



HOTEL
LONDON



Chef's Note

Με το καλοκαιρινό μας μενού, σας προσκαλούμε να ανακαλύψετε τις πλούσιες γεύσεις της κουζίνας μας, σε συνδυασμό με τη μαγευτική θέα του Σαρωνικού. Κάθε πιάτο είναι μια ωδή στα προϊόντα της Μεσογείου και τις παραδόσεις που εμπνέουν τη μαγειρική μας, ενώ η λίστα κρασιών προσφέρει χαρακτηριστικές επιλογές του ελληνικού αμπελώνα, δημιουργώντας μια ολοκληρωμένη γευστική εμπειρία.

Καλή απόλαυση!

With our summer menu, we invite you to discover the rich flavors of our cuisine, paired with the enchanting view of the Saronic Gulf.

Each dish is an ode to Mediterranean ingredients and the traditions that inspire our cooking, while our wine list offers distinctive selections from the Greek vineyard, creating a complete 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

Οι αναγραφόμενες τιμές είναι σε € / All prices shown are in €



Σαλάτες - Salads

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

Νησιώτικη σαλάτα - Greek Islands salad 🌿 **V**

Ντομάτα, ντακάκια χαρουπιού, αγγουράκι Κρήτης, κρίταμος, καλαθάκι Λήμνου, ελιές, κάπαρη Τήνου, ελαιόλαδο Χανίων και ρίγανη
Tomato, carob rusks, Cretan cucumber, rock samphire, Kalathaki cheese of Limnos, olives, capers from Tinos, Cretan organic olive oil & oregano

14,00

Πράσινη σαλάτα με Μαστέλο Χίου - Green Salad with grilled Mastelo cheese from Chios 🌿

Ντομάτα κονφί, σύκα Μεσσηνίας, παστέλι με ξηρούς καρπούς,
dressing με παλαιωμένο βαλσαμικό ξύδι
Tomato confit, Messinian figs, sesame & nuts bar, aged balsamic vinegar dressing

14,00

Σαλάτα με γαρίδες και ανανά Shrimps and pineapple salad

Τραγανά φύλλα, γαρίδες ποσέ, ταρτάρ σολομού, ψητός ανανάς,
dressing με curry και λάιμ, χαβιάρι tobiko
Crispy salad, poached shrimps, salmon tartare, grilled pineapple, curry and lime dressing, tobiko caviar

16,00



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
Prosecco & φασκόμηλο, τραγανό προσούτο
Stuffed with ricotta and spinach, Prosecco & sage scented cheese sauce,
crispy prosciutto
16,00

Τορτελίνοι με μανιτάρια του δάσους Forest mushrooms Tortellini

Κρέμα παρμεζάνας, τραγανή λούντζα Μυκόνου, πούδρα τρούφας,
μπισκότο τυριού, θυμάρι
Parmesan cream, crispy Myconian lountza (cured smoked pork),
truffle zest, cheese biscuit, thyme
16,00

“Μακαρόνια με κιμά” - Pasta with Bolognese sauce

Ταλιατέλες, σιγομαγειρεμένο μοσχάρι με κόκκινο κρασί και μυρωδικά,
κρέμα Πεκορίνο Αμφιλοχίας
Tagliatelle, slow cooked beef with red wine & herbs, Pecorino from Amfilochia cream
16,00

Ριζότο με γκριλιάτα λαχανικών

Risotto with vegetable grigliata

Carnaroli, ψητές μελιτζάνες, κολοκύθι και πιπεριές,
κατίκι Δομοκού, τραγανό κρεμμύδι
Carnaroli rice, grilled eggplants, zucchini and peppers,
Domokos Katiki cheese, crispy onions
16,00

Calamarata με θαλασσινά

Seafood Calamarata (calamari shaped pasta)

Γαρίδες, χταπόδι και καπνιστά μύδια σε κρέμα βασιλικού,
ντοματίνια και τρίμμα αυγοτάραχο
Shrimps, octopus and smoked mussels in a basil cream,
cherry tomatoes & bottarga
19,00

Γιουβέτσι με γαρίδες - Shrimps “giouvetsi”

Κριθαράκι μαγειρεμένο με ούζο, πιπεριές και φρέσκια ντομάτα,
μους φέτας και λάδι βασιλικού
Orzo cooked with ouzo, peppers and fresh tomato sauce,
feta cheese mousse, basil oil
19,00



The Signature Mains

Επιλεγμένες δημιουργίες του σεφ,
εμπνευσμένες και εκλεπτυσμένες
Chef's signature dishes, inspired and refined

Φιλέτο λαβράκι - Sea Bass fillet

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

24,00

Σολομός “Μαστίχα - Mojito” - “Mojito - Mastic” Salmon

Ριζότο με σπαράγγια, δυόσμο και lime, σβησμένο με μαστίχα Χίου,
γλάσο με καστανή ζάχαρη & ponzu
*Served with asparagus risotto with mint, lime & Chios mastic,
glazed with brown sugar & ponzu*

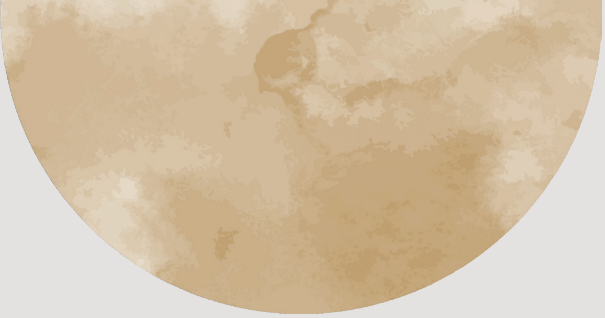
24,00

Μεσογειακό χταπόδι στη σχάρα Mediterranean Charred Octopus

Δροσερή σαλάτα με μαυρομάτικα φασόλια, βινεγκρέτ
με μουστάρδα Dijon & Calamansi, πίκλα φινόκιο
*Served with crisp black-eyed bean salad, Dijon &
calamansi vinaigrette, pickled fennel*

21,00





Φιλέτο κοτόπουλο ελευθέρας βοσκής
Free range chicken fillet

Μαγειρεμένο σε κενό αέρος, με λαχανικά ραγού, πουρέ παστινάκι και σάλτσα με μανιτάρια του δάσους & εστραγκόν
Cooked sous vide, with vegetables ragout, parsnip puree, mushrooms and tarragon sauce

21,00

Μπριζόλα μαύρου χοίρου “Ιμάμ Μπαϊλντί”
Iberico pork cutlet “Imam Bayildi” 

Πουρές μελιτζάνας, σάλτσα με ψητές πιπεριές Φλωρίνης και ντομάτα, κρεμμύδι σοφρίτο
Eggplant puree, baked red peppers and tomato sauce, sofrito onion

24,00

Μοσχαρίσιο φιλέτο στη σχάρα - Beef Fillet from our grill

Κροκέτα πατάτας, μανιτάρια king oyster, σπαράγγια, σάλτσα με μύρτιλα, Vinsanto & κουκουνάρι
Potato croquette, king oyster mushrooms, asparagus, blueberries, Vinsanto & pine nuts sauce

28,00

Black Angus Burger (250gr)

Ψωμάκι μπριός, τσένταρ, ντομάτα, κινέζικο λάχανο, μαγιονέζα μυρωδικών, τραγανές πατάτες με BBQ dip
Brioche bun, cheddar cheese, tomato, chinese cabbage, herbs mayo, crispy fried potatoes with BBQ dip

18,00



Επιδόρπια - Desserts

Μια γλυκιά επίγευση
A sweet aftertaste

Μιλφείγ - Millefeuille “Vanilla & Caramel”

Τραγανή σφολιάτα, παγωτό βανίλια, κρέμα patissier,
καραμέλα βουτύρου και πεκάν

Crispy puff pastry, vanilla ice cream, patissier cream,
butterscotch & pecan

9,00

Dark Chocolate Brownie

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

9,00

Sorbet με φρούτα εποχής

Seasonal fruit sorbet

Σορμπέ φράουλα & μάνγκο-passion fruit με φρούτα εποχής
Strawberry & mango-passion fruit sorbet with fresh fruits

12,00





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

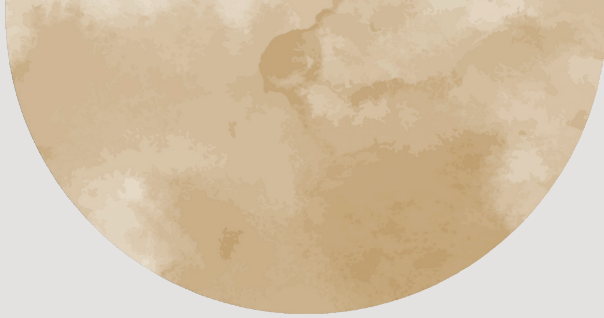
These 15 Limited Edition “Κτήμα Μιχαλάκη” 750ml
Ηράκλειο Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη
Ποικιλία: Λιάτικο 100%
These 15 Limited Edition “Michalakis Estate” 750ml
Heraklio Protected Geographical Indication
Variety: Liatiko 100%
25,00

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	6,00
Fix Blonde	6,00
Mythos Lager	6,00

Ποτά - Drinks

Ποτήρι κρασί (Λευκό ή κόκκινο)	7,00
Wine Glass (White or red)	

Γλυκός οίνος σε ποτήρι	
Sweet dessert wine glass	7,00

Ούζο ποτήρι	6,00
Ouzo Glass	

Ποτά - Spirits	8,00
----------------	------

Ποτά Premium	12,00
Premium Spirits	

Αναψυκτικά - Refreshments

Φυσιικός Χυμός Πορτοκάλι	6,00
Fresh Orange Juice	

Αναψυκτικά	4,50
Soft Drinks	

Iced Tea	5,00
----------	------

Ανθρακούχο Νερό San Pellegrino 1lt	7,00
San Pellegrino Sparkling Water 1lt	

Ανθρακούχο Νερό	4,50
Sparkling Water 250 ml	

Μεταλλικό Νερό	2,00
Mineral Water 1lt	

Μεταλλικό Νερό	1,00
Mineral Water 500ml	

