



UZEUI

menu

Ορεκτικά Appetizers

Λευκή Ταραμοσαλάτα με Μπρικ Σολομού €12.00
White Fish Roe Salad with Salmon Roe

Αχινός Φρέσκος €22.00
Fresh Sea Urchin

Παραδοσιακή Καπνιστή Μελιτζανοσαλάτα €14.00
με Ψητό Μανούρι και Ξύδι Μπαλσάμικο
Traditional Smoked Eggplant Spread
with Grilled Manouri Cheese and Balsamic Vinegar

Φάβα Σαντορίνης με Κρεμμύδι, €12.00
Κάπαρη και Παξιμαδάκια Ελαιόλαδου
Santorini Split Pea Spread
with Onions, Capers and Olive Oil Rusks


Λουκουμάδες Φέτας με Λιαστή Τομάτα, €14.00
Σερβιρισμένοι με Μέλι και Μαύρο Σουσάμι
Greek Feta Cheese "Loukoumades"
with Sun Dried Tomatoes, Drizzled with Honey
and Black Sesame Seeds

Ψητό Μαστέλο, Tartare Αβοκάντο και Σύκου €14.00
με Σιρόπι Σταφυλιών
Grilled Mastelo Cheese, Avocado and Fig Tartare
Served with Grape Syrup

Κολοκυθοκεφτεδάκια με Dip Γιαουρτιού και Δύσμο €12.00
Zucchini Croquettes with Yogurt and Mint Dip

Μπακαλιαροκεφτεδες με Σκορδαλιά Μελιτζάνας €14.00
Cod Croquettes with Eggplant and Garlic Puree

Ορεκτικό Ημέρας €14.00
Appetizer of the Day



**Αιγαιοπελαγίτικη Ψαρόσουπα
με Μάγουλα Σφυρίδας, “Κοκκάρι” και Ζαφορά**
Fish Soup from the Aegean Sea with White Grouper,
Baby Onions and a Hint of Saffron

€16.00

**Τηγανιτό Φρέσκο Ψαράκι Ημέρας:
Αθερίνα, Σαρδέλλα, Μαρίδα ή Γαύρος**
Fresh Fried Fish of the Day:
Smelts, Sardines, Picarels or Anchovies

€14.00

**Γαρίδες* και Μύδια Σαγανάκι
με Πολύχρωμες Πιπεριές και Ταλαγάνι**
Shrimp* and Mussel “Saganaki”
with Colorful Bell Peppers and Talagani Cheese

€24.00

**Καλαμάρι Γεμιστό στα Κάρβουνα
με Φρέσκα Λαχανικά, Γραβιέρα και Λαδολέμονο**
Charcoal Broiled Calamari Stuffed
with Fresh Vegetables, Graviera Cheese
and Lemon Olive Oil

€20.00

Τηγανιτά Καλαμαράκια με Σάλτσα Αϊολί
Fried Calamari with Aioli Sauce

€18.00

Σουπιές Στιφάδο με Δενδρολίβανο
Squid Stew with Rosemary

€20.00

**Χταπόδι Λιαστό στη Σχάρα με Φάβα Σαντορίνης
και Καρέ Μαριναρισμένης Τομάτας**
Grilled Sun-Dried Octopus with Santorini
Split Pea Spread and Marinated Diced Tomato

€22.00

**Φρέσκα Αχνιστά Μύδια
με Λευκό Κρασί, Πράσο και Ζαφορά**
Fresh Mussels Sautéed in White Wine,
Leeks and Saffron

€16.00

Σαλάτες ↷ Salads

Σαλάτα Θαλασσινών με Γαρίδα*, Χτένια* και Αβοκάντο σε Βενεγκρέτ Αντζούγιας
Seafood Salad with Shrimp*, Scallops* and Avocado in Anchovy Vinaigrette €24.00

Τραγανή Σαλάτα με Παπαρδέλες Λαχανικών, Απάκι, Τραγανό Παναρισμένο Ανθότυρο και Βινεγκρέτ Μελιού με Λουίζα
Refreshing Vegetable Pappardelle Salad with Cured Pork Slices, Crispy Breaded Anthotyro Chesse and Lemon Verbena Honey Vinaigrette €20.00

Σαλάτα Ρόκας με Γλιστρίδα, Κάπαρη, Ελιές, Τοματίνια και Ψητά Πατζάρια με Βινεγκρέτ Μπαλσάμικο και Φλοίδες Γραβιέρας
Rocket Salad with Purslane, Capers, Olives, Cherry Tomatoes and Baked Beetroot with Balsamic Vinaigrette and Graviera Cheese Flakes €18.00

Βραστά Χόρτα και Φρέσκα Λαχανικά με Λαδολέμονο
Boiled Garden Greens and Fresh Vegetables Marinated in Lemon Olive Oil €14.00

Χωριάτικη Σαλάτα με Καπαρόφυλλα και Άγρια Μυρωδάτη Ρίγανη
Greek Salad with Caper Leaves and Aromatic Wild Oregano €15.00

Ντάκος με Τομάτα, Ξινομυζήθρα, Κρίταμο και Αγνό Παρθένο Ελαιόλαδο
Dakos with Tomato, Sour Myzithra Cheese, Pickled Rock Samphire and Virgin Olive Oil €14.00

Ζυμαρικά Θαλασσινών

Seafood Pasta



Ταλιατέλες με Φρέσκο Σολομό, Καραβιδουρές*, €26.00
Τοματίνια και Σάλτσα Λευκού Κρασιού με Εστραγκόν
Tagliatelle with Fresh Salmon, Crayfish*Tails,
Cherry Tomato and White Wine Sauce with Estragon

Σπαγγέτι με Αστακό €120.00/kg
Μαγειρεμένο σε Bisque Καραβίδας (για δυο άτομα)
Spaghetti with Lobster
Cooked in Crayfish Bisque (for two persons)

Λιγκουίνι με Γαρίδες*, Σπανάκι, Ανθότυρο, €24.00
Γλυκό Σκόρδο και Σάλτσα Φρέσκιας Τομάτας
Linguini with Shrimp*, Spinach, Anthotyro Cheese,
Sweet Garlic and Fresh Tomato Sauce

Μελωμένο Πιλάφι με Γαρίδες*, Φρέσκα Θαλασσινά, €26.00
Τομάτα και Φρέσκο Μάραθο
Shrimp* and Fresh Seafood Pilaf
with Tomato and Fresh Fennel

Ψάρια & Θαλασσινά Fish & Seafood

Η ΨΑΡΙΑ ΤΗΣ ΗΜΕΡΑΣ ↷ CATCH OF THE DAY

Συναγρίδα
Dentex

€105.00/kg

Ροφός
Grouper

€88.00/kg

Φαγκρί
Sea Bream

€88.00/kg

Σφυρίδα ή Στείρα
White Grouper

€85.00/kg

Λαβράκι
Sea Bass

€70.00/kg

Τσιπούρα
Gilthead Sea Bream

€65.00/kg

Σαργός
Sheepshead

€65.00/kg

Μπαρμπούνια
Red Mullet

€70.00/kg

Αστακός στη Σχάρα
Grilled Lobster

€120.00/kg

Γαρίδες* Jumbo στη Σχάρα
Grilled Jumbo Shrimp*

€105.00/kg

Πιάτο Ημέρας
Dish of the Day

€42.00



Πιάτα Κρεατικών Meat Dishes

Κοτόπουλο Γεμιστό με Χαλούμι και Λιαστή Τομάτα €28.00
σε Σπανάκι Σωτέ και Αρωματικό Ρύζι
Chicken Stuffed with Haloumi Cheese
and Sun Dried Tomato on Sautéed Spinach
Served with Aromatic Rice

Παραδοσιακό Κεμπάπ με Ταμπουλέ, €28.00
Πιτούλες Σχάρας και Γιαούρτι Πάπρικας
Traditional Kebab with Tabouleh Salad,
Grilled Mini Pita Breads and Paprika Yogurt Sauce

Ψητά Μπριζολάκια Μόσχου Γάλακτος €34.00
με Νεαρές Πατάτες Φούρνου,
Φρέσκα Φύλλα Ρόκας και Ξύδι Μπαλσάμικο
Milk Fed Veal Cutlets with Oven Baked
Baby Potatoes, Fresh Rocket Leaves
and Balsamic Vinegar

Συνοδευτικά → Side Dishes

Ρύζι Basmati με Βούτυρο Κέρκυρας και Μυρωδικά €7.00
Basmati Rice with "Corfu" Butter and Herbs

Κολοκυθάκια Τηγανιτά €9.00
Fried Zucchini

Ψητές Μελιτζάνες με Τομάτα & Κατίκι Δομοκού €9.00
Oven Baked Eggplant with Tomato
& Traditional "Katiki Domokou" Cream Cheese

Φρέσκιες Τηγανιτές Πατάτες €8.00
Fresh French Fries

Επιδορπια Desserts

Μωσαϊκό με Απαλή Μους Σοκολάτας Γάλακτος και Παγωτό Βανίλια €12.00
Sweet Mosaic with Milk Chocolate Mousse and Vanilla Ice Cream

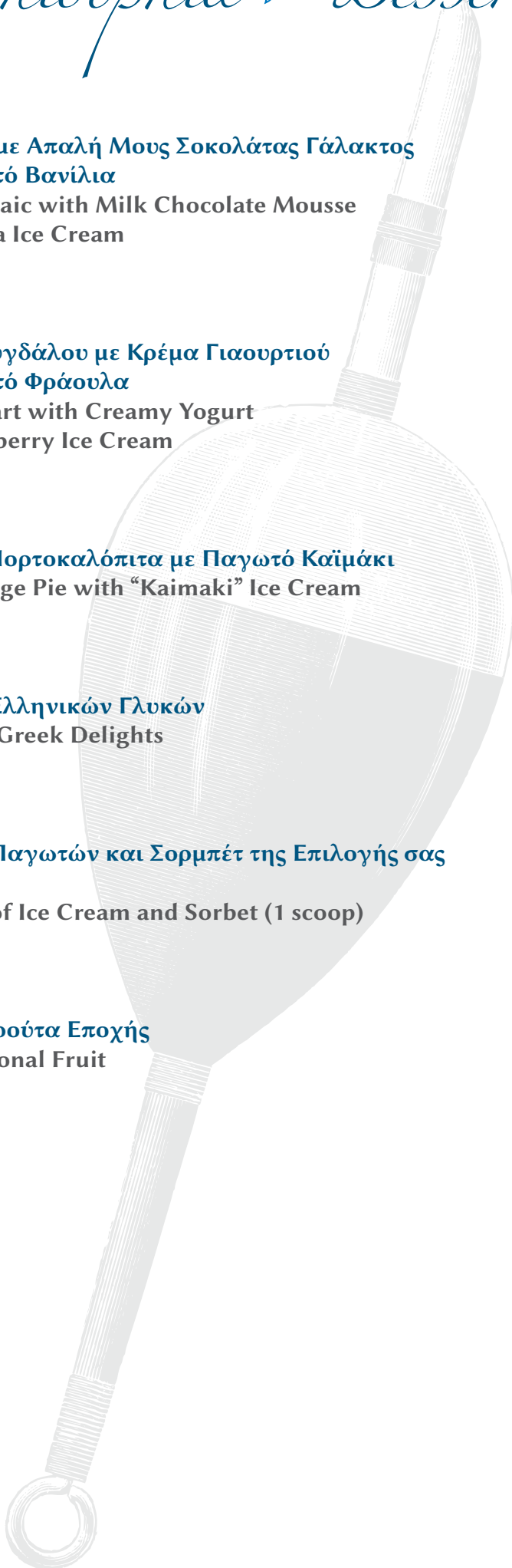
Τάρτα Αμυγδάλου με Κρέμα Γιαουρτιού και Παγωτό Φράουλα €12.00
Almond Tart with Creamy Yogurt and Strawberry Ice Cream

Ζουμερή Πορτοκαλόπιτα με Παγωτό Καϊμάκι €12.00
Juicy Orange Pie with "Kaimaki" Ice Cream

Ποικιλία Ελληνικών Γλυκών €12.00
Variety of Greek Delights

Ποικιλία Παγωτών και Σορμπέτ της Επιλογής σας (1 μπάλα) €4.00
Selection of Ice Cream and Sorbet (1 scoop)

Φρέσκα Φρούτα Εποχής €12.00
Fresh Seasonal Fruit



*Στις ανωτέρω παρασκευές χρησιμοποιούνται και φρεσκοκατεψυγμένες ύλες
*All the above dishes also contain freshly frozen ingredients

Σε όλες τις παρασκευές μας χρησιμοποιείται έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
και αρίστης ποιότητας ηλιέλαιο για τηγανιτά εδέσματα
All foods are prepared with extra virgin olive oil
and finest quality sun flower oil, for any fried meals

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις
Service and taxes are included

Το ξενοδοχείο διατηρεί το δικαίωμα αλλαγής των τιμών,
του ωραρίου & των ημερών λειτουργίας του εστιατορίου χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση
The hotel reserves the right to alter prices, operating hours
& days of the restaurant without prior notice

Η επιχείρηση είναι υποχρεωμένη να διαθέτει έντυπα δελτία σε ένα ειδικό χώρο
κοντά στην έξοδο για την καταγραφή τυχόν παραπόνων
The establishment is obliged to have a printed form available
in a special location near the exit for the registration of any complaints

Ο Αγορανομικός Υπεύθυνος: Αναστάσιος Αποστολόπουλος
Market Inspector Officer: Anastasios Apostolopoulos

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