

All Day Menu

(12:00-23:00)

ΣΑΛΑΤΕΣ | SALADS

Σαλάτα Κινόα με Σολομό | Quinoa Salad with Salmon

(F) (P) (Ss)

Ψητά λαχανικά, καβουρδισμένα φουντούκια, σάλτσα με κρασί Porto και θυμάρι,
ημικαπνιστός σολομός

Semi smoked salmon, roasted hazelnuts, grilled vegetables, thyme and Porto wine sauce

16€

Modern Caesar

(G) (M) (E) (Ma) (Ss)

Σαλάτα σικορέ, gremolata μυρωδικών, bacon, κοτόπουλο, αρωματισμένα crouton σκόρδου,
καλαμπόκι, τηγανιτή κάπαρη, flakes παρμεζάνας, βινεγκρέτ Caesar

Sikore salad, gremolata herbs, bacon, chicken, aromatic crouton with garlic, corn,
fried capers, parmesan flakes, Caesar vinaigrette

17€

Επιλογές / Choices

Vegan

(G) (Ma)

16€

Shrimp

(G) (M) (E) (F) (Ma) (Ss)

19€

Ελληνική Σαλάτα | Greek Salad with a Twist

(M)

Ντομάτα, παξιμάδια χαρουπιού, αγγούρι, φέτα ΠΟΠ, κάπαρη, ελιές Καλαμών,
πράσινη πιπεριά, πίκλες κρεμμυδιού σε κονιάκ

Tomato, carob rusks, cucumber, PDO feta cheese, capers, Kalamata olives,
green peppers, pickled onions in cognac

14€

Σαλάτα Ροδάκινο | Peach Salad

(M) (E) (P) (Ma)

Ανάμεικτη σαλάτα, ψητό ροδάκινο, καρύδια, ντοματίνια, Katsuobushi κοτόπουλο,
βινεγκρέτ από τυρί τσαλαφούτι

Mixed salad, roasted peach, walnuts, cherry tomatoes, Katsuobushi chicken,
Greek tsalafouti cheese vinaigrette

16€

ΟΡΕΚΤΙΚΑ | APPETIZERS

Σαγανάκι με Γαρίδες & Χτένια | Shrimps & Scallops Saganaki

(G) (M) (F) (Sf)

Λευκό σαγανάκι, γαρίδες, χτένια, πράσο κονφί, baby πατάτες, λεμονόχορτο, γραβιέρα Κρήτης ΠΟΠ

White saganaki cheese, shrimps, scallops, leek confit, baby potatoes, lemongrass, PDO Cretan gruyere cheese

20€

Μοσχαρίσιο Carpaccio | Beef Carpaccio

(M) (Ma)

Μοσχαρίσιο Carpaccio μαριναρισμένο σε κόκκινα φρούτα, παλαιωμένη μουστάρδα, espuma παρμεζάνας, χαβιάρι τρούφας

Carpaccio beef marinated in red fruits, aged mustard, parmesan espuma, truffle caviar

21€

Λουκάνικο Αγριόχοιρου | Wild Boar Sausage

(G) (M) (E) (Ma)

Τάρτα μάνγκο,μανιτάρια, πουρέ από λαγόχορτο,σάλτσα λεμονιού αρωματισμένη με βανίλια
Mango tart, mushrooms, salsify purée, butter lemon sauce infused with vanilla

19€

Ceviche Τσιπούρας | Sea Bream Ceviche

(F) (S)

Σπαράγγι, passion fruit, εσπεριδοειδή, sorbet ακτινίδιο με πιπεριά χαλαπένιος
Asparagus, passion fruit, citrus fruits, kiwi sorbet with jalapenos pepper

19€

Χταπόδι με Φάβα Σαντορίνης | Octopus with Santorini Fava

(MoI)

Χταπόδι σιγομαγειρεμένο, φάβα αρωματισμένη με γλυκάνισο, καραμελωμένα κρεμμύδια, τραγανά φύλλα ζύμης με άνθρακα

Slow-cooked octopus, aromatic fava with anise, caramelized onions, charcoal tuille

18€

ALL TIME CLASSIC

Chicken Breast Souvlaki | Σουβλάκι Στήθος Κοτόπουλο

(G) (M) (Ma)

Ψητή πιπεριά, πίτα ελληνική, ντιπ μουστάρδας, φρέσκιες πατάτες τηγανητές
Grilled pepper, pita bread, mustard dip, fresh crispy fries

15€

Bacon Cheeseburger

(G) (M)

Gluten Free / Vegan Options | Gluten Free / Vegan Επιλογές

100% μοσχάρισιο μπιφτέκι, τυρί Edam, bacon, iceberg, ντομάτα, μαγιονέζα,
φρέσκιες πατάτες τηγανητές

100% beef burger, Edam cheese, bacon, iceberg, tomato, mayonnaise, fresh crispy fries

19€

Club Sandwich

(G) (M)

Gluten Free / Vegan Option | Gluten Free / Vegan Επιλογή

Στήθος κοτόπουλο, γαλοπούλα, τυρί Edam, μαγιονέζα, ντομάτα, ανάμεικτη σαλάτα,
φρέσκιες πατάτες τηγανητές

Chicken breast, turkey, Edam cheese, mayonnaise, tomato, mixed salad, fresh crispy fries

17€

Pizza Margarita

(G) (M) (C)

Gluten Free Option | Gluten Free Επιλογή

Φρέσκια σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα, παρμεζάνα, λάδι βασιλικού
Fresh tomato sauce, mozzarella, parmesan, basil oil

15€

Pizza a La Greca

(G) (M) (C)

Gluten Free Option | Gluten Free Επιλογή

Φρέσκια σάλτσα ντομάτας, ελιές Καλαμών, κάπαρη, πιπεριά, κρεμμύδι, φέτα
Fresh tomato sauce, Kalamata olives, capers, peppers, onions, feta cheese

16€

PASTA & RISOTTO

Linguini Carbonara

(G) (M) (E)

Χοιρινά μάγουλα guanciale, χιονομπίζελο, πούδρα μανιταριών του δάσους, κρέμα πεκορίνο
Beef cheeks guanciale, snow peas, powder of wild mushrooms, pecorino cream

15€

Linguini Bolognese

(G) (C)

100% μοσχαρίσιος κιμάς, φρέσκια σάλτσα ντομάτας αρωματισμένη με κανέλα,
παρμεζάνα τριμμένη

100% ground beef, fresh tomato sauce flavored with cinnamon, parmesan cheese

15€

Paccheri Beef Cheeks

(G) (M) (C)

Paccheri Rigati με μοσχαρίσια μάγουλα σε σάλτσα ψητής ντομάτας, κρέμα γραβιέρας,
τραγανό κρεμμύδι

Paccheri Rigati with veal cheeks, roasted tomato sauce, gruyere cream cheese, crispy onion

17€

Ριζότο Μανιταριών | Mushroom Risotto

(G) (M)

Ποικιλία μανιταριών του δάσους, flakes foie grass, πέρλες τρούφας
Variety of wild mushrooms, foie grass flakes, truffle pearls

18€

Ριζότο Λεμονιού με Σολομό | Salmon & Lemon Risotto

(G) (M) (Sf) (S)

Ριζότο λεμονιού, σολομός μαριναρισμένος σε vodka και βότανα, σπαράγγια, σχοινόπρασο,
ξύσμα από lime και λεμόνι

Lemon risotto, marinated salmon in vodka and herbs, asparagus, chives, lime-lemon zest

22€

ΚΥΡΙΩΣ | MAIN

Μοσχαρίσιο Φιλέτο | Beef Fillet

(G) (N)

Duxelle μανιταριών baby λαχανικά, σάλτσα από φουντούκι και τρούφα
Mushroom Duxelles, baby vegetables, hazelnut and truffle sauce

31€

Φραγκόκοτα | Guineafowl

(G) (M) (N) (Ma)

Πουρές σελινόριζας καπνισμένος σε κανέλα, chips λαχανίδας, pudding καρότου και τζίντζερ
Celeriac purée smoked in cinnamon, kale chips, carrot and ginger pudding

28€

Αρνάκι Φρικασέ | Lamb Fricassée

(G) (M) (E) (S) (Ma)

Μπαλοτίνα αρνιού με σπανάκι, διπλομαγειρεμένη πατάτα, σάλτσα φρικασέ με
μαρμελάδα μανιταριών

Lamb ballotine with spinach, twice-baked potato, fricassée sauce with mushroom jam

21€

ΨΑΡΙ | FISH

Φιλέτο Τσιπούρας | Sea Bream Fillet

(M) (E) (M) (N)

Carpaccio παντζαριού, ψητό καρότο σε κρούστα αμυγδάλου και καρύδας, Sabayon λευκού
κρασιού

Beetroot carpaccio, roasted carrot with almond and coconut crust and Sabayon white wine

26€

Παλαμίδα Ποσέ | Poached Bonito

(G) (M) (Mol) (Ss)

Παλαμίδα ποσέ τυλιγμένη σε αμπελόφυλλα, ψητή αγκινάρα, μαύρο ρύζι με βότανα και χρένο,
παγωτό ταραμά με κρόκο Κοζάνης

Poached bonito wrapped in vine leaves, roasted artichoke, black rice with herbs and horseradish,
fish roe ice cream with Kozani saffron

28€

ΣΠΙΤΙΚΟ ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ HOMEMADE DESSERT

Γαλακτοπούρεκο | Galaktoboureko (Milk Pie)

(G) (M) (E) (P)

Λευκή σοκολάτα, σιρόπι από λευκό κρασί, παγωτό καϊμάκι

White chocolate, white wine syrup, kaimaki ice cream

10€

Chocolate Textures

(M) (E) (P)

Κρεμέ σοκολάτας, μους σοκολάτας, sponge cake με αλμυρή καραμέλα, κόκκινα φρούτα

Chocolate cream, chocolate mousse, sponge cake with salted caramel, red fruits

11€

Rum Cake

(G) (M) (E) (Tn)

Παγωτό βανίλια, σταφίδες, σιρόπι ιβίσκου

Vanilla ice cream, raisins, hibiscus syrup

12€

Crème Brûlée Καρύδας | Coconut Crème Brûlée

(M) (E) (Tn)

Γάλα καρύδας, butterscotch, sponge cake καρυδιού

Coconut milk, butterscotch, walnut sponge cake

12€

Πλατό Φρούτων Εποχής | Seasonal Fruit Platter

μικρό | small

11€

μεγάλο | large

18€

Παγωτό | Ice Cream

Βανίλια - Σοκολάτα - Φράουλα

Vanilla - Chocolate - Strawberry

3€/μπήλα-scoop



*Παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό του ξενοδοχείου μας για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες που μπορεί να έχετε σε διάφορες ουσίες που περιέχονται στα τρόφιμα.

*Please inform our hotel's staff about any allergies or intolerances you may have on various substances contained in food

(Sf) Shellfish / (N) Nuts / (D) Dairy / (G) Gluten / (E) Egg / (Ss) Sesame / (F) Fish / (P) Peanut
(Tn) Treenut / (M) Milk / (Ma) Mustard / (Mol) Molluscs

Executive Chef: Αντώνης Πεχλιβανάκης

Όλα τα πιάτα παρασκευάζονται με παρθένο ελαιόλαδο. Οι τιμές περιλαμβάνουν

Δημοτικό Φόρο & ΦΠΑ.

Υπεύθυνος σε περίπτωση ελέγχου αγοράς Γεώργιος Πράσινος

Ο καταναλωτής δεν υποχρεούται να πληρώσει εάν δεν έχει παραληφθεί η ειδοποίηση πληρωμής.

(απόδειξη – τιμολόγιο)

Executive Chef: Antonis Pechlivanakis

All dishes are prepared with virgin olive oil. The prices include Municipal Tax & VAT.

Person in charge in case of market inspection Georgios Prasinos

Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received.

(receipt – invoice)