

Welcome



Poseidon Blue

Symbols explained



Από τον κήπο...

From the garden...

- | | |
|---|---|
| ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ 13,50
Ντομάτα, Αγγούρι, Πράσινες
Πιπεριές, Κρεμμύδι, Καρπάθικη
Φέτα, Ελιές, Ελαιόλαδο,
Ρίγανη & Τραγανό Κουλούρι
Θεσσαλονίκης | GREEK SALAD
<i>Tomatoes, Cucumbers, Green
Peppers, Onions, Karpathian
Feta, Olive oil, Oregano & Crispy
Bagel from Thessaloniki</i> |
| ΣΑΛΑΤΑ CAESAR ΜΕ 17,90
ΤΡΑΓΑΝΕΣ ΓΑΡΙΔΕΣ
Μαρούλι, Iceberg, Ντοματίνια,
Flakes Παρμεζάνας Crouton &
Caesar Sauce | CAESAR SALAD WITH
CRUNCHY SHRIMPS
<i>Lettuce, Iceberg, Cherry toma-
toes, Parmesan Flakes Crouton
& Caesar Sauce</i> |
| ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΟ 15,90
ΓΑΥΡΟ
Ανάμεικτες Ντομάτες,
Ντακάκια, Πίκλα Κρεμμύδι,
Κάπαρη & Μαϊντανό | SALAD WITH MARINATED
GAVROS
<i>Mixed tomatoes,
Ntakos Bread, Pickled Onions,
Capers & Parsley</i> |
| ΣΑΛΑΤΑ 15,50
ΜΕ ΜΑΝΟΥΡΙ
Ανάμεικτα Φύλλα, Τρίχρωμες
Πιπεριές, Ντοματίνια,
Κουκουνάρι, Vinaigrette
Βαλσαμικού | MIXED SALAD WITH
MANOURI CHEESE
<i>Mixed Lettuce, Three Color
Peppers, Cherry Tomatoes,
Pine Nuts, Balsamic
Vinaigrette</i> |



Πριν... Preview

Γόνος Καλαμαριού με Σάλτσα Βασιλικού & Τραγανή Πατάτα	17.90	<i>Baby Calamari with Basil Cream Sauce & Crispy Potatoes</i>	
Tartare Τόνου με Ταπιόκα & Τραγανή Quinoa	17.90	<i>Tuna Tartar with Tapioca & Crispy Quinoa</i>	
Carpaccio Γαρίδας Κοιλιάδος με Μαύρο Χαβιάρι	22.00	<i>Red Greek Shrimps Carpaccio & Black Caviar</i>	 
Καπνιστό Χέλι "Ντολμάδες" με Shisho & Fermented Κόκκινο Λάχανο & Μαγιονέζα μαύρης τρούφας	21.00	<i>Smoked Eel "Dolmades" with Shisho, Fermented Red Cabbage & Black Truffle Mayonnaise</i>	 
Λαβράκι Ceviche με Tiger Milk & Πουρέ Γλυκοπατάτας	18.90	<i>Sea Bass Ceviche with Tiger Milk & Sweet Potatoes Puree</i>	
Θράψαλο σχάρας με Πίκλα Λεμόνι & Λάδι Τρούφας	15.50	<i>Grilled Squid with Pickled Lemon & White Truffle oil</i>	 
Mousse Λευκού Ταραμά με Αυγοτάραχο Τόνου & Ψωμί με Μελάνι Σουπιάς	14.90	<i>White Mousse Tarama with Tuna Bottarga & Squid Ink bread</i>	
Surf & Turf Μοσχαρίσιο Carpaccio με Αφρό Τόνου	22.00	<i>Surf & Turf, Beef Carpaccio with Tuna Foam & Crispy Parmesan</i>	  optional
Χταπόδι Σχάρας με Μαύρη Φάβα & Καπνιστή Σάλτσα Μπάρμπεκιου	22.00	<i>Grilled Octopus with Black Fava & Smoked Barbeque Sauce</i>	 
Ταυλανδέζικη "Πίτα" με Κοτόπουλο Μάνγκο & Πράσινο Curry	15.90	<i>"Thai pita" with Chicken, Mango & Green curry</i>	
Κουνουπίδι, Κρέμα από Καρπάθικο Κεφαλοτύρι & Μαύρη Καλοκαιρινή Τρούφα	15.90	<i>Cauliflower with Cream of Karpathian Kefalotyri Cheese & Black Summer Truffle</i>	
Τραγάνες Μελιτζάνες με Χούμους & Σάλτσα Καραμελωμένης Σόγιας	14.90	<i>Crispy Aubergine with Hummus Mousse & Caramelized Soya</i>	 



Στην μέση Greek sharing

Παραδοσιακό Σπιτικό Τζατζίκι	7.20	Traditional Home Made Tzatziki	 
Φάβα με Τηγανιτή Κάπαρη & Καραμελωμένα Κρεμμύδια	7.90	Fava with Fried Capers & Caramelized Onions	  
Μπουγιουρντί με Καρπάθικη Φέτα, Ντοματίνια, Γλυκόξινο Κρεμμυδάκι & Καυτερή Σάλτσα Πιπεριάς Φλωρίνης	11.50	Bougiourdi with Karpathian Feta, Cherry Tomatoes, Sweet & Sour Onions, Hot Sauce from Florina Peppers	  
Ιμάμ με Φρέσκια Σάλτσα Ντομάτας, Σταφίδες, Κουκουνάρι & Κεφαλοτύρι	8.90	Imam with Fresh Tomato Sauce, Raisins, Pine Nuts & Karpathian Kefalotyri Cheese	   optional
Ντολμαδάκια Κασιώτικα με Σάλτσα Αυγολέμονο	9.90	Dolmades Kasos Island Style with Avgolemono Sauce	  optional
Σπιτικό Ψωμί	2.50	Homemade Bread	
Σκορδόψωμο	2.90	Garlic Bread	
Μαριναρισμένες Ελιές	6.50	Variety of Marinated Olives	
Ελαιόλαδο Καλαμάτας 20ml	2.00	Kalamata Olive Oil 20ml	  



Μετά... Feature

Ξιφίας Σχάρας με Ζεστή Πατατοσαλάτα & Σάλτσα Ταρτάρ	18.50	<i>Grilled Swordfish Filet with Warm Potatoes Salad & Tartar Sauce</i>	 
Φαγκρί Φιλέτο, Σπανακόρυζο με Τρία Δημητριακά & Bisque Hollandaise	25.00	<i>Red Snapper Fillet, Spanakorizo with Mixed Cereals & Bisque Hollandaise</i>	
Λαβράκι Φιλέτο, Σπανάκι, Ντοματίνια, Κουκουνάρι & Λαδολέμονο	19.50	<i>Sea Bass Fillet with Spin- ach, Cherry Tomatoes, Pine Nuts & Ladolemono Sauce</i>	  optional
Γαρίδες με Κίτρινο Curry, Sambal καρύδας, Jasmine Ρύζι & Ανανά	26.00	<i>Shrimps with Yellow Curry, Coconut Sambal, Jasmine Rice & Pineapple</i>	 
Spare Ribs Boneless με BBQ Σάλτσα, Τραγανά Κρεμμύδια & Σπιτικές Τηγανιτές Πατάτες	19.50	<i>Spare Ribs with BBQ Sauce, Crispy Onions, Sambal Sauce & Homemade Potatoes Chips</i>	



**Κοτόπουλο Φιλέτο Σχάρας με
Quinoa, Ντομάτα, Σπανάκι,
Αγγούρι ,Φρέσκο Κρεμμυδάκι
& Ginger Vinaigrette**

16.90

**Chicken Fillet Grilled with
Quinoa, Tomatoes, Spinach
Cucumber, Fresh Onions &
Ginger Vinaigrette**



**Taco με Αργοψημένο Αρνάκι
Μελιτζάνα με Λευκό Miso &
Γιαούρτι με Siracha Sauce**

22.00

**Taco with Slow Cooked Local
Lamb, Eggplant with Miso &
Yoghurt with Siracha Sauce**

**Chef's secret Black Angus
Steak με Τηγανιτό Κρεμμύδι &
Πατάτες Baby**

39.00

**Chef's secret Black Angus
Steak with Fried Onions &
Baby Potatoes**



**Κριθαρότο με Ανάμεικτα
Μανιτάρια & Λάδι Τρούφας**

17.90

**Orzo with Mixed Mushrooms
& White Truffle Oil**



**Linguine με Μελάνι Σουπιάς &
Σπιτικό Καπνιστό Σολομό**

19.90

**Linguini with Squid Ink &
Homemade Smoked Salmon**

**Ραβιόλι Μουσακά με Αρνίσιο
Κιμά, Chips Πατάτας & Αφράτη
Bechamel**

19.90

**Moussaka Ravioli with Minced
Lamb, Potatoes Chips & Fluffy
Bechamel**



extra lunch

12.00 - 17.00

CLUB SANDWICH 17,90
σε Pinsa Paninini Ψωμάκι με
Κοτόπουλο, Τυρί Bacon, Μαρούλι
Ντομάτα, Μαγιονέζα & Σπιτικές
Τηγανιτές Πατάτες.

TORTIGIA 12,50
με Χούμους &
καραμελωμένα κρεμμύδια

BURGER ME GYRO 15,90
Κοτόπουλο ή Χοιρινό, Ντομάτα,
Μαρούλι, Καραμελωμένα
Κρεμμύδια, Sauce & Σπιτικές
Τηγανιτές Πατάτες

BLACK ANGUS BURGER 19,50
με Ψωμάκι Ενεργού Άνθρακα,
Ντομάτα, Τυρί, Bacon,
Καραμελωμένα Κρεμμύδια,
Μαγιονέζα Μαύρης Τρούφας,
BBQ & Σπιτικές Τηγανιτές Πατάτες

VEGAN MEAT BURGER 22,00
Beyond Meat Burger, Veg-
an Τυρί, Ντομάτα, Μαρούλι,
Καραμελωμένα Κρεμμύδια, BBQ
Sauce, Vegan Μαγιονέζα Τρούφας
& Σπιτικές Τηγανιτές Πατάτες

VEGAN GYROS BURGER 18,50
Beyond Γύρος Meat
Burger, Ντομάτα, Μαρούλι,
Καραμελωμένα Κρεμμύδια, Vegan
Ροζ Σάλτσα Σκόρδου & Σπιτικές
Τηγανιτές Πατάτες

CLUB SANDWICH
with Panini Bread, Grilled
Chicken, Bacon, Cheese,
Tomatoes, Lettuce, Mayonnaise &
Homemade Fries French Fries



TORTILLA WITH HUMMUS
Grilled Vegetables &
Caramelized Onions



GYROS BURGER
with Chicken or Pork, Tomatoes,
Lettuce, Caramelized onions &
Garlic Yoghurt Sauce, Homemade
Fries French Fries



BLACK ANGUS BURGER
with Charcoal Brioche,
Tomatoes, Cheese, Bacon,
Caramelized Onions,
Black Truffle Mayonnaise, BBQ
Sauce & Homemade French Fries



VEGAN MEAT BURGER
Beyond Meat Burger, Vegan
Cheese, Tomatoes, Lettuce BBQ
Sauce, Vegan Truffle Mayonnaise,
Caramelized Onions & Homemade
French Fries



VEGAN GYROS BURGER
Burger Vegan Chicken,
Tomatoes, Lettuce, Caramelized
onions & Vegan Pinky Garlic Sauce
& Homemade French Fries



To drink

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

Coca cola regular	3,20
Coca cola Zero	3,20
Βίκος πορτοκαλάδα	2,90
Βίκος Λεμονάδα	2,90
Sprite	2,90
Ice tea Lemon	3,20
Ice tea Peach	3,20
Σόδα	2,40
Τόνικ (Fever Tree)	4,00
Ginger Ale(Fever Tree)	4,00
Χυμό Μήλο	2,90
Φυσικός Χυμός	6,50
Νερό 1λ	3,50
Ανθρακούχο νερό	4,00
Σπιτική Λεμονάδα	4,90
Ξυνό νερό Φλώρινας	6,00

SOFT DRINKS

Coca cola Regular
Coca cola Zero
Vikos Orange
Vikos Lemon
Sprite
Ice tea Lemon
Ice tea Peach
Soda Water
Tonic Water(Fever Tree)
Ginger Ale(Fever Tree)
Apple Juice
Fresh orange juice
Water 1 l
Sparkling water
Homemade Lemonade
Xino water Florinas

ΜΠΙΡΕΣ

Μάμος 0,5L	6,00
Άλφα 0,5L	6,00
Μύθος 0,5L	6,00
Heineken 0,5L	6,50
Ora I.P.A0.33L	7,00
Ora Weiss 0.5 L	7,50
Ora Dionpils 0.33L	6,00
Heineken 0.0	4,00
Πίλς Ελλάς 0.5L	6,00
Έζα Lager 0.5L	6,00
Sol cerveza 0.33L	6,00
Amstel Radler 0.33L	6,00

BEERS

Mamos 0,5L
Alfa 0,5L
Mythos 0,5L
Heineken 0,5L
Ora I.P.A0.33L
Ora Weiss 0.5 L
Ora Dionpils 0.33
Heineken 0.0
Pills Hellas 0.5L
Eza Lager 0.5L
Sol cerveza 0.33L
Amstel Radler 0.33L

ΒΑΡΕΛΙΣΙΟ ΚΡΑΣΙ

Λευκό Βαρελίσιο	¼, ½, 1L	4.50/ 7.00/ 13.00
Ερυθρό Βαρελίσιο	¼, ½, 1L	5.00/ 7.50/ 14.00
Ρετσίνα Βαρελίσια	¼, ½, 1L	4.50/ 7.00/ 13.00

HOUSE WINES

White House wine	¼, ½, 1 L
Red House wine	¼, ½, 1 L
Retsina	¼, ½, 1 L



Greek Spirits:

Metaxa 3* 5cl	4,50
Metaxa7* 5cl	6,50
Rakomello 5 cl, 200 ml	3,40/11,00
Raki 5 cl, 200 ml	2,80/8,50

Ouzo/Tsipouro:

Ouzo Frantzeskos 5 cl 200 ml	4,20/9,40
Ouzo Plemari 5 cl 200 ml	5,00/10,40
Ouzo Tirnavou Kardasi 200 ml	10,40
Ouzo Avantes 200 ml	10,40
Tsipouro Kardasi 5 cl 200 ml	4,40/9,40
Tsipouro Tsililis 200 ml	10,40
Tsipouro Kardasi Aged 5cl	6,40
Tsipouro Spiropoulos Aged 5cl	6,40
Tsipouro Dark Cave Aged 5cl	7,20
Tsipouro Tsillili Agioneri 5cl	5,50

Vodka (5cl):

Absolut	6,00
Smirnoff Black	7,00
Zubrowka Bison grass	6,00
Beluga silver	8,00

Whisky/Bourbon (5cl):

Famous grouse	6,00
Johny Walker Black Label	7,00
Glenrothes	9,00
Jameson Irish	6,00
Makers Mark	7,00
Woodford Reserve	9,00
Macallan double cask 12	14,00

Rum (5cl):

Bacardi Superior	6,00
Plantation 3 star	6,00
Plantation Black reserve	7,50
Kraken Black spiced	6,50
Don Pappa	8,50
Diplomatico reserva	8,50

Gin (5cl):

Tanguaray	6,50
Bombay Sapphire	6,50
Avantes Grace (Greece)	7,50
G-Vine	8,50
Bobby's gin	8,50

Vermouth/Bitters (5cl):

Veroni dry	5,50
Martini white	5,50
Veroni red	5,50
Campari	5,50

Liqueur (5cl):

Kardasi Mastic	6,00
Kardasi Botanic	6,00
Avantis Libera(Limoncello)	6,00
Avantis Gratus	6,00
Skinos Mastiha	6,00
Tia Maria	6,00
Frangelico	6,00
Kahlua	6,00
Cointreau	6,00
Baileys	6,00



ΚΑΦΕΣ & ΤΣΑΙ

Εσπρέσσο	2,70
Αμερικάνο	3,20
Διπλός Εσπρέσσο	3,50
Καπουτσίνο	3,80
Νές-καφέ	2,80
Latte Macchiato	3,70
Freddo Espresso	3,70
Freddo Cappuccino	4,50
Φραπές	3,30
Ελληνικός καφές	2,90
Κρητικό Βιολογικό Τσάι με Βιολογικά Βότανα	3,50

COFFEES-TEA

Espresso
Americano
Double Espresso
Cappuccino
Nescafe
Latte Macchiato
Freddo Espresso
Freddo Cappuccino
Frappe
Greek coffee
Cretan 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.