Ελληνικά Κελλάρια Οίνων” 750ml

Ποικιλίες: Μοσχοφίλερο, Ροδίτης

Moderne Allegorie “Greek Wine Cellars” 750ml

Varieties: Moschofilero, Roditis

21,00 €

Μαλαγουζιά “Ελληνικά Κελλάρια Οίνων” 750ml

Ποικιλία: Μαλαγουζιά

Malagouzia “Greek Wine Cellars” 750ml

Variety: Malagouzia

21,00 €

Μικρός Βοριάς “Ρούβαλης” 750ml

Ποικιλίες: Sauvignon Blanc, Chardonnay

Mikros Vorias “Rouvalis Winery” 750ml

Varieties: Sauvignon Blanc, Chardonnay

21,00 €

Ροζέ οίνοι – Rose wines

Μικρός Βοριάς “Ρούβαλης” 750ml

Ποικιλίες: Cabernet Franc, Ροδίτης

Mikros Vorias “Rouvalis Winery” 750ml

Varieties: Cabernet Franc, Roditis

23,00 €

Ερυθροί οίνοι - Red wines

Μελισσόμαντρα “Καλλιγιάς” 750ml

Ποικιλία: Cabernet Sauvignon

Melissomadra “Calliga” 750ml

Variety: Cabernet Sauvignon

21,00 €

4 Γενεές “Κατσάρος” 750ml

Ποικιλίες: Merlot, Syrah

4 Genees “Katsaros Distillery” 750ml

Varieties: Merlot, Syrah

24,00 €

Αφρώδεις οίνοι - Sparkling wines

Prosecco Torre Giacomo 200ml

12,00 €

Ελληνικά αποστάγματα - Greek spirits

Τσίπουρο Αλλοτινό 200ml

(Διπλής Απόσταξης)

Tsipouro Allotino 200ml

(Double Distillation)

12,00 €

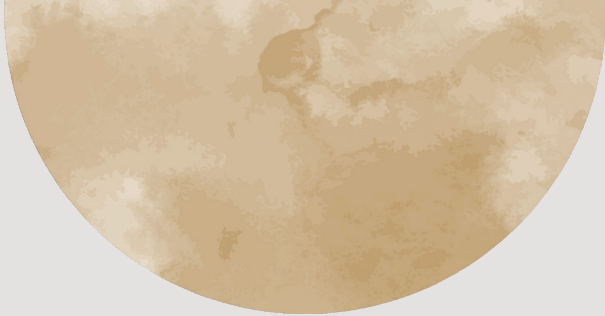
Ούζο Legendary “Οικογένεια Κατσάρου” 200ml

(100% Απόσταξης)

Ouzo Legendary “Katsaros Distillery” 200ml

(100% Distillation)

12,00 €



Μπύρες - Beers 330ml

EZA Pilsner	5,00 €
Fix Blonde	5,00 €
Mythos Lager	5,00 €

Ποτά - Drinks

Ποτήρι κρασί (Λευκό ή κόκκινο) Wine Glass (White or red)	7,00 €	Ούζο ποτήρι Ouzo Glass	6,00 €
Γλυκός οίνος σε ποτήρι Sweet dessert wine glass	7,00 €	Ποτά - Spirits	8,00 €
		Ποτά Premium Premium Spirits	12,00 €

Αναψυκτικά - Refreshments

Φυσικός Χυμός Πορτοκάλι Fresh Orange Juice	6,00 €	Ανθρακούχο Νερό Sparkling Water 250 ml	4,50 €
Αναψυκτικά Soft Drinks	4,50 €	Μεταλλικό Νερό Mineral Water 1lt	1,50 €
Iced Tea	5,00 €	Μεταλλικό Νερό Mineral Water 500ml	0,50 €
Ανθρακούχο Νερό San Pellegrino 750ml San Pellegrino Sparkling Water 750ml	5,00 €		

Ροφήματα - Beverages

Frappe (Iced Coffee)

3,50 €

Nescafe

3,50 €

Espresso

3,50 €

Double Espresso

4,00 €

Cappuccino

4,50 €

Double Cappuccino

5,00 €

Espresso Decaffeinated

3,50 €

Ελληνικός καφές

Greek Coffee

3,50 €

Διπλός Ελληνικός Καφές

Double Greek Coffee

4,00 €

Freddo Espresso

4,00 €

Freddo Cappuccino

4,50 €

Σοκολάτα (Ζεστή ή Κρύα)

Chocolate (Hot or Cold)

5,00 €

Τσάι (English Breakfast, Πράσινο Τσάι, Χαμομήλι, Μέντα)

Tea (English Breakfast, Green Tea, Camomile, Mint)

3,50 €

