



TUDOR
HALL

ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ & ΣΑΛΑΤΕΣ

Cold Appetizers & Salads

Λαβράκι μαριναρισμένο με εσπεριδοειδή, αβοκάντο, αγγούρι και αυγοτάραχο

Marinated seabass with citrus, avocado, cucumber and bottargo € 29

Μοσχαρίσιο φιλέτο με παντζαρόφυλλα, μικρά κόκκινα φρούτα, κρεμώδες τυρί και άρωμα καπνού

Beef fillet with beetroot leaves, baby red fruit, cream cheese and smoky aromas € 29

VG Μελιτζανοσαλάτα | Καπνιστή μελιτζάνα στα κάρβουνα με ελαιόλαδο, σκόρδο και μαϊντανό

Traditional eggplant spread | Grilled smoked eggplant with olive oil, garlic and parsley € 16

V Σαντορινιά σαλάτα με ντοματίνια, κρίθινα παξιμάδια, άγρια ρίγανη του βουνού και βαρελίσια φέτα

Santorini salad with cherry tomatoes, burley rusks, wild fresh oregano and barrel aged 'feta' cheese € 18

V Καρδιές από μαρούλια με φρούτα ημέρας, μέλι πεύκου και ξηρούς καρπούς

Tender lettuce leaves with seasonal fruit, pine honey and dry nuts € 19

Πατάτες νέας σοδειάς με νούμπουλο Κέρκυρας, γραβιέρα και αυγό ορτυκιού

New potatoes with Corfiot cured meat 'nouboulo', 'graviera' cheese and quail egg € 20

ΣΟΥΠΕΣ

Soups

Σούπα ημέρας

Soup of the day € 18

ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Hot Appetizers

Συκώτι χήνας στον ατμό με χειμωνιάτικη κολοκύθα, καρότο, τζίντζερ και αμύγδαλα

Steamed foie gras with winter pumpkin, carrot, ginger and almonds € 36

Πέστροφα της λίμνης στα κάρβουνα με σπανάκι, καπνιστό χέλι και αγριοράπανο

BBQed lake trout with spinach, smoked eel and horseradish € 31

Χτένια 'à la blanche' με λευκά σπαράγγια, νεροκάρδαμο και καυτερή πιπεριά

Scallops 'à la blanche' with white asparagus, watercress and chili pepper € 33

Λαχανοντολμάδες αυγολέμονο με ρύζι, άνηθο και φρέσκο δυόσμο

Cabbage rolls with rice, dill, fresh mint and egg-lemon sauce € 19

Μπούτι και στήθος ορτυκιού με κόκκινο λάχανο και πράσινο μήλο

Quail leg and breast with red cabbage and green apple € 26

Τηγανητό χταπόδι με φάβα και πικάντικο σιρόπι ντομάτας

Deep-fried octopus with 'fava' purée and spicy tomato syrup € 29

ΖΥΜΑΡΙΚΑ Pasta

Χειροποίητα ζυμαρικά γεμιστά με τυρί Σαν Μιχάλη, μεδούλι και μανιτάρια στο ζωμό τους

Homemade pasta filled with 'San Michali' cheese, bone marrow and mushrooms cooked in their broth € 24

Αστακός ψημένος στο κέλυφός του με ζυμαρικά, βασιλικό και σάλτσα από το κοράλλι του

Lobster roasted in its shell, pasta, basil and coral sauce € 54

Αρνίσιος λαιμός στον ταβά με ξινό τραχανά και πρόβειο γιαούρτι με κύμινο

Neck of lamb cooked in the casserole with sour cracked wheat 'trahanas' and sheep yoghurt with cumin € 29



Χειροποίητες παπαρδέλες ραγού με αγριομανιτάρια και χειμωνιάτικη τρούφα

Handmade 'rappardelle' pasta ragout with wild mushrooms and winter truffle € 24

ΨΑΡΙΑ Fish

Ψάρι ημέρας, ψητό ή στον ατμό με λαχανικά και λαδολέμονο (220γρ)

Fish of the day, grilled or steamed with vegetables and lemon-olive oil vinaigrette (220gr) € 46

Φιλέτο μπακαλιάρου ανοικτής θάλασσας, πράσα με καπνιστή πάπρικα και χυμό σέλινου

Wild cod fillet, leeks with smoked paprika and celery juice € 48

Σκορπίνα Αγιορείτικη με σέσκουλα, φασόλια ξερά, μαρμελάδα μαραθόριζας και κρόκο Κοζάνης

Mount Athos scorpion fish specialty, chards, beans, fennel marmalade and Kozani red saffron € 47

ΚΡΕΑΤΑ

Meat

Σιγομαγειρεμένο μοσχαράκι στην κατσαρόλα με ρίζες μαϊντανού, ξύδι και γλυκό σκόρδο

Slow cooked beef casserole with parsley roots, vinegar and sweet garlic € 36

Βιολογικός κόκορας στην κοκοτιέρα με παλαιωμένο κόκκινο κρασί, γλυκά μπαχαρικά και κρέμα καλαμποκιού

Organic rooster 'en cocotte' with aged red wine, sweet spices and corn cream € 31

Ψητό καρέ χοιρινό με σελινόριζα, κυδώνι, φιρίκι και σάλτσα από ξερά σύκα και καρύδια

Roasted carré of pork, celeriac, quince, 'firiki' apple variety and dry fig-walnut sauce € 38

Κουνέλι στη γάστρα με δαμάσκηνα, αφράτη πατάτα και τυρί Μετσόβου

Rabbit cooked in a clay pot with plums, foamy potatoes and 'Metsovone' cheese € 33

Steak ημέρας

Steak of the day € 48

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 απαίτηση για την οποία πρέπει να είμαστε ενήμεροι, όταν σας παίρνουμε παραγγελία.

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.

* Κατεψυγμένα προϊόντα που έχουν επιλεγθεί για να διασφαλίσουν την καλύτερη δυνατή ποιότητα
Frozen items which have been selected to guarantee the highest quality

Συντομογραφία των θρεπτικών συστατικών που περιέχονται στα προσφερομένα πιάτα
Menu index of items containing the following nutrition values:

 Vegetarian

 Vegan



KING GEORGE
HOTEL
ATHENS

THE
LUXURY
COLLECTION

3, VASILEOS GEORGIΟΥ A' ST.
SYNTAGMA SQ., 105 64 ATHENS, GREECE

Το κατάστημα διαθέτει δελτίο παραπόνων
Complaint forms are available
Beschwerdeformular erhältlich
Carnets de reclamations sont disponibles

ΝΟΜΙΜΕΣ ΕΠΙΒΑΡΥΝΣΕΙΣ:
Δημοτικός Φόρος 0.5%
ΦΠΑ τροφίμων 13 %, ΦΠΑ ποτών 24%
Αγορανομικός Υπεύθυνος: Γ. Λιασίδης

TAX INCLUDED:
Municipality Tax 0.5%
VAT food 13 %, VAT beverage 24%
Market Controller: G. Liasides

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.

Τηλέφωνο Κρατήσεων | Call to Reserve: +30 2103330265