

BYZANTINO

GRANDE BRASSERIE

BYZANTINO GRAND
BRASSERIE of CONRAD ATHENS
is built to bridge two culinary worlds:
the GREEK and the
FRENCH CUISINE.

Each stands proudly on its own,
yet both intertwine in a magical,
creative dialogue.

Celebrate the art of living freely-
laughter over lunch, wine over dinner,
conversations that linger long after midnight-
as trolleys glide between tables,
serving dishes like scenes in a play.

LE
FRENCH
TOUCH

Η
ΓΑΛΛΙΚΗ
ΠΙΝΕΛΙΑ

THE
GREEK
TABLE

ΤΟ
ΕΛΛΗΝΙΚΟ
ΤΡΑΠΕΖΙ

LE FRENCH TOUCH
Η ΓΑΛΛΙΚΗ ΠΙΝΕΛΙΑ

Pain au Lait for Two

Homemade Butter & Cerveille de Canut (Fresh
Cheese with Herbes, Shallots & Vinegar)

ΑΦΡΑΤΟ ΨΩΜΙ ΓΙΑ ΔΥΟ

ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ ΒΟΥΤΥΡΟ & CERVELLE DE CANUT
(ΦΡΕΣΚΟ ΤΥΡΙ ΜΕ ΒΟΤΑΝΑ,
ΚΡΕΜΜΥΔΑΚΙ SHALLOT & ΞΥΔΙ)

€6,00

Terrine of Foie Gras

Red Fruits Chutney, Piment d'Espelette

ΤΕΡΙΝΑ FOIE GRAS

ΤΣΑΤΝΕΪ ΚΟΚΚΙΝΩΝ ΦΡΟΥΤΩΝ,
ΠΙΠΕΡΙΑ ESPELETTE

€18,00

Burgundy Snails

Traditional Snails Baked
in Garlic-Herb Butter

ΣΑΛΙΓΚΑΡΙΑ ΒΟΥΡΓΟΥΝΔΙΑΣ

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΣΑΛΙΓΚΑΡΙΑ
ΨΗΜΕΝΑ ΣΕ ΒΟΥΤΥΡΟ ΣΚΟΡΔΟΥ
& ΑΡΩΜΑΤΙΚΩΝ

€16,00

Jerusalem Artichoke

With Goat Cheese, Hazelnut Oil & Truffle

ΑΓΚΙΝΑΡΑ ΙΕΡΟΥΣΑΛΗΜ

ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ ΤΥΡΙ,
ΛΑΔΙ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΟΥ & ΤΡΟΥΦΑ

€20,00

Sourdough Loaf for Two

Olives, Pickled Vegetables
& Extra Virgin Olive oil

ΠΡΟΖΥΜΕΝΙΟ ΨΩΜΙ ΓΙΑ ΔΥΟ

ΕΛΙΕΣ, ΤΟΥΡΣΙ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ
ΚΑΙ ΕΞΤΡΑ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

€6,00

Briam with Seasonal Vegetables

Fresh Tomato Juice & Phyllo
Optional: Add Feta PDO

ΜΠΡΙΑΜ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ

ΦΡΕΣΚΟΣ ΧΥΜΟΣ ΝΤΟΜΑΤΑΣ & ΦΥΛΛΟ
ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΑ: ΕΞΤΡΑ ΦΕΤΑ ΠΟΠ

€14,00

Semi-Cured Shrimps

Tomato, Lemon & Rock Samphire

ΗΜΙΠΑΣΤΕΣ ΓΑΡΙΔΕΣ

ΝΤΟΜΑΤΑ, ΛΕΜΟΝΙ & ΚΡΙΤΑΜΟ

€24,00

THE GREEK TABLE
ΤΟ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΤΡΑΠΕΖΙ

LE FRENCH TOUCH
Η ΓΑΛΛΙΚΗ ΠΙΝΕΛΙΑ

Tarte Flambée

Munster Cheese, Caramelised Onion
& Lard de Paysan

ΤΑΡΤΑ ΦΛΑΜΠΕ

ΤΥΡΙ MUNSTER, ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΟ ΚΡΕΜΜΥΔΙ &
ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ ΜΠΕΪΚΟΝ

€18,00

Classic Beef Tartare (180g)

Black Angus & Crispy Potatoes

ΚΛΑΣΙΚΟ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ
ΤΑΡΤΑΡ (180 ΓΡ)

BLACK ANGUS & ΤΡΑΓΑΝΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ

€36,00

S
T
A
R
T
E
R
S

S
O
U
P
S

S
T
A
R
T
E
R
S

S
O
U
P
S

Cuttlefish

With Spinach, Spring Onion & Dill

ΣΟΥΠΙΑ

ΜΕ ΣΠΑΝΑΚΙ, ΦΡΕΣΚΟ ΚΡΕΜΜΥΔΙ ΚΑΙ ΑΝΗΘΟ

€18,00

Squid

With Herb Oil and Salicornia

ΚΑΛΑΜΑΡΙ

ΜΕ ΛΑΔΙ ΜΥΡΩΔΙΚΩΝ ΚΑΙ ΑΛΜΥΡΑ

€24,00

Pita with Feta PDO

With honey and sesamet

ΠΙΤΑ ΜΕ ΦΕΤΑ ΠΟΠ

ΜΕ ΜΕΛΙ ΚΑΙ ΣΟΥΣΑΜΙ

€8,00

THE GREEK TABLE
ΤΟ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΤΡΑΠΕΖΙ

LE FRENCH TOUCH
Η ΓΑΛΛΙΚΗ ΠΙΝΕΛΙΑ

Niçoise Salad
Fresh Tuna, Egg, Tomato, Potato & Hariccot
ΣΑΛΑΤΑ ΝΙΣΟΥΑΖ
ΦΡΕΣΚΟΣ ΤΟΝΟΣ, ΑΥΓΟ,
ΤΟΜΑΤΑ, ΠΑΤΑΤΑ, & ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ
€22,00

Shrimps Salad
Butterhead Lettuce,
Fire Roasted Shrimps, Pickled Fennel
ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ
ΓΑΛΛΙΚΟ ΜΑΡΟΥΛΙ, ΓΑΡΙΔΕΣ ΨΗΜΕΝΕΣ
ΣΤΗ ΦΩΤΙΑ, ΠΙΚΛΕΣ ΦΟΙΝΟΚΙΟ
€34,00

S
A
L
A
D
S

S
A
L
A
T
E
S

Greek Salad
Tomato, Cucumber, Olive,
Red Onion & Feta PDO
ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ
ΝΤΟΜΑΤΕΣ, ΑΓΓΟΥΡΙ, ΕΛΙΕΣ,
ΚΟΚΚΙΝΟ ΚΡΕΜΜΥΔΙ ΚΑΙ ΦΕΤΑ ΠΟΠ
€18,00

Zucchini Salad
Zucchini, Baby Arugula & Tsalafouti Cheese
ΣΑΛΑΤΑ ΚΟΛΟΚΥΘΙ
ΡΟΚΑ & ΤΥΡΙ ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ
€14,00

THE GREEK TABLE
ΤΟ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΤΡΑΠΕΖΙ

LE FRENCH TOUCH
Η ΓΑΛΛΙΚΗ ΠΙΝΕΛΙΑ

Oysters

Rock Oyster Barclay's No. 3
(80–150g per piece) (3),
Fin de Claire Colomban
No. 2 (80–120g per piece) (3)

EXTRA PIECE € 6.00

ΣΤΡΕΙΔΙΑ

ROCK OYSTER BARCLAY'S N.3
(80-150 ΓΡ. / TMX) (3),
FIN DE CLAIRE COLOMBAN N.2
(80-120 ΓΡ. / TMX) (3)

ΕΞΤΡΑ TMX €6.00

Crab Rémoulade

Crab Meat, Celery Root

ΡΕΜΟΥΛΑΝΤ ΚΑΒΟΥΡΙΟΥ

ΚΑΒΟΥΡΙ, ΣΕΛΙΝΟΡΙΖΑ

Shrimp Tartare

Lime, Herbs & Olive Oil

ΤΑΡΤΑΡ ΓΑΡΙΔΑΣ

ΛΑΪΜ, ΑΡΩΜΑΤΙΚΑ ΒΟΤΑΝΑ ΚΑΙ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

Cured Label Rouge Salmon

Herbs, Citrus Zest & Sea Salt

ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΟΣ ΣΟΛΟΜΟΣ
LABEL ROUGE

ΑΡΩΜΑΤΙΚΑ ΒΟΤΑΝΑ, ΞΥΣΜΑ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΩΝ
& ΘΑΛΑΣΣΙΝΟ ΑΛΑΤΙ

€75,00

Cod Roe

Bottarga & Parsley Oil

ΤΑΡΑΜΑΣ

ΑΥΓΟΤΑΡΑΧΟ, ΛΑΔΙ ΜΑΪΝΤΑΝΟΥ

€10,00

Eggplant Salad

Red Bell Pepper & Herbs

ΜΕΛΙΤΖΑΝΟΣΑΛΑΤΑ

ΚΟΚΚΙΝΗ ΠΙΠΕΡΙΑ, ΜΥΡΩΔΙΚΑ

€8,00

Fava Bean Spread

Pickled Onions & Fried Capers

ΦΑΒΑ

ΚΡΕΜΜΥΔΙ ΤΟΥΡΣΙ, ΤΗΓΑΝΗΤΗ ΚΑΠΑΡΗ

€6,00

Sun-Dried Tomato

Aegina Pistachio PDO &
Extra Virgin Olive Oil

ΛΙΑΣΤΗ ΝΤΟΜΑΤΑ

ΦΙΣΤΙΚΙ ΑΙΓΙΝΗΣ ΠΟΠ,
ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΟ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

€8,00

Combo Greek Flavour

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΓΕΥΣΕΩΝ

€29,00

THE GREEK TABLE
ΤΟ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΤΡΑΠΕΖΙ

LE FRENCH TOUCH
Η ΓΑΛΛΙΚΗ ΠΙΝΕΛΙΑ

Crispy Sea Bream

Warm Tartare Sauce

ΤΡΑΓΑΝΗ ΤΣΙΠΟΥΡΑ

ΖΕΣΤΗ ΣΑΛΤΣΑ ΤΑΡΤΑΡ

€28,00

Duck Breast from Challans

Parsnip Purée, Bitter Chocolate
& Green Apple

ΣΤΗΘΟΣ ΠΑΠΙΑΣ
ΑΠΟ ΤΗΝ CHALLANS

ΠΟΥΡΕΣ ΠΑΣΤΙΝΑΚΙ, ΜΑΥΡΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑ
ΚΑΙ ΠΡΑΣΙΝΟ ΜΗΛΟ

€55,00

Beef Petite Tender au Poivre

Malabar Pepper & Kampot Red Pepper

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ PETITE TENDER ΜΕ ΠΙΠΕΡΙΑ

ΜΑΛΑΜΠΑΡ & ΚΟΚΚΙΝΟ ΠΙΠΕΡΙ ΚΑΜΡΟΤ

€45,00

Langoustine Linguine

Tartare of Langoustine, Citrus,
Crustaseans Bouillon

ΚΑΡΑΒΙΔΕΣ ΜΕ LINGUINE

TARTARE ΚΑΡΑΒΙΔΑΣ, ΕΣΠΕΡΕΙΔΟΕΙΔΗ

€57,00

Sea Bass Fricassée

Celery Root, Wild Greens & Lemon

ΛΑΒΡΑΚΙ ΦΡΙΚΑΣΕ

ΣΕΛΙΝΟΡΙΖΑ, ΑΓΡΙΑ ΧΟΡΤΑ & ΛΕΜΟΝΙ

€29,00

Slow-Cooked Goat

Orzo, Herbs & Cheese Preserved in Oil

ΣΙΓΟΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΟ ΚΑΤΣΙΚΑΚΙ

ΚΡΙΘΑΡΑΚΙ, ΜΥΡΩΔΙΚΑ & ΛΑΔΟΤΥΡΙ

€32,00

Pastitsada

Chicken with Bucatini Pasta & Spiced
Tomato Sauce

ΠΑΣΤΙΤΣΑΔΑ

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ BUCATINI ΚΑΙ ΣΑΛΤΣΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ
ΜΕ ΜΠΑΧΑΡΙΚΑ

€31,00

Fish of the Day

Butterfly Fire Roasted Fish of the Day,
Almiriki, Dressing with Herbs and Lemon

ΨΑΡΙ ΗΜΕΡΑΣ

ΨΑΡΙ ΗΜΕΡΑΣ ΨΗΜΕΝΟ ΣΤΗ ΦΩΤΙΑ,
ΑΛΜΥΡΙΚΙΑ ΚΑΙ ΝΤΡΕΣΣΙΝΓΚ
ΜΕ ΜΥΡΩΔΙΚΑ ΚΑΙ ΛΕΜΟΝΙ

€52,00

THE GREEK TABLE
ΤΟ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΤΡΑΠΕΖΙ

K
Y
P
I
Ω
Σ
Π
I
Α
Τ
Α
L
E
S
P
L
A
T
S

S
I
D
E
D
I
S
H
E
S

Grilled Greens

Kale, Lettuce, Broccolini

ΨΗΤΑ ΠΡΑΣΙΝΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ

ΛΑΧΑΝΙΔΑ, ΜΑΡΟΥΛΙ, ΜΠΡΟΚΟΛΙΝΙ

€7,00
VG

French Fries

ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ

€6,00
VG

Mashed Potatoes

ΠΟΥΡΕΣ ΠΑΤΑΤΑΣ

€6,00

Smoked New Potatoes

ΚΑΠΝΙΣΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ

€6,00

Green Salad

ΠΡΑΣΙΝΗ ΣΑΛΑΤΑ

€6,00
VGN

Σ
Υ
Ν
Ο
Δ
Ε
Υ
Τ
Ι
Κ
Α

LE FRENCH TOUCH
Η ΓΑΛΛΙΚΗ ΠΙΝΕΛΙΑ

Crème Brûlée

Croissant & Framboise Jam

ΚΡΕΜ ΜΠΡΟΥΛΕ

ΚΡΟΥΑΣΑΝ ΚΑΙ ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΒΑΤΟΜΟΥΡΟ

€14,00

Crêpes Suzette for Two

Orange Sauce & Grand Marnier

ΚΡΕΠΕΣ ΣΟΥΖΕΤ ΓΙΑ ΔΥΟ

ΣΑΛΤΣΑ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΟΥ ΚΑΙ GRAND MARNIER

€29,00

Chocolate Opera

With Espresso–Amaretto Ice Cream

ΟΠΕΡΑ

ΜΕ ΠΑΓΩΤΟ ESPRESSO–AMARETTO

€18,00

Almond Cake

Almond Cream, Caramelized Fruit, & Sorbet

ΚΕΪΚ ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ

ΒΕΛΟΥΔΙΝΗ ΚΡΕΜΑ ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ, ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΑ

ΦΡΟΥΤΑ ΕΠΟΧΗΣ & ΣΟΡΜΠΕ

€12,00

Pistachio Baklava

Praline & Cinnamon Ice Cream

ΜΠΑΚΛΑΒΑΣ ΜΕ ΦΙΣΤΙΚΙ

ΠΡΑΛΙΝΑ & ΠΑΓΩΤΟ ΚΑΝΕΛΛΑ

€14,00

Galaktoboureko

Freshly Baked Kataifi Dough,

Lemon-Scented Semolina Cream

ΓΑΛΑΚΤΟΜΠΟΥΡΕΚΟ

ΦΡΕΣΚΟΨΗΜΕΝΟ ΚΑΝΤΑΪΦΙ, ΚΡΕΜΑ ΣΙΜΙΓΔΑΛΙΟΥ

ΑΡΩΜΑΤΙΣΜΕΝΗ ΜΕ ΛΕΜΟΝΙ

€18,00

ΔΕΣΦΕΡΤΣ
ΒΙΠΙ

THE GREEK TABLE
ΤΟ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΤΡΑΠΕΖΙ

I C E C R E A M & T R O L L E Y S

Π Α Τ Ω Τ Ο & Τ Ρ Ο Λ Ε Ι

Soft Ice Cream
Vanilla Bowl

Served with chocolate & caramel sauce,
caramelized popcorn, caramelized almond
& cereal crumble

ΠΑΓΩΤΟ ΒΑΝΙΛΙΑ ΜΗΧΑΝΗΣ
ΣΥΝΟΔΕΥΕΤΑΙ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ
ΚΑΡΑΜΕΛΑΣ, ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΟ ΠΟΠ ΚΟΡΝ,
ΑΜΥΓΔΑΛΑ & ΜΠΙΣΚΟΤΟ ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΩΝ

€14,00

Artisan Cheese Trolley

A Rotating Daily Selection from Greece
& France, served tableside

ΤΡΟΛΕΪ ΤΥΡΙΩΝ
ΕΠΙΛΟΓΗ ΑΠΟ ΤΙΣ ΠΕΡΙΟΧΕΣ ΤΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ
ΚΑΙ ΤΗΣ ΓΑΛΛΙΑΣ, ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΕΝΗ ΣΤΟ ΤΡΑΠΕΖΙ

PER PIECE / ANA ΤΜΧ €7,00

Sweet Bites Trolley

An Evolving Collection of
Handcrafted Desserts, served tableside

ΤΡΟΛΕΪ ΓΛΥΚΩΝ
ΜΙΑ ΕΞΕΛΙΣΣΟΜΕΝΗ ΣΥΛΛΟΓΗ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΩΝ
ΕΠΙΔΟΡΠΙΩΝ, ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΕΝΗ ΣΤΟ ΤΡΑΠΕΖΙ
PER DESSERT / ANA ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ

€6,00

ALL PRODUCE IS PREPARED IN AN AREA
WHERE ALLERGENS ARE PRESENT.
FOR THOSE WITH ALLERGIES, INTOLERANCES,
AND SPECIAL DIETARY REQUIREMENTS
WHO MAY WISH TO KNOW ABOUT THE INGREDIENTS USED,
PLEASE ASK A MEMBER OF THE MANAGEMENT TEAM.

ΟΛΑ ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΖΟΝΤΑΙ ΣΕ ΧΩΡΟ
ΟΠΟΥ ΥΠΑΡΧΟΥΝ ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ.
ΕΑΝ ΕΧΕΤΕ ΑΛΛΕΡΓΙΕΣ, ΔΥΣΑΝΕΞΙΕΣ Ή ΕΙΔΙΚΕΣ ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΕΣ ΑΝΑΓΚΕΣ,
ΠΑΡΑΚΑΛΟΥΜΕ ΑΠΕΥΘΥΝΘΕΙΤΕ ΣΕ ΜΕΛΟΣ ΤΗΣ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗΣ
ΓΙΑ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ.

THE CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY
IF THE LEGAL RECEIPT OR INVOICE IS NOT ISSUED.

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΥΠΟΧΡΕΟΥΤΑΙ ΝΑ ΚΑΤΑΒΑΛΕΙ
ΤΟ ΑΝΤΙΤΙΜΟ ΕΑΝ ΔΕ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ
ΑΠΟΔΕΙΞΗ Ή ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ.