

HOTEL
LONDON

MENU

Chef's Note

Με το νέο χειμερινό μας μενού, σας προσκαλούμε να ανακαλύψετε τις ζεστές, πλούσιες γεύσεις της κουζίνας μας. Κάθε πιάτο είναι μια ωδή στα προϊόντα της Μεσογείου και τις παραδόσεις που εμπνέουν τη μαγειρική μας, δημιουργώντας μια ολοκληρωμένη γευστική εμπειρία.

Καλή απόλαυση!

With our new winter menu, we invite you to discover the warm and rich flavors of our cuisine. Each dish is an ode to Mediterranean ingredients and the traditions that inspire our cooking, creating a complete and memorable gastronomic experience.

Enjoy!

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

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, ελιές Καλαμών, κάπαρη, ελαιόλαδο και ρίγανη
Tomato, carob rusks. Cretan cucumber, rock samphire, Cretan cheese, Kalamata olives, capers, oregano and olive oil dressing
12,00 €

“Philosykos” 🌿

Πράσινη σαλάτα με σύκα Κύμης, κρέμα από Κυανό τυρί, ντοματίνια κονφί, φουντούκι, κολοκυθόσπορος, dressing με βαλσαμικό ξύδι, ελαιόλαδο & εσπεριδοειδή
Green Salad with Kymi figs, Kyano cheese cream, tomatoes confit, hazelnuts, pumpkin seeds, balsamic vinegar, olive oil and citrus dressing
12,00 €



Vegetarian



Vegan Option



Gluten Free

Ζυμαρικά & Ριζότο Pasta & Risotto

Δημιουργικά πιάτα ζυμαρικών και ριζότο
Creative dishes with pasta and risotto

Pasta Rosa

(φρέσκο ζυμαρικό σε σχήμα τριαντάφυλλου) (rose shaped pasta fresca)
Γεμιστό με ρικότα και σπανάκι, λευκή σάλτσα τυριού
με φασκόμηλο, τραγανό προσούτο
Stuffed with ricotta and spinach, sage scented cheese sauce, crispy prosciutto
15,00 €

Calamarata με θαλασσινά - Seafood Calamarata

(calamari shaped pasta)
Γαρίδες, χταπόδι, καπνιστά μύδια με κρέμα βασιλικού,
ντοματίνια και τρίμμα αυγοτάραχο
Shrimps, octopus, smoked mussels with basil cream, cherry tomatoes & bottarga
16,00 €

Το Παστίτσιο μας - Our Pastitsio

Ριγκατόνι, σάλτσα μπολονέζ, μπεσαμέλ με πεκορίνο Αμφιλοχίας
Rigatoni, bolognese sauce, béchamel with pecorino from Amfilochia
15,00 €

Κρητική καρμπονάρα - Cretan Carbonara

Σκιουφιχτά, καπνιστό χοιρινό,μανιτάρια & θυμάρι με κρόκο αυγού και γραβιέρα
Skioufichta (Cretan Pasta), smoked pork, mushrooms & thyme with egg yolk and graviera sauce
15,00 €

Ριζότο με παντζάρι - Beetroot risotto 🌿 🌱

Ρύζι carnaroli, τυρί Τσαλαφούτι, ξύσμα πορτοκάλι,
καραμελωμένα καρύδια, δυόσμος
Carnaroli rice, Tsalafouti cheese, orange zest, caramelized walnuts, spearmint
15,00 €

Κρέας - Meat

Signature πιάτα, φτιαγμένα με αγάπη
Signature dishes, crafted with heart

Φιλέτο λαβράκι - Sea Bass fillet

Φάβα Σχοινούσας, καραμελωμένα κρεμμύδια, κρίταμος,
λαδολέμονο με λουίζα, τραγανό φύλλο
Split peas (fava) from Schinoussa, caramelized onions, rock samphire, lemon verbena dressing, crispy filo pastry
20,00 €

Φιλέτο κοτόπουλο ελευθέρας βοσκής σχάρας Grilled free range chicken fillet

Λαχανικά ραγού, πουρές παστινάκι, σάλτσα με μανιτάρια του δάσους
και εστραγκόν
Vegetables ragout, parsnip puree, mushrooms and tarragon sauce
17,00 €

Μοσχαρίσιο φιλέτο στη σχάρα - Beef Fillet from our grill

Πατάτες baby, μανιτάρια ψητά, σπαράγγια, σάλτσα με μύρτιλα & κουκουνάρι
Baby potatoes, mushrooms, asparagus, blueberries & pine nuts sauce
25,00 €

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

Πουρές πατάτας με λεμόνι και θυμάρι, καρότα baby, σάλτσα με κρασί
Samos, σταφίδες και χαρουπόμελο
Potato puree with lemon and thyme, baby carrots, Samos wine scented sauce with raisins and carob honey
18,00 €

Black Angus Burger (250gr)

Ψωμάκι μπριός, τσένταρ, μπέικον, μαγιονέζα μυρωδικών,
πατάτες τηγανιτές με BBQ dip
Brioche bun, cheddar, bacon, herbs mayo, fried potatoes with BBQ dip
17,00 €



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*

8,00 €

Chocolate Brownie

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

8,00 €



Λευκοί οίνοι - White wines

Μοσχοφίλερο 750ml

Πελοπόννησος Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη

Ποικιλία: Μοσχοφίλερο 100%

Moschofilero 750ml

Peloponnisos Protected Geographical Indication

Variety: Moschofilero 100%

21,00 €

Μ 3 “Κτήμα Μιχαλάκη” 750ml

Ποικιλιακός Οίνος

Ποικιλίες: Μοσχάτο 33%, Μοσχοφίλερο 33%, Μαλαγουζιά 33%

Μ 3 “Michalakis Estate” 750ml

Varietal Wine

Varieties: Moscato 33%, Moschofilero 33%, Malagouzia 33%

22,00 €

Gold Cuvee “Κτήμα Μιχαλάκη” 750ml

Ηράκλειο Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη

Ποικιλίες: Μοσχάτο Σπίνας 50%, Βιδιανό 40%, Chardonnay 10%

Gold Cuvee “Michalakis Estate” 750ml

Heraklio Protected Geographical Indication

Varieties: Moscato Spinas 50%, Vidiano 40%, Chardonnay 10%

25,00 €

Ροζέ οίνοι - Rose wines

Μεράστρι 750ml

Ποικιλιακός Οίνος

Ποικιλίες: Syrah 50%, Μανδηλάρι 50%

Merastri 750ml

Varietal Wine

Varieties: Syrah 50%, Mandilari 50%

21,00 €

Ερυθροί οίνοι - Red wines

Κοτσιφάλι “Κτήμα Μιχαλάκη” 750ml

Ηράκλειο Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη

Ποικιλία: Κοτσιφάλι 100%

Kotsifali “Michalakis Estate” 750ml

Heraklio Protected Geographical Indication

Variety: Kotsifali 100%

21,00 €

These 15 Limited Edition “Κτήμα Μιχαλάκη” 750ml

Ηράκλειο Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη

Ποικιλία: Λιάτικο 100%

These 15 Limited Edition “Michalakis Estate” 750ml

Heraklio Protected Geographical Indication

Variety: Liatiko 100%

25,00 €

Αφρώδεις οίνοι - Sparkling wines

Prosecco Doc Extra Dry “Valdo” 200ml

Variety: Glera

12,00 €

Ελληνικά αποστάγματα - Greek spirits

Ouzo 7 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

Φυσιικός 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	7,00 €		

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 €
Irish Coffee 8,00 €
Freddo Espresso 4,00 €
Freddo Cappuccino 4,50 €
Σοκολάτα (Ζεστή ή Κρύα) Chocolate (Hot or Cold) 5,00 €
Σοκολάτα Βιενουά (ζεστή ή κρύα) - Chocolate Viennois (hot or cold) 6,00 €
Τσάι (English Breakfast, Πράσινο Τσάι, Χαμομήλι, Μέντα) Tea (English Breakfast, Green Tea, Camomile, Mint) 3,50 €

