



Grand Beach

[www.grand-beach.gr](http://www.grand-beach.gr)

  Tel.: +30 22410 57700

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)

ΤΑ ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΠΟΤΑ ΣΕΡΒΙΡΟΝΤΑΙ ΣΕ 50 ML ΑΝΑ ΜΕΡΙΔΑ.  
ALL SPIRITS AND ALCOHOLIC BEVERAGE ARE SERVED 50ML PER PORTION.

ΣΤΙΣ ΤΙΜΕΣ ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ Ο ΦΠΑ ΚΑΙ ΟΙ ΛΟΙΠΟΙ ΦΟΡΟΙ  
ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: ΑΘΑΝΑΣΙΟΣ ΚΟΨΙΑΣ  
PRICES INCLUDE VAT AND ALL OTHER TAXES  
MARKET INSPECTORATE RESPONSIBLE: ATHANASIOS KOPSIAS



Grand Beach

ALL - DAY BAR RESTAURANT

DINNER MENU



WI-FI ACCESS

## Salads

### Berry Breeze

€11.50

Πράσινη σαλάτα, τοματίνια, φράουλα, πίτα με άρωμα Zatar, καπνιστή ρικότα και πίκλες μανιταριών. Σερβίρεται με lime dressing.

Green salad, cherry tomatoes, strawberry, pita bread with Zatar flavour, smoked ricotta and mushroom pickles. Served with lime dressing.

### Greek Delight

€12.50

Τοματίνια cherry, σπαγγέτι αγγουριού, ραπανάκι, πιπεριές τρικολόρε, ελιές καθαμών, mous féτας και χύμα χαρουπιού

Cherry tomatoes, cucumber spaghetti, radish, multicolored peppers, Kalamata olives, feta mousse and carob crumbs

### Tropical Symphony

€14.50

Mango, μαρούλι iceberg και τραγανές γαρίδες.

Σερβίρεται με σάλτσα αντζούγιας, φλοΐδες παρμεζάνας και τραγανό κανταΐφι πατάτας.

Mango, iceberg lettuce and tempura shrimps.

Served with anchovy sauce, parmesan flakes and crispy potato chips.

### Burrata Buffalo

€15.00

Τοματίνια confit, μαριναρισμένη φράουλα, ρόκα, pesto βασιλικού και λευκή κρέμα balsamic

Cherry tomatoes, marinated strawberry, rocket salad, pesto and white balsamic sauce

Καλαθάκι με ψωμί και ντιπ €2,50 ανά άτομο

Bread basket served with dip €2,50 per person

## Spirits

### GIN

Gordon's | Bombay Sapphire | Beefeater

€9.00

Tanqueray | Tanqueray 0%

€10.00

Tanqueray No.10 | Hendricks's | Sipsmith

€12.00

G'vine | Monkey 47

€14.00

### VODKA

Smirnoff | Absolut

€9.00

Ketel One | Titos G.F.

€11.00

Belvedere | Grey Goose

€14.00

Beluga | Ciroc

€16.00

### RUM

Pampero Blanco | Pampero Especial | Captain Morgan

€9.00

Havana Club 7 | Kraken | Diplomatico Planas

€11.00

Diplomatico Reserva Exclusiva 12 y.o.

€15.00

Zacapa 23

€18.00

Zacapa XO

€28.00

### TEQUILA

Rooster Rojo Blanco

€9.00

Rooster Rojo Reposado

€11.00

Jose Cuervo Silver & Especial

€9.00

Don Julio Blanco | Patron Silver

€14.00

Don Julio Reposado | Patron Reposado

€15.00

Don Julio Anejo

€16.00

Don Julio 1942

€43.00

### APPERITIVO

Campari | Aperol | Amaretto Disaronno | Baileys | Frangelico

€9.00

Jagermeister | Southern Comfort | Grappa | Sambuca

€9.00

Skinos Masticha

€9.00

O/Purist

€11.00

Dark Cave Tsipouro

€14.00

## Spirits

### BLENDING SCOTCH

Haig   Dewar's   Famous Grouse   Cutty Sark   Johnnie Walker Red	€9.00
Johnnie Walker Black   Chivas Regal   Dimple	€11.00
Johnnie Walker Gold	€16.00
Johnnie Walker Blue Label	€35.00

### SINGLE MALT

Glenfiddich 12	€12.00
Maccalan 12	€15.00

### BOURBON

Bulleit	€9.00
Jack Daniels   Jack Daniels Honey   Jim Beam	€10.00

### JAPANESE SINGLE MALT

Nikka from the Barrel	€12.00
-----------------------	--------

### BLENDING MALT

Monkey Shoulder	€11.00
-----------------	--------

### BLENDING IRISH

Jameson	€9.00
Roe & Co	€11.00

### BRANDY- COGNAC

Metaxa 7*	€9.00
Metaxa 12*	€13.00
Hennessy VSOP	€19.00

## Appetizers

### ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ | COLD APPETIZERS

**Vitello Tonnato** €18.00

Μοσχαράκι γάλακτος ψητό  
Σερβίρεται με σάλτσα τόνου, πίκλες, κάπαρη, τομάτα και ρόκα  
Roasted Veal Fresh tomato sauce, mozzarella and basil leaves

**Ceviche Λαβράκι leche de tigre** €18.00

Σερβίρεται με πίκλες κρεμμυδιού, φλοιίδες καυτερής πιπεριάς, tobiko και καρύκευμα furikake.  
**Sea Bass Ceviche leche de tigre**  
Served with onion pickles, hot pepper flakes, tobiko and furikake seasoning.

**Τόνος Tataki** €19.00

Σερβίρεται με κρέμα picante, σαλάτα Warabi και σάλτσα Ponzu.  
**Tataki Tuna**  
Served with picante cream, Warabi salad and Ponzu sauce.

### ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ | WARM APPETIZERS

**Καπνιστό Χέλι** €19.50

Σερβίρεται με πουρέ παντζαριού και πάστα ταραμά, χόρτα, crackers από nuri και θάδι μαϊντανού.  
**Smoked Eel**  
Served with beetroot fish roe, boiled herbs, nuri crackers and parsley oil.

**Παραδοσιακή τηγανητή χορτόπιτα** €10.50

Σερβίρεται με φρέσκια ρόκα και αφρό από παρμεζάνα.  
**Traditional fennel pie**  
Served with fresh rocket salad and parmesan foam.

**Ψητό Μανούρι** €9.50

Σερβίρεται με μέλι ροδάκινου, μαρμελάδα μανταρίνι, άρωμα whiskey bourbon και καραμελωμένους ξηρούς καρπούς.  
**Roasted Manouri Cheese**  
Served with peach-honey, mandarin jam, whiskey bourbon flavour and caramelized nuts.

**Χτένια, Γαρίδες και Μύδια με σάλτσα Κάρι** €22.00

Σερβίρονται με τοματίνια, κρέμα καρύδας και ginger.  
**Scallops, Shrimps and Mussels with curry sauce**  
Served with cherry tomatoes, coconut cream and ginger.

## Pasta Fresca Classic

- Σπαγγέτι al Fresco | Spaghetti al Fresco** €12.00  
Με τομαίτνια confit και λάδι βασιλικού  
With cherry tomatoes and basil oil
- Πένες all' amatriciana | Penne all' amatriciana** €14.50  
Με μπέικον, κρεμμύδι, μπούκοβο, λευκό κρασί και σάλτσα τομάτας,  
With bacon, onion, bukovo, tomato sauce and white wine
- Φετουτσίνι ai Funghi | Fettuccine ai Funghi** €15.50  
Με ποικιλία μανιταριών, κρέμα γάλακτος, μαϊντανό, σκόρδο και τριμμένη παρμεζάνα  
With mushrooms, milk cream, parsley, garlic and grated parmesan
- Σπαγγέτι Aglio e Olio | Spaghetti Aglio e Olio** €12.50  
Με σκόρδο, ελαιόλαδο, καυτή πιπεριά και παρμεζάνα  
With garlic, olive oil, spicy pepper and parmesan

## Pasta Fresca Special

- Τορτελίνια Prive | Tortellini Prive** €13.00  
Με γέμιση τυριών, couli από σπανάκι και κρέμα γάλακτος  
Stuffed with cheese, spinach couli and milk cream
- Παντσερότι ai Funghi | Panzerotti ai Funghi** €17.00  
Με γέμιση μανιταριών, crispy πανσέτα και κρέμα με άρωμα τρούφας  
Stuffed with mushroom, crispy pancetta and truffle cream
- Νούντλς Ρυζιού Surf & Turf | Rice Noodles Surf & Turf** €21.00  
Με κοτόπουλου, γαρίδες tempura, λαχανικά και ασιατικό dressing  
With mushrooms, milk cream, parsley, garlic and grated parmesan
- Ριζότο Bisque | Risotto Bisque** €24.50  
Με πλούσιο ζωμό οστρακοειδών και λαχανικών.  
Σερβίρεται με ταρτάρ καραβίδας και λάδι αστακού.  
Cooked on shellfish and vegetable broth.  
Served with crawfish tartar and lobster oil.
- Ριζότο Garden | Risotto Garden** €12.00  
Με αρακά, σέλιερι, καρότο και κρεμμύδι.  
Σερβίρεται με πούδρα porcini και λάδι βασιλικού.  
With green peas, celery, carrots and onion.  
Served with porcini powder and basil oil.

## Cocktails

- DRINK YOUR GREENS 13** €14.00  
Gordon's Gin, Green Apple Syrup, Cardamom Bitters, Cucumber, Basil, Tonic
- FIZZY COLADA** €15.00  
Pampero Rum, Coconut Liqueur, White Chocolate Syrup, Pineapple Soda
- KAHUNA** €14.00  
Rooster Tequila, Mango Syrup, Almond Syrup, Lime Juice, Angostura Bitters
- FROZEN PORN STAR MARTINI** €15.00  
Smirnoff Vodka, Passion Fruit Syrup, Vanilla Ice Cream, Prosecco
- CAMILLO** €14.00  
Aperol, Skinos Mastiha, Otto's Vermouth
- PATIHA** €14.00  
Tsipouro, Watermelon Syrup, Elderflower Syrup, Lime Juice

## Cocktails 0%

### NON ALCOHOLIC COCKTAILS

- SUMMER BREEZE** €12.00  
TANQUERRAY 0%, Strawberry Syrup, Lime Juice, Aegean Tonic
- FLORAL SOUR** €12.00  
Martini Floreale, Raspberry Syrup, Lemon Juice.

## Coffees

Espresso, Decaf	€2,80
Double dose	€3,80

## Soft Drinks

Mineral water	0.5 lt   1lt	€0,50   €2,50
Souroti sparkling water	250ml   750ml	€3,50   €4,50
Sprite   Tonic   Soda	250ml	€3,50
Coca cola   Zero	250ml	€3,50
VAP of Rhodes SOFT DRINK	250ml	€3,50
Orange, Lemonade		
3 Cent Pink grapefruit	200ml	€5,00
Ice Tea	330ml	€4,50
Lemon, Peach		
Red Bull Energy drink	250ml	€6,00

## Beers

Heineken	330ml	€6,00
Zythos VAP Rhodes	330ml	€4,50
ΑΛΦΑ Salt	330ml	€7,20
Alpha Greek Lager	400ml	€5,00
Amstel Radler Lemon	330ml	€6,00
Heineken 0%	330ml	€6,00
Amstel free alcohol free	330ml	€6,00
Peroni	330ml	€6,00
Sol	330ml	€6,00

## Pizza Fresca

Margherita	€14.00
Φρέσκια σάλτσα τομάτας, μοτσαρέλα και φύλλα βασιλικού Fresh tomato sauce, mozzarella and basil leaves	

El Greco	€16.00
Φρέσκια σάλτσα τομάτας, πράσινες πιπεριές, τοματίνια, κρεμμύδι, ελιές, φέτα και ρίγανη Fresh tomato sauce, green peppers, cherry tomatoes, onion, olives feta cheese and oregano	

5 Formaggi	€14.50
Κρέμα κρεμμυδιού, μοτσαρέλα, γκοργκοντζολλα, ρικότα, Πεκορίνο και φοντίνα Onion cream, mozzarella, gorgonzola, ricotta, pecorino and fontina	

San Daniele	€17.00
Φρέσκια σάλτσα τομάτας, λάδι βασιλικού, Πεκορίνο, ρόκα, προσούτο di Parma και burrata Fresh tomato sauce, basil oil, pecorino, rocket salad, prosciutto di Parma and burrata	

Piccante	€18.00
Φρέσκια σάλτσα τομάτας, μοτσαρέλα, Πεκορίνο τριμμένο, καυτερό σαλάμι και pepperoncino Fresh tomato sauce, mozzarella, grated pecorino, spicy salami and pepperoncino	

Mortadella	€18.00
Φρέσκια σάλτσα τομάτας, μορταδέλλα, Πεκορίνο μοτσαρέλα, φιστίκι Αίγινας και παρθένο ελαιόλαδο Fresh tomato sauce, mozzarella, mortadella, pecorino, pistachio and extra virgin olive oil	

## Grill House

**Σουβλάκι Κοτόπουλο Tikka** €18.00

Μαριναρισμένο σε γιαούρτι με μυρωδικά Masala και φρέσκο κόλιανδρο.

Σερβίρεται με πίτα και πράσινη σαλάτα.

**Tikka Chicken Souvlaki**

Marinated with yoghurt, Masala herbs and fresh coriander.

Served with pita bread and green salad.

**Χοιρινή Μπριζόλα Tomahawk 800 gr.** €28.00

Ζουμερή χοιρινή σπαθομπριζόλα στην σχάρα

**Tomahawk pork steak**

**Black Angus Rib Eye 350 gr.** €35.00

Καρδιά σπαθομπριζόλας στην σχάρα με μυρωδικά και βότανα

Grilled Black Angus sirloin rib eye steak with a variety of herbs

**Ricanha Black Angus Ταλιάτα** €35.00

Ταλιάτα από μοσχάρι Black Angus

**Black Angus Tagliata**

**Μπριζόλα γάλακτος στην σχάρα** €26.00

**Grilled tender steak**

**Καρὲ Αρνί** €29.00

**Grilled lamb loin**

**\*ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΕΣ | \*GARNISH** €2.00

Ψητά λαχανικά | Grilled vegetables

Πουρές πατάτας | Mashed potatoes

Πατάτες baby | Baby potatoes

Ρύζι basmati | Basmati rice

## Sea Food

**Πιατέλα Frutti di Mare για 2 άτομα** €48.00

Χτένια, γαρίδες βραστές, μύδια, καραβίδα, στρείδια και γυαλιστερές

**Frutti di Mare Platter for 2**

Scallops, boiled shrimps, mussels, crayfish, oysters and clams

**Λαβράκι Κλεφτικό με λαχανικά** €25.00

Φιλέτο λαβράκι τυλιγμένο σε λαδόκολλα με ενδιάμεση γέμιση από κολοκυθάκι,

πράσο, φινόκιο, λεμόνι και βούτυρο με αντζούγιες

**Sea Bass Kleftiko with vegetables**

Sea Bass fillet wrapped in greaseproof paper with squash, leek, finocchio,

lemon and anchovy's butter stuffing

**Σολομός μενταγιόν** €25.00

Μαγειρεμένο με τεχνική slow cooking. Σερβίρεται με καραμελωμένες γαρίδες,

σαλάτα με φρέσκο αγγουράκι και πουρέ πατάτας.

**Salomon Medallion**

On slow cooking technique. Served with caramelized shrimps,

fresh cucumber salad and mashed potatoes.

**Μυλοκόπι Φρικασέ** €28.00

Με σπανάκι sauté και λεμόνι.

Σερβίρεται με σάλτσα πράσου και άρωμα οστρακοειδών.

**Miller Fish**

With sautéed spinach and lemon.

Served with leek sauce and shellfish aroma.

## Desserts

**Πανακότα | Panna Cotta** €8.00

Σερβίρεται με σάλτσα φράουλας και φρέσκα φρούτα

Served with strawberry sauce and fresh fruits

**Παγωτό parfait βανίλια-φιστίκι με biscuit** €8.00

Parfait vanilla-pistachio ice cream with biscuit

**Μπαβαρουάζ με φράουλα | Strawberry Bavaroise** €9.00

**Τιραμισού με γεύση καρύδας | Coconut Tiramisu** €10.00

**Σουφλέ Σοκολάτας | Chocolate Soufflé** €11.00