

ROOM
SERVICE
MENU



Ευρωπαϊκό Πρωινό / Continental Breakfast • 30

Καλάθι του Φούρναρη με Ψωμάκια, Κουλούρια, Κρουασάν, Danish και Κέικ,
Σερβίρονται με Βούτυρο και Μαρμελάδες

*Bakers Basket with Breakfast Rolls, Bagels, Croissants, Danish
and Cake Served with Butter and Jams*

Δημητριακά της Επιλογής σας: Cornflakes, Rice Crispies, Choco Pops,
Muesli, All Bran ή Special K με Γάλα ή Γιαούρτι

*Choice of Cereals: Cornflakes, Rice Crispies, Choco Pops,
All Bran or Special K with Milk or Yogurt*

Φρεσκοκομμένα Φρούτα

Freshly Sliced Fruits



Φρέσκος Χυμός Πορτοκάλι ή Γκρέιπφρουτ 300γρ.

Fresh Orange Juice or Grapefruit Juice 300ml



Καφέ, Τσάι ή Σοκολάτα της Επιλογής σας

Coffee, Tea or Chocolate of your Choice

** For your In Room breakfast, Continental will be served, any other preferences will be on consumptions basis.*

Στο δωμάτιο σας, σερβίρουμε Ευρωπαϊκό πρωινό, όλα τα αλλά είδη χρεώνονται βάση κατανάλωσης.

Χρόνος σερβιρίσματος: 40 λεπτά / Please allow 40 min. For service

Χρέωση σερβιρίσματος: Κεντρικό κτίριο € 10,00 - Βίλλες € 15,00 / Tray charge: Main building € 10.00 - Bungalows € 15.00

Υγιεινό Πρωινό / Healthy Breakfast • 35

Επιλογή από Δύο Αβγά Ποσέ ή Ομελέτα Πρωτεΐνης με Τρία Ασπράδια Αβγού,
Σερβίρονται με Βρώμη, Μίνι Σαλάτα Κινόα και Ταρτάρ από Παντζάρι
*Choice of Two Poached Eggs or Protein Omelet with Three Egg Whites,
Served with Porridge, Mini Quinoa Salad and Beet Root Tartare*

Βρώμη με Άπαχο Γάλα, Θυμαρίσιο Μέλι και Αποξηραμένα Φρούτα
Porridge with Skimmed Milk, Thyme Honey and Dried Fruits

Δημητριακά της Επιλογής σας: Muesli, All Bran,
Special K με Γάλα ή Γιαούρτι με Χαμηλά Λιπαρά
*Choice of Cereals: Muesli, All Bran,
Special K Served with Skimmed Milk or Low Fat Yogurt*

Ποικιλία Τυριών και Αλλαντικών Διαίτης
Variety of Diet Cheese and Cold Cuts

Ψωμί Σίκαλης και Παξιμαδάκια Κριθαριού
Rye Bread and Wheat Bites



Μαρμελάδα και Μαργαρίνη Διαίτης
Diet Marmalade and Margarine



Φρεσκοκομμένα Φρούτα
Freshly Sliced Fruits



Επιλογή από Φρέσκο Χυμό Πορτοκάλι, Γκρέιπφρουτ, Καρότο ή Αγγούρι 300γρ.
Choice of Fresh Orange, Grapefruit, Carrot or Cucumber Juice 300ml



Καφέ ή Τσάι της Επιλογής σας
Coffee or Tea of your Choice



Παρακαλούμε επικοινωνήστε με το Room Service (6690) εάν επιθυμείτε προϊόντα χωρίς γλουτένη
Please contact Room Service at 6690 if you require gluten free products




Χρόνος σερβιρίσματος: 40 λεπτά / Please allow 40 min. For service

Χρέωση σερβιρίσματος: Κεντρικό κτίριο € 10,00 - Βίλλες € 15,00 / Tray charge: Main building € 10.00 - Bungalows € 15.00

Πρωινό A La Carte / Breakfast A La Carte

	€
Καγιανάς με Σύγκλινο Μάνης, Πάνω σε Παξιμαδάκια Λαδιού και Σάλτσα Γιαουρτιού με Δυόσμο <i>Eggs Kagiana with Cured Pork on Rusks and Spearmint Flavored Yogurt Sauce</i>	14
Croque Madame ή Monsieur με Προζυμένιο Ψωμί, Καπνιστό Ζαμπόν, Γκούντα & Ελαφριά Σως Μπεςαμέλ <i>Croque Madame or Monsieur with Traditional Bread, Smoked Ham, Gouda & Light Bechamel Sauce</i>	14
Δύο Αβγά Βραστά, Τηγανιτά ή Στραπατσάδα με Μπέικον, Τομάτα και Μανιτάρια <i>Two Eggs Boiled, Fried or Scrambled with Bacon, Tomato and Mushrooms</i>	12
Στραπατσάδα με Καπνιστό Σολομό και Αβοκάντο Πάνω σε Τραγανά Ψωμάκια Χαρουπιού <i>Scrambled Eggs with Smoked Salmon and Avocado on a Bed of Carob Breads</i>	16
Καλάθι του Φούρναρη με Ψωμάκια, Φρυγανισμένο Ψωμί του Τοστ, Κουλούρια, Κρουασάν, Danish και Κέικ, Σερβίρονται με Βούτυρο & Μαρμελάδες <i>Bakery Basket with Breakfast Rolls, Toast, Bagels, Croissants, Danish and Cake Served with Butter and Jams</i>	12
Φρέσκος Χυμός Πορτοκάλι, Γκρέιπφρουτ ή Καρότο 300γρ. <i>Fresh Orange, Grapefruit or Carrot Juice 300ml</i>	9
Φρέσκοι Χυμοί Ανάμεικτοι 300γρ. / Fresh Mixed Juices 300ml	10
Πιατέλα με Φρούτα (για Ένα Άτομο) <i>Platter with Freshly Sliced Fruits (for 1 Person)</i>	14
Δημητριακά της Επιλογής σας: Cornflakes, Rice Crispies, Choco Pops, Muesli, All Bran ή Special K με Γάλα ή Γιαούρτι <i>Your Choice of Cereals: Cornflakes, Rice Crispies, Frosties, Choco Pops, Muesli, All Bran or Special K with Milk or Yogurt</i>	8
Βρώμη με Άπαχο Γάλα, Θυμαρίσιο Μέλι και Αποξηραμένα Φρούτα <i>Porridge with Skimmed Milk, Thyme Honey and Dried Fruits</i>	9
Γιαούρτι Πλήρες ή με Χαμηλά Λιπαρά με Γεύση Φρούτων <i>Full or Low Fat Yogurt Flavored with Fruit</i>	10
Αμερικάνικες Τηγανίτες με Επιλογή από Χειροποίητη Μαρμελάδα, Φρέσκα Φρούτα, Σιρόπι Σφενδάμου ή Σάλτσα Σοκολάτας <i>American Pancakes with a Choice of Homemade Marmalade, Fresh Fruits, Maple Syrup or Chocolate Sauce</i>	12
Βάφλες με Σιρόπι Σφένδαμου, Μέλι ή Σαντιγί <i>Waffles with Maple Syrup, Honey or Whipped Cream</i>	12
Καραμελωμένο Τσουρέκι με Μους Ανθότυρου, Φράουλες & Θυμαρίσιο Μέλι <i>Caramelized Traditional Brioche with Anthotyro Mousse, Strawberries & Thyme Honey</i>	16

Ομελέτες / Omelet

Ελληνική Ομελέτα με Τομάτα, Τυρί Φέτα και Ελιές <i>Greek Omelet with Tomato, Feta Cheese and Olives</i>		16
Ισπανική Φριτάτα με Γλυκό Πατάτα και Τομάτα <i>Spanish Frittata with Sweet Potato and Tomato</i>		15
Γαλλική Ομελέτα με Γραβιέρα και Αρωματικά Βότανα <i>French Omelet with "Graviera" Cheese and Aromatic Herbs</i>		15
Ομελέτα της Επιλογής σας <i>Omelet of your Choice</i>		15

Όλες οι ομελέτες Σερβίρονται με Σαλάτα ή Πατάτες Τηγανιτές
All omelets are Served with Salad or French Fries

Χαβιάρι / Caviar

€

Χαβιάρι 'Sevruga' 28γρ. με Μπλίνις και Ξινή Κρέμα
Caviar 'Sevruga' 28gr. with Blinis and Sour Cream

130

Χαβιάρι 'Beluga' 28γρ. με Μπλίνις και Ξινή Κρέμα (Κατόπιν Παραγγελίας)
Caviar 'Beluga' 28gr. with Blinis and Sour Cream (Upon Request)

260

Ορεκτικά / Appetizers

Ψητή Σαρδέλα Γεμιστή με Τομάτα, Ελιές, Κάπαρη
και Μαϊντανό με Αρωματισμένο Έξτρα Παρθένο Ελαιόλαδο
Baked Sardines Stuffed with Tomato, Olives,
Capers and Parsley with Aromated Olive Oil



17

Μπρουσκέτα από Χωριάτικο Ψωμί, με Φέτα, Τομάτα, Ελιές και Κάπαρη
Country Style Bruschetta with Feta, Tomato, Olives and Capers



12

Χειροποίητη Πίτα Ημέρας
Home Made Pie of the Day

12

Σαλάτες / Salads

Βουβαλίσια Μοτσαρέλα, Νιφάδες Μαραθόριζας με Ψητό Ψωμί
από Προζύμι, Ψητά Σπαράγγια & Βινεγκρέτ από Βαλσάμικο και Βασιλικό
Mozzarella di Bufala, Fennel Flakes with Grilled Bread,
Oven Baked Asparagus & Balsamic and Basil Vinaigrette



26

Σαλάτα του Καίσαρα με Ψητό Φιλέτο Κοτόπουλο,
Κρουτόν Σκόρδου, Μπέικον & Νιφάδες Παρμεζάνας
Caesar's Salad with Grilled Chicken Fillets,
Garlic Flavored Croutons, Bacon & Parmesan Flakes

25

Πράσινη Σαλάτα, Ταλιατέλες Καρότου και Κολοκυθιού,
Κατσικίσιο Τυρί με Βινεγκρέτ Μελιού & Μουστάρδας
Mixed Green Salad with Carrot and Zucchini Tagliatelle,
Gratin Goat Cheese and Honey Mustard Vinaigrette



23

Χωριάτικη Σαλάτα με Κρητικό Ντάκο και Κρίταμο
Traditional Greek Salad with Cretan Wheat Rusks & Pickled Rock Samphire



16

Σαλάτα Νισουάζ με Ψητό Κιτρινόπτερο Τόνο, Φασολάκια, Πατάτες, Αυγό & Ελιές
Nicoise Salad with Grilled Yellowfin Tuna, Green Beans, Potatoes, Egg & Olives



33

Σνάκς / Snacks

	€
Hamburger ή Cheeseburger της Επιλογής σας <i>Hamburger or Cheeseburger of your Choice</i>	28
Μίνι Burger Γαλοπούλας σε Brioche, Γουακαμόλε Αρωματισμένο με Δυόσμο & Γιαούρτι <i>Mini Turkey Burgers in Brioche & Guacamole Aromatized with Mint & Yogurt</i>	25
Burgers από Σπανάκι και Λαχανίδα, Ψητά Μανιτάρια, Κουλί Πιπεριάς Φλωρίνης & Σάλτσα Chimichurri <i>Spinach & Kale Burgers, Grilled Mushrooms, Pepper Coulis and Chimichurri Sauce</i>	22
Κλαμπ Σάντουιτς με Ψητό Φιλέτο Κοτόπουλο <i>Club Sandwich with Grilled Chicken Fillet</i>	25
Τόστ με Ζαμπόν ή Γαλοπούλα και Τυρί Έμμενταλ <i>Toasted Bread with Ham or Turkey and Emmental Cheese</i>	13
Ποικιλία Τυριών και Αλλαντικών, Συνοδεύονται με Μαρμελάδα Δαμάσκηνου & Αρώνια (για Ένα Άτομο) <i>Variety of Cheese and Cold Cuts, Served with Plum Marmalade & Aronia (for One Person)</i>	26

Όλα τα σάντουιτς και burgers σερβίρονται με τηγανητές πατάτες, coleslaw και πίκλες
All sandwiches and burgers are served with French fries, coleslaw and pickles

Pizza

PIZZA GRAND Καπνιστό Ζαμπόν, Γκούντα, Μανιτάρια, Πιπεριές & Σάλτσα Τομάτας <i>Smoked Ham, Gouda, Mushrooms, Peppers & Tomato Sauce</i>	26
OLD FASHIONED MARGARITA Φρέσκια Μοτσαρέλα, Παρμεζάνα, Φρέσκια Σάλτσα Τομάτας, Βασιλικός, Extra Παρθένο Ελαιόλαδο <i>Fresh Mozzarella, Parmesan, Fresh Tomato Sauce, Basil and Extra Virgin Olive Oil</i>	18
MELANZANE Μελιτζάνα, Μετσοβόνη, Μοτσαρέλα, Καραμελωμένα Κρεμμύδια & Σάλτσα Τομάτας <i>Eggplant, Smoked Metsovone Cheese, Mozzarella, Caramelized Onions & Tomato Sauce</i>	22
SPICY UMAMI Φρέσκια Μοτσαρέλα, Τοματίνια, Μανιτάρια, Πιπεράτο Παστράμι Γαλοπούλας & Chorizo <i>Fresh Mozzarella, Cherry Tomatoes, Mushrooms, Spicy Turkey Pastrami & Chorizo</i>	25
VEGGIE Κρεμμύδια, Μανιτάρια, Πράσινες Πιπεριές & Μαύρες Ελιές <i>Onions, Mushrooms, Green Peppers & Black Olives</i>	16
AL POLO BIANCO Φιλετάκια Κοτόπουλου, Κρεμώδες Τυρί & Πέστο Βασιλικού <i>Chicken Fillets, Cream Cheese & Basil Pesto</i>	28

Χρόνος σερβιρίσματος: 40 λεπτά / Please allow 40 min. For service

Χρέωση σερβιρίσματος: Κεντρικό κτίριο € 10,00 - Βίλλες € 15,00 / Tray charge: Main building € 10.00 - Bungalows € 15.00

Σούπες / Soups

Σούπα Ημέρας
Soup of the Day

€
16

Ζυμαρικά / Pasta

Φρέσκια Πάστα με Κοκκοράκι Μπρεζέ, Τομάτα & Καψαλισμένη Φέτα
Fresh Pasta with Braised Cockerel, Tomato & Charred Feta Cheese

28

Σπαγγέτι με Κλασική Σάλτσα Καρμπονάρας ή Μπολονέζ
Spaghetti with Classic Carbonara Sauce or Bolognese

20

Πέννες Αραμπιάτα με Πικάντικη Σάλτσα Τομάτας
ή Ναπολιταίν με Βασιλικό



Penne Arrabbiata with Spicy Tomato Sauce or Napolitana with Basil

18

Ελληνικές Γεύσεις / Greek Specialties

Μαγειρευτό Πιάτο Ημέρας (Παρακαλώ ρωτήστε τον σερβιτόρο σας)
Dish of the Day (Kindly ask your waiter)

Κυρίως Πιάτα / Main Courses

• ΨΑΡΙ / FISH

€

Φιλέτο Μπακαλιάρου Ποσέ, Αγγινάρες Barigoule, Άγρια Χόρτα & Μαραθόριζα
Poached Cod Fillet, Artichokes Barigoule, Wild Greens & Fennel  

42


Φιλέτο Σφυρίδας αλά Σπετσιώτα, Πατάτες Νέας Σοδειάς,
 Ελιές & Σάλτσα Ψητής Τομάτας
*White Grouper Fillet a la Spetsiota, New Crop Potatoes,
 Olives & Oven Baked Tomato Sauce*  

48

Φιλέτο Σολομού με Χλιαρή Πατατοσαλάτα, Ψητά Παντζάρια,
 Σπαράγγια & Σάλτσα Εσπεριδοειδών με Μυρωδικά
*Salmon Fillet with a Lukewarm Potato Salad, Grilled Beetroot,
 Asparagus & Citrus Aromatic Herb Sauce*  

38

• ΚΡΕΑΣ / MEAT

Νανάκι Κοτόπουλο Παγιάρ με Οφτές Πατάτες, Αμπελοφάσουλα & Σάλτσα Γιαουρτιού
Chicklet Paillard with Pan Fried Potatoes, String Beans & Yogurt Sauce 


36

Σπιτικός Γύρος από Ψιλοκομμένο Χοιρινό με Πιτάκια,
 Ψητή Τομάτα & Σάλτσα Γιαούρτι με Τσίλι
*Homemade Gyro with Pork and Greek Pita Bread,
 Baked Tomato and Chilli Yogurt Sauce*

32

Φιλέτο Γάλακτος Μιλανέζ, Γεμιστό με Προβολόνη,
 Τραγανές Πατάτες & Μαγιονέζα Τρούφας
*Milanese Veal Fillet, Stuffed with Smoked Provolone Cheese,
 Crispy Potatoes & Truffle Mayonnaise*

44

Βοδινό Φιλέτο με Νεαρές Πατάτες σε Κρούστα Παρμεζάνας, Φρέσκο Κρεμμύδι
 και Γλυκιά Πάπρικα με Μπεαρνέζ Αρωματισμένη με Ξύδι από Ρόδι
*Beef Fillet with Baby Potatoes in Parmesan Crust, Spring Onion
 and Sweet Paprika with Béarnaise Sauce Aromatized with Pomegranate Vinegar* 

48

Διαιτητικά Πιάτα / Dietary Dishes

	€
<p>Σαλάτα από Φακές με Πολύχρωμες Πιπεριές, Σέλερι, Ξινόμηλο, Τοματίνια και Βινεγκρέτ Πιπεριάς <i>Lentil Salad with Multicolored Peppers, Celery, Green Apples, Cherry Tomato and Pepper Vinaigrette</i></p> 	20
<p>Ελληνική Σαλάτα με Φρέσκο Κρεμμύδι, Άνηθο και Βινεγκρέτ Μήλου <i>Lettuce Salad with Spring Onions, Dill and Apple Cider Vinaigrette</i></p> 	17
<p>Μακαρόνια Ολικής Αλέσεως με Ψητά Λαχανικά και Τυρί Cottage <i>Whole Wheat Spaghetti with Grilled Vegetables and Cottage Cheese</i></p>	19
<p>Φιλέτο Μπακαλιάρου Ποσέ Βαριγουλε με Χόρτα, Αγκινάρα και Μαραθόριζα <i>Poached Cod Fillet Barigoule with Wild Greens, Artichokes & Fennel</i></p> 	48
<p>Μπιφτέκι Γαλοπούλας, Σαλάτα Κινόα με Λαχανικά Σχάρας και Σάλτσα από Χαμηλών Λιπαρών Γιαούρτι και Καπνιστή Πάπρικα <i>Turkey Burger Served with Quinoa Salad, Grilled Vegetables and Low Fat Yogurt Sauce with a Hint of Smoked Paprika</i></p>	22
<h3>Για τους Μικρούς μας Φίλους / For Our Young Friends</h3>	
<p>Κοτομπουκιές με Σάλτσα Μουστάρδας και Μέλι <i>Chicken Nuggets with Mustard and Honey Sauce</i></p>	16
<p>Mini Burgers με Τυρί Τσένταρ, Coleslaw & Τηγανητές Πατάτες <i>Mini Burgers with Cheddar Cheese, Coleslaw & French Fries</i></p>	18
<p>Τραγανές Μπουκιές Σφυρίδας με Σάλτσα Ταρτάρ <i>Crispy White Grouper Sticks with Tartare Sauce</i></p>	26
<p>Σπαγγέτι Μπολονέζ ή Ναπολιτέν <i>Spaghetti Bolognese or Napoletana</i></p>	13
<p>Τηγανητές Πατάτες με Σάλτσα Κοκτέιλ <i>French Fries with Cocktail Sauce</i></p>	8

Επιδόρπια / Desserts

Σάρλοτ Τιραμισού με Κόκκινα Φρούτα του Δάσους και Σάλτσα Ruby Σοκολάτα <i>Charlotte Tiramisu with Red Forest Fruits & Ruby Chocolate Sauce</i>	14
Γαλλικά Εκλέρ με Τραγανή Κρούστα Κακάο, Γεμιστό με Σοκολάτα Γάλακτος Πάνω σε Τραγανή Βάφλα Φουντουκιού & Toffee Μπανάνας <i>Chocolate Crusted French Eclairs, Stuffed with Milk Chocolate on a Crispy Hazelnut Waffle & Banana Toffee</i>	14
Πορτοκαλόπιτα με Καψαλισμένη Κρέμα Μαστίχας & Σπιτική Μαρμελάδα Εσπεριδοειδών <i>Orange Pie with Charred Mastic Cream & Homemade Citrus Marmelade</i>	14
Προφιτερόλ με Κρέμα από Φρέσκια Βανίλια Μαδαγασκάρης και Σάλτσα Πικρής & Γάλακτος Σοκολάτας <i>Profiterole with Fresh Madagascar Vanilla Cream and Bitter & Milk Chocolate Sauce</i>	14
Ποικιλία Ελληνικών Γλυκών <i>Assorted Greek Pastries</i>	14
Ποικιλία Παγωτών & Σορμπέ (1 Μπάλα) <i>of Ice Cream & Sorbet (1 Scoop)</i>	Selection 4
Φρέσκα Φρούτα Εποχής (για Ένα Άτομο) <i>Fresh Seasonal Fruit (for One Person)</i>	14



	€
Σούπα Ημέρας <i>Soup of the Day</i>	16
Χωριάτικη Σαλάτα με Κρητικό Ντάκο και Κρίταμο <i>Traditional Greek Salad with Cretan Wheat Rusks and Pickled Rock Samphire</i>	23
Πράσινη Σαλάτα με Ταλιατέλες Ψητού Καρότου και Κολοκυθιού, Κατσικίσιο Τυρί και Βινεγκρέτ Μελιού & Μουστάρδας <i>Mixed Green Salad with Carrot and Zucchini Tagliatelle, Goats Cheese and Honey Mustard Vinaigrette</i>	28
Hamburger ή Cheeseburger της Επιλογής σας <i>Hamburger or Cheeseburger of your Choice</i>	28
Κλαμπ Σάντουιτς με Ψητό Φιλέτο Κοτόπουλο <i>Club Sandwich with Grilled Chicken Fillet</i>	25
Τοστ με Ζαμπόν ή Γαλοπούλα και Τυρί Έμμενταλ <i>Toasted Bread with Ham or Turkey and Emmental Cheese</i>	13
Πέννες Αραμπιάτα με Πικάντικη Σάλτσα Τομάτας ή Ναπολιτέν με Βασιλικό <i>Penne Arrabbiata with Spicy Tomato Sauce or Napolitana with Basil</i>	18
Φιλέτο Μπακαλιάρου Ποσέ, Αγγινάρες Barigoule, Άγρια Χόρτα & Μαραθόριζα <i>Poached Cod Fillet, Artichokes Barigoule, Wild Greens & Fennel</i>	42
Νανάκι Κοτόπουλο Παγιάρ με Οφτές Πατάτες, Αμπελοφάσουλα & Σάλτσα Γιαουρτιού <i>Chicklet Paillard with Pan Fried Potatoes, String Beans & Yogurt Sauce</i>	36
Βοδινό Φιλέτο με Νεαρές Πατάτες σε Κρούστα Παρμεζάνας με Φρέσκο Κρεμμύδι και Γλυκιά Πάπρικα με Μπεαρνέζ Αρωματισμένη με Ξύδι από Ρόδι <i>Beef Fillet with Baby Potatoes in Parmesan Crust, Spring Onion and Sweet Paprika with Béarnaise Sauce Aromatized with Pomegranate Vinegar</i>	48

Όλα τα σάντουιτς και burgers σερβίρονται με τηγανητές πατάτες, coleslaw και πίκλες
All sandwiches and burgers are served with French fries, coleslaw and pickles

Χρόνος σερβιρίσματος: 40 λεπτά / Please allow 40 min. For service

Χρέωση σερβιρίσματος: Κεντρικό κτίριο € 10,00 - Βίλλες € 15,00 / Tray charge: Main building € 10.00 - Bungalows € 15.00

Επιδόρπια / Desserts

- | | |
|---|---|
| <p>Προφιτερόλ με Κρέμα από Φρέσκια Βανίλια Μαδαγασκάρης
και Σάλτσα Πικρής & Γάλακτος Σοκολάτας
<i>Profiterole with Fresh Madagascar Vanilla Cream
and Bitter & Milk Chocolate Sauce</i></p> | <p>14</p> |
| <p>Ποικιλία Παγωτών & Σορμπέ (1 Μπάλα)
<i>Selection of Ice Cream & Sorbets (1 Scoop)</i></p> | <p>4</p> |
| <p>Φρέσκα Φρούτα Εποχής (για 1 άτομο)
<i>Fresh Seasonal Fruit (for 1 person)</i></p> | <div style="display: flex; align-items: center;"> <div style="margin-right: 10px;">    </div> <div style="text-align: right;"> <p>14</p> </div> </div> |

ΛΙΣΤΑ ΚΡΑΣΙΩΝ / WINE LIST

Σαμπάνια / Champagne

CHAMPAGNES N.V.

€

Drappier Carte d'Or 110
Pinot Noir- Chardonnay-Pinot Meunier, Aube, A.O.C. Champagne

Laurent Perrier Brut 120
Chardonnay-Pinot Noir-Pinot Meunier, Tours-sur-Marne,
A.O.C. Champagne

Moët & Chandon Brut Imperial 130
Pinot Noir-Pinot Meunier, Chardonnay, Epernay, A.O.C Champagne

PRESTIGE CUVÉE & VINTAGE CHAMPAGNES

Louis Roederer Cristal Brut 2005 545
Pinot Noir-Chardonnay, Reims, A.O.C. Champagne

Armand De Brignac Brut Gold 675
Pinot Noir-Pinot Meunier-Chardonnay, Reims, A.O.C. Champagne

Dom Perignon Brut 340
Pinot Noir-Chardonnay, Epernay, A.O.C. Champagne

Krug Grande Cuvée 340
Chardonnay-Pinot Noir-Pinot Meunier, Reims, A.O.C. Champagne

ROSE CHAMPAGNES

Drappier Brut 165
Pinot Noir, Montagne de Reims, A.O.C. Champagne

ROSE PRESTIGE CUVÉE & VINTAGE CHAMPAGNES

Dom Perignon Rose, Brut 2004 685
Pinot Noir-Chardonnay, Epernay, A.O.C. Champagne

Louis Roederer Cristal Brut 2009 1145
Pinot Noir-Chardonnay, Aÿ, A.O.C. Champagne

Αφρώδης Οίνοι / Sparkling Wine

• ΕΛΛΑΔΑ / HELLAS

Κτήμα Τσέλεπου, Amalia Brut, Μοσχοφιλέρο, Πελοπόννησος 45
Tselepos Estate, Amalia Brut, Moschofilero, Peloponnese

Κτήμα Καρανίκα, Karanika Brut Cuvée Spéciale, Ξινόμαυρο, Αμύνταιο 54
Domaine Karanikas, Karanika Brut Cuvée Spéciale, Xinomavro, Amynteo



• ΙΤΑΛΙΑ / ITALY

La Farra, Prosecco di Treviso Extra Dry, Veneto 30

Beppe Marino, Moscato d'Asti, DOCG, Piedmont 32

Φρέσκα & Ελαφριά Λευκά Fresh, Light & Easy Drinking White Wines

• ΕΛΛΑΔΑ / HELLAS

Οινοποιείο Καραμολέγκος, 34 Ασύρτικο, Π.Ο.Π. Σαντορίνη € 95
Karamolegos Winery, 34 Assyrtiko, P.D.O. Santorini

Κτήμα Σκούρα, Portes, Μοσχοφίλερο, Π.Γ.Ε Αρκαδίας 34
Domaine Skouras, Portes, Moschofilero, P.G.I. Arkadia

Μυλωνάς Μικροοινοποιία, Μαλαγουζιά, Π.Γ.Ε. Αττική 38
Mylonas Winery, Malagousia, P.G.I. Attika

Κτήμα Μέγα Σπήλαιο, Μαλαγουζιά, Π.Γ.Ε. Αχαΐας 35
Mega Spileo Estate, Malagousia, P.G.I. Achaia

Οινοποιείο Στραταριδάκη, Μοσχάτο Σπίνας, Π.Γ.Ε. Κρήτη 36
Strataridakis Winery, Spinus Muscat, P.G.I. Crete

• ΓΑΛΛΙΑ / FRANCE

Domaine Vincent Dampit, Chablis 1er Cru Vaillons A.O.C. Chablis 96

• ΙΤΑΛΙΑ / ITALY

Vinicola Tombacco, Serenissima Pinot Grigio, I.G.T. Veneto 45

Crudo, Catarratto - Zibibbo Organic Terre Siciliane I.G.T. Sicily 34



Μεταξένια, Φρουτώδη & Πλούσια Αρωματικά Λευκά Silky, Fruity & Rich Aromatic White Wines

• ΕΛΛΑΔΑ / HELLAS

Κτήμα Μέγα Σπήλαιο, Cuvee III, Μαλαγουζιά- Ασύρτικο- Chardonnay Π.Γ.Ε. Αχαΐας 40
Mega Spileo Estate, Cuvee III, Malagouzia- Assyrtiko-Chardonnay P.G.I. Achaia

Santo Wines, Νυχτέρι, Ασύρτικο-Αθήρι-Αηδάνι, Π.Ο.Π. Σαντορίνη 54
Santo Wines, Nyxteri, Assyrtiko-Athiri-Aidani, P.D.O. Santorini

Κτήμα Άλφα, Sauvignon Blanc, Π.Γ.Ε. Φλώρινα 53
Alpha Estate, Sauvignon Blanc, P.G.I. Florina

Οινοποιείο Καραμολέγκος, Pyritis Mega Cuvee, Ασύρτικο, Π.Ο.Π. Σαντορίνη 134
Karamolegos Winery, Pyritis Mega Cuvee, Assyrtiko, P.D.O. Santorini

• ΓΑΛΛΙΑ / FRANCE

Henri Bourgeois, Jadis, A.O.C. Sancerre, Loire 128



Domaine Kuentz-Bas Gewurztraminer Tradition, A.O.C. Alsace 88



• ΝΕΑ ΖΗΛΑΝΔΙΑ / NEW ZEALAND

Greywacke, Sauvignon Blanc, Marlborough 76

Δρύινα με Γεμάτο Σώμα & Κομψά Λευκά Full-Bodied, Oaky & Elegant White Wines

• ΕΛΛΑΔΑ / HELLAS

Οινοποιείο Καραμολέγκος, Νυχτέρι, Π.Ο.Π. Σαντορίνη 82
Karamolegos Winery, Nyxteri, P.D.O. Santorini



Κτήμα Βιβλία Χώρα, "Οβηλος", Sémillon - Ασύρτικο, Π.Γ.Ε. Παγγαίο 74
Biblia Chora Estate, "Ovilos", Sémillon - Assyrtiko, P.D.O. Pangeon



Κτήμα Χατζημιχάλη, "Γερακοφωλιά", Chardonnay, Π.Γ.Ε. Κοιλιάδα Αταλάντης 55
Hatzimichalis Estate, "Yerakofolia Oak", Chardonnay, P.G.I. Atalantis Valley

Οινοποιείο Δουλουφάκη, "Άσπρος Λαγός", Βιδιανό, Π.Γ.Ε. Κρήτη 55
Douloufaki Winery, "White Rabbit", Vidiano, P.G.I. Crete

• ΓΑΛΛΙΑ / FRANCE

Domaine Jean Chartron, Batard-Montrachet, Grand Cru, 518
A.O.C. Bourgogne

• ΑΥΣΤΡΙΑ / AUSTRIA

Weingut Brundlmayer, Gruner Veltliner Alte Reben, Kamptal D.A.C. Reserve 110



Ροζέ Οίνοι / Rose Wine

€

- **ΕΛΛΑΔΑ / HELLAS**

Πύργος Μελά, Idylle d' Achinos, Grenache-Αγιωργίτικο-Syrah, Π.Ο. Φθιώτιδας 52
*Chateau La Tour Melas, Idylle d' Achinos,
 Grenache-Agiorgitiko-Syrah, R.W. Fthiotidas*

- **ΓΑΛΛΙΑ / FRANCE**

Chateau Roubine, La Vie en Rose, Tibouren-Cinsault, 68
 A.O.C. Cotes de Provence

Απαλοί & Φρουτώδης Ερυθροί Οίνοι Delicate & Fruity Red Wines

- **ΕΛΛΑΔΑ / HELLAS**

Κτήμα Σκούρα, "Ακρες", Αγιωργίτικο-Cabernet Sauvignon, 30
 Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος
*Domaine Skouras, "Akres", Agiorgitiko-Cabernet Sauvignon,
 P.G.I. Peloponnese*

Αμπελώνες Τσάνταλη, Ραψάνη Reserve, Ξινόμαυρο-Κρασάτο-Σταυρωτό, 45
 Π.Ο.Π. Ραψάνη
*Tsantalis Vineyards, Rapsani Reserve, Xinomavro-Krasato-Stavroto,
 P.D.O. Rapsani*

Οινοποιείο Δουλουφάκη, Δαφνιός, Λιάτικο, Π.Γ.Ε. Κρήτη 28
Douloufakis Winery, Dafnios, Liatiko, P.G.I. Crete

- **ΓΑΛΛΙΑ / FRANCE**

Bouchard Pere & Fils, La Vignee, Pinot Noir, A.O.C. Bourgogne 56

- **ΙΤΑΛΙΑ / ITALY**

Querciabella, Chianti Classico, D.O.C.G. 69

Κομψοί, Πλούσια σε Αρώματα & Μέτριου Σώματος Elegant, Aromatic with Medium Bodied Red Wines

	€
<p>● ΕΛΛΑΔΑ / HELLAS</p> <p>Κτήμα Σκούρας, Grande Cuvée, Αγιωργίτικο, Π.Ο.Π. Νεμέα <i>Domaine Skouras, Grande Cuvee, Agiorgitiko, P.D.O. Nemea</i></p>	62
<p>Οινοποιείο Διαμαντάκη, Διαμαντόπετρα, Μαντηλάρι-Syrah, Π.Γ.Ε. Κρήτη <i>Diamantaki Winery, Diamantopetra, Mantilari - Syrah, P.G.I. Crete</i></p>	36
<p>Οινοποιείο Δαλαμάρα, Παλιοκαλιάς, Ξινόμαυρο, Βιολογικής Γεωργίας, Π.Ο.Π. Νάουσα <i>Dalamara Winery, Paliokalias, Xinomavro,</i>  <i>Product of Organic Culture, P.D.O. Naousa</i></p>	88
<p>Κτήμα Εύχαρις, Syrah, Π.Γ.Ε. Γεράνεια <i>Domaine Evcharis, Syrah, P.G.I. Gerania</i></p>	52
<p>Οινοποιείο Μελισσηνός, "Μαυρο", Μαυροδάφνη, Π.Γ.Ε. Πλαγιές Αίνου <i>Melissinos Winery, "Mavro", Mavrodaphne, P.G.I. Slopes of Aenos</i>  </p>	75
<p>● ΑΥΣΤΡΑΛΙΑ / AUSTRALIA</p> <p>Yalumba, "Triangle Block", Shiraz - Viognier, Eden Valley, South Australia</p>	62
<p>● ΝΕΑ ΖΗΛΑΝΔΙΑ / NEW ZEALAND</p> <p>Burn Cottage Vineyards, Pinot Noir, Central Otago</p>	135
<p>● ΝΟΤΙΑ ΑΦΡΙΚΗ / SOUTH AFRICA</p> <p>Escapades, Pinotage, Stellenbosch, Coastal Region</p>	84

Πολύπλοκοι με Πλούσιο Σώμα Ερυθροί Οίνοι Complex Full Bodied Red Wines

<p>● ΕΛΛΑΔΑ / HELLAS</p> <p>La Tour Melas, Cabernet Franc-Merlot, Π.Γ.Ε. Φθιώτιδα <i>La Tour Melas, Cabernet Franc-Merlot, P.G.I. Fthiotida</i></p>	156
<p>Αμπελώνες Lacules Bay, Lacules Estate Merlot, Π.Ο. Πελοποννήσου <i>Lacules Bay Vineyards, Lacules Estate Merlot, V.W. Peloponnese</i></p>	115
<p>Κτήμα Σκούρα, Fleva, Syrah, Π.Γ.Ε. Πελοποννήσου <i>Domaine Skouras, Fleva, Syrah, P.G.I. Peloponnese</i></p>	58
<p>Κτήμα Βιβλία Χώρα, Πλαγιός, Merlot-Αγιωργίτικο, Π.Γ.Ε. Παγγαίου  <i>Biblia Chora Estate, Plagios, Merlot-Agiorgitiko, P.G.I. Pangeon</i></p>	78
<p>Κτήμα Γαίας, "Νεμέα", Αγιωργίτικο, Π.Ο.Π. Νεμέα <i>Gaia Estate, "Nemea", Agiorgitiko, P.D.O. Nemea</i></p>	96
<p>● ΓΑΛΛΙΑ / FRANCE</p> <p>Château Angelus, 1er Grand Cru Classé A.A.O.C. Saint-Emilion, 2011</p>	845
<p>Château Ducru Beaucaillou, 2eme Grand Cru Classé, A.O.C. Saint-Julien, 2008</p>	525
<p>Château Mouton Rothschild, 1er Grand Cru Classé A.O.C. Pauillac, 2010</p>	2.522

ΛΙΣΤΑ ΚΡΑΣΙΩΝ / WINE LIST

	€
● ΙΤΑΛΙΑ / ITALY Cantine Luigi Baudana "Cerretta", D.O.C.G. Barolo	195
● ΙΣΠΑΝΙΑ / SPAIN Bodegas Roda, 'Roda I' Reserva, Rioja D.O.C.A.	148
● ΝΟΤΙΑ ΑΦΡΙΚΗ / SOUTH AFRICA Boekenhoutskloof, Chocolate Block, Syrah-Grenache-Cab.Sauvignon-Cinsault, Franschhoek Valley, Paarl	105



Γλυκοί Οίνοι / Dessert Wines

● ΣΑΜΟΣ / SAMOS Ε.Ο.Σ.Σ., Samos Anthemis, Μοσχάτο Σάμου, Π.Ο.Π. 0,5lt <i>Samos Co-op, Samos Anthemis, P.D.O., Muscat of Samos 0,5lt</i>	32
● ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ / SANTORINI Κτήμα Αργυρού, Vinsanto 4 Ετών, Ασύρτικο, Αθήρι, Αηδάνι, Π.Ο.Π. Σαντορίνη 0,5lt <i>Argyros Estate, Vinsanto 4 Years Barrel Aged, Assyrtiko - Athiri - Aidani, P.D.O. Santorini 0,5lt</i>	108

HOUSE SELECTION – BY THE GLASS

Champagne N.V.

Drappier Carte d'Or Pinot Noir- Chardonnay-Pinot Meunier, Aube, A.O.C. Champagne	20.00
--	-------

Αφρώδεις Οίνοι / Sparkling Wine

● ΙΤΑΛΙΑ / ITALY La Farra, Prosecco di Treviso Extra Dry, Veneto	11
Beppe Marino, Moscato d'Asti, DOCG, Piedmont	9

Λευκοί Οίνοι / White Wine

Κτήμα Μέγα Σπήλαιο, Μαλαγουζιά, Π.Γ.Ε. Αχαΐας <i>Mega Spileo Estate, Malagousia, P.G.I. Achaia</i>	10
---	----

Ροζέ Οίνοι / Rose Wine

Πύργος Μελά, Idylle d' Achinos, Grenache-Αγιωργήτικο-Syrah, Π.Ο. Φθιώτιδας <i>Chateau La Tour Melas, Idylle d' Achinos, Grenache-Agiorgitiko-Syrah, R.W. Fthiotidas</i>	12
--	----

Ερυθροί Οίνοι / Red Wine

Αμπελώνες Τσάνταλη, Ραψάνη Reserve, Ξινόμαυρο-Κρασάτο-Σταυρωτό, Π.Ο.Π. Ραψάνη <i>Tsantalis Vineyards, Rapsani Reserve, Xinomavro-Krasato-Stavroto, P.D.O. Rapsani</i>	11
---	----

Γλυκοί Οίνοι / Dessert Wines

Ε.Ο.Σ.Σ., Samos Anthemis, Μοσχάτο Σάμου, Π.Ο.Π. 0,5lt <i>Samos Co-op, Samos Anthemis, P.D.O. Muscat of Samos, 0,5 lt</i>	8
---	---

ΛΙΣΤΑ ΠΟΤΩΝ - BEVERAGE LIST

Cocktails

	€
THE MED	15
<i>Mastic Liqueur, Fresh Lemon Juice, Sugar Syrup, Soda</i>	
SUMMER INSPIRATION	15
<i>Gin, Homemade Honey Syrup, Fresh Lime Juice, Elderflower Liqueur, Champagne</i>	
MARGARITA	15
<i>Tequila, Cointreau, Fresh Lime Juice, Sugar Syrup</i>	
DAIQUIRIS	15
<i>Rum, Fresh Lime Juice, Sugar Syrup</i>	
CAIPIRINHA	15
<i>Cachaca, Fresh Lime Juice, Sugar Syrup</i>	
MOJITO	15
<i>Rum, Fresh Lime Juice, Spearmint Leaves, Sugar Syrup, Soda</i>	
APPLE MARTINI	15
<i>Vodka, Green Apple Purée, Apple Sourz, Fresh Lime</i>	

Mocktails

MELON EXPLOSION	12
<i>Fresh Melon, Vanilla Syrup, Fresh Lime Juice, Mint Leaves, Sugar Syrup</i>	
PASSION DREAM	12
<i>Passion Fruit, Fresh Lime Juice, Homemade Honey Syrup</i>	

Aperitifs

Martini (Dry, Bianco, Rosso)	10
Campari Bitter	10
Aperol	10
Ouzo Mini, Plomari, Varvayanni	10

ΛΙΣΤΑ ΠΟΤΩΝ - BEVERAGE LIST

Ουίσκι / Whisky

	€
Johnnie Walker Red Label, Haig, J&B, Dewar's, Famous Grouse, Cutty Sark	12
Bulleit Bourbon, Jameson Irish Whiskey, Jack Daniels	14
Johnnie Walker Black Label 12 Years Old, Chivas Regal 12 Years Old, Dewar's 12 Years Old	14
Johnnie Walker Gold Label	18
Johnnie Walker Blue Label	32

Gin

Tanqueray, Gordon's Dry Gin, Beefeater	12
Tanqueray 10	16

Vodka

Smirnoff Red, Stolichnaya	12
Grey Goose	18
Ketel One	16

Rum

Pampero Blanco, Bacardi, Captain Morgan Black	12
Pampero Aniversario	16
Havana Club Anejo 7 Anos	14

Tequila

Don Julio Blanco	14
Don Julio Reposado	16

Λικέρ / Liqueurs

Baileys, Amaretto DiSaronno, Sambuca Romana, Frangelico, Southern Comfort	12
Drambuie	14

ΛΙΣΤΑ ΠΟΤΩΝ - BEVERAGE LIST

Χωνευτικά / Digestives

	€
Mastic Liqueur, Jagermeister, Fernet Branca, Limoncello	11

Cognac and Brandy

Metaxa 7*	14
Hennessy V.S.O.P., Remy Martin V.S.O.P.	18
Remy Martin X.O.	28
Hennessy X.O.	35

Μπύρες και Μηλίτης / Beers and Cider

Heineken	9
Heineken 0.0 (χωρίς αλκοόλ / <i>alcohol free</i>)	9
Alfa	9
Amstel Pilsner	10
Fischer	10
Erdinger Weiss	10
Mc Farland	10
Guinness	10
Sol	10
Amstel Free (non alcoholic)	7
Strongbow Gold Apple Cider	8

ΛΙΣΤΑ ΠΟΤΩΝ - BEVERAGE LIST

Καφές και Σοκολάτα / Coffee and Chocolate

	€
Espresso	5
Espresso Διπλός <i>Double Espresso</i>	6
Espresso Freddo	6
Cappuccino	7
Cappuccino Freddo	7
Ελληνικός Καφές <i>Greek Coffee</i>	4
Ελληνικός Διπλός <i>Greek Coffee Double</i>	5
Καφές Φίλτρου <i>Filter Coffee</i>	5
Σοκολάτα Κρύα ή Ζεστή <i>Chocolate Cold or Hot</i>	6
Ιρλανδέζικος Καφέ <i>Irish Coffee</i>	10

Διατίθεται και καφές χωρίς καφεΐνη • *Caffeine free coffee is also available*

Τσάι και Ροφήματα / Tea and Decoctions

Τσάι σε Ποικιλία Γεύσεων <i>Variety of Tea</i>	5
Χαμομήλι <i>Camomile</i>	5

ΛΙΣΤΑ ΠΟΤΩΝ - BEVERAGE LIST

Αναψυκτικά / Soft Drinks (250ml)

€

Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite, Lemonade, Orangeade,
Soda Water, Tonic Water

5

Φρέσκοι Χυμοί / Fresh Fruit Juices (250ml)

Πορτοκάλι
Orange

9

Γκρέιπφρουτ
Grapefruit

9

Ανάμικτα Φρούτα
Fruit Punch

10

Μεταλλικό Νερό / Mineral Water

Μεταλλικό Νερό 1lt
Still Water 1lt

4

Μεταλλικό Νερό Evian 0,75Lt
Still Water Evian 0,75Lt

8

Ανθρακούχο Νερό Σουρωτή 0,75lt
Sparkling Water Souroti 0,75lt

6

Ανθρακούχο Νερό San Pelegrino 0,75lt
Sparkling Water San Pelegrino 0,75lt

7

Ανθρακούχο Νερό Perrier 0,33lt
Sparkling Water Perrier 0,33lt

6

Ανθρακούχο Νερό Σουρωτή 0,25lt
Sparkling Water Souroti 0,25lt

4



Προϊόντα χωρίς Γλουτένη / Gluten free products



Προϊόντα χωρίς Λακτόζη / Lactose free products



Πιάτα για χορτοφάγους / Vegetarian dishes



Wines produced using organic viticulture



Wines produced using biodynamic principles



Wines produced from old vines

Παρακαλούμε να μας ενημερώσετε για τυχόν αλλεργίες
ή ειδικές διατροφικές ανάγκες τις οποίες πρέπει να γνωρίζουμε
In case of any food allergy, kindly inform us

Οι παραπάνω τιμές είναι σε ευρώ (€)
All above prices are in Euro (€)

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

Σε όλες τις παρασκευές μας χρησιμοποιείται παρθένο ελαιόλαδο και άριστης ποιότητας ηλιέλαιο για τηγανητά εδέσματα
All foods are prepared with virgin olive oil and finest quality sunflower oil, for any fried meals

Οι μερίδες που χρησιμοποιούνται στα ποτά είναι 50ml.
Please note that the measure used in drinks is 50ml.

Χρόνος σερβιρίσματος: 40 λεπτά
Please allow 40 minutes for service

Χρέωση σερβιρίσματος: Κεντρικό κτίριο € 10,00 - Βίλλες € 15,00
Tray charge: Main building € 10,00 - Bungalows € 15,00

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
Inspector Market 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)



GRAND
RESORT
LAGONISSI
ATHENS