

Welcome



**Poseidon Blue**

Από τον κήπο...

*From the garden...*

- |   |  |
|---|--|
| <b>ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ</b> 11,50  | <b>GREEK SALAD</b>                                  |
| Ντομάτα, Αγγούρι, Πράσινες<br>Πιπεριές, Κρεμμύδι, Καρπάθικη<br>Φέτα, Ελιές, Ελαιόλαδο,<br>Ρίγανη & Τραγανό Κουλούρι<br>Θεσσαλονίκης | <i>Tomatoes, Cucumbers, Green<br/>Peppers, Onions, Karpathian<br/>Feta, Olive oil, Oregano &amp; Crispy<br/>Bagel from Thessaloniki</i>  |
| <b>ΣΑΛΑΤΑ CAESAR ΜΕ<br/>ΤΡΑΓΑΝΕΣ ΓΑΡΙΔΕΣ</b> 15,90  | <b>CAESAR SALAD WITH<br/>CRUNCHY SHRIMPS</b>    |
| Μαρούλι, Iceberg, Ντοματίνια,<br>Flakes Παρμεζάνας Crouton &<br>Caesar Sauce  | <i>Lettuce, Iceberg, Cherry toma-<br/>toes, Parmesan Flakes Crouton<br/>&amp; Caesar Sauce</i>   |
| <b>ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΟ<br/>ΓΑΥΡΟ</b> 13,90  | <b>SALAD WITH MARINATED<br/>GAVROS</b>    |
| Ανάμεικτες Ντομάτες,<br>Ντακάκια, Πίκλα Κρεμμύδι,<br>Κάπαρη & Μαϊντανό  | <i>Mixed tomatoes,<br/>Ntakos Bread, Pickled Onions,<br/>Capers &amp; Parsley</i>  |
| <b>ΣΑΛΑΤΑ<br/>ΜΕ ΜΑΝΟΥΡΙ</b> 13,90  | <b>MIXED SALAD WITH<br/>MANOURI CHEESE</b>    |
| Ανάμεικτα Φύλλα, Τρίχρωμες<br>Πιπεριές, Ντοματίνια,<br>Κουκουνάρι, Vinaigrette<br>Βαλσαμικού  | <i>Mixed Lettuce, Three Color<br/>Peppers, Cherry Tomatoes,<br/>Pine Nuts, Balsamic<br/>Vinaigrette</i>  |

Symbols explained



Πριν...  
Preview

Γόνος Καλαμαριού με Σάλτσα Βασιλικού & Τραγανή Πατάτα	14.90	<i>Baby Calamari with Basil Cream Sauce &amp; Crispy Potatoes</i>	 
Tartare Τόνου με Ταπιόκα & Τραγανή Quinoa	14.90	<i>Tuna Tartar with Tapioca &amp; Crispy Quinoa</i>	 
Καλαμάρι με Πίκλα Λεμόνι & Λάδι Τρούφας	13.90	<i>Calamari with Pickled Lemon &amp; White Truffle oil</i>	 
Ταυλανδέζικη "Πίτα" με Κοτόπουλο Μάνγκο & Πράσινο Curry	14.90	<i>"Thai pita" with Chicken, Mango &amp; Green curry</i>	
Mousse Λευκού Ταραμά & Ψωμί με Μελάνι Σουπιάς	13.90	<i>White Mousse Tarama &amp; Squid Ink bread</i>	
Πιτάκια με Αρνίσιο Κιμά & Κατίκι Δομοκού	13.50	<i>Small Pitas, Minced Meat from Local Lamb &amp; Katiki Cheese</i>	
Κουνουπίδι, Κρέμα Κεφαλοτύρι & Μαύρη Καλοκαιρινή Τρούφα	14.90	<i>Cauliflower with Cream of Kefalotyri Cheese &amp; Black Summer Truffle</i>	  

Στην μέση  
Greek sharing

Παραδοσιακό Σπιτικό Τζατζίκι	6.90	<i>Traditional Home Made Tzatziki</i>	 
Φάβα με Τηγανιτή Κάπαρη & Καραμελωμένα Κρεμμύδια	6.90	<i>Fava with Fried Capers &amp; Caramelized Onions</i>	   
Μπουγιουρντί με Καρπάθικη Φέτα, Ντοματίνια, Γλυκόξινο Κρεμμυδάκι & Καυτερή Σάλτσα Πιπεριάς Φλωρίνης	9.50	<i>Bougiourdi with Karpathian Feta, Cherry Tomatoes, Sweet &amp; Sour Onions, Hot Sauce from Florina Peppers</i>	  
Ιμάμ με Φρέσκια Σάλτσα Ντομάτας, Σταφίδες, Κουκουνάρι & Κεφαλοτύρι	6.80	<i>Imam with Fresh Tomato Sauce, Raisins, Pine Nuts &amp; Karpathian Kefalotyri Cheese</i>	   
Ντολμαδάκια Κασιώτικα με Σάλτσα Αυγολέμονο	9.50	<i>Dolmades Kasos Island Style with Avgolemono Sauce</i>	 
Γαύρος Τηγανιτός Ρανέε & Chutney Πιπεριάς Φλωρίνης	14.00	<i>Fried Anchovies Panée &amp; Chutney from Florina Peppers</i>	
Σπιτικό Ψωμί	2.00	<i>Homemade Bread</i>	
Σκορδόψωμο	2.70	<i>Garlic Bread</i>	



Μετά...  
Feature

Ξιφίας Σχάρας με Πατατοσαλάτα & Σάλτσα Ταρτάρ	18.00	<b>Grilled Swordfish Filet with Potatoes Salad &amp; Tartar Sauce</b>	 
Φαγκρί Φιλέτο, Σπανακόρυζο με Τρία Δημητριακά & Bisque Hollandaise	22.00	<b>Red Snapper Fillet, Spanakorizo with Mixed Cereals &amp; Bisque Hollandaise</b>	  optional
Γαρίδες με Κίτρινο Curry, Sambal καρύδας, Jasmine Ρύζι & Ανανά	26.00	<b>Shrimps with Yellow Curry, Coconut Sambal, Jasmine Rice &amp; Pineapple</b>	 
Λαβράκι Φιλέτο, Σπανάκι, Ντοματίνια, Κουκουνάρι & Λαδολέμονο	18.50	<b>Sea bass Fillet with Spinach, Cherry Tomatoes, Pine Nuts &amp; Ladolemono Sauce</b>	 
Μπιφτέκι Γεμιστό με Κεφαλοτύρι & Λιαστές Ντομάτες Συνοδεύετε με Σπιτικές Πατάτες τηγανιτές & Σπανάκι Sauté	16,50	<b>Hamburger stuffed with kefalotyri cheese &amp; Sun-Dried tomatoes, Served with Homemade Chips &amp; Spinach Sauté.</b>	
Spareribs Boneless με BBQ Σάλτσα, Τραγανά Κρεμμύδια & Σπιτικές Τηγανιτές Πατάτες	17,90	<b>Spareribs with BBQ Sauce, Crispy Onions, Sambal Sauce &amp; Homemade Potatoes Chips</b>	

Κοτόπουλο Φιλέτο Σχάρας με Quinoa, Ντομάτα, Σπανάκι, Αγγούρι, Φρέσκο Κρεμμυδάκι & Ginger Vinaigrette	14.90	<b>Chicken Fillet Grilled with Quinoa, Tomatoes, Spinach Cucumber, Fresh Onions &amp; Ginger Vinaigrette</b>	 
Taco με Αργοψημένο Αρνάκι Μελιτζάνα με Λευκό Miso & Γιαούρτι με Sriracha Sauce	19.00	<b>Taco with Slow Cooked Local Lamb, Eggplant with Miso &amp; Yoghurt with Sriracha Sauce</b>	
Chef's secret Black Angus Steak με Τηγανιτό Κρεμμύδι & Πατάτες Dauphinoise	38.00	<b>Chef's secret Black Angus Steak with Fried Onions &amp; Potatoes Dauphinoise</b>	  optional
Κριθαρότο με Ανάμεικτα Μανιτάρια & Λάδι Τρούφας	15.50	<b>Orzo with Mixed Mushrooms &amp; White Truffle Oil</b>	  optional
Linguine με Μελάνι Σουπιάς & Σπιτικό Καπνιστό Σολομό	17.90	<b>Linguini with Squid Ink &amp; Homemade Smoked Salmon</b>	



## extra lunch

12.00 -17.00

<b>CLUB SANDWICH</b> 14,90	<b>CLUB SANDWICH</b> 
σε Pinsa Paninini Ψωμάκι με Κοτόπουλο, Bacon, Μαρούλι Ντομάτα, Μαγιονέζα & Πατάτες Τηγανιτές	in Pinsa Panini Bread with Grilled Chicken, Bacon Lettuce, Tomatoes, Mayonaise & French Fries
<b>ΤΟΡΤΙΓΙΑ</b> 9,50	<b>TORTILLA</b>   
με Χούμους & Ψητά Λαχανικά	with Hummus & Grilled Vegetables
<b>BURGER ME GYRO</b> 14,90	<b>GYROS BURGER</b> 
Κοτόπουλο ή Χοιρινό, Ντομάτα, Μαρούλι, Καραμελωμένα Κρεμμύδια, Sauce & Πατάτες Τηγανιτές	with Chicken or Pork, Tomatoes, Lettuce, Caramelized onions & Sauce French Fries
<b>PINSA</b> 12,90	<b>PINSA</b>  
με Φέτα, Ντοματίνια, Κρεμμύδι, Ελιές, Καυτερή Chilli Sauce & Baby Ρόκα	with, Feta Cheese, Cherry Tomatoes, Onions, Olives, Spicy Chili Sauce, Arugula Salad
<b>ΜΑΥΡΗ ΠΙΤΣΑ</b> 14,90	<b>BLACK PIZZA</b>  
με Τυρί Μετσοβέλλα, Ελληνικό Prosciutto Δράμας, Ντοματίνια & Baby Ρόκα	with Metsovela Cheese from Metsovo, Greek Prosciutto from Drama, Cherry Tomatoes, Arugula Salad.

## To drink

### ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

Coca cola regular	2.80	Coca cola Regular
Coca cola Zero	2.80	Coca cola Zero
Coca cola Light	2.80	Coca cola Light
Fanta πορτοκάλι	2.80	Fanta Orange
Fanta Λεμόνι	2.80	Fanta Lemon
Sprite	2.80	Sprite
Ice tea Lemon	3.00	Ice tea Lemon
Ice tea Peach	3.00	Ice tea Peach
Σόδα	2.40	Soda Water
Τόνικ (Fever Tree)	4.00	Tonic Water(Fever Tree)
Ginger Ale(Fever Tree)	4.00	Ginger Ale(Fever Tree)
Holy Ginger	6.00	Holy Ginger
Χυμό Μήλο	2.90	Apple Juice
Φυσικός Χυμός	6.00	Fresh orange juice
Νερό 1λ	3.50	Water 1 l
Ανθρακούχο νερό	4.00	Sparkling water

### SOFT DRINKS

### ΜΠΙΡΕΣ

Μάμος 0,5L	5.50	Mamos 0,5L
Άλφα 0,5L	5.50	Alfa 0,5L
Μύθος 0,5L	5.50	Mythos 0,5L
Heineken 0,5L	5.50	Heineken 0,5L
Ora Weiss 0.5 L	7.00	Ora Weiss 0.5 L
Ora Patrinella Lager 0.33 L	5.50	Ora Patrinella Lager 0.33 L
Ora Dionpils 0.33 L	5.50	Ora Dionpils 0.33 L
Ammousa 0,33L	8.00	Ammousa 0,33L
Amstel Free	4.00	Amstel Free

### BEERS

### ΒΑΡΕΛΙΣΙΟ ΚΡΑΣΙ

Λευκό Βαρελίσιο ¼, ½, 1L	3.50/ 6.00/ 12.00	White House wine ¼, ½, 1 L
Ερυθρό Βαρελίσιο ¼, ½, 1L	4.00/ 6.50/ 13.00	Red House wine ¼, ½, 1 L
Ρετσίνα Βαρελίσια ¼, ½, 1L	3.50/ 6.00/ 12.00	Retsina ¼, ½, 1 L

### HOUSE WINES



**Greek Spirits:**

Metaxa 3* 5cl	4,00
Metaxa7* 5cl	6,00
Rakomello 5 cl, 200 ml	2,90/10,00
Raki 5 cl, 200 ml	2,50/8,00

**Ouzo/Tsipouro:**

Ouzo Tsantalis 5 cl 200 ml	3,80/8,90
Ouzo Plemari 5 cl 200 ml	4,50/9,90
Ouzo Tirnavou Kardasi 200 ml	9,90
Ouzo Avantes 200 ml	9,90
Tsipouro Kardasi 5 cl 200 ml	3,90/8,90
Tsipouro Tsililis 200 ml	9,90
Tsipouro Kardasi Aged 5 cl	5,90
Tsipouro Spiropoulos Aged 5 cl	5,90
Tsipouro Dark Cave Aged 5 cl	6,70

**Vodka**

Absolut	5,50
Smirnoff Black	6,50
Zubrowka Bison grass	5,50
Beluga silver	7,50

**Whisky/Bourbon**

Famous grouse	5,50
Johnnie Walker Black Label	6,50
Glenrothes	7,50
Jameson Irish	5,50
Makers Mark	6,00
Woodford Reserve	6,90

**Rum (5cl):**

Bacardi Superior	5,00
Plantation 3 star	5,00
Plantation Black reserve	6,00
Kraken Black spiced	6,00
Don Pappa	7,00

**Gin (5cl):**

Tanqueray	6,00
Bombay Sapphire	6,00
Avantes Grace (Greece)	5,50
G-Vine	7,00

**Vermouth/Bitters (5cl):**

Dolin dry	5,00
Dolin white	5,00
Dolin red	5,00
Campari	5,00

**Liquor (5cl):**

Kardasi Mastic	5,50
Kardasi Botanic	4,50
Avantis Libera(Limoncello)	4,50
Avantis Gratus	4,50
Skinos Mastiha	4,50
Tia Maria	5,50
Frangelico	5,00
Kahlua	5,00
Cointreau	5,00

**ΚΑΦΕΣ & ΤΣΑΙ**

Εσπρέσσο	2.50
Αμερικάνο	2.50
Διπλός Εσπρέσσο	3.00
Καπουτσίνο	3.50
Νές-καφέ	2.50
Latte Macchiato	3.50
Freddo Espresso	3.00
Freddo Cappuccino	3.50
Φραπές	2.50
Ελληνικός καφές	2.50
ΜΩΛΗ Βιολογικό Τσάι με Βιολογικά Βότανα	3.00

**COFFEES-TEA**

Espresso
Americano
Double Espresso
Cappuccino
Nescafe
Latte Macchiato
Freddo Espresso
Freddo Cappuccino
Frappe
Greek coffee
MOLY Tea with Organic Herbs





**Poseidon Blue**

*Thank you*

**«Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΤΗΝ 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 (RE-  
CEIPT-INVOICE)»**

**Αγορανομικός Υπεύθυνος: Καρολίνα Παπαβασιλείου  
Στις τιμές περιλαμβάνεται ο νόμιμος Φ.Π.Α.**