






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**

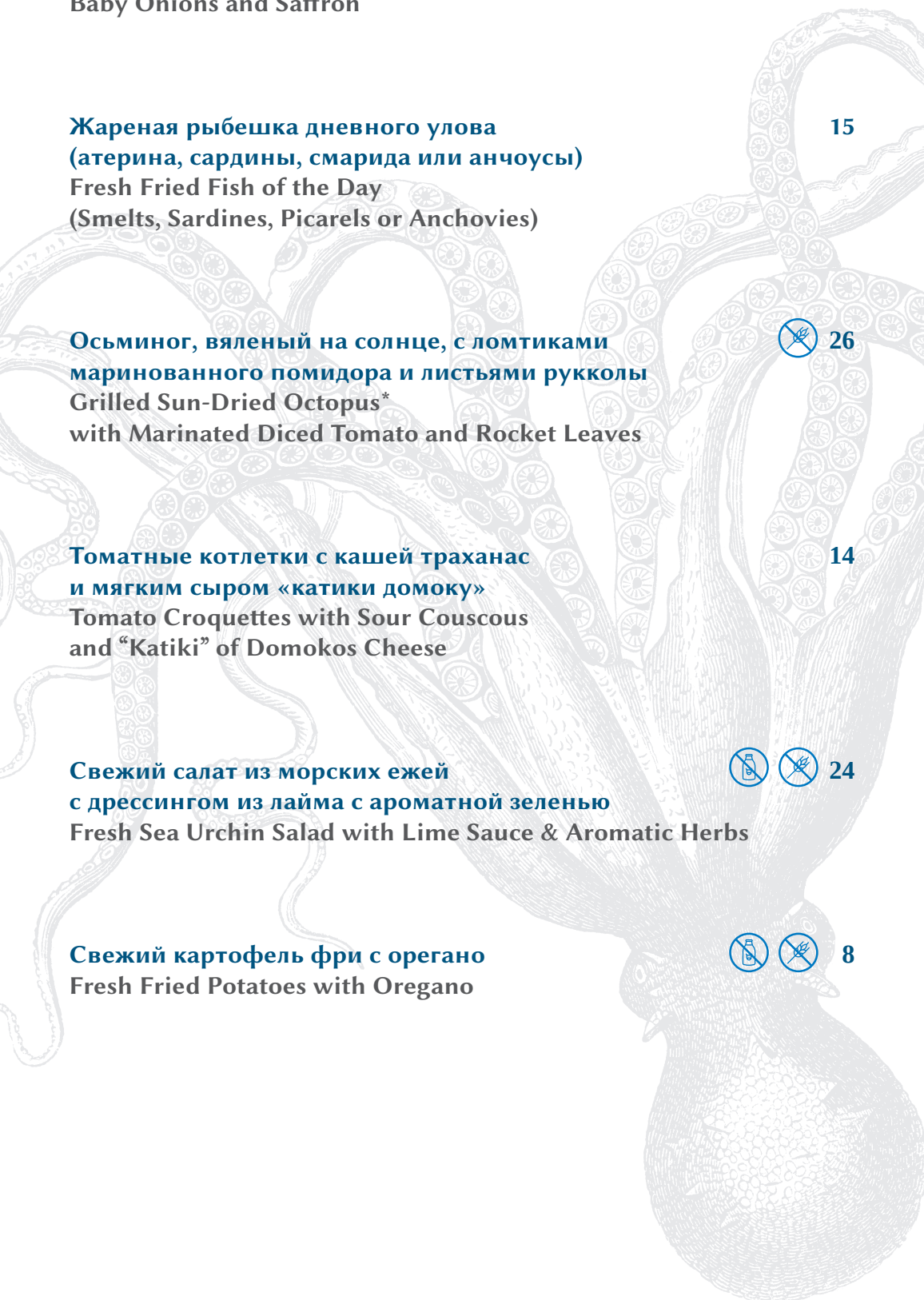
**Жареная рыбешка дневного улова (атерина, сардины, смарида или анчоусы)** 15  
**Fresh Fried Fish of the Day (Smelts, Sardines, Picarels or Anchovies)**

**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

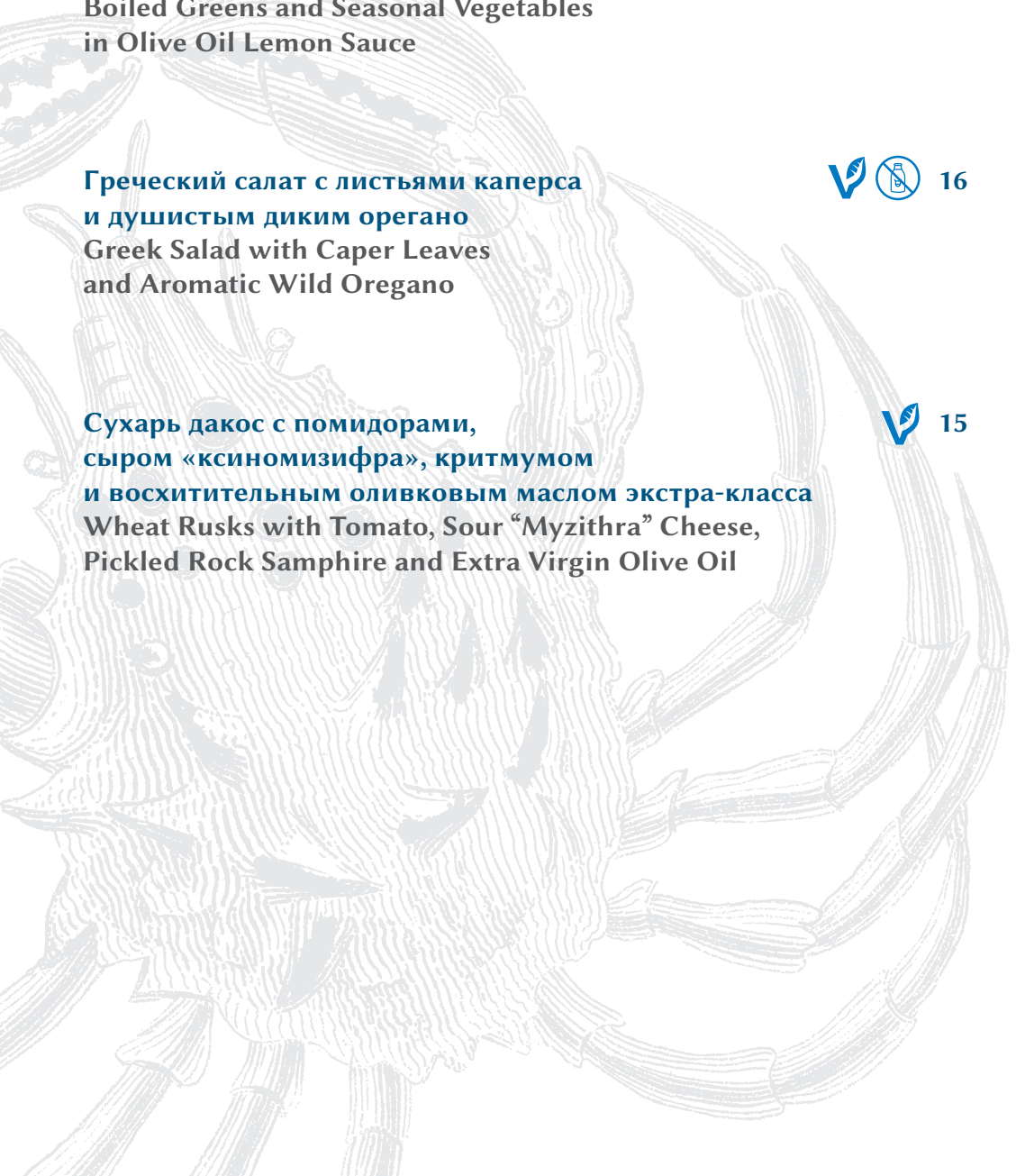
Молодая зелень с помидорами-черри, кедровыми зернами, сушеным инжиром, карамелизированным сыром манури и дрессингом из тимьянного меда   22  
Baby Salad with Cherry Tomatoes, Pine Nuts, Dried Figs, Caramelized Manouri Cheese and Thyme-Honey Vinaigrette

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

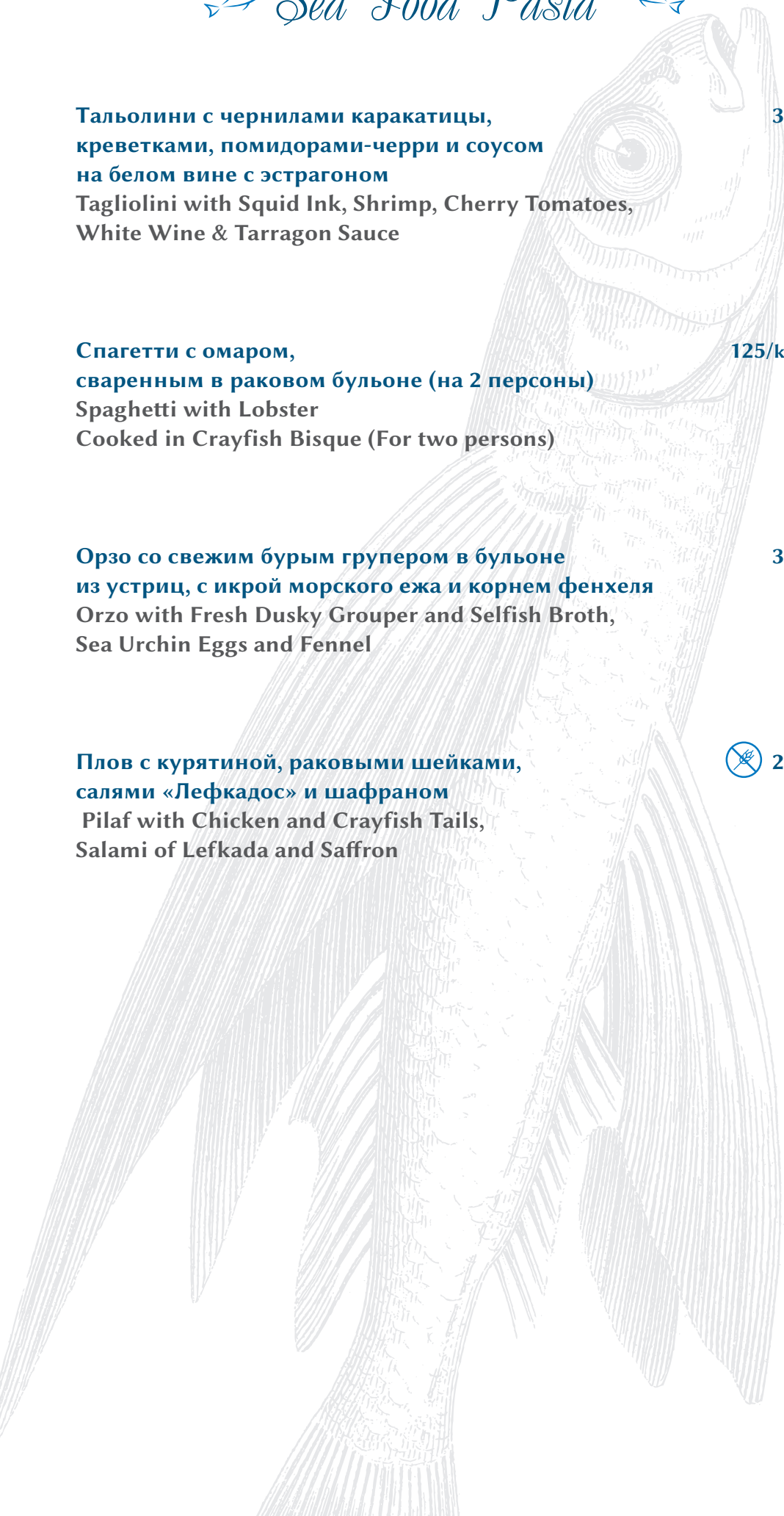
## Sea Food Pasta

**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

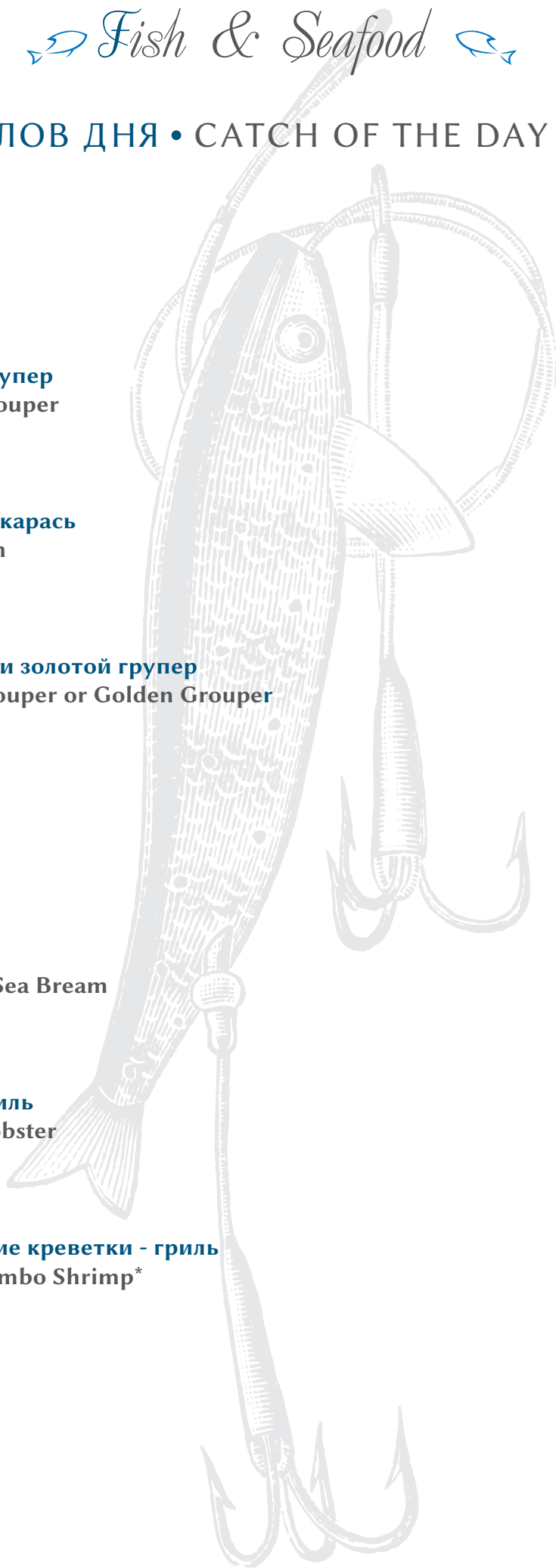
65/kg

**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 «Какавья» 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 тальятта с печеным молодым картофелем, 46**

**рукколой, хлопьями сыра «гравьера»,  
лимонным соком и трюфельным маслом**

**Beef Tagliata with Oven Baked Baby Potatoes,  
Rocket, Graviera 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)**