★ ★ ★ ★
PRESIDENT
HOTEL

MENU

Σας προσκαλούμε σε ένα ξεχωριστό ταξίδι με εφαλτήριο τη γαστρονομική παράδοση της Ελλάδας και της Μεσογείου. Ο σεφ μας, Θανάσης Δορμοίρης, ετοίμασε ειδικά για εσάς ένα μενού εμπνευσμένο από την Ελληνική γη, με γνωστές και αγαπημένες γεύσεις οι οποίες μεταμορφώνονται μέσα από μια σύγχρονη προσέγγιση, με πολύ μεράκι. Ξεχωριστά συστατικά, και απολαυστικοί συνδυασμοί που επανασυστήνουν κλασικά και αγαπημένα πιάτα, σας καλούν να τα εξερευνήσετε!

Embark with us on a trip to flavor. Our head chef, Thanasis Dormiris, has sourced the finest ingredients of the Greek and broader Mediterranean culinary tradition, creating new recipes with a contemporary insight. Dive into the exclusive creations of our menu, and delve into the unique experience that is the local gastronomy, as it is revisited by our talented team. Hand-picked ingredients, delightful combinations, and a masterful delivery of a classic beloved cuisine, are waiting for you to explore them.

SALADS

Σαλάτα Ντάκος / *Dakos Salad* (V) 17€
Κριθαρένιο παξιμάδι αρωματισμένο με ούζο & φρέσκια ρίγανη, ντομάτα, αγγούρι, πιπεριές, κρεμμύδι, ελιά, τυρί φέτα, dressing οξύμελι
Barley rusk flavored with ouzo & fresh oregano, tomatoes, cucumber, peppers, onions, olive, feta cheese, dressing "oxymeli"

Σαλάτα Καίσαρα / *Caesar's Salad* 20€
Κοτόπουλο*, κρουτόν αρωματισμένα με σκόρδο, καπνιστό μπέικον, παρμεζάνα, καλαμπόκι, Caesar's dressing
Chicken, garlic flavored croutons, smoked bacon, parmesan cheese, corn, Caesar's dressing*

Πράσινη Σαλάτα / *Green Salad* (V) 18€
Τηγανητή «ξινομυζήθρα», ντομάτα, σταφίδες, ρόδι, κίτρινο παντζάρι, αγγούρι, dressing οξύμελι
Fried cheese "xinomyzithra", tomato, raisins, pomegranate, yellow beetroot, cucumber, dressing "oxymeli"

Σαλάτα με buratta / *Buratta Salad* 22€
Σαλάτα με μοτσαρέλα buratta*, προσούτο, τοματίνια, κουκουνάρι, κρουτόν αρωματισμένα με σκόρδο, παρμεζάνα, πούδρα & dressing βασιλικού
Mozzarella buratta, prosciutto, cherry tomatoes, pine nuts, garlic flavored crouton, parmesan, with basil powder & dressing*

Σαλάτα ταμπουλέ / *Tabbuleh salad* (V) 16€
Τρίχρωμη κινόα με πιπεριές, πράσινο μήλο, αβοκάντο, πίκλα από κόκκινο κρεμμύδι, γιαούρτι μυρωδικών
Colorful quinoa, peppers, green apple, avocado, pickled red onions, yogurt with herbs

APPETIZERS

Bread & Dip 4€
Προζυμένιο ψωμί* με dip από πατέ ελιάς & βαλσάμικο με ρίγανη
Sourdough bread with olive paté & oregano balsamic*

Σπανακοπιτάκι / *Spinach pie* (V) 12€
Μυρωδικά & sauce γιαουρτιού σε παραδοσιακό φύλλο βέργας*
*Herbs & yoghurt dip in traditional fyllo pastry**

Μοσχαρίσιο καρπάτσιο / *Beef carpaccio* 25€
Μοσχαρίσιο* καρπάτσιο, ρόκα, ντοματίνια, λάδι τρούφας, μαγιονέζα wasabi, μοσχολέμονο, κρέμα παρμεζάνας, κάπαρη
Beef carpacio, baby rocket, cherry tomatoes, truffle oil, wasabi mayo, lime, parmesan cream, caper*

Πατάτες τηγανητές* / *French fries** 7€

Plateau 25€
Ποικιλία αλλαντικών / τυριών με μαρμελάδα, ελιές, crostini
Cheese & cold cuts platter with marmalade, olives, crostini

SNACK

Sandwich pan de payés 18€
Μοσχαρίσιο παστράμι, μαρούλι, ντομάτα, παρμεζάνα, μαγιονέζα λευκής τρούφας, σερβίρεται με σαλάτα mesclun
Beef pastrami, lettuce, tomato, Parmesan, white truffle mayonnaise served with mesclun salad

Burger μοσχαρίσιο / *Beef burger* 22€
Μπιφτέκι μόσχου*, καπνιστό μπέικον, spicy μαγιονέζα, μαρούλι, αγγουράκι τουρσί, ντομάτα, καραμελωμένο κρεμμύδι, cheddar, bbq sauce, χειροποίητες τηγανητές πατάτες
Beef burger, smoked bacon, spicy mayonnaise, lettuce, pickled cucumber, tomato, caramelized onion, cheddar, bbq sauce, homemade fried potatoes*

Club Sandwich 20€
Φιλέτο κοτόπουλο* παναρισμένο μυρωδικά & παρμεζάνα, ντομάτα, μαρούλι, καπνιστό μπέικον, μαγιονέζα aioli, χειροποίητες τηγανητές πατάτες
Herb & parmesan crusted chicken fillet, tomato, lettuce, smoked bacon, aioli mayonnaise, homemade fried potatoes*

Pulled pork sandwich 25€
Χοιρινό*, ψωμί schiacciata*, ντομάτα, μαρούλι, κόκκινο λάχανο, spicy μαγιονέζα, κρεμμύδια σε panko, τηγανητές γλυκοπατάτες*
Pork, schiacciata bread*, tomato, lettuce, red cabbage, spicy mayonnaise, panko onions, fried sweet potatoes**

Chicken wrap 20€
Τορτίγια με φιλέτο κοτόπουλο*, καλαμπόκι, τυρί κρέμα, ρόκα, ντομάτα, παρμεζάνα, μαγιονέζα aioli, τηγανητές γλυκοπατάτες*
Tortilla with chicken fillet, corn, cream cheese, baby rocket, tomato, parmesan, aioli mayonnaise, fried sweet potatoes**

Vegetarian burger Ⓥ 18€
Μελιτζάνες, κολοκυθάκια, μανιτάρια, πιπεριές, ντομάτα, μαρούλι , guacamole, πέστο κόκκινης πιπεριάς, χειροποίητες τηγανητές πατάτες
Eggplant, zucchini, mushrooms, peppers, tomato, lettuce, guacamole, red pepper pesto, homemade fried potatoes

PASTA RISOTTO

Ριζότο μανιταριών / *Mushroom risotto* Ⓥ 20€
Μανιτάρια πλευρώτους, champignon, παρμεζάνα, λάδι λευκής τρούφας
Mushroom pleurotus, champignon, parmesan, white truffle oil

Καρμπονάρα λιγκουίνι / *Carbonara linguine* 20€
Καπνιστό μπέικον, κρέμα γάλακτος, τριμμένη παρμεζάνα
Smoked bacon, heavy cream, grated parmesan

Ταλιατέλα με ντοματίνια / *Cherry tomato tagliatelle* Ⓥ 18€
Σκόρδο, θυμάρι, βασιλικός, ρίγανη, αφρός παρμεζάνας
Garlic, thyme, basil, oregano, parmesan foam

MAIN

Φιλέτο κοτόπουλο / *Chicken fillet* 25€
Φιλέτο κοτόπουλο*, σπαράγγια, baby λαχανικά, παρμεζάνα, σάλτσα γλυκού κρασιού αρωματισμένη με μπέικον
Chicken fillet, asparagus, baby vegetables, parmesan, bacon flovaored sweet wine sauce*

Φιλέτο λαβράκι / *Sea bass fillet* 35€
Φιλέτο λαβράκι, φρέσκο σπανάκι, σάλτσα bouillabaisse, αρωματικό λάδι
Sea bass fillet, fresh spinach, bouillabaisse sauce, herb oil

Φιλέτο νεαρού μόσχου / *Beef fillet* 36€
Μοσχαρίσιο* φιλέτο, πουρέ αρακά, μανιτάρια με πετιμέζι, πατάτες τηγανητές αρωματισμένες με τρούφα, παρμεζάνα, σάλτσα γλυκού κρασιού
Beef fillet, pea puree, mushrooms with "petimezi ", fried potatoes with truffle, parmesan, sweet wine sauce*

Αρνί στιφάδο / *Lamb stew* 32€
Αρνί*, πουρέ παστινάκι, κρεμμύδι πέρλα, πατάτα, σχοινόπρασο, δεντρολίβανο, σάλτσα κόκκινου κρασιού
Lamp, parsnip puree, onion pearls, potato, chives, rosemary, red wine sauce*

Κριθαρότο κοτόπουλο / *Chicken orzo* 19€
Φιλέτο κοτόπουλο*, chorizo, μυζήθρα, παρμεζάνα, αρωματικό λάδι
Chicken fillet, chorizo, mizithra cheese, parmesan, herb oil*

Κερκυραϊκή παστιτσάδα / *Corfiot pastitsada* 20€
Φιλέτο μπούτι κοτόπουλο* με σκιουφιχτά, σάλτσα κόκκινου κρασιού, ξινομυζήθρα, αρωματικό λάδι
Chicken thigh stew with "skioufihta pasta", red wine sauce, "xinomizithra" cheese, herb oil*

DESSERT

Σουφλέ σοκολάτας / *Chocolate soufflé* (V) 18€
Salted caramel sauce, παγωτό βανίλια
Salted caramel sauce, vanilla ice cream

Ραβανί / *Revani* (V) 15€
Φυστίκι Αιγίνης, ινδοκάρυδο, σπιτικό παγωτό κανέλας
Pistachio, coconut, homemade cinnamon ice cream

Τρίγωνο Πανοράματος / *Trigono Panoramatos* (V) 18€
Τραγανά φύλλα*, κρέμα αρωματισμένη με τόνκα & μαστίχα, παγωτό καϊμάκι
Traditional pastry fyllo, cream flavored with tonka & "masticha", "kaimaki" ice cream*

Φρέσκα φρούτα / *Fresh fruits* (V) 15€
Ποικιλία φρούτων εποχής
Seasonal fruits platter

Ⓥ Vegetarian
*Κατεψυγμένο προϊόν / *Frozen Product*

Αγορανομικός υπεύθυνος Λουκάς Μπαρδάκος / *Liable towards health authorities Loukas Bardakos*

Οι τιμές περιλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις / *All prices include VAT & City Tax*

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας /
The establishment is obliged to have printed forms available for the registration of complaints

Στις σαλάτες χρησιμοποιούμε ελαιόλαδο, στα τηγανητά φυτικό λάδι / *Olive oil is used in salads, vegetable oil in fried items*

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ – ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ) *CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT – INVOICE)*

Εάν έχετε ιδιαίτερες διατροφικές ανάγκες ή αλλεργίες και επιθυμείτε να γνωρίζετε τα υλικά που χρησιμοποιούνται, παρακαλούμε ενημερώστε μας.
If you have special dietary requirements or allergies and wish to learn about food ingredients used, please inform us accordingly.