

After Dinner Drinks

Liqueurs

Piemme Limoncello di Sorrento € 12
Liquore di Fragola Russo € 12

Bitters

Jägermeister € 12
Barolo Chinato Cocchi € 13

Eaux De Vie

Berta Collezione Primaneve Valdani Grappa (Moscato) € 12
Amorosa Di Dicembre Jacopo Poli Grappa (Vespaiolo) € 12

Brandies

Metaxa AEN Cask No1 € 195
Metaxa Private Reserve € 16

Cognac

Hennessy X.O € 38
Remy Martin X.O € 35

Armagnac

Larressingle V.S.O.P € 17
Larressingle X.O € 20

Calvados

Michel Biron Fine € 15
Massenez Calvados Vieux € 25

NΟΜΙΜΕΣ ΕΠΙΒΑΡΥΝΣΕΙΣ | TAX INCLUDED

Δημοτικός Φόρος | Municipality Tax 0.5%
ΦΠΑ τροφίμων | VAT food 13 %
ΦΠΑ ποτών | VAT beverage 24%
Αγορανομικός Υπεύθυνος: Γ. Λιασίδης
Market Controller: G. Liasides

Το κατάστημα διαθέτει δελτίο παραπόνων

Complaint forms are available

Beschwerdeformular erhältlich

Carnets de reclamations sont disponibles

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ 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 (RECEIPT – INVOICE)

Το κατάστημα υποχρεούται στην έκδοση διπλότυπων αποδείξεων θεωρημένων από την αρμόδια Δ.Ο.Υ
The restaurant is obliged to issue duplicate receipts stamped by the tax office.

Είμαστε στη διάθεση του κάθε επισκέπτη που επιθυμεί να γνωρίζει εάν κάποια πιάτα περιέχουν συγκεκριμένα συστατικά. Παρακαλείστε να ενημερώσετε το σερβιτόρο σας για οποιαδήποτε αλλεργία ή ειδική διατροφική ιδιαιτερότητα για την οποία πρέπει να είμαστε ενήμεροι, κατά την παραγγελία σας.

We welcome inquiries from guests who wish to know whether any dishes contain particular ingredients. Please inform your order-taker of any allergy or special dietary requirements that we should be made aware of, when preparing your menu request

KING GEORGE HOTEL, ATHENS

Τηλέφωνο Κρατήσεων/Call to Reserve: +30 2103330265

11/19



TUDOR
HALL

Ο πολυβραβευμένος Γάλλος Chef pâtissier Arnaud Larher συνεργάζεται με το Ξενοδοχείο Μεγάλη Βρετανία και King George υπογράφοντας τα μενού των επιδορπίων και των γλυκών σε μία γκάμα 4 εποχών. Στην ανερχόμενη επαγγελματική του πορεία έχει κερδίσει μια σειρά διακρίσεων όπως ο 'Καλύτερος Ζαχαροπλάστης της Χρονιάς' σε ηλικία 28 ετών από τον οδηγό Champéard και επτά χρόνια αργότερα τον τίτλο του 'Καλύτερου εργάτη της Γαλλίας', η πιο σημαντική Γαλλική διάκριση στο χώρο της γαστρονομίας.

Multi awarded French Pastry Chef Arnaud Larher collaborates with Hotel Grande Bretagne & King George creating signature desserts for each season. Chef Larher has earned a number of the highest professional distinctions, one being elected one of France's best pastry chefs by France's respected Champéard Guide at the age of 28. Seven years later he won the title of the 'Meilleur Ouvrier de France' (Best Craftsman in France), the most important distinction of the country.



KING GEORGE
HOTEL
ATHENS

THE
LUXURY
COLLECTION

3, VASILEOS GEORGIU A' ST.
SYNTAGMA SQ., 105 64 ATHENS, GREECE
T: +30 210 322 2210

Επιδόρπια | Desserts

Sensation € 12

Mous 'bitter' σοκολάτας με μούρο αρωματισμένη με τσάι, μούρο κονφί, 'crèmeux' και σαντιγί

Blackberry bitter chocolate mousse aromatized with tea, blackberry confit, crèmeux and chantilly

Mousse au chocolat noir à la mûre parfumée au thé, crèmeux et chantilly à la mûre et mûre confité

 Ramos Pinto LBV Port € 12

Paris Brest Pistache € 12

Αφράτα choux με κρέμα από φιστίκι Αιγίνης, πραλίνα φιστίκι και καραμελωμένα φιστίκια

Light and airy choux pastry with Aegina pistachio cream and praline and caramelized pistachios

Choux legers à la crème de pistache d'Égine, praline de pistaches et pistaches caramélisées

 La Morandina Moscato d'Asti € 12

Forest fruits € 12

Τάρτα 'sablée' με φρούτα του δάσους, 'ganache' γιαούρτι και σαντιγί βατόμουρο

Forest fruit 'sablée' tart, yoghurt ganache and raspberry chantilly

Tarte sablée aux fruits des bois, ganache au yaourt et chantilly framboise

 Sigalas Apiliotis € 10

Stevia € 12

'Entremet' βανίλιας με mous πικρής σοκολάτας και στέβια

Vanilla 'entremet' with bitter chocolate mousse and stevia

Entremets à la vanille accompagné de mousse au chocolat noir et de stevia

Προτάσεις από τον Pastry Chef μας
Ευγένιο Βαρδακαστάνη

Specialties from our Pastry Chef,
Evgenios Vardakastanis

Des spécialités de notre Chef Pâtissier,
Eugène Vardakastanis

Chocolate & Caramel €12

'Crèmeux' bitter σοκολάτας 'Trinitario' 70% με καραμέλα βουτύρου, νιφάδες καραμέλας με βανίλια Μαδαγασκάρης και καβουρδισμένους καρπούς κακάο

'Trinitario' bitter chocolate 70% crèmeux with butter caramel, caramel flakes with Madagascar vanilla and roasted cocoa beans

Crèmeux au chocolat amer Trinitario 70 % au caramel au beurre, flocons de caramel à la vanille de Madagascar et fèves de cacao torréfiées

 Mavrodaphne Achaia Clauss Grand Reserve € 15

Εκμέκ κανταΐφι | Ekmek Kataifi €12

με κρέμα βανίλια, λεμόνι, σαντιγί με κανέλα και παγωτό
with vanilla cream, lemon and cinnamon flavored chantilly and ice cream

à la crème vanille, citron et chantilly parfumée à la cannelle et crème glacée

 Gavalas Vinsanto € 10

Επιλογή από παγωτά και σορμπέ € 4

Ice cream and sorbet selection
Sélection de crèmes glacées et sorbets
ανά μπάλα | per scoop | par boule