



mediterraneo

МЕНЮ

ЗАКУСКИ / STARTERS

Треска в Хрустящем Кляре с Пряными Травами и Пюре из Моркови и Чеснока
Herb Crusted Cod Fish with a Light Garlic & Carrot Spread
18



Осьминог на Гриле с Молодым Зелёным Салатом, Запечёнными Помидорами Черри, Каперсами, Фенхелем и Выдержанным Медовым Уксусом
Grilled Octopus with Baby Salad, Oven Baked Cherry Tomatoes, Fennel Flakes and Aged Sour Honey Vinaigrette
26



Жареные Кальмары с Кислым Йогуртовым Соусом
Fried Calamari with Creamy Sour Yogurt Sauce
18

Севиче из Умбрины с Манго, Мятай и Цитрусовым Соусом
Croaker Ceviche with Mango, Mint & Citrus Dressing
24



Холодный Томатный Суп с Тартаром из Арбуза, Сыр Фета, Мята & Крутоны из Кунжутного Бублика
Gazpacho Soup with Watermelon Tartare, Feta, Mint & Traditional Sesame Bread Croutons
18



Помидор, Фаршированный Королевским Крабом, Креветками, Киноа, Соус из Пряных Трав & Крем из Авокадо с Мятным Маслом
Stuffed Tomato with King Crab, Shrimps, Quinoa, Aromatic Herb Sauce & Avocado Cream with Mint Oil
44



Пюре из Санторинской Гороховой Крупы с Зелёным Луком
Santorini Yellow Split Pea Spread with Spring Onion
13



Дзадзики с Чесноком и Огурцом / Tzatziki with Garlic and Cucumber
8



Свежий Картофель-Фри / Fresh Homemade French Fries
8



САЛАТЫ / SALADS

Салат из Морепродуктов с Креветкой*, Кальмаром*, Мидиями, Осьминогом и Морскими Гребешками* с Хрустящим Фенхелем, Салатом Эскарпиоль и Цитрусовым Соусом Винегрет
Seafood Salad with Shrimp*, Calamari*, Mussels, Octopus and Scallops* in Crispy Fennel Hearts, Escarole with Citrus Vinaigrette


29  

Зелёный Салат с Молодой Рукколой, Шпинатом, Авокадо, Сельдереем, Кубиками Огурца, Укропом & Медовым Соусом Винегрет
Green Salad with Young Rocket, Spinach, Avocado, Celery, Diced Cucumber, Dill & Honey Vinaigrette

19  

Салат Цезарь с Хрустящими Сердцевинами Салата-Латук, Куриным Филе, Хлопьями Пармезана, Беконом & Крутонами
Caesar Salad with Crisp Lettuce Hearts, Chicken Fillets, Parmesan Flakes, Bacon & Croutons

25

Греческий Салат с Критмумом, Сыром Фета & Свежим Орега
Traditional Greek Salad with Pickled Rock Samphire, Feta Cheese & Fresh Oregano 

16

Критский Пшеничный Сухарь с Кислым Сыром Мизитра, Критмумом, Оливковой Пастой, Кубиками Помидора & Свежим Орегано
Cretan Wheat Rusk with Sour Myzithra Cheese, Pickled Rock Samphire, Olive Paste, Diced Tomato & Fresh Oregano

15 

ПАСТА & РИС PASTA & RICE

Лингуини с Морепродуктами Сегодняшнего Улова,
Соус из Ракообразных & Свежие Пряные Травы
Linguini Pasta with Catch of the Day Seafood,
Shellfish Sauce & Fresh Aromatic Herbs

29

Паста Ризони с Креветками*, Кальмаром* и Поджаренным Сыром Фета
Orzo Pasta with Shrimps*, Calamari* and Roasted Feta Cheese

29

Спагетти со Свежими Помидорами и Базиликом
Spaghetti with Fresh Tomato and Basil

18 

Домашняя Паста с Томлёным Куриным Окорочком, Трюфель,
Песто из Тимьяна & Копчёная Моцарелла
Homemade Pasta with Slow Cooked Chicken Thing, Truffle,
Thyme Pesto & Smoked Mozzarella Cheese

22

Цельнозерновые Спагетти с Овощами на Гриле,
Свежими Помидорами, Оливками, Пряными Травами & Сыром Коттедж
Whole Wheat Spaghetti with Grilled Vegetables, Fresh Tomato,
Olives, Aromatic Herbs & Cottage Cheese

18 

Смешанный Рис с Пряными Травами и Свежими Овощами
Mixed Rice with Fresh Vegetables and Herbs

8  

ГРЕЧЕСКИЕ БЛЮДА GREEK SPECIALTIES

Блюдо Дня
Specialty of the Day

* Пожалуйста, спросите Вашего официанта / Kindly ask your waiter

РЫБА & МОРЕПРОДУКТЫ FISH & SEAFOOD

Филе Групера на Гриле с Приправленным Лимоном Нутом, Сезонной Зеленью на Пару, Помидорами Черри & Куминовым Маслом
Grilled White Grouper Fillet with Lemon Chickpea Paste, Steamed Seasonal Greens Cherry Tomatoes & Cumin Oil

48  

Филе Лосося, Маринованное в Меду с Имбирём, Фаршированное Шпинатом, Молодыми Грибами, Подается с Салатом из Булгура, Киноа, Кубиков Помидора & Пряных Трав
Roasted Salmon Fillet Marinated in Honey & Ginger, Stuffed with Spinach, Baby Mushrooms Served with Bulgur, Quinoa, Diced Tomato & Aromatic Herb Salad

35 

Тушёное Филе Сибаса с Тёплым Картофельным Салатом, Апельсином, Шнитт-Луком, Кориандром & Горчицей на Белом Муссе из Рыбной Икры
Sautéed Sea Bass Fillet with a Lukewarm Potato Salad, Orange, Chives, Coriander & Mustard on a Bed of White Fish Roe Salad Mousse

37 

Креветки* на Гриле, Маринованные с Цитрусовыми, Салат из Киноа со Свежими Помидорами и Пряными Травками & Йогуртовый Соус Винегрет
Grilled Shrimps* Marinated with Citrus, Quinoa Salad with Fresh Tomato, Aromatic Herbs & Yogurt Vinaigrette

46 

УЛОВ ДНЯ CATCH OF THE DAY

Пагрус / Sea Bream
95 / Kg

Групер Белополосый или Групер Золотопятнистый
White Grouper or Golden Grouper
89 / Kg

Сибас / Sea Bas
70 / Kg

Дорада / Gilthead Sea Brea
65 / Kg

Лобстер / Lobster
125 / Kg



МЯСНЫЕ БЛЮДА MEAT CHOICES

Сочный Шашлык из Курицы в Маринаде из Йогурта
& Пряных Трав, Мини-Лепёшки Пита на Гриле,
Свежий Картофель-Фри и Поджаренный Помидор

Succulent Skewered Chicken Marinated in Yogurt & Herbs, Grilled Mini Pita Breads, Fresh French Fries and Roasted Tomato

31

Кебаб из Индейки с Картофелем, Мини-Лепёшки Пита на Гриле,
Мусс из Кислого Сыра Фета & Помидоры Черри

Turkey Kebab with Fresh French Fries, Grilled Mini Pita Breads,
Sour Feta Mousse & Cherry Tomatoes

31

Филе Говядины с Картофельным Пюре, Молодой Морковью,
Листьями Зелёного Горошка & Винным Соусом

Beef Fillets with Potato Puree, Baby Carrots, Pea Leaves & Wine Sauce

48

Стейк Рибай с Глазированным Молодым Картофелем & Соусом Грейви
Rib Eye Steak with Sautéed Glazed Baby Potatoes & Gravy Sauce

56



ДЕСЕРТЫ / DESSERTS

Профитроли с Кремом из Свежей Мадагаскарской Ванили,
Соус из Горького & Молочного Шоколада
Profiterole with Fresh Madagascar Vanilla, Bitter & Milk Chocolate Sauce

14

Молочно-шоколадный Мусс с Начинкой из Пралине
на Хрустящей Подушке из Фундука & Мороженое Брауни
Praline Milk Chocolate Mousse on a Bed of
Crispy Hazelnuts & Brownies Ice Cream

14

Апельсиновый Пирог с Мasticховым Кремом, Домашний Джем из
Цитрусовых & Мороженое с Йогуртом Пескаранчио
Traditional Orange Pie with Mastic Cream, Homemade Citrus Jam
& Yogurt Pescarancio Ice Cream

14

Мороженое / Сорбеты в Ассортименте (1 шарик)
Selection of Ice Cream / Sorbet (1 Scoop)

4 

Свежие Сезонные Фрукты (на Одну Персону)
Fresh Seasonal Fruits (for One Person)

14   



Gluten free products / продукты без глютена



Lactose free products / продукты без лактозы



Vegetarian dishes / вегетарианские блюда

*All above prices are in Euro (€)
все цены указаны в евро (€)*

*All foods are prepared with extra virgin olive oil and finest quality sun flower oil for any fried meals
Во всех наших блюдах мы используем чистое оливковое масло экстра-класса и подсолнечное масло высочайшего качества для жарки*

**All the above dishes also contain freshly frozen ingredients
В вышеупомянутых блюдах используются и свежемороженые ингредиенты

*Service and taxes are included
Цены включают все законные налоги и сборы*

*The hotel reserves the right to alter prices, operating hours & days of the restaurant without prior notice
Гостиница оставляет за собой право изменять цены, время и дни работы ресторана без предварительного уведомления*

*The establishment is obliged to have a printed form available
in a special location near the exit for the registration of any complaints
Заведение обязано иметь печатные бланки для жалоб и предложений в специально отведенном месте рядом с входом*

*In case of any food allergy, kindly inform us
Сообщите нам, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты*

*Market inspector officer: Anastasios Apostolopoulos
Ответственный за санитарный контроль: Анастасиос Апостолопулос*

**CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT-INVOICE)
ПОТРЕБИТЕЛЬ НЕ ОБЯЗАН ПЛАТИТЬ, ЕСЛИ НЕ ПОЛУЧИТ ЗАКОННЫЙ ДОКУМЕНТ, ПОДТВЕРЖДАЮЩИЙ ОПЛАТУ (ЧЕК – ЧЕК-ФАКТУРУ)**