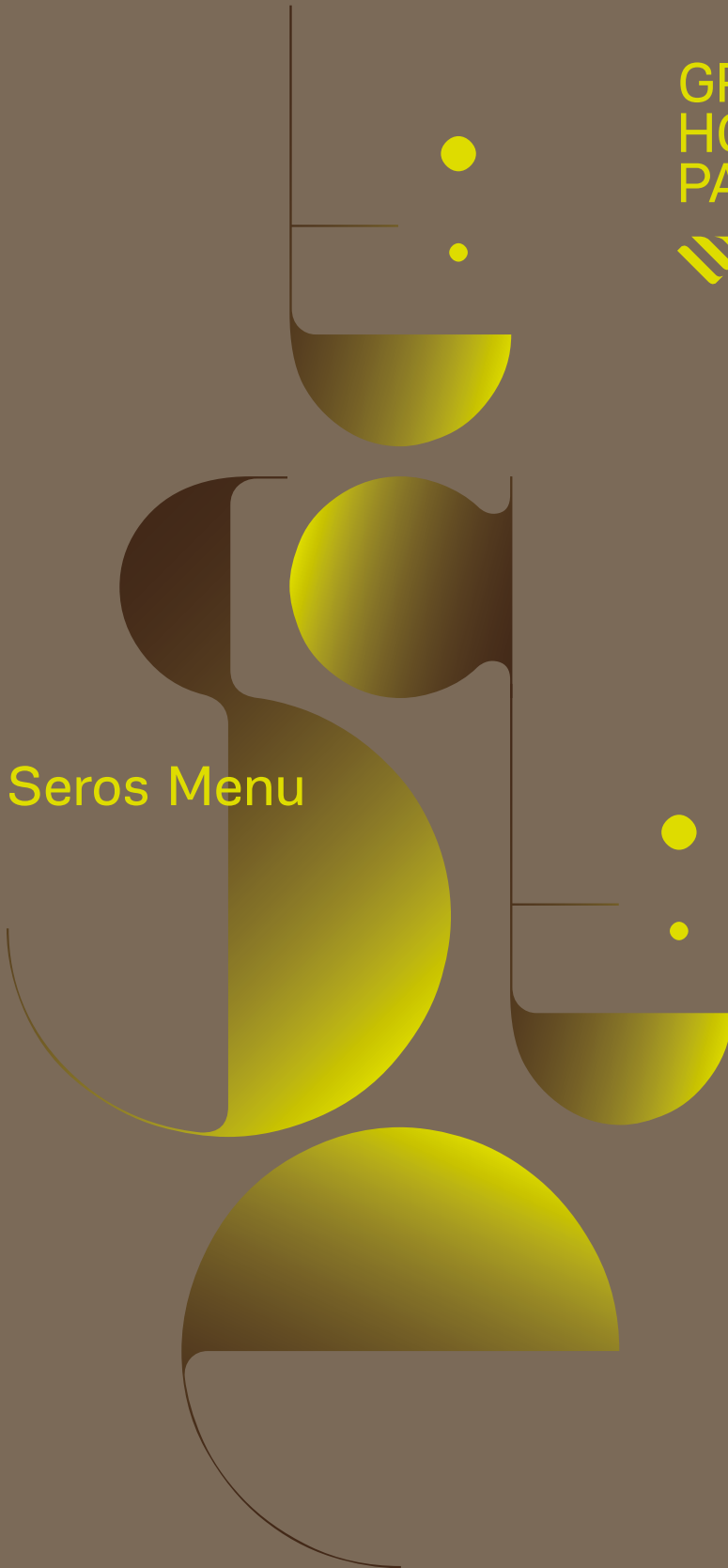


GRAND  
HOTEL  
PALACE



## Seros Menu





## Κρύα Ορεκτικά Cold Appetizers

Καπνιστός σολομός με κινόα αβοκάντο, λεμονάτο γιαούρτι και χαβιάρι σολομού <sup>(9)</sup> Smoked salmon with quinoa, avocado, creamy lemon yogurt & salmon roe	14,00€
Κρέμα φάβας με καπνιστή πέστροφα, κρίταμο και πορτοκάλι <sup>(12)</sup> Creamy yellow split pea with trout, samphire and orange	10,00€

## Ζεστά Ορεκτικά Hot Appetizers

Μπιφτεκάκια στη σάρα από βουβαλίσιο κιμά γεμιστά με γραβιέρα, συνοδεύονται με τσακιστές baby πατάτες και καπνιστή πάπρικα <sup>(6)</sup> Grilled meat balls of Greek buffalo minced meat stuffed with gruyere. Accompanied with baby potatoes and smoked paprika	16,00€
Καραμελωμένη μελιτζάνα με χαρούπι, ταχίνι και τυρί φέτα <sup>(10)</sup> Eggplant caramelized with carob & soya, sesame paste & feta cheese	10,00€
Τραγανό ρολάκι λαχανικών με ξινόμηλο και lime <sup>(5)</sup> Crispy vegetables rolls with green apple & lime	7,00€

## Ζυμαρικά Pasta

Φρέσκα πανζερότι με μανιτάρια, μοσχαρίσια μάγουλα και γραβιέρα <sup>(17)</sup> Panzerotti with mushrooms, veal cheeks and gruyere	16,00€
Νιόκι με φρέσκια ντομάτα, μοτσαρέλα και βασιλικό <sup>(16)</sup> Gnocchi with fresh tomato sauce, mozzarella and basil	10,00€
Σπαγγέτι Καρμπονάρα <sup>(13)</sup> Spaghetti carbonara	10,00€
Ραβιόλια γεμιστά με σπανάκι και ρικότα “Agljo Olio a Pepperoncino” <sup>(14)</sup> Ravioli with spinach and ricotta cheese filling “Agljo Olio a Pepperoncino”	13,00€
Λιγκουίни με κολοκυθάκι, τοματίνια, γραβιέρα και φύλλα ρόκας <sup>(15)</sup> Linguine with zucchini, cherry tomatoes, gruyere & fresh rocket leaves	10,00€

## Ριζότο Risotto

Ριζότο άγριων μανιταριών με λάδι τρούφας και παρμεζάνα <sup>(18)</sup> Wild mushrooms risotto with truffle oil and parmesan	16,00€
--	--------

## Σούπες

### Soups

Τραχανάς με σύγκλινο Μάνης και μους φέτας <sup>(19)</sup> Creamy sour frumenty soup with Mani's Singlino and feta cheese mousse	10,00€
Φρέσκα λαχανικά με βερμιτσέλι <sup>(20)</sup> Vegetable's soup with vermicelli	8,00€
Κρέμα κίτρινης κολοκύθας με τζίντζερ και τσιπς tortίγιας <sup>(21)</sup> Pumpkin cream soup with ginger and tortilla chips	8,00€

## Σαλάτες

### Salads

Burrata βουβαλίσια με πολύχρωμα τοματίνια και βασιλικό <sup>(60)</sup> Buffalo Burrata with multicolored cherry tomatoes	15,00€
Σαλάτα με μαρούλι ρομάνο, iceberg, τραγανό μπέικον, φλούδες παρμεζάνας, κουλούρι Θεσσαλονίκης και πικάντικο ντρέσινγκ μουστάρδας <sup>(22)</sup> Lettuce romaine & iceberg salad with crispy bacon, parmesan flakes, Thessaloniki's koulouri and spicy mustard dressing	10,00€
Φύλλα σαλάτας με ψητό μανούρι, αλμυρό παστέλι καρυδιού, αποξηραμένα σύκα και βινεγκρέτ βαλσάμικου <sup>(23)</sup> Salad leaves with roasted manouri cheese, spicy roasted nuts, dried figs and balsamic vinaigrette	10,00€
Καρδιά Γαλλικής σαλάτας με κινόα, φρέσκο κατσικίσιο τυρί, πίκλα φράουλας και φυστίκι Αιγίνης <sup>(24)</sup> Butterhead lettuce salad with quinoa, goat cheese, pickled strawberries and pistachios	10,00€
Σαλάτα με τοματίνια, κρίταμο και τυρί φέτα μαριναρισμένη σε παρθένο ελαιόλαδο με φρέσκα βότανα <sup>(25)</sup> Cherry tomatoes salad with samphire and feta cheese marinated in extra virgin olives oil and fresh herbs	10,00€

## Κυρίως Πιάτα

### Main Dishes

Σιγομαγειρεμένο μοσχάρaki «Φάρμα Κουτσιώφτη» με πουρέ καπνιστής μελιτζάνας <sup>(61)</sup> Slow cooked veal and smoked eggplant puree “Hunkar Begendi”	18,00€
Rib-eye steak με πατάτες «rave», σπαράγγια και σάλτσα από ξινόμαυρο κρασί <sup>(27)</sup> Grilled rib-eye steak with “rave” potatoes, asparagus and xinomavro wine sauce	35,00€
Χοιρινή μπριζόλα Γαλλικής κοπής στη σχάρα με ψητά λαχανικά και καλβά παρμεζάνας <sup>(28)</sup> Grilled Frenched pork chop with grilled vegetables and polenta with parmesan & saffron	16,00€
Ταλιάτα από μοσχάρι «Φάρμα Κουτσιώφτη» με πουρέ γλυκοπατάτας <sup>200gr</sup> και φρέσκα φύλλα ρόκας <sup>(29)</sup> Grilled veal tagliata “Koutsioftis Farm” with sweet potato puree and fresh rocket leaves and feta cheese mousse	24,00€
Ταλιάτα κοτόπουλο μαριναρισμένη με lime, συνοδεύεται με ψητά λαχανικά <sup>(32)</sup> Grilled chicken things tagliata marinated with lime, accompanied with grilled vegetables	15,00€
Μπέργκερ από μοσχάρισιο κιμά, καραμελωμένο κρεμμύδι, τσένταρ, μπέικον και σάλτσα μπόρμπεκιου <sup>(26)</sup> Veal burger in brioche bun with caramelized onions, cheddar, crispy bacon and BBQ sauce	16,00€

## Ψάρια

### Fishes

Φιλέτο σολομού ψητό με λαδολέμονο μουστάρδας και κους κους με λαχανικά <sup>(30)</sup> Grilled salmon fillet with oil-lemon sauce with mustard and couscous with vegetables	20,00€
Λαβράκι φιλέτο ψητό σε καναπέ από άγρια χόρτα με λεμόνι <sup>(31)</sup> Grilled sea bass fillet with steamed greens with lemon	29,00€

## Επιδόρπια Desserts

Τρίγωνα Πανοράματος με κρέμα βανίλιας και τόνκα <sup>(62)</sup> Crispy syruyry filo stuffed with vanilla cream and tonka bean	10,00€
Προφιτερόλ σοκολάτας <sup>(63)</sup> Chocolate profiteroles	10,00€
Baba με ρούμι και κρέμα μαστίχας <sup>(64)</sup> French rum baba filled with mastic cream	9,00€
Cheesecake με λευκή σοκολάτα και φρούτα του δάσους <sup>(35)</sup> Cheesecake with white chocolate and red berries	10,00€

## Τυριά & Αλλαντικά Cheese & Cold Cuts

Ποικιλία τυριών (για δύο άτομα) <sup>(38)</sup> Variety of cheeses (for two persons)	14,00€
Ποικιλία τυριών & αλλαντικών (για δύο άτομα) <sup>(38)</sup> Variety of cheeses & cold cuts (for two persons)	15,00€

## Προϊόντα & ουσίες που προκαλούν αλλεργίες Allergenic products

### Δημητριακά & Γλουτένη Cereals & Gluten

(1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 19, 20, 21, 22, 25, 26, 33, 34, 35, 37, 39, 40, 42, 63, 64)

### Καρκινοειδή (π.χ. γαρίδες – Καραβίδες)

Crustaceans (Shrimp – Scampi)

(-)

### Αυγά & Προϊόντα αυγού

Eggs & Egg products

(2, 4, 6, 7, 8, 11, 13, 16, 17, 19, 22, 23, 26, 28, 32, 33, 34, 35, 41, 42, 62, 63, 64)

### Ψάρια

Fishes

(3, 9, 12, 22, 30, 31)

### Αραχίδες (Φιστίκια αράπικα)

Peanuts

(2, 4, 11, 13)

### Σόγια & Προϊόντα σόγιας

Soya products

(1, 2, 4, 5, 6, 7, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 17, 19, 22, 26, 29, 32, 33, 34, 35, 37, 39, 40, 42)

### Γάλα & Προϊόντα γάλακτος

Milk & Milk products

(1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 21, 22, 23, 26, 27, 28, 29, 30, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 39, 40, 41, 60, 61, 62, 63, 64)

### Ξηροί καρποί με κέλυφος

Hard – walled nuts

(2, 6, 11, 13, 19, 22, 26, 32, 63)

### Σέλινο

Celery

(2, 5, 10, 11, 13, 17, 19, 20, 22, 26, 29, 30, 32)

### Σινάπι

Mustard seeds

(2, 6, 11, 13, 19, 22, 26, 32)

### Σπασάμι

Sesame seeds

(1, 4, 5, 7, 9, 10, 11, 42)

### Διοξειδίο του θείου

Sulphur dioxide

(1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 11, 12, 13, 16, 17, 18, 19, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 37, 39, 40, 42, 64)

Οι τιμές περιλαμβάνουν  
όλους τους φόρους  
All taxes are included  
in the above prices

Το εστιατόριο διαθέτει φύλλο  
διαμαρτυρίας πελατών  
A customer complaint form  
is at your disposal

Αγορανομικός υπεύθυνος:  
Ιωάννης Ασλάνης  
Responsible against the law:  
Ioannis Aslanis



# GRAND HOTEL PALACE



Thessaloniki - Greece  
t: 2310 549000  
[www.grandhotelpalace.gr](http://www.grandhotelpalace.gr)