



GRAND SKY
R O O F T O P





A TASTE OF HISTORY

Η Παραλία της Καλαμάτας, μπροστά από το ιστορικό Ξενοδοχείον «Αμερική». Κατά τη διάρκεια του Β' Παγκοσμίου Πολέμου, τον Απρίλιο του 1941, η πόλη αποτέλεσε σημαντικό σημείο υποχώρησης και εκκένωσης Συμμαχικών στρατευμάτων.

Στις 9 Σεπτεμβρίου 1944, η Καλαμάτα απελευθερώθηκε μετά τη Μάχη της Καλαμάτας. Στο βάθος, το κτίριο που σήμερα στεγάζει το Grand Hotel Kalamata.

Kalamata's seafront, in front of the historic "Amerika" Hotel. During World War II, in April 1941, the city became an important point of retreat and evacuation for Allied troops.

On September 9, 1944, Kalamata was liberated after the Battle of Kalamata. In the background stands the building that today houses Grand Hotel Kalamata.





ΠΙΑΤΑ ΓΙΑ ΜΟΙΡΑΣΜΑ / SHARING PLATES

Τυριά της Μεσσηνιακής Γης / Messinian Cheese Board

23€

Μεσσηνιακή γραβιέρα, ντόπιο κεφαλοτύρι με πιπέρι, λαδοτύρι Μεσσηνίας με πάπρικα και παλαιωμένη παρμεζάνα - μια γευστική διαδρομή στη γη της Μεσσηνίας
Messinian graviera, local kefalotyri with cracked pepper, Messinian ladotyri dusted with paprika and aged parmesan - a journey through the flavours of the Messinian land

Ποικιλία Εκλεκτών Αλλαντικών / Charcuterie Selection

23€

Προσούτο ωρίμανσης, σαλάμι Milano, σαλάμι Θάσου και σαλάμι Spianata - μια επιλογή εκλεκτών αλλαντικών από την Ελλάδα και την Ιταλία / Slow-aged prosciutto, Milano salami, Thassos salami and spicy spianata - a curated selection of fine cured meats from Greece and Italy

Ψωμί για Δύο / Bread for Two

6€

Φρεσκοψημένο ζυμωτό ψωμί, σερβιρισμένο με εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Μεσσηνίας και ελιές Καλαμάτας / Freshly baked artisan bread, served with Messinian extra virgin olive oil and Kalamata olives

ΟΡΕΚΤΙΚΑ / STARTERS

Carpaccio Black Angus με Τρούφα / Truffle-Kissed Black Angus Carpaccio

20€

Λεπτές φέτες Black Angus με νιφάδες παλαιωμένης παρμεζάνας, άγρια ρόκα και εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο αρωματισμένο με μαύρη τρούφα / Delicate slices of Black Angus beef with aged parmesan shavings, wild rocket and extra virgin olive oil perfumed with black truffle

Ταρτάρ Τόνου Αιγαίου / Aegean Tuna Tartare

20€

Φρέσκος τόνος Αιγαίου με μους αβοκάντο, vinaigrette εσπεριδοειδών και καβουρδισμένο σουσάμι / Fresh Aegean tuna with silky avocado mousse, citrus vinaigrette and toasted sesame

Τραγανά Αραντσίνι Άγριων Μανιταριών & Μαύρης Τρούφας /

Crispy Wild Mushroom & Black Truffle Arancini

17€

Τραγανές κροκέτες ριζιού με άγρια μανιτάρια, μαύρη τρούφα και κρέμα τυριών, με χειροποίητο πέστο, baby σπανάκι, σέσκουλο και καβουρδισμένο αμύγδαλο / Crispy rice croquettes filled with wild mushrooms, black truffle and a creamy cheese blend, served with homemade pesto, baby spinach, Swiss chard and toasted almonds

ΣΑΛΑΤΕΣ / SALADS

Greek Sky

16€

Πολύχρωμα ντοματίνια με τραγανό ντάκο από χαρούπι, ILIADA ελιές Καλαμών, φέτα Μεσσηνίας και εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο - η ελληνική σαλάτα, ψηλά στον ουρανό / Colourful heirloom cherry tomatoes over crispy carob dakos, ILIADA Kalamata olives, Messinian feta and extra virgin olive oil - the Greek salad, elevated to the sky

Burrata Mediterranea

16€

Κρεμώδης burrata με επιλεγμένες ντομάτες εποχής, πέστο φρέσκου βασιλικού και παλαιωμένη κρέμα βαλσαμικού / Creamy burrata with hand-picked seasonal tomatoes, fresh basil pesto and aged balsamic cream

Θάλασσα & Κήπος / Sea & Garden

16€

Baby σπανάκι, ρόκα, μάνγκο, ντοματίνια, flakes παρμεζάνας, καβουρδισμένο κουκουνάρι, ψητό καλαμάρι και vinaigrette παλαιωμένου βαλσαμικού - εκεί όπου ο κήπος συναντά τη θάλασσα / Baby spinach, rocket, mango, cherry tomatoes, parmesan flakes, toasted pine nuts and grilled calamari, dressed in aged balsamic vinaigrette - where the garden meets the sea

Grand Caesar

16€

Baby Romaine, τραγανά κρουτόν, παρμεζάνα, φιλέτο κοτόπουλου σχάρας και αυθεντικό Caesar dressing / Baby romaine, crispy croutons, parmesan, chargrilled chicken fillet and authentic Caesar dressing



PINSA ROMANA

Pinsa Rossa

16€

Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα Fiore di Latte, ντοματίνια και λάδι βασιλικού /
Tomato sauce, Fiore di Latte mozzarella, cherry tomatoes and basil oil

Pinsa di Parma

16€

Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα Fiore di Latte, προσούτο, baby ρόκα και πέστο βασιλικού /
Tomato sauce, Fiore di Latte mozzarella, prosciutto, baby rocket and basil pesto

Pinsa Black Truffle

18€

Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα Fiore di Latte, κρεμώδες τυρί, άγρια μανιτάρια, νιφάδες
τσίλι, baby ρόκα και κρέμα μαύρης τρούφας / Tomato sauce, Fiore di Latte mozzarella,
cream cheese, wild mushrooms, chili flakes, baby rocket and black truffle cream

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ / MAIN COURSES

Σολομός με Σαμπάνια / Champagne Salmon

25€

Φιλέτο σολομού σε βελούδινη σάλτσα σαμπάνιας, συνοδευόμενο από αρωματικό
ριζότο λεμονιού / Salmon fillet in a silky champagne velouté, served with fragrant
lemon risotto

Ριζότο του Δάσους / Forest Risotto

18€

Κρέμα παρμεζάνας, ποικιλία άγριων μανιταριών, μαύρη τρούφα και φρέσκα
αρωματικά βότανα / Parmesan cream, a medley of wild mushrooms, black truffle
and fresh aromatic herbs

Tagliatelle al Tartufo Nero

22€

Κρεμώδης σάλτσα παρμεζάνας, άγρια μανιτάρια και φρεσκοτριμμένη μαύρη
τρούφα / Creamy parmesan sauce, wild mushrooms and freshly shaved black truffle

Tortellacci με Ρικότα και Σπανάκι / Tortellacci Ricotta & Spinach

22€

Χειροποίητα tortellacci γεμιστά με ρικότα και σπανάκι, σε απαλή σάλτσα φρέσκιας
ντομάτας αρωματισμένη με βασιλικό / Handmade tortellacci filled with ricotta
and spinach, in a delicate fresh tomato sauce scented with basil

THE GRILL / PREMIUM CUTS

Strip Steak Black Angus / Black Angus Strip Steak (300 g) **45€**

Ζουμερή κοπή New York strip, ψημένη στη σχάρα, με σάλτσα κόκκινου κρασιού /
A juicy New York strip cut, fire-grilled, with red wine jus

Tomahawk **48€**

Μοσχαρίσια Tomahawk 2 ατόμων / Beef Tomahawk for 2 persons 1,2 kg

Picanha / Picanha (300 g) **33€**

Η αγαπημένη βραζιλιάνικη κοπή με το χαρακτηριστικό στρώμα λίπους, ψημένη
στη σχάρα με fleur de sel / The beloved Brazilian cut with its signature fat cap,
chargrilled and finished with fleur de sel

T-Bone Steak / T-Bone Steak (500 g) **45€**

Κλασική κοπή που συνδυάζει φιλέτο και κόντρα, ψημένη στη σχάρα / The classic
cut combining tenderloin and striploin, fire-grilled to order

Wagyu Striploin (200 γρ.) / Wagyu Striploin (200 g) **76€**

Εξαιρετική κοπή Wagyu με πλούσια μαρμαρώδη υφή - η απόλυτη εμπειρία κρέατος,
σκέτη, μόνο με ανθό αλατιού / An exceptional, richly marbled Wagyu cut - the ultimate
beef experience, served simply with flaked sea salt

Επιλογή συνοδευτικού / Choice of side:

Πουρές πατάτας με τρούφα / Τηγανντές πατάτες / Σαλάτα εποχής / Ψητά εποχιακά λαχανικά
Truffle potato purée / French fries / Seasonal salad / Roasted seasonal vegetables



SKY BAR SIGNATURES

Burger Bites

18€

Καραμελωμένα κρεμμύδια, ώριμο cheddar και αφράτα ψωμάκια brioche / Caramelised onions, mature cheddar and fluffy brioche buns

Χρυσές Γαρίδες Panko / Golden Panko Prawns

23€

Τραγανές γαρίδες σε κρούστα panko, με aioli λάιμ και γλυκιά σάλτσα chili / Crispy panko-crusted prawns with lime aioli and sweet chili sauce

Truffle Sky Flatbread

20€

Prosciutto, burrata, ρόκα και λάδι μαύρης τρούφας / Prosciutto, burrata, rocket and black truffle oil

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ / DESERTS

Moelleux Σοκολάτας / Chocolate Moelleux **14€**

Απαλή σοκολατένια δημιουργία με ρευστή καρδιά, συνοδευόμενη από παγωτό βανίλιας Μαδαγασκάρης / A soft chocolate creation with a molten heart, served with Madagascar vanilla ice cream

Velvet Chocolate **12€**

Βελούδινη μους σοκολάτας γάλακτος με φράουλα και παγωτό βανίλιας Μαδαγασκάρης / Velvety milk chocolate mousse with strawberry and Madagascar vanilla ice cream

Namelaka λευκής σοκολάτα / White chocolate namelaka **10€**

με καραμελωμένα κόκκινα φρούτα, μαρέγκες βιολέτας και αφρό γιαούρτι-βιολέτα / with caramelized red fruits, violet meringues and violet-yoghurt foam

Tiramisu Espresso **12€**

Απαλή κρέμα μασκαρπόνε, μπισκότα σαβαγιάρ αρωματισμένα με espresso, Μαυροδάφνη και εκλεκτό κακάο / Silky mascarpone cream, savoirdi biscuits soaked in espresso and Mavrodaphne wine, finished with fine cocoa

Pavlova **12€**

Ψημένη μαρέγκα, κρέμα πατισερί, αφράτη σαντιγί και κόκκινα φρούτα / Baked meringue, crème pâtissière, airy chantilly and red fruits.

Cheesecake **12€**

Με κομπόστα φρούτων του δάσους./ With forest fruit compote

Πλατώ Φρέσκων Φρούτων Εποχής / Seasonal Fresh Fruit Platter **12€**

Ελληνικά φρούτα επιλεγμένης παραγωγής / Selected Greek fruits at the peak of their seas



COCKTAILS

Daiquiri 11€

Ρούμι, agricole, sour mix / Rum, rhum agricole, sour mix

N/Argarita 12€

Blanco τεκίλα, mezcal, λικέρ πορτοκαλιού, lime, αγαύη, passion fruit, καπνιστός αφρός / Blanco tequila, mezcal, orange liqueur, lime, agave, passion fruit, smoky air

All in Negroni 11€

Blanco τεκίλα, Campari, γλυκό βερμούτ, άρωμα καρύδας, ξίδι ανανά, μπανάνα / Blanco tequila, Campari, sweet vermouth, coconut flavour, pineapple vinegar, banana

Porn Star 11€

Βότκα, lime, βανίλια, passion fruit / Vodka, lime, vanilla, passion fruit

Paloma 11€

Τεκίλα, lime, αγαύη, σόδα γκρέιπφρουτ, αλάτι λάβας / Tequila, lime, agave, grapefruit soda, lava salt

Delicious Violet 12€

Gin, Skinos, lime, maraschino, πάστα βιολέτας, μαρέγκα βιολέτας & namelaka

Gin, Skinos, lime, maraschino, violet paste, violet meringue & namelaka

MESSINIAN-TAI 13€

Ρούμι, τσίπουρο Opirist, λικέρ πορτοκαλιού, lime, orgeat, σύκο, bitters κανέλας

Rum, Opirist tsipouro, orange liqueur, lime, orgeat, fig, cinnamon bitters

Tropical Punch 14€

Ρούμι με έγχυση μπανάνας & καφέ, lime, falernum, passion fruit, τζίντζερ /

Banana & coffee infused rum, lime, falernum, passion fruit, ginger

Frozen Banana Colada 11€

Ρούμι, μπανάνα, ανανάς, καρύδα, παγωτό Rum, banana, pineapple, coconut, ice cream

Garden Fresh 11€

Gin, Skinos, lime, αγγούρι, τζίντζερ, bitters θυμαριού /

Gin, Skinos, lime, cucumber, ginger, thyme bitters

Apple #Not Martini	12€
Bότκα, lime, lemongrass, πράσινο μήλο / Vodka, lime, lemongrass, green apple	
Mandarine Sunset	11€
Gin, Skinos, lime, μανταρίνι, τζίντζερ, ανθόνερο /	
Gin, Skinos, lime, mandarin, ginger, orange blossom water	
Biscuit Buzz	12€
Ρούμι ανανά, φουντούκι, Supasawa, Otto's, αφρός μπισκότου, tonka /	
Pineapple rum, hazelnut, Supasawa, Otto's, biscuit foam, tonka bean	
Strawberry Sour	12€
Βότκα με έγχυση βανίλιας, lime, λευκή σοκολάτα, φουντούκι, φράουλα /	
Vanilla-infused vodka, lime, white chocolate, hazelnut, strawberry	
 SPRITZ SELECTION	
Classico	9€
Prosecco, Aperol, σόδα / Prosecco, Aperol, soda	
Bitter American	9€
Bitter λικέρ κακάο, γλυκό βερμούτ, sour mix, σόδα μανταρινιού & περγαμόντου /	
Cocoa bitter liqueur, sweet vermouth, sour mix, mandarin & bergamot soda	
Sarti Spritz	9€
Prosecco, Sarti Rosa, σόδα / Prosecco, Sarti Rosa, soda	
Hugo Spritz	9€
Prosecco, elderflower, σόδα / Prosecco, elderflower, soda	
Roso Spritz	9€
Lambrusco, Aperol, σόδα, πράσινη ελιά / Lambrusco, Aperol, soda, green olive	
Not a Spritz	9€
Martini Vibrante, σόδα γκρέιφρουτ / Martini Vibrante, grapefruit soda	



APERITIVO

Gin & Tonic Royal

9€

Tanqueray, Skinos, Lillet, Prosecco, tonic / Tanqueray gin, Skinos, Lillet, Prosecco, tonic water

Sunset

9€

Aperol, sour mix, σόδα γκρέιπφρουτ / Aperol, sour mix, grapefruit soda

Fresc

9€

Skinos, μαστίχα & σόδα αγγουριού / Skinos, mastiha & cucumber soda

Tropical Velvet

10€

Τροπικό μείγμα, αφρός passion fruit με καπνιστό άρωμα / Tropical mix, passion fruit smoky foam

NON-ALCOHOLIC

Palomita

9€

Blue Agave Spirit Blanco 0%, αγαύη, lime, σόδα γκρέιπφρουτ / Blue Agave Spirit Blanco 0%, agave, lime, grapefruit soda

Aqua Detox

9€

San Pellegrino, lime, τζίντζερ, δυόσμος / San Pellegrino, lime, ginger, mint

One Summer's Day

9€

Ανανάς, lime, passion fruit, βανίλια, τζίντζερ / Pineapple, lime, passion fruit, vanilla, ginger

Siesta

9€

Μανταρίνι, sour mix, βασιλικός, σόδα / Mandarin, sour mix, basil, soda

GIN

Beefeater	9€
Beefeater 24	15€
Gordon's	9€
Bombay	9€
Tanqueray	10€
Tanqueray Rangpur	13€
Tanqueray No. Ten	15€
Tanqueray O.O	9€
Grace	10€
Monkey 47	15€
Hendricks	13€
Mataroa	10€
Mataroa O.O	9€
Roku	15€

TEQUILA

Jose Cuervo Blanco	9€
Jose Cuervo Reposado	9€
Casamigos Blanco	9€
Casamigos Reposado	9€
Don Julio Blanco	13€
Don Julio Reposado	13€
Don Julio Añejo	13€
Mezcal Montelobos	13€

VODKA

Absolut	9€
Smirnoff	9€
Stolichnaya	9€
Ketel One	10€
Cîroc	14€
Grey Goose	13€
Belvedere	13€
Snow Leopard	13€

RUM

Havana Añejo 3	9€
Havana Reserva	10€
Havana Añejo 7	13€
Captain Morgan White	9€
Captain Morgan Dark	10€
Bacardi Carta	9€
Diplomático	13€
Pampero Aniversario	13€
Chairman's Spiced	13€
Doorly's	13€
Zacapa 23	15€
Zacapa XO	48€

WHISKEY

Johnnie Walker Red	9€
Johnnie Walker Black	10€
Johnnie Walker Double Black	15€
Johnnie Walker Gold	35€
Johnnie Walker Blue	45€
Haig	9€
Dimple	10€
Jameson	9€
Bushmills	9€
Roe & Co	10€
Chivas 12	10€
Cardhu	10€
Jack Daniel's	10€
Four Roses	10€
Maker's Mark	13€
Bulleit Bourbon	13€
Bulleit Rye	13€
Glenfiddich	13€
Oban 14	13€
Talisker 10	13€
Lagavulin 16	15€
Macallan	20€
Nikka	15€



COGNAC

Courvoisier VSOP	15€
Hennessy Very Special	15€
Rémy Martin VSOP	15€

GREEK SPIRIT

Metaxa 5	9€
Metaxa Zeus 12	13€
Metaxa Private Reserve	18€
Παλαιωμένο Τσίπουρο	13€

SOFT DRINKS

Three Cents	5.5€
Mastiqua	6€
Coca-Cola (Regular / Zero)	4.5€
Sprite	4.5€
Schweppes Soda	4.5€
Red Bull	6€

BOTTLE WATER

San Pellegrino 0.25L	4.5€
San Pellegrino 0.75L	7€
Ζαγόρι 0.5L	0.5€
Ζαγόρι 1L	2.5€

BEERS

Kalamata Lager 330ml	6€
Nema Blonde Ale 330ml	6€
Έζα Premium Pilsner 300ml	5€
Έζα Alcohol Free 330ml	5€
Βεργίνα Weiss 500ml	6.5€
Mc Farland Irish Ale 330ml	5€
Guinness Draught 330ml	6€

SPARKLING WINES / ΑΦΡΩΔΕΙΣ ΟΙΝΟΙ

Κτήμα Τσέλεπου – Amalia Brut / Tselepos Estate – Amalia Brut		35€
Μοσχοφίλερο, Αρκαδία, Πελοπόννησος / Moschofilero, Arcadia, Peloponnese		
Forno	7€	28€
Moscato Bianco, Piedmont, Italy		
Ca'stele Prosecco	7€	28€
Glera, Veneto, Italy		
Lambrusco Emilia Rosso	7€	30€
Lambrusco, Emilia-Romagna, Italy		





RED WINES / ΕΡΥΘΡΑ ΚΡΑΣΙΑ

Κτήμα Καριπίδη – Hydria Merlot / Karipidis Estate – Hydria Merlot	37€	
100% Merlot, Βούναινα Λάρισας, Θεσσαλία / 100% Merlot, Vounaina, Larissa, Thessaly		
Catena – Malbec	13€	42€
100% Malbec, Mendoza, Argentina		
Θυμιόπουλος – Γη και Ουρανός / Thymiopoulos – Earth & Sky		45€
100% Ξινόμαυρο, ΠΟΠ Νάουσα, Μακεδονία / 100% Xinomavro, PDO Naoussa, Macedonia		
Κτήμα Αϊβαλή – Νεμέα / Aivalis Estate – Nemea		33€
100% Αγιωργίτικο, ΠΟΠ Νεμέα, Πελοπόννησος / 100% Agiorgitiko, PDO Nemea, Peloponnese		
Κτήμα Παπαργυρίου – Le Roi des Montagnes / Papargyriou Estate – Le Roi des Montagnes		58€
Syrah, Σοφιανά Ορεινής Κορινθίας, Πελοπόννησος / Syrah, Sofiana, Mountainous Corinthia, Peloponnese		
La Crema – Sonoma Coast Pinot Noir	23€	106€
100% Pinot Noir, Sonoma Coast, California, USA		
Zenato – Amarone della Valpolicella Classico DOCG		134€
Corvina, Rondinella, Oseleta, Croatia, Veneto, Italy		
Altesino – Brunello di Montalcino DOCG		120€
100% Sangiovese (Brunello), Montalcino, Tuscany, Italy		
Κτήμα Άλφα – Ερυθρό S.M.X. / Alpha Estate – Red S.M.X.		65€
Syrah 60%, Ξινόμαυρο 20%, Merlot 20%, ΠΓΕ Φλώρινα / Syrah 60%, Xinomavro 20%, Merlot 20%, PGI Florina		
Κτήμα Αβαντίς – Άγιος Χρόνος / Avantis Estate – Agios Chronos	12€	60€
Syrah 92%, Viognier 8%, ΠΓΕ Εύβοια / Syrah 92%, Viognier 8%, PGI Evia		

WHITE WINES / ΛΕΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ

Wild Rock – Sauvignon Blanc

Sauvignon Blanc 100%, Marlborough, New Zealand

Santa Margherita – Pinot Grigio Valdadige DOC

Pinot Grigio 100%, DOC Valdadige, Italy

Κτήμα Βίβλια Χώρα – Όβηλος Λευκός / Biblia Chora Estate – Ovilos White

Ασύρτικο, Semillon, ΠΓΕ Παγγαίο / Assyrtiko, Semillon, PGI Pangeon

Οινοποιείο Τρουπή – TOMI Μαντινεία / Troupis Winery – TOMI Mantinia

Μοσχοφίλερο 100%, ΠΟΠ Μαντινεία, Πελοπόννησος /

Moschofilero 100%, PDO Mantinia, Peloponnese

Κτήμα Κυρ-Γιάννη – Τέσσερις Λίμνες / Kir-Yianni – Tesseris Limnes

Chardonnay 60%, Gewürztraminer 40%, ΠΓΕ Φλώρινα / PGI Florina

Κτήμα Μουσών – A-Muse Λευκό / Muses Estate – A-Muse White

Μαλαγουζιά 100%, Κοιλάδα Μουσών, Στερεά Ελλάδα /

Malagouzia 100%, Muses Valley, Central Greece

Κτήμα Μιχαηλίδη – Πύλη Λευκός / Domaine Michaelidi – Pyli White

Sauvignon Blanc, Chardonna | Ασύρτικο, ΠΓΕ Δράμα / Assyrtiko, PGI Drama

Κτήμα Άλφα – Sauvignon Blanc / Alpha Estate – Sauvignon Blanc

Sauvignon Blanc 100% | ΠΓΕ Φλώρινα / PGI Florina

Gustave Lorentz – Riesling Réserve

Riesling 100%, AOC Alsace, France

Κτήμα Αργυρού – Cuvée Monsignori / Estate Argyros – Cuvée Monsignori

Ασύρτικο 100%, ΠΟΠ Σαντορίνη / Assyrtiko 100%, PDO Santorini

Alamos – Torrontés

Torrontés 100%, Salta, Argentina

Θυμιόπουλος / Thymiopoulos Blanc des Coteaux Cuvée Amphora

Μαλαγουζιά 50%, Ασύρτικο 25%, Βιδιανό 20%, Αηδάνι 5% /

Malagouzia 50%, Assyrtiko 25%, Vidiano 20%, Aidani 5%

Domaine Christian Moreau – Chablis

Chardonnay 100%, AOC Chablis, Burgundy, France



9€ 34€

33€

60€

7€ 28€

38€

32€

32€

45€

10€ 37€

85€

29€

65€

63€

ROSÉ WINES / POZE KPAZIA

Κτήμα Μιχαηλίδη – Queen Rosé / Domaine Michaelidi – Queen Rosé			32€
Syrah, Merlot, ημίξηρο, ΠΓΕ Δράμα / Syrah, Merlot, semi-dry, PGI Drama			
Château d'Esclans – Whispering Angel			58€
Grenache, Cinsault, Rolle (Vermentino), Syrah, AOC Côtes de Provence, France			
Κτήμα Μουσών – A-Muse / Muses Estate – A-Muse	8€		35€
Sauvignon Blanc 90%, Μούχταρο 10%, Κοιλιάδα Μουσών, Στερεά Ελλάδα / Sauvignon Blanc 90%, Mouhtaro 10%, Muses Valley, Central Greece			
Château Miraval – Miraval Rosé			45€
Cinsault, Grenache, Rolle, Syrah, AOC Côtes de Provence, France			
Θυμίουπουλος – Rosé de Xinomavro / Thymiopoulos – Rosé de Xinomavro			32€
100% Ξινόμαυρο, ΠΓΕ Μακεδονία / 100% Xinomavro, PGI Macedonia			
Κτήμα Καριπίδη – Pink Pull / Karipidis Estate – Pink Pull			36€
100% Sangiovese, ξηρό, ΠΓΕ Κραννών, Θεσσαλία / 100% Sangiovese, dry, PGI Krannon, Thessaly			
Κτήμα Άλφα – Rosé / Alpha Estate – Rosé	9€		40€
100% Ξινόμαυρο, ΠΟΠ Αμύνταιο, Φλώρινα / 100% Xinomavro, PDO Amyndeon, Florina			
Grifo- Silva Δασκαλάκη / Daskalaki			45€
Βιολογικό, Ξηρό, Κρήτη / Organic, Dry, Crete			

CHAMPAGNE

Moët & Chandon – Brut Impérial	25€ / 110€
Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay, Champagne, France	
Taittinger – Brut Réserve	120€
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier, Champagne, France	
Moët & Chandon – Ice Impérial	140€
Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay, Champagne, France	
Moët & Chandon – Rosé Impérial	150€
Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay, Champagne, France	
Dom Pérignon – Vintage	390€
Chardonnay, Pinot Noir, Champagne, France	





Το κτίριο που σήμερα στεγάζει το **Grand Hotel Kalamata** χτίστηκε το 1929 και λειτούργησε για πρώτη φορά το 1931 ως το ιστορικό ξενοδοχείο “Amerika” Για δεκαετίες υπήρξε σημείο αναφοράς για την πόλη, φιλοξενώντας ταξιδιώτες, στρατιώτες, επαγγελματίες, καλλιτέχνες και ανθρώπους που περνούσαν από την Καλαμάτα σε διαφορετικές εποχές της ιστορίας της.

Όταν το κτίριο πέρασε στα χέρια της οικογένειάς μας, ξέραμε ότι δεν αναλαμβάναμε απλώς ένα ακίνητο Αναλαμβάναμε έναν χώρο με ιστορία, γνώριμο σε πολλές γενιές Καλαματιανών, που είχε ήδη τη δική του θέση στη μνήμη της πόλης Θέλαμε να τον φροντίσουμε με σεβασμό, να κρατήσουμε τον χαρακτήρα του και να του δώσουμε ξανά ζωή, χωρίς να καθεί αυτό που τον έκανε ξεχωριστό.

Σήμερα, σχεδόν έναν αιώνα μετά, το **Grand Hotel Kalamata** συνεχίζει την πορεία του με νέα μορφή, αλλά με την ίδια ουσία: τη φιλοξενία Κάθε επισκέπτης που κάθεται εδώ, κάθε γεύμα, κάθε ποτό και κάθε στιγμή γίνεται ένα μικρό κομμάτι της συνέχειας αυτού του ιστορικού κτιρίου.

Καλώς ήρθατε! Η οικογένεια του Grand Hotel Kalamata.

The building that today houses **Grand Hotel Kalamata** was built in 1929 and first opened its doors in 1931 as the historic “Amerika” Hotel For decades, it stood as a landmark of the city, welcoming travelers, soldiers, professionals, artists, and people passing through Kalamata during different chapters of its history.

When the building came into our family’s hands, we knew we were not simply taking on a property We were taking on a place with history, familiar to generations of people in Kalamata, and already part of the city’s memory We wanted to care for it with respect, preserve its character, and bring it back to life without losing what made it special.

Today, almost a century later, **Grand Hotel Kalamata** continues its journey with a new identity, but with the same purpose: hospitality Every guest who sits here, every meal, every drink, and every moment becomes a small part of the continuation of this historic building.

Welcome! The family of Grand Hotel Kalamata.



GRAND SKY

R O O F T O P

Για τη δημιουργία των πιάτων μας, χρησιμοποιούμε το διεθνώς αναγνωρισμένο ILIADA Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο
We proudly use the world-renowned ILIADA Extra Virgin Olive Oil.

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο) Στις σαλάτες χρησιμοποιείται Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο Στα τηγανητά χρησιμοποιείται ηλιέλαιο Σε περίπτωση αλλεργίας σε κάποια τρόφιμα παρακαλώ ενημερώστε μας Οι τιμές είναι σε ευρώ € και συμπεριλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους Διατίθεται έντυπο παραπόνων κατόπιν ζήτησης.

Consumers are not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt-invoice) For our salads we use Extra Virgin Olive Oil For our fried dishes, we use Sunflower Oil In case of any food allergy, please inform us Prices are in Euros € and all applicable taxes are included Complaint forms are available upon request.

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Δημήτρης Γυφτέας / Person responsible for market inspection: Dimitris Gyfteas