



menu

menu

Закуски Appetizers

Пюре из тресковой икры с хлопьями боттарги и маслом, ароматизированным шнитт-луком  13
White Fish Roe Salad with Bottarga Flakes and Chive Oil

Пюре из сандоринского гороха с тартаром из томатов, артишока, лука и каперсов    13
Santorini Split Pea Spread with Tomato Tartar, Onions and Capers Berries

Поджаренный на углях сыр «флабуритса» с помидором, инжирами и сладким бальзамическим уксусом   26
Grilled “Flambouritsa” Cheese, With Tomato, Figs and Sweet Balsamic

Традиционное пюре из копченого баклажана с уксусом из красного вина и с сухарями на оливковом масле  14
Traditional Smoked Eggplant Spread with Red Wine Vinegar and Olive Oil Rusks

Традиционное пюре из копченого баклажана с уксусом из красного вина и с сухарями на оливковом масле  29
Shrimps “Saganaki” with Feta Cheese, Ouzo, Hot Pepper and Oven Baked Cherry Tomatoes

Дикая рыба дневного улова в маринаде с лаймом, авокадо, помидорами-черри и оливковым маслом экстра-класса  28
Marinated Fish of the Day with Lime, Avocado, Cherry Tomatoes and Extra Virgin Olive Oil

Морские черенки, припущенные в белом вине с пеперончино и ароматной зеленью   24
Steamed Razor Clams with White Wine, Peperoncino and Aromatic Herbs

Закуски Appetizers

Жареные кальмары-бейби с йогуртовым соусом, лаймом и укропом 18
Fried Calamari with Yogurt Lime and Dill Cream

Уха из рыбы Эгейского моря со щеками групера, луком шалот и шафраном  31
Aegean Fish Soup with White Grouper Cheeks, Baby Onions and Saffron

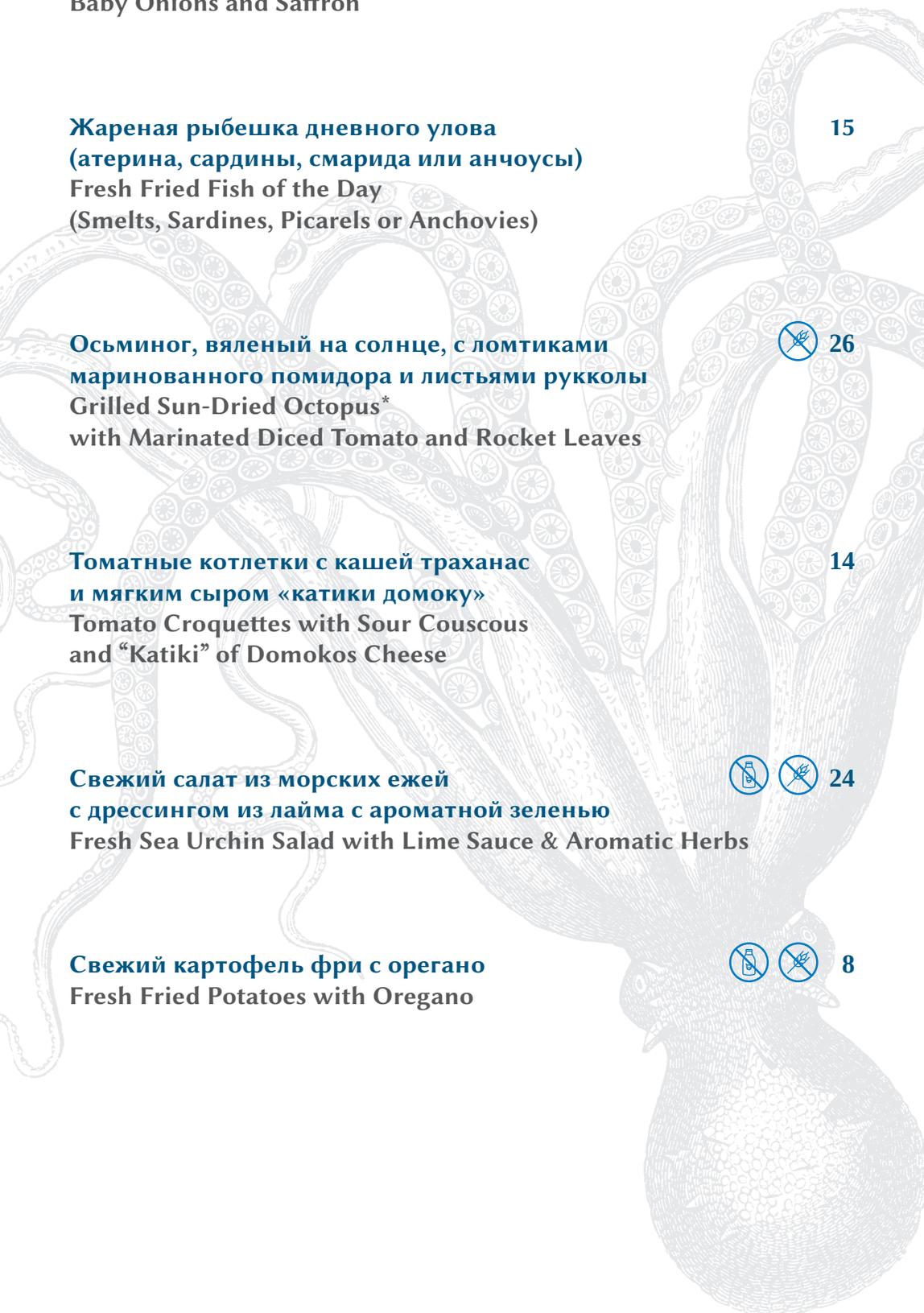
Жареная рыбешка дневного улова (атерина, сардины, смарида или анчоусы) 15
Fresh Fried Fish of the Day (Smelts, Sardines, Picarels or Anchovies)

Осьминог, вяленый на солнце, с ломтиками маринованного помидора и листьями рукколы  26
Grilled Sun-Dried Octopus* with Marinated Diced Tomato and Rocket Leaves

Томатные котлетки с кашей траханас и мягким сыром «катики домоку» 14
Tomato Croquettes with Sour Couscous and “Katiki” of Domokos Cheese

Свежий салат из морских ежей с дрессингом из лайма с ароматной зеленью   24
Fresh Sea Urchin Salad with Lime Sauce & Aromatic Herbs

Свежий картофель фри с орегано   8
Fresh Fried Potatoes with Oregano



Салаты ↗ Salads

Молодая зелень с помидорами-черри, кедровыми зернами, сушеным инжиром, карамелизированным сыром манури и дрессингом из тимьянного меда   22
Baby Salad with Cherry Tomatoes, Pine Nuts, Dried Figs, Caramelized Manouri Cheese and Thyme-Honey Vinaigrette

Салат из сердцевин латука с зеленым луком, ароматной зеленью и дрессингом из яблочного уксуса    15
Lettuce Hearts Salad with Fresh Onions, Aromatic Herbs and Apple Cider Vinaigrette

Припущенная зелень и овощи с соком лимона и оливковым маслом    14
Boiled Greens and Seasonal Vegetables in Olive Oil Lemon Sauce

Греческий салат с листьями каперса и душистым диким орегано   16
Greek Salad with Caper Leaves and Aromatic Wild Oregano

Сухарь дакос с помидорами, сыром «ксиномизифра», критмумом и восхитительным оливковым маслом экстра-класса  15
Wheat Rusks with Tomato, Sour “Myzithra” Cheese, Pickled Rock Samphire and Extra Virgin Olive Oil

Паста С Морепродуктами

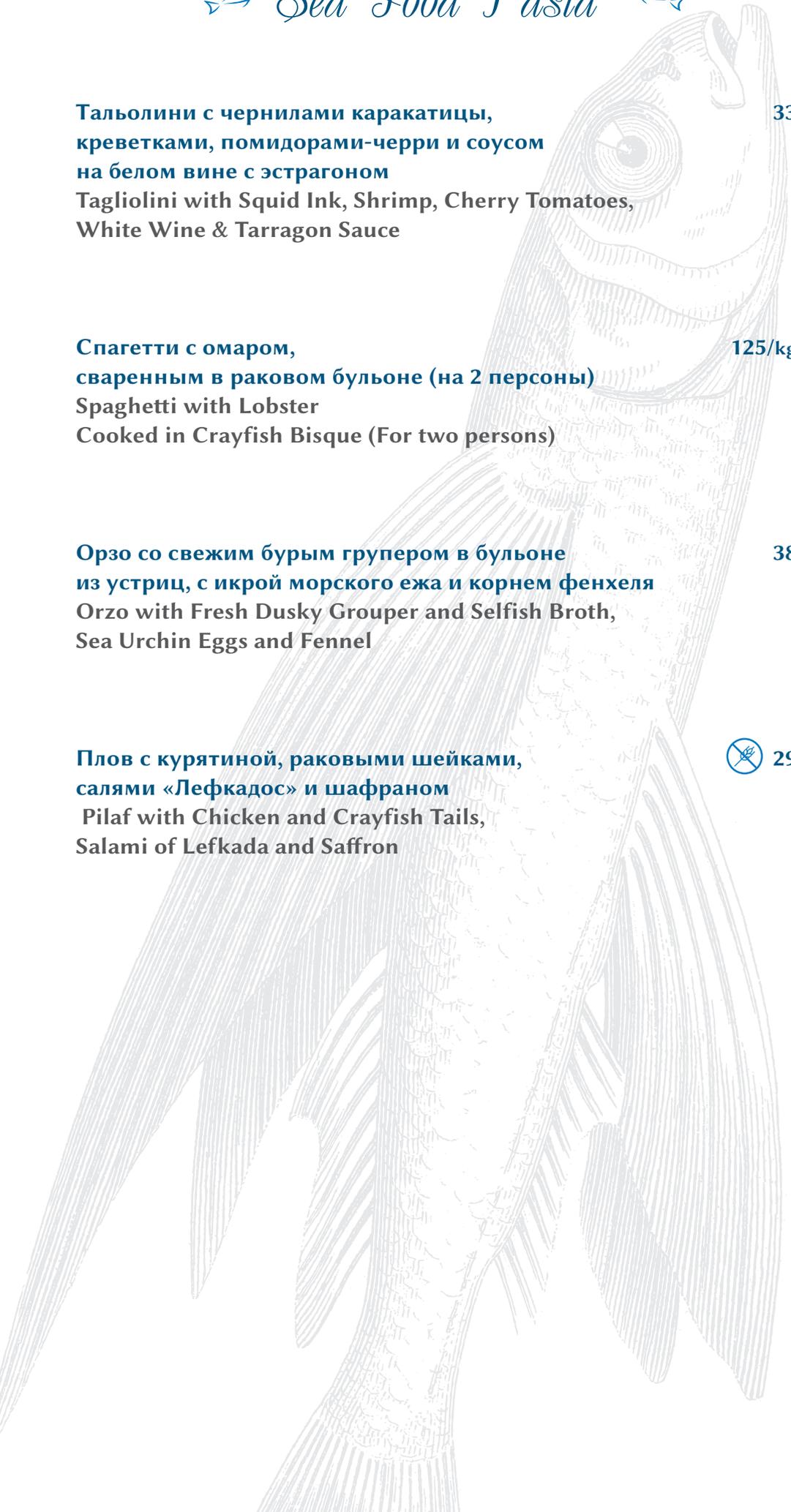
Sea Food Pasta

Тальолини с чернилами каракатицы, креветками, помидорами-черри и соусом на белом вине с эстрагоном 33
Tagliolini with Squid Ink, Shrimp, Cherry Tomatoes, White Wine & Tarragon Sauce

Спагетти с омаром, сваренным в раковом бульоне (на 2 персоны) 125/kg
Spaghetti with Lobster Cooked in Crayfish Bisque (For two persons)

Орзо со свежим бурым групером в бульоне из устриц, с икрой морского ежа и корнем фенхеля 38
Orzo with Fresh Dusky Grouper and Selfish Broth, Sea Urchin Eggs and Fennel

Плов с курятиной, раковыми шейками, салями «Лефкадос» и шафраном 29
Pilaf with Chicken and Crayfish Tails, Salami of Lefkada and Saffron



Рыба И Морепродукты

Fish & Seafood

УЛОВ ДНЯ • CATCH OF THE DAY

Зубан
Dentex

108/kg

Бурый групер
Dusky Grouper

90/kg

Морской карась
Sea Bream

95/kg

Белый или золотой групер
White Grouper or Golden Grouper

89/kg

Сибасс
Sea Bass

70/kg

Дорада
Gilthead Sea Bream

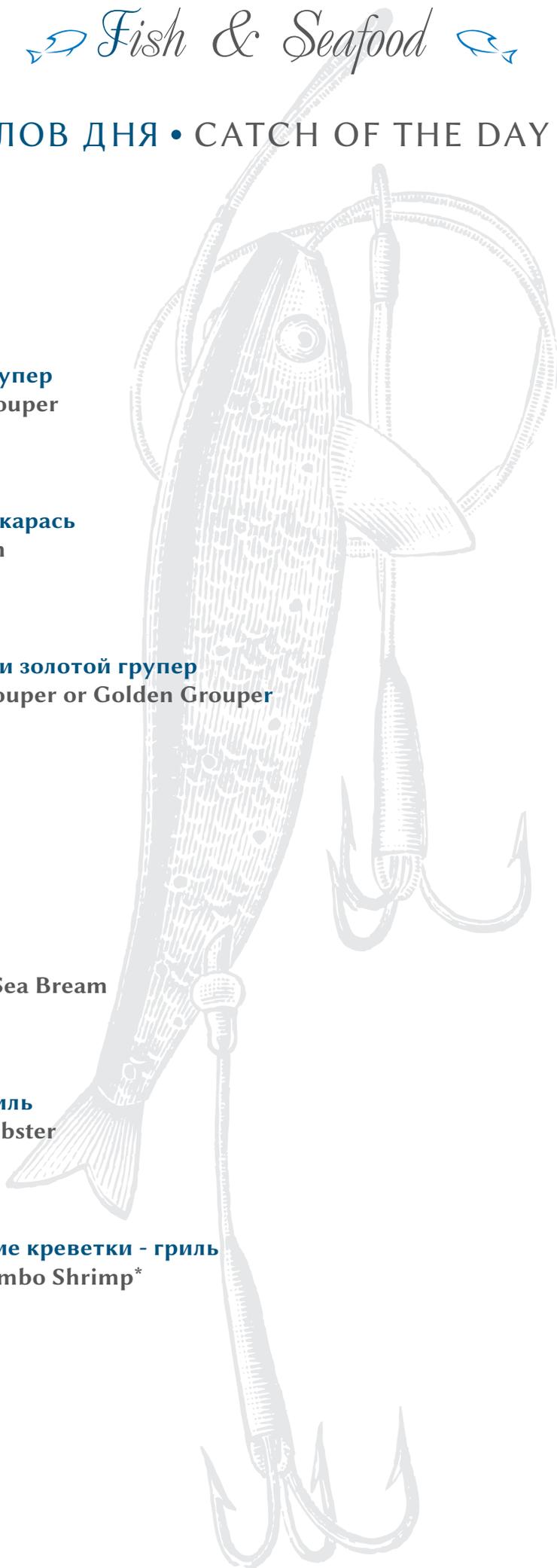
65/kg

Омар -гриль
Grilled Lobster

125/kg

Гигантские креветки - гриль
Grilled Jumbo Shrimp*

110/kg



Блюда, приготовленные

↻ из свежей рыбы ↻

Cooked Dishes with Fresh Fish

Котлетки из трески в рыбном супе «Какавия» 38

с ароматной зеленью

Cod fish Balls in a Traditional “Kakavia” Soup with Herbs

Филе белого или бурого групера дневного улова 48

Fillet of White or Dusky Grouper of the Day

Мясные Блюда ↻ Meat Dishes

Филе из куриных окорочков на гриле 31

**с сыром «талагани», запеченным помидором
и картофелем фри**

**Grilled Chicken Thigh Fillet with Talagani Cheese,
Grilled Tomato and French Fries**

Кебаб с салатом из крупы и йогуртом, 29

ароматизированным копченой паприкой.

**Подается с греческими питами
Kebab with Groats Salad, Smoked Paprika Yogurt
and Mini Pita Bread**

Говяжья тальята с печеным молодым картофелем, 46

рукколой, хлопьями сыра «гравьера»,

лимонным соком и трюфельным маслом

**Beef Tagliata with Oven Baked Baby Potatoes,
Rocket, Gravieria Cheese Flakes
and Truffle Olive Oil Lemon Sauce**

Десерты ↷ Desserts

**Лимонный мусс с хрустящим печеньем,
ароматизированным корицей,
с домашним клубничным джемом** 14
**Lemon Mousse with Crispy Biscuit Aromatized
with Cinnamon & Homemade Strawberry Jam**

**Традиционный экмек - цуреки, ароматизированный
мастикой, с мороженым каймаки и айвовым вареньем** 14
**Traditional Ekmek Brioche Aromatized with "Masticha"
Served with Mastic Flavored Ice Cream
& Traditional Sweetened Quince**

**Шоколадная скала, покрытая джандуйей
и карамелизованными орехами** 14
**Chocolate Rock Covered with Gianduja
and Caramelized Roasted Nuts**

Ассорти из греческих сладостей 14
Variety of Greek Delights

Мороженое и сорбе на выбор (1 шарик) 4
Selection of Ice Cream and Sorbet (1 scoop)

Свежие сезонные фрукты (на 1 персону) 14
Fresh Seasonal Fruits (for One Person)





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)