



Christmas Festivities

Χριστούγεννα & Πρωτοχρονιά 2018-2019

Επισκεφθείτε το Ξενοδοχείο Μεγάλη Βρεταννία ή το King George και ζήστε μια μοναδική εμπειρία μέσα από μία συλλογή από εξαιρετικές υπηρεσίες και αυθεντικές στιγμές.

Η μυθική θέα και η ιστορία της αρχαιότερης πρωτεύουσας της Ευρώπης υπόσχονται ένα αξεπέραστο ταξίδι μέσα από μοναδικές γεύσεις. Απολαύστε τη γιορτινή θέα της Αθήνας από το εστιατόριο GB Roof Garden του Ξενοδοχείου Μεγάλη Βρεταννία ή από το εστιατόριο Tudor Hall του King George.

Christmas & New Year 2018-2019

Let the Hotel Grande Bretagne or the King George deliver your unique experience through the utmost service and collection of indulging moments.

The history of Europe's oldest capital and the mythical views from our rooftop restaurants promise to compose an unsurpassed cultural journey through its indigenous sights and unique flavors. Enjoy the glittering view of Athens, during Christmas & New Year's time, at the GB Roof Garden Restaurant of the Hotel Grande Bretagne or at the Tudor Hall Restaurant of the King George.



HOTEL GRANDE BRETAGNE, ATHENS

24 / 12

Παραμονή Χριστουγέννων στο GB ROOF GARDEN Christmas Eve at the GB ROOF GARDEN

Μουσική από DJ | DJ Set

Φουά γκρα 'Mont Blanc', κάστανα, μαύρη τρούφα και σάλτσα 'Cumberland'
Foie gras Mont Blanc, chestnuts, black truffle and Cumberland sauce

Τορτέλι γεμιστό με χτένια και βασιλικό καβούρι, αφρός βανίλιας και μπισκ οστρακοειδών
Handmade tortelli filled with scallops and king crab, vanilla foam and shellfish bisque

Καλκάνι, λευκά σπαράγγια, κρέμα κουνουπίδι, αυγοτάραχο και σάλτσα σαμπάνιας με 'yuzu'
Turbot, white asparagus, cauliflower cream, bottargo and champagne sauce with yuzu

Σορμπέ βατόμουρο με ιβίσκο
Raspberry-hibiscus sorbet

Επιλογή από / Choice of

Παραδοσιακή γαλοπούλα ελευθέρας βοσκής γεμιστή με κάστανα, κουκουνάρι
και ξερά φρούτα, πουρές γλυκοπατάτας και αυθεντικό 'gravy'
Traditional free range turkey with chestnut, pine nut and dry fruit stuffing,
sweet potato purée and gravy sauce

ή/or

Φιλέτο από μοσχάρι γάλακτος, κρέμα αγκινάρας Ιερουσαλήμ αρωματισμένη με τρούφα,
καραμελωμένες ρίζες λαχανικών και σάλτσα από κρασί 'Porto'

Veal tenderloin, truffle scented Jerusalem artichoke cream, glazed root vegetables and Port wine sauce

L'émotion

Χριστουγεννιάτικη μπάλα με 'dacquoise' φουντουκιού και τραγανό 'feuillette' πραλίνας,
σαντιγί σοκολάτας γάλακτος και 'ganache' πικρής σοκολάτας
Hazelnut dacquoise and crunchy feuillette Christmas sphere,
milk chocolate chantilly and bitter chocolate ganache
by Arnaud Larher

Τιμή ανά άτομο | Price per person €240

(Συμπεριλαμβάνεται ένα μπουκάλι κρασί ανά δύο άτομα, από τη λίστα επιλεγμένων ετικετών του εστιατορίου
One bottle of wine per two persons from our restaurant's selected wine labels)

KING GEORGE, ATHENS

24 / 12

Παραμονή Χριστουγέννων στο TUDOR HALL Christmas Eve at the TUDOR HALL

Ζωντανή μουσική με πιάνο, τσέλο, βιολί και τραγούδι
Live piano, cello, violin and vocals

Βελουτέ από κάστανα με μους φουά γκρα, crumble από brioche και πέρλες από βαλσάμικο ξύδι
Chestnut velouté with foie gras mousse, brioche crumble and balsamic vinegar pearls

Η Αθηναϊκή σαλάτα με αυγοτάραχο και σπιτική μαγιονέζα
The Athenian salad with bottargo and homemade mayonnaise

Πράσινο ραβιόλι με γαρίδες και λαχανικά, αφρός λεμονόχορτου και λάδι βανίλιας
Green ravioli filled with shrimp and vegetables, lemongrass foam and vanilla oil

Σορμπέ βατόμουρο με ιβίσκο
Raspberry-hibiscus sorbet

Επιλογή από/Choice of

Πατροπαράδοτη γεμιστή γαλοπούλα με ξερά φρούτα, κουκουνάρι και σάλτσα κράνμπερι
Traditional turkey with dry fruit and pine nut stuffing, cranberry sauce

ή/or

Τουρνεντό από μοσχαρίσιο φιλέτο με 'mousseline' άγριων μανιταριών και σάλτσα κόκκινου κρασιού
Beef tenderloin tournedos, wild mushroom mousseline and red wine sauce

L'émotion

Χριστουγεννιάτικη μπάλα με 'dacquoise' φουντουκιού και τραγανό 'feuillette' πραλίνας,
σαντιγί σοκολάτας γάλακτος και 'ganache' πικρής σοκολάτας
Hazelnut dacquoise and crunchy feuillette Christmas sphere, milk chocolate chantilly
and bitter chocolate ganache
by Arnaud Larher

Τιμή ανά άτομο | Price per person €220

(Συμπεριλαμβάνεται ένα μπουκάλι κρασί ανά δύο άτομα, από τη λίστα επιλεγμένων ετικετών του εστιατορίου
One bottle of wine per two persons from our restaurant's selected wine labels)

HOTEL GRANDE BRETAGNE, ATHENS

24 / 12

**Παραμονή Χριστουγέννων στο WINTER GARDEN
Christmas Eve in the WINTER GARDEN**

Από τις 21:30 διασκεδάστε με συνοδεία ζωντανής μουσικής
από πιάνο και τραγούδι

Η τιμή εισόδου περιλαμβάνει ένα ποτήρι σαμπάνια και συνοδευτικά
*Απαιτείται κράτηση

Enjoy live piano music and vocals from 21:30 onwards.
The entrance price includes a glass of champagne and accompaniments
*Reservation required

Τιμή ανά άτομο | Price per person €55





HOTEL GRANDE BRETAGNE, ATHENS

25 / 12

Χριστούγεννα στο GB ROOF GARDEN Christmas Day at the GB ROOF GARDEN

Μουσική από DJ | DJ Set

Γεύμα σε μπουφέ με εορταστική μουσική
Buffet lunch to the sounds of festive music

Τιμή ανά άτομο | Price per person €145



KING GEORGE, ATHENS

25 / 12

Χριστούγεννα στο TUDOR HALL Christmas Day at the TUDOR HALL

Ζωντανή μουσική με πιάνο και τραγούδι
Live piano and vocals

Κρέμα πατάτας και πράσου με κατσικίσιο τυρί και φύλλα ρόκας
Potato-leek cream, goat cheese and rocket leaves

Χριστουγεννιάτικη σαλάτα με τριλογία σολομού, κινόα, αβοκάντο και τραγανά λαχανικά
Christmas salad with salmon trilogy, quinoa, avocado and crisp vegetables

Επιλογή από/Choice of
Πατροπαράδοτη γεμιστή γαλοπούλα με γλυκοπατάτα, κάστανο και κράνμπερι
Traditional stuffed turkey with sweet potatoes, chestnuts and cranberries

ή/or
Φιλετάκια από μοσχαράκι γάλακτος με σελινόριζα, ψητά καρότα και σάλτσα από μανιτάρια μορχέλες
Mini veal fillets with celeriac, roasted carrots and morel mushroom sauce

ή/or
Σφυρίδα στην κοκοτιέρα με πουρέ γλυκού κρεμμυδιού, ραγού από χειμωνιάτικα λαχανικά, αυγοτάραχο και
σάλτσα από κρόκο Κοζάνης

White grouper 'en cocotte' with sweet onion purée, winter vegetable ragout, bottargo
and 'Kozani' red saffron sauce

Μπουφές γλυκών
Ποικιλία γλυκών από το Ζαχαροπλασείο μας

Dessert buffet
Selection of desserts from our Patisserie

Τιμή ανά άτομο | Price per person €135



HOTEL GRANDE BRETAGNE, ATHENS

31 / 12

Παραμονή Πρωτοχρονιάς στο GB ROOF GARDEN

New Year's Eve at the GB ROOF GARDEN

Μουσική από DJ | DJ Set

Τριλογία Ορεκτικών

Στρείδια 'Gillardeau', χαβιάρι και λεμονόχορτο

Μακαρόν βατόμουρο με φουά γκρα και μαρμελάδα από ραβέντι

Σολομός ταρτάρ με αβοκάντο και κρέμα 'wasabi'

'Hors d'oeuvres' Trilogy

'Gillardeau' oysters, caviar and lemongrass

Raspberry macaron with foie gras and rhubarb marmalade

Salmon tartare with avocado and wasabi cream

Σιγομαγειρεμένος αστακός, φιλέτο γλώσσας 'Royale', κρέμα σελινόριζας και σάλτσα 'americaine'

Slow cooked lobster, sole fillet 'Royale', celeriac cream and sauce 'americaine'

Χειροποίητο ραβιόλι γεμιστό με πάπια κονφί και караβίδα σωτέ,

χειμωνιάτικη τρούφα και σάλτσα από κρασί 'Sherry'

Handmade ravioli filled with duck confit and sautéed langoustine,

winter truffle and Sherry wine sauce

Σορμπέ πορτοκάλι με 'pain d'épices'

Orange - 'pain d'épices' sorbet

Φιλέτο μοσχαριού 'Wagyu' 'Rossini', λαγόχορτο, μανιτάρια 'porcini',

κρεμμύδι εσαλότ και σάλτσα 'Madera'

Wagyu beef tenderloin 'Rossini', salsify, porcini mushrooms,

shallots and Madera wine sauce

Rêve

'Entremet' με biscuit 'Sacher', κρέμα καραμέλας, mousse πικρής σοκολάτας 66%

με καραμέλα και καραμελωμένα αμύγδαλα

Sacher biscuit entremet, caramel cream, bitter chocolate 66% mousse with caramel

and caramelized almonds

by Arnaud Larher

Τιμή ανά άτομο | Price per person €475

(Συμπεριλαμβάνεται ένα μπουκάλι κρασί ανά δύο άτομα, από τη λίστα επιλεγμένων ετικετών του εστιατορίου

One bottle of wine per two persons from our restaurant's selected wine labels)

HOTEL GRANDE BRETAGNE, ATHENS

31 / 12

Παραμονή Πρωτοχρονιάς στο ROYAL ROOM

New Year's Eve at the ROYAL ROOM

Ζωντανή μουσική με πιάνο και τραγούδι

Live piano and vocals

Σαλάτα με βασιλικό καβούρι, χαβιάρι και ταρτάρ λαχανικών με λεμόνι

King crab salad with caviar and vegetable tartare with lemon

Ψητά χτένια με κρούστα φουντουκιού και πουρές από χειμωνιάτικες ρίζες αρωματισμένες με μανταρίνι

Pan-seared scallops with hazelnut crust and mandarin scented winter root vegetable purée

Σφυρίδα ποελέ, 'tortellini' γεμιστά με γαρίδες, σάλτσα από το κοράλλι και σαλάτα με πράσινα λαχανικά

Grouper 'poêle', 'tortellini' filled with shrimp, coral sauce and green vegetable salad

Σορμπέ πορτοκάλι με 'pain d'épices'

Orange - 'pain d'épices' sorbet

Φιλέτο μόσχου 'Black Angus', φουά γκρα με γλυκά μπαχαρικά, μανιτάρια, κάστανα

και κυδώνια στην κοκοτιέρα

Black Angus beef tenderloin, foie gras with sweet spices, mushrooms, chestnuts and quince 'en cocotte'

Rêve

'Entremet' με biscuit 'Sacher', κρέμα καραμέλας, mousse πικρής σοκολάτας 66%

με καραμέλα και καραμελωμένα αμύγδαλα

Sacher biscuit entremet, caramel cream, bitter chocolate 66%

mousse with caramel and caramelized almonds

by Arnaud Larher

Τιμή ανά άτομο | Price per person €275

(Συμπεριλαμβάνεται ένα μπουκάλι κρασί ανά δύο άτομα, από τη λίστα επιλεγμένων ετικετών του εστιατορίου

One bottle of wine per two persons from our restaurant's selected wine labels)

HOTEL GRANDE BRETAGNE, ATHENS

31 / 12

Παραμονή Πρωτοχρονιάς στο WINTER GARDEN New Year's Eve in the WINTER GARDEN

Από τις 21:30 διασκεδάστε με συνοδεία από live κουαρτέτο εγχόρδων και μουσικής από DJ

Η τιμή εισόδου περιλαμβάνει ένα ποτήρι σαμπάνια και συνοδευτικά
*Απαιτείται κράτηση

Enjoy live string quartet and music by a DJ
from 21:30 onwards

The entrance price includes a glass of champagne and accompaniments
*Reservation required

Τιμή ανά άτομο | Price per person €75

KING GEORGE, ATHENS

31 / 12

Παραμονή Πρωτοχρονιάς στο TUDOR HALL New Year's Eve at the TUDOR HALL

Ζωντανή μουσική με πιάνο, τσέλο, βιολί, ακορντεόν και τραγούδι
Live piano, cello, violin, accordion and vocals

Βελουτέ από χειμωνιάτικη κολοκύθα με κάστανα και κρουτόν παρμεζάνας
Winter pumpkin velouté with chestnut and parmesan croutons

Ντουέτο ορτυκιού, μπούτι και στήθος με φιστίκι Αιγίνης και βύσσινο
Leg and breast duet of quail with Aegina pistachio and sour cherry

Αχνιστό λαβράκι με λευκά σπαράγγια και γλυκόξινη σάλτσα από ξερά σύκα Κύμης
Steamed sea bass with white asparagus and 'Kimi' dry fig sweet and sour sauce

Σορμπέ πορτοκάλι με 'pain d' epices'
Orange - 'pain d'epices' sorbet

Καρδιά από μοσχαρίσιο φιλέτο με φουά γκρα και σάλτσα μαύρης τρούφας
Beef tenderloin, foie gras and black truffle sauce

Rêve
'Entremet' με biscuit 'Sacher', κρέμα καραμέλας, mousse πικρής σοκολάτας 66%
με καραμέλα και καραμελωμένα αμύγδαλα
Sacher biscuit entremet, caramel cream, bitter chocolate 66% mousse
with caramel and caramelized almonds
by Arnaud Larher

Τιμή ανά άτομο | Price per person €395

(Συμπεριλαμβάνεται ένα μπουκάλι κρασί ανά δύο άτομα, από τη λίστα επιλεγμένων ετικετών του εστιατορίου)
One bottle of wine per two persons from our restaurant's selected wine labels)



HOTEL GRANDE BRETAGNE, ATHENS

01 / 01

Πρωτοχρονιά στο GB ROOF GARDEN New Year's Day at the GB ROOF GARDEN

Μουσική από DJ | DJ Set

Γεύμα σε μπουφέ με εορταστική μουσική
Buffet lunch to the sounds of festive music

Τιμή ανά άτομο | Price per person €165



KING GEORGE, ATHENS

01 / 01

Πρωτοχρονιά στο TUDOR HALL New Year's Day at the TUDOR HALL

Ζωντανή μουσική με πιάνο και τραγούδι
Live piano and vocals

Σπιτική κρεατόσουπα από μοσχαρίσια μάγουλα με λαχανικά και κριθαράκι
Beef cheek homemade soup with vegetables and orzo pasta

Χειμωνιάτικη σαλάτα με ψητό αστακό, μάνγκο και βινεγκρέτ από το κοράλλι του
Grilled lobster winter salad with mango and coral vinaigrette

Επιλογή από/Choice of

Μοσχαρίσιο φιλέτο με μανιτάρια 'porcini', γλυκοπατάτα και πλούσια σάλτσα κόκκινου κρασιού
Beef fillet with 'porcini' mushrooms, sweet potatoes and rich red wine sauce

ή/or

Συναγρίδα ποελέ με ραγού μανιταριών και σάλτσα κακαβιάς
Dentex 'roêle' with mushroom ragout and 'kakavia' sauce

ή/or

Ψητό ελάφι με γογγύλια και ρέβες γλασαρισμένες με μέλι και δεντρολίβανο
Grilled venison fillet with honey-rosemary glazed turnip and daikon

Μπουφές γλυκών

Ποικιλία γλυκών από το Ζαχαροπλαστείο μας

Dessert buffet

Selection of desserts from our Patisserie

Τιμή ανά άτομο | Price per person €145

HOTEL GRANDE BRETAGNE, ATHENS

**Από 1 Δεκεμβρίου 2018 έως 7 Ιανουαρίου 2019
στο WINTER GARDEN**

Ζωντανή μουσική με πιάνο και επιλογές χριστουγεννιάτικων
γλυκισμάτων απ' όλο το κόσμο, κάθε απόγευμα
από τις 16:00 έως τις 22:00

**From December 1st 2018 until January 7th 2019
in the WINTER GARDEN**

Live piano music and selection of festive desserts
from around the world, every afternoon
from 16:00 until 22:00



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 of our dishes contains specific 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.

Οι ανωτέρω τιμές είναι ανά άτομο και συμπεριλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους.
Our prices are per person and include all applicable taxes.



Christmas Hampers



Για εσάς που αναζητάτε μοναδικές ιδέες δώρων, για τους αγαπημένους σας, επιλέξτε μια ξεχωριστή χριστουγεννιάτικη σύνθεση από το Ξενοδοχείο Μεγάλη Βρεταννία.

Για περισσότερες πληροφορίες, επισκεφθείτε το
GB Corner Gifts and Flavors ή το
www.grandebretagnestore.com

GB Corner Gifts & Flavors
Ξενοδοχείο Μεγάλη Βρεταννία
Βασ. Γεωργίου Α' 1 - Πλατεία Συντάγματος
105 64 Αθήνα
Τ. 210 33 30 750
grandebretagne.gr | gbcorner.gr

For those of you looking for unique gift ideas for your loved ones, select among Hotel Grande Bretagne's majestic Christmas Hamper combinations.

For more information, please visit
GB Corner Gifts and Flavors or our online store
www.grandebretagnestore.com.

GB Corner Gifts & Flavors
Hotel Grande Bretagne
A Luxury Collection Hotel, Athens
1, Vas. Georgiou A' st. - Syntagma Square
105 64 Athens | Greece
Τ. 210 33 30 750
grandebretagne.gr | gbcorner.gr

HOTEL GRANDE BRETAGNE
A LUXURY COLLECTION HOTEL, ATHENS
1, VASILEOS GEORGIU A' ST. - SYNTAGMA SQUARE, 105 64 ATHENS, GREECE
T +30 210 33 30 000 – F +30 210 32 28 034
grandebretagne.xmas@luxurycollection.com

GRANDEBRETAGNE.GR

KING GEORGE
A LUXURY COLLECTION HOTEL, ATHENS
3, VASILEOS GEORGIU A' ST. - SYNTAGMA SQUARE, 105 64 ATHENS, GREECE
T +30 210 32 22 210 – F +30 210 32 28 034
grandebretagne.xmas@luxurycollection.com

KINGGEORGEATHENS.COM