



www.savoyhotel.gr

For leisure or
business

2023

External lounge area

SAVOY CAFÉ AND BISTROT





HOTEL SUIYOI

93

HOTEL SAVOY

93

SAVOY
HOTEL

SAVOY
HOTEL



АЕΘΑ
ΝΡ. ΠΟΛΥΤΕΧΝΕΙΟΥ
ΛΕΩΦ.
Η. ΠΟΛΙΤΕΧΝΙΟΥ

5
SAVOY
HOTEL
ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΟΔΟΣ

illy







Lobby Lounge Bar



Main Restaurant



Breakfast Hall
includes fresh orange juice





Mezzanine Bar & Restaurant

2022

Available for private dining and
events



Mezzanine Bar



Fine Dining





Freddo Espresso
(Illy Coffe)



Horiatiki with Cretan
Rusks, feta and olives



Pad Thai Shrimp

Starters | Ορεκτικά

- 1. Prosciutto** 5,00
with cream cheese, baby rocket & dried figs
Προσούτο με κρέμα τυριού, ρόκα & σέκα μάνης
- 2. Grilled Talagani Cheese** 5,00
with grilled baby tomatoes, rocket, pepper pickle
Ψητό Ταλαγάνι με ψητά τοματίνια, ρόκα, πιπεριά τουρσί
- 3. Spring Rolls (Veggie)** 4,50
- 4. Won Ton with Shrimp & leek** 5,50
Πουγκιά γαρίδας με πράσο

Sandwiches | Burgers

- 1. Open Sandwich** 8,00
with Chicken, red curry paste, cream cheese, baby rocket & grilled baby tomatoes
Open Sandwich με φιλέτο κοτόπουλο, red curry, cream cheese, ρόκα & ψητά τοματίνια
- 2. Open Sandwich** 9,00
with pork fillet, BBQ sauce, cream cheese, baby spinach, pickles & red cabbage marmalade
Open Sandwich με χοιρινά μπριζολάκια, BBQ σως, cream cheese, τρυφερό σπανάκι, πίκλες & μαρμελάδα κόκκινο λάχανο
- 3. Savoy Club Sandwich** 11,00
with fries με τηγ. πατάτες
- 4. Sweet & Chili Double Burger** 14,00
with fries 100% beef burgers 200gr, mayo, sweet chili sauce, cheese, lettuce, carrot-cucumber julienne, grilled tomato
100% διπλό μπριτέκι από μοσχάριο κιμά 200gr, μαγιονέζα, sweet chili σως, τυρί, αγγούρι-καρότο ζουλιέν, ψητή τομάτα, με τηγανητές πατάτες
- 5. Veggie Burger** 12,00
with grilled Talagani cheese, grilled tomato & vegetables, pesto rocket sauce, onion chips. Served with fries
Veggie Burger με ψητό ταλαγάνι, λαχανικά, ψητή τομάτα, πέστο ρόκας & τοίπε κρεμμυδιού. Σερβίρεται με τηγανητές πατάτες.
- 6. Extra potato fries or Rice** 4,00
Extra Τηγανιτές Πατάτες ή Ρύζι

Salads | Σαλάτες

- 1. Season Salad** 5,00
with cucumber, carrot julienne, baby tomatoes, vietnam sauce
Σαλάτα εποχής αγγούρι, καρότο ζουλιέν, τοματίνια, βιετνάμ σως
- 2. Green Salad** 6,50
with rocket & spinach sun dried tomatoes, vinaigrette sauce
Σαλάτα με ρόκα & σπανάκι, λιαστή τομάτα, σως βινεγκρέτ
- 3. Horiatiki - Greek Salad** 9,00
feta cheese, tomato, cucumber, pepper, pepper pickles, kalamata olives, olive oil, onion, cretan riuks,
Χωριάτικη φέτα, τομάτα, αγγούρι, πιπεριά, κρεμμύδι, ελιές καλαμών, ελαιόλαδο, ρόκα, ντάκος, πιπεριά τουρσί
- 4. Caesar's Salad** 11,00
lettuce, grilled chicken fillet*, parma cheese flakes, sauce, radish, cucumber, baby tomatoes, grilled crouton
Σαλάτα του Καίσαρα λόλα, ψητό φιλέτο κοτόπουλο, σως flakes παρμεζάνας, ραπανάκι, τοματίνια, αγγούρι, κρουτόν

Today's Special | Πιάτο Ημέρας

Please ask the waiter / ρωτήστε το σερβιτόρο
*frozen / κατεψυγμένο

Pasta | Rice | Thai dishes | Ζυμαρικά | Ρύζι | Ασιατική κουζίνα

- 1. Penne al pesto (Veggie)** 9,00
with onion chips, cream, baby tomatoes & parmesan flakes
Πέννες με πέστο ρόκας, τοίπε κρεμμυδιού, κρέμα γάλακτος, τοματίνια & φλεις παρμεζάνας
- 2. Penne pasta** 11,00
with chicken* cream & mushroom, parmesan flakes
Πέννες με κοτόπουλο*, μανιτάρι, κρέμα γάλακτος & φλεις παρμεζάνας
- 3. Fried Rice** 9,00
with egg & vegetables spicy, in Wok
Τηγανητό ρύζι με αυγό & λαχανικά στο wok
Extra: Chicken/ κοτόπουλο +2 euro, or Black Angus Beef +4 euro, or Shrimp +3 euro
- 4. Pad Thai noodles (Veggie)** 12,00
(spicy), lactose free, in Wok with egg, Chinese cabbage, zucchini, carrot, onion, peanuts, lime & coriander
Pad Thai noodles (Veggie) με αυγό, κινέζικο λάχανο, κολοκύθι, φυτόκι & καρότο (πικάντικο), χωρίς λακτόζη
Extra: Chicken +2 euro, or Black Angus Beef +4 euro, or Shrimp +3 euro
- 5. Chicken Red Curry** 13,00
with steamed rice, coconut milk, turmeric & baby tomatoes
Τηγανιά κοτόπουλο Red Curry, γάλα καρόδας, κουρκουμά, τοματίνια με ρύζι ατμού
- 6. Sweet & Sour Chicken** 13,00
with steamed rice (spicy)
Γλυκόξινο κοτόπουλο (πικάντικο) με ρύζι ατμού

Meat Dishes | Κρεατικά

- 1. Grilled pork chops*** 12,00
in BBQ sauce, tomato confit, lolla lettuce & fries
Χοιρινά* μπριζολάκια με BBQ σως, κονφί τομάτας, λόλα & τηγανητές πατάτες
- 2. Ballotina, Chicken fillet* stuffed roll** 14,00
with Greek gruyere cheese, spinach, dried tomatoes (slow cooked for 3 hours in suis vide -vacuum), assorted with aromatic rice
Μπαλοτίνα από φιλέτο κοτόπουλο* γεμιστή με γραβιέρα, λιαστή τομάτα (σιγοψήνεται 3 ώρες σε suis vide - κενό αέρος), συνοδεύεται με αρωματικό ρύζι
- 3. Ballotina, pork sirloin fillet* stuffed roll** 16,00
with parmesan cheese flakes, dried tomatoes, mushrooms, spinach (slow cooked for 3 hours in suis vide -vacuum), assorted with mashed potatoes, mushroom sauce & red cabbage homemade marmalade
Μπαλοτίνα από φιλέτο Ψαρονέφρι*, γεμιστή με flakes παρμεζάνας, λιαστή τομάτα, μανιτάρι, σπανάκι (σιγοψήνεται 3 ώρες σε suis vide - κενό αέρος), συνοδεύεται με πουρέ πατάτας, σως μανιταριών & μαρμελάδα κόκκινου λάχανου
- 4. Schnitzel chicken* fillet** 13,00
homemade ginger mayo with potato fries
Σνίτσελ κοτόπουλο*, σπιτική ginger μαγιονέζα, με πατάτες τηγανητές
- 5. Black Angus beef ribs** 19,00
with spicy sweet chili & pepper sauce & crispy potato wedges (slow cooked for 18 hours in suis vide -vacuum)
Black Angus μοσχάριο παϊδά σιδηρόδρομος με πικάντικη σως γλυκού chilli & πιπεριάς. Συνοδεύεται με πατάτες της γιαγιάς & πάπρικα (σιγοψήνεται 18 ώρες σε suis vide - κενό αέρος)
- 6. Grilled Black angus Beef Fillet** 23,00
with crispy potato wedges, rocket salad, parmesan & mushroom sauce
Μοσχάριο Φιλέτο Black Angus στο γκριλ με πατάτες της γιαγιάς, σαλάτα ρόκα, παρμεζάνα & σως μανιταριών

Fish | Ψαρικά

- 1. Grilled Calamari*** 14,00
with aromatic rice, spinach & shrimp bisque
Ψητό Καλαμάρι με αρωματικό ρύζι, μπισκ γαρίδας & σπανάκι
- 2. Salmon fillet*** 18,00
with aromatic rice & shrimp bisque, spinach
Φιλέτο Σολωμού με αρωματικό ρύζι & μπισκ γαρίδας, σπανάκι
- 3. Shrimps* on the grill** 19,00
with lolla lettuce, kalamata olives, grilled baby tomatoes, homemade ginger-mayo
γαρίδες* ψητές με λόλα, ελιές καλαμών, τοματίνια σχάρας & σπιτική ginger μαγιονέζα2

Coffee | Beverages Καφέδες | Αναψυκτικά

- 1. Espresso & Espresso decaf** 2,00
- 2. Espresso Double Shot** 2,80
- 3. Cappuccino & Cappuccino decaf** 3,80
- 4. Freddo Espresso & decaf** 3,50
- 5. Freddo Cappuccino & decaf** 3,90
- 6. Greek Coffee / Ελληνικός** 2,50
- 7. Filter Coffee** 2,50
- 8. Nescafé** 2,90
- 9. Nescafé Frappé cold coffee** 2,90
- 10. Tea & Ice Tea** 2,50
- 11. Chocolate cold / hot** 3,90
- 12. Milkshake chocolate/vanilla/strawberry** 4,80
- 13. Water bottled 500 ml / Νερό** 0,50
- 14. Water bottled 1500 ml / Νερό** 2,00
- 15. Sparkling Water / Ανθρακούχο Νερό** 2,00
- 16. Soda Water 330 ml / Σόδα 330 ml** 2,00
- 17. Schweppes 330ml Pink Grapefruit /Lime** 2,50
- 18. Coca Cola original, zero, light 330ml** 2,50
- 19. Sprite 330 ml** 2,50
- 20. Lemonade / Λεμονίτα** 2,50
- 21. Natural Orange Juice / Χυμός Πορτοκαλιού** 4,00

Deserts | Γλυκά

- 1. Yoghurt Plus (honey, nuts)** 4,00
Γιαούρτι με μέλι και καρόδια
- 2. Lemon Pie** 4,00
- 3. Ice Cream Παγωτό** 4,00
- 4. Chocolate Mousse** 5,00
in orange sauce & pistachios
Μους Σοκολάτας σε σιρόπι πορτοκαλιού & φυτόκι

Please inform us on any allergies or intolerances you may have. Our menu may contain traces of allergens that may cause you allergies or intolerances (such as cereals with gluten, nuts, soy, milk, eggs, seafood, mustard, sesame)

Παρακαλούμε ενημερώστε μας για οποιεσδήποτε αλλεργίες ή δυσανεξίες που μπορεί να έχετε. Το μενού μας ενδέχεται να περιέχει ίχνη από αλλεργιογόνους υλικούς (όπως σιτάρι με γλουτένη, φρούτα, κρεμμύδι, σόγια, γάλα, αυγό, θαλασσινά, μουστάρδα, σενάφι) που μπορεί να σας προκαλέσουν αλλεργία ή δυσανεξία

scan to see the menu



savoyhotel.gr



Savoy Hotel Conference & Seminar facilities



Mohito
Negroni
Aperol Spritz



DRINKS WITH ALCOHOL ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑΤΩΔΗ

Whiskeys 7,00

(Johnnie Red, Haig, Dewar`s, Jack Daniels, Southern Comfort,

Jim Beam, J&B, Bells, Bourbon)

Vodka 7,00

(Absolut, Smirnoff, Stolichnaya, Rusky Standard)

Gin 7,00

(Tanqueray, Beefeater, Gordon`s, Bombay)

Rum 7,00

(Captain Morgan, Bacardi, Havana Club)

Tequila 7,00

(Jose Cuervo, Olmeca)

Special Drinks 10,00

(Canadian Club, Johnnie Black, Chivas - Tanqueray 10 Gin -

Beluga Vodka - Diplomatico Rum - Don Julio)

Ouzo/Tsipouro *glass/νοτήρι* 3,80

Aperol Spritz 9,50

Campari 6,00

Mohito / Margarita / Negroni 9,50

Champagne

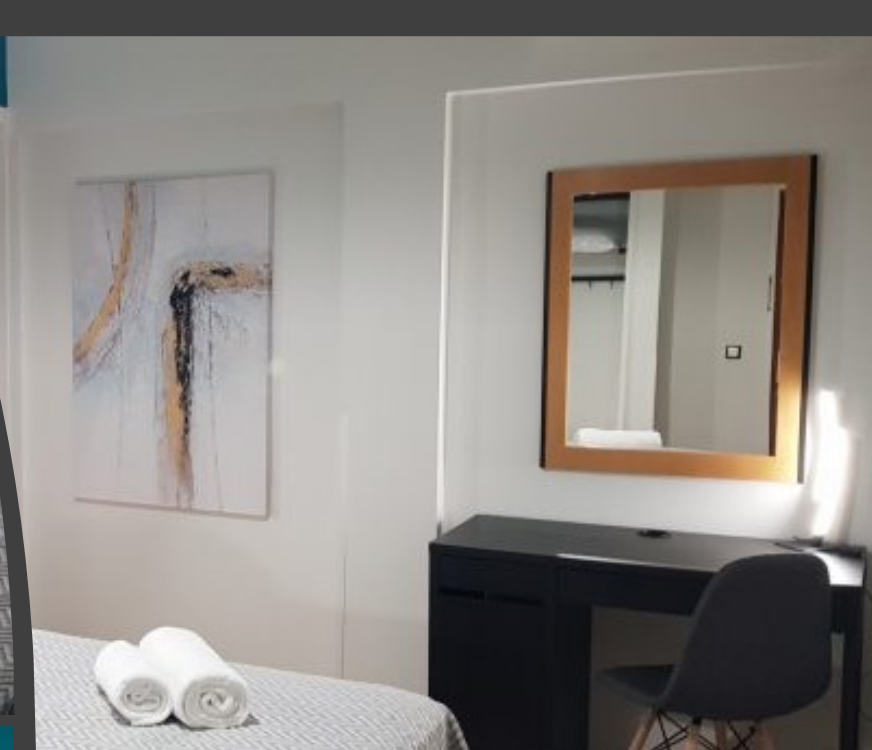
Moet & Chandon *Brut (700ml)* 70,00



Our refurbished
superior rooms

Superior Rooms

- 43 inch smart TV
- Optic fiber internet speed
- Work-in desk
- Daikin Clima A/C
- Telephone / radio
- Balcony & lounge chair set
- Shower or Bathtub
- Hairdryer
- refrigerator



Our Suites

- unique views
- family room layout
- large balconies
- Dinner table set
- Lounge balcony set



ROOF TERRACE VIEW

A nighttime photograph of a cityscape viewed from a rooftop terrace. The foreground shows a blue-painted concrete railing. The background is filled with the lights of buildings and streets, with a dark sky and some clouds. The text 'ROOF TERRACE VIEW' is overlaid in white on the left side of the image.

- High Speed fiber internet
- Restaurant & Bar: 6:30 to 23:00
- Parking (upon availability)
- 600m from new Metro Station
- 200m from Cruise terminal
- 5 min from Zea Marina
- HACCP food standards
- Excellent new menu (Greek & Thai)

savoyhotel.gr