

ОБСЛУЖИВАНИЕ  
НОМЕРОВ  
МЕНЮ



## Европейский Завтрак / Continental Breakfast • 30

Булочная корзинка с хлебцами, бубликами, круассанами, сладкой сдобой и кексом. Подается со сливочным маслом и джемами  
*Bakers Basket with Breakfast Rolls, Bagels, Croissants, Danish and Cake Served with Butter and Jams*

Злаки в ассортименте: кукурузные хлопья, рисовые хлопья, шоколадные шарики, мюсли, хлопья All Bran и Special K с молоком или йогуртом  
*Choice of Cereals: Cornflakes, Rice Crispies, Choco Pops, All Bran or Special K with Milk or Yogurt*

Нарезка из свежих фруктов  
*Freshly Sliced Fruits*



Свежевыжатый апельсиновый или грейпфрутовый сок 300 гр.  
*Fresh Orange Juice or Grapefruit Juice 300ml*



Кофе, чай или шоколадный напиток на выбор  
*Coffee, Tea or Chocolate of your Choice*

*\* В номера осуществляется доставка Европейского завтрака. За доставку других типов завтрака снимается оплата в зависимости от потребления.*

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

*Скорость доставки: 40 минут / Please allow 40 min. For service*

*ХОплата за доставку: в номера центрального корпуса € 10,00 – в виллы € 15,00  
Tray charge: Main building € 10.00 - Bungalows € 15.00*


**Диетический Завтрак / Healthy Breakfast • 35**


На выбор: два яйца пашот или омлет из трех яичных белков,  
 подается с овсяной кашей, мини-салатом из киноа и свекольным тартаром  
*Choice of Two Poached Eggs or Protein Omelet with Three Egg Whites,  
 Served with Porridge, Mini Quinoa Salad and Beetroot Tartare*




Овсяная каша на обезжиренном молоке  
 с тимьяновым медом и сушеными фруктами  
*Porridge with Skimmed Milk, Thyme Honey and Dried Fruits*




Злаки в ассортименте: мюсли, хлопья All Bran  
 и Special K с молоком или йогуртом пониженной жирности  
*Choice of Cereals: Muesli, All Bran,  
 Special K Served with Skimmed Milk or Low Fat Yogurt*

Ассорти из диетических сыров и копченостей  
*Variety of Diet Cheese and Cold Cuts*

Цельнозерновой Хлеб и Пшеничные Сухари   
*Rye Bread and Wheat Rusks*

Диетический джем и маргарин   
*Diet Marmalade and Margarine*

Свеженарезанные Фрукты     
*Freshly Cut Fruits*

На выбор: свежавыжатый апельсиновый,  
 грейпфрутовый, морковный или огуречный сок 300 гр     
*Choice of Fresh Orange, Grapefruit, Carrot or Cucumber Juice 300ml*

Кофе или чай по выбору  
*Coffee or Tea of your Choice*



Если вы предпочитаете продукты без глютена, пожалуйста, сообщите об этом в Службу доставки еды (6690)  
*Please contact Room Service at 6690 if you require gluten free products*

\* В номера осуществляется доставка Европейского завтрака. За доставку других типов завтрака снимается оплата в зависимости от потребления.

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

Скорость доставки: 40 минут / Please allow 40 min. For service




ХОплата за доставку: в номера центрального корпуса € 10,00 – в виллы € 15,00  
 Tray charge: Main building € 10.00 - Bungalows € 15.00

## Завтрак По Меню / Breakfast A La Carte

€

- Яичница Каянас с Мясной Нарезкой из Мани,  
на Масляных Сухарях и Йогуртовый Соус с Мятай  
*Eggs Kagiana with Cold Cut from Mani on Oil Rusks  
and Mint Flavored Yogurt Sauce* 14
- Крок-Мадам или Месье с Хлебом на Закваске,  
Копчёной Ветчиной, Сыром Гауда & Лёгким Соусом Бешамель  
*Croque Madame or Monsieur with Traditional Bread,  
Smoked Ham, Gouda & Light Bechamel Sauce* 14
- Два вареных яйца, яичница или омлет с помидорами, беконом и грибами  
*Two Eggs Boiled, Fried or Scrambled with Bacon, Tomato and Mushrooms* 12  
- Омлет с помидорами, копченым лососем  
и зрелым авокадо, подается на хрустящих хлебцах из кэроба  
*Scrambled Eggs with Smoked Salmon and Avocado on a Bed of Carob Breads* 16 
- Булочная корзинка с хлебцами, поджаренными ломтиками хлеба, бубликами,  
круассанами, сладкой сдобой и кексом.  
Подается со сливочным маслом и джемами  
*Bakery Basket with Breakfast Rolls, Toast, Bagels, Croissants, Danish  
and Sponge Cake Served with Butter and Jams* 12
- Свежевыжатый апельсиновый, грейпфрутовый или морковный сок 300 гр  
*Fresh Orange, Grapefruit or Carrot Juice 300ml* 9  
- Свежевыжатые соки микс 300 гр.  
*Fresh Mixed Juices 300ml* 10  
- Блюдо с фруктовой нарезкой (на 1 персону)  
*Platter with Freshly Sliced Fruits (for 1 Person)* 14   
- Злаки в ассортименте: кукурузные хлопья, рисовые хлопья, шоколадные  
шарики, мюсли, хлопья All Bran и Special K с молоком или йогуртом  
*Your Choice of Cereals: Cornflakes, Rice Crispies, Frosties,  
Choco Pops, Muesli, All Bran or Special K with Milk or Yogurt* 8 
- Овсяная каша на обезжиренном молоке  
с тимьяновым медом и сушеными фруктами  9  
*Porridge with Skimmed Milk, Thyme Honey and Dried Fruits*
- Йогурт цельный или пониженной жирности с фруктовыми вкусами  
*Full or Low Fat Yogurt Flavored with Fruit* 10  
- Американские Панкейки с Домашним Повидлом, Свежими Фруктами, Кленовым  
Сиропом или Шоколадным Соусом  10  
*American Pancakes with a Choice of Homemade Marmalade,  
Fresh Fruits, Maple Syrup or Chocolate Sauce*
- Вафли с Кленовым Сиропом, Мёдом или Взбитыми Сливками  12  
*Waffles with Maple Syrup, Honey or Whipped Cream*
- Карамелизированный Сладкий Хлеб Цуреки с Муссом из Сыра Антотиро,  
Клубникой & Тимьяновым Мёдом  16  
*Caramelized Traditional Brioche with Anthotyro Mousse, Strawberries & Thyme Honey*

**Омлеты / Omelet**

- |   |  |    |
|---|--|----|
| Омлет по-гречески с помидорами, фетой и оливками<br><i>Greek Omelet with Tomato, Feta Cheese and Olives</i>             |   | 16 |
| Фриттата по-испански с бататом и помидорами<br><i>Spanish Frittata with Sweet Potato and Tomato</i>                     |   | 15 |
| Омлет по-французски с сыром гравьера и душистыми травами<br><i>French Omelet with Gruyere Cheese and Aromatic Herbs</i> |  | 15 |
| Омлет на выбор<br><i>Omelet of your Choice</i>  |  | 15 |

---

Омлеты подаются с салатом или картофелем фри  
*All omelets are Served with Salad or French Fries*

---

Скорость доставки: 40 минут / Please allow 40 min. For service

ХОплата за доставку: в номера центрального корпуса € 10,00 – в виллы € 15,00  
Tray charge: Main building € 10.00 - Bungalows € 15.00

## Икра / Caviar

	€
Икра 'Северюга' 28 гр. с блинчиками и сметаной <i>Caviar 'Sevruga' 28gr. with Blinis and Sour Cream</i>	130
Икра 'Белуга' 28 гр. с блинчиками и сметаной <i>Caviar 'Beluga' 28gr. with Blinis and Sour Cream (Upon Request)</i>	260

## Закуски / Appetizers

Сардины, Фаршированные Помидорами, Оливками, Каперсами & Петрушкой, на Гриле с Ароматизированным Оливковым Маслом Первого Отжима <i>Grilled Sardines Stuffed with Tomato, Olives, Capers &amp; Parsley with Aromatic Extra Virgin Olive Oil</i>	17
Брускетта из деревенского хлеба с фетой, помидорами, оливками и каперсами <i>Country Style Bruschetta with Feta, Tomato, Olives and Capers</i>	12
Пирог по-домашнему <i>Home Made Pie of the Day</i>	12

## Салаты / Salads

Моцарелла из Буйволиного Молока, Хлопья Фенхеля с Поджаренным Хлебом, Запеченной Спаржей & Соусом Винегрет с Бальзамическим Уксусом и Базиликом <i>Mozzarella di Bufala, Fennel Flakes with Grilled Bread, Oven Baked Asparagus &amp; Balsamic and Basil Vinaigrette</i>	26
Салат «Цезарь» с куриным филе гриль, чесночными сухариками, беконом и хлопьями пармезана <i>Caesar's Salad with Grilled Chicken Fillets, Garlic Flavored Croutons, Bacon &amp; Parmesan Flakes</i>	25
Зелёный Салат, Тальятелле с Морковью и Кабачком, Козий Сыр с Медово-Горчичным Соусом Винегрет <i>Mixed Green Salad with Carrot and Zucchini Tagliatelle, Goat Cheese and Honey Mustard Vinaigrette</i>	23
Греческий салат с критским сухарем дакос и критмумом <i>Traditional Greek Salad with Cretan Wheat Rusks &amp; Pickled Rock Samphire</i>	16
Салат Нисуаз с Желтоперым Тунцом на Гриле, Зелёной Стручковой Фасолью, Картофелем, Яйцом & Оливками <i>Nicoise Salad with Grilled Yellowfin Tuna, Green Beans, Potatoes, Egg &amp; Olives</i>	33

Скорость доставки: 40 минут / Please allow 40 min. For service

ХОплата за доставку: в номера центрального корпуса € 10,00 – в виллы € 15,00

Tray charge: Main building € 10.00 - Bungalows € 15.00

**Снэки / Snacks**

€

Гамбургер или чизбургер, по выбору 28  
*Hamburger or Cheeseburger of your Choice*

Мини-Бургер с Индейкой в Булочке Бриошь, Гуакамоле, Ароматизированное Мятай & Йогурт 25  
*Mini Turkey Burgers in Brioche & Guacamole Aromatized with Mint & Yogurt*

Вегетарианские бургеры со шпинатом, капустой, грибами гриль, релишем из сладкого перца и соусом чимичурри 22  
*Spinach & Kale Burgers, Grilled Mushrooms, Pepper Coulis and Chimichurri Sauce*



Клаб-сэндвич с куриным филе гриль 25  
*Club Sandwich with Grilled Chicken Fillet*

Тост с ветчиной или индейкой и сыром эмменталь 13  
*Toasted Bread with Ham or Turkey and Emmental Cheese*

Сырно-Мясное Ассорти, Подаётся с Джемом из Сливы и Черноплодной Рябины (на Одну Персону) 26  
*Variety of Cheese and Cold Cuts, Served with Plum Marmalade & Aronia (for One Person)*

-----  
 Все сэндвичи и бургеры подаются с картофелем фри, салатом коулслоу и соленым огурцом  
*All sandwiches and burgers are served with French fries, coleslaw and pickles*  
 -----

**Пицца / Pizza**

**PIZZA GRAND** 26  
 Копчёная Ветчина, Сыр Гауда, Грибы, Болгарский Перец & Томатный Соус  
*Smoked Ham, Gouda, Mushrooms, Peppers & Tomato Sauce*

**OLD FASHIONED MARGARITA** 18  
 Свежая моцарелла, пармезан, свежий томатный соус, базилик, оливковое масло экстра-класса  
*Fresh Mozzarella, Parmesan, Fresh Tomato Sauce, Basil and Extra Virgin Olive Oil*



**MELANZANE** 22  
 Баклажан, Копчёный Сыр Мецовоне, Моцарелла, Карамелизированный Лук & Томатный Соус  
*Eggplant, Smoked Metsovone Cheese, Mozzarella, Caramelized Onions & Tomato Sauce*

**SPICY UMAMI** 25  
 Свежая моцарелла, черри, грибы, пикантная копченая индейка и чоризо  
*Fresh Mozzarella, Cherry tomatoes, Mushrooms, Spicy Turkey Pastrami and Chorizo*

**VEGGIE** 16  
 Лук, грибы, зеленый сладкий перец, маслины  
*Onions, Mushrooms, Green Peppers & Black Olives*



**AL POLO BIANCO** 28  
 Куриное Филе, Сливочный Сыр & Песто из Базилика  
*Chicken Fillets, Cream Cheese & Basil Pesto*

Скорость доставки: 40 минут / Please allow 40 min. For service  
 ХОплата за доставку: в номера центрального корпуса € 10,00 – в виллы € 15,00  
 Tray charge: Main building € 10.00 - Bungalows € 15.00

## Супы / Soups

	€
Дежурный суп <i>Soup of the Day</i>	16

## Паста / Pasta

Ньокки по-домашнему с копченым угрем и соусом из помидоров черри <i>Homemade Gnocchi with Smoked Eel and Cherry Tomato Sauce</i>	28
Спагетти с классическим соусом карбонара или болоньезе <i>Spaghetti with Classic Carbonara Sauce or Bolognese</i>	20
Пеннес аррабиата с пикантным томатным соусом или соусом наполитен с базиликом <i>Penne Arrabbiata with Spicy Tomato Sauce or Napolitana with Basil</i>	18



## Фирменные блюда традиционной греческой кухни Greek Specialties

Блюдо дня (пожалуйста, обратитесь к официанту)  
*Dish of the Day (Kindly ask your waiter)*

Скорость доставки: 40 минут / Please allow 40 min. For service

ХОплата за доставку: в номера центрального корпуса € 10,00 – в виллы € 15,00  
Tray charge: Main building € 10.00 - Bungalows € 15.00






## Главное Блюдо / Main Courses

### • РЫБА / FISH


€

Филе Трески Пашот, Артишоки Баригуль, Дикие Травы & Фенхель   42  
*Poached Cod Fillet, Artichokes Barigoule, Wild Greens & Fennel*


Филе Групера а-ля Специота, Молодой Картофель, Оливки & Соус из Запеченных Помидоров   48  
*White Grouper Fillet a la Spetsiota, New Cropped Potatoes, Olives & Oven Baked Tomato Sauce*


Филе Лосося с Тёплым Картофельным Салатом, Свекла на Гриле, Спаржа & Соус из Цитрусовых с Пряными Травами   38  
*Salmon Fillet with a Lukewarm Potato Salad, Grilled Beetroot, Asparagus & Citrus Aromatic Herb Sauce*

### • МЯСО / MEAT

Отбивная из Цыплёнка с Печёным Картофелем, Стручковой Фасолью & Йогуртовым Соусом  36  
*Chicklet Paillard with Pan Fried Potatoes, String Beans & Yogurt Sauce*

Гирос по-домашнему из мелко нарубленной свинины, подается с питами, печеными помидорами и соусом на основе йогурта с чили 32  
*Homemade Gyro with Pork and Greek Pita Bread, Baked Tomato and Chilli Yogurt Sauce*

Филе Телятины Миланезе, Фаршированное Копчёным Сыром Проволоне, Хрустящий Картофель & Трюфельный Майонез  44  
*Milanese Veal Fillet, Stuffed with Smoked Provolone Cheese, Crispy Potatoes & Truffle Mayonnaise*

Говяжье филе с молодым картофелем с корочкой из пармезана, подается с зеленым луком и сладкой паприкой под соусом бешамель, ароматизированным гранатовым уксусом  48  
*Beef Fillet with Baby Potatoes in Parmesan Crust, Spring Onion and Sweet Paprika with Béarnaise Sauce Aromatized with Pomegranate Vinegar*

Скорость доставки: 40 минут / Please allow 40 min. For service

ХОплата за доставку: в номера центрального корпуса € 10,00 – в виллы € 15,00  
 Tray charge: Main building € 10.00 - Bungalows € 15.00

## Диетические блюда / Dietary Dishes

	€
Салат из чечевицы, разноцветных сладких перцев, сельдерея, кислого яблока и помидоров черри, заправляется дрессингом на основе сладкого перца <i>Lentil Salad with Multicolored Peppers, Celery, Green Apples, Cherry Tomato and Pepper Vinaigrette</i>	20
	  
Салат из латука с зеленым луком и укропом, с заправкой на основе яблочного уксуса <i>Lettuce Salad with Spring Onions, Dill and Apple Cider Vinaigrette</i>	17
	  
Макароны цельного помола с овощами гриль и домашним творогом <i>Whole Wheat Spaghetti with Grilled Vegetables and Cottage Cheese</i>	19
Филе белого групера «а ля баригуль», припущенное с зеленью, артишоками и фенхелем <i>Poached Cod Fillet Barigoule with Wild Greens, Artichokes &amp; Fennel</i>	42
	 
Котлета из Индейки, Салат Киноа с Овощами Гриль, Соус из Обезжиренного Йогурта и Копчёной Паприки <i>Turkey Burger Served with Quinoa Salad, Grilled Vegetables Low Fat Yogurt Sauce and Smoked Paprika</i>	22
	

## Для Маленьких Друзей / For Our Young Friends





Куриные наггетсы с горчишно-медовым соусом <i>Chicken Nuggets with Mustard and Honey Sauce</i>	16
Мини-бургеры с чеддером, коулслоу и картофелем фри <i>Mini Burgers with Cheddar Cheese, Coleslaw &amp; French Fries</i>	18
Хрустящие рыбные палочки из групера с соусом тартар <i>Crispy White Grouper Sticks with Tartar Sauce</i>	26
Спагетти болоньезе или наполитен <i>Spaghetti Bolognese or Napoletana</i>	13
Картофель фри с коктейль-соусом <i>French Fries with Cocktail Sauce</i>	8

Скорость доставки: 40 минут / Please allow 40 min. For service

Хоплата за доставку: в номера центрального корпуса € 10,00 – в виллы € 15,00

Tray charge: Main building € 10.00 - Bungalows € 15.00

## Десерты / Desserts

- Шарлотка Тирамису с Красными Лесными Ягодами & Соус из Шоколада Руби 14  
*Charlotte Tiramisu with Red Forest Fruits & Ruby Chocolate Sauce*
- Французские Эклеры с Хрустящей Шоколадной Корочкой, с Начинкой из Молочного Шоколада, на Хрустящей Фундучной Вафле & Тoffи с Бананом 14  
*Chocolate Crusted French Eclairs, Stuffed with Milk Chocolate on a Crispy Hazelnut Waffle & Banana Toffee*
- Апельсиновый Пирог с Обожженным Кремом с Мاستихой & Домашний Цитрусовый Джем 14  
*Orange Pie with Charred Mastic Cream & Homemade Citrus Marmelade*
- Профитроли с Кремом из Свежей Мадагаскарской Ванили и Соус из Горького & Молочного Шоколада 14  
*Profiterole with Fresh Madagascar Vanilla Cream and Bitter & Milk Chocolate Sauce*
- Ассорти из традиционных греческих сладостей 14  
*Assorted Greek Pastries*
- Мороженое и сорбе в ассортименте (1 шарик)  4  
*Selection of Ice Cream & Sorbet (1 Scoop)*
- Свежие сезонные фрукты (на 1 персону)    12  
*Fresh Seasonal Fruit (for One Person)*

Скорость доставки: 40 минут / Please allow 40 min. For service

ХОплата за доставку: в номера центрального корпуса € 10,00 – в виллы € 15,00  
 Tray charge: Main building € 10.00 - Bungalows € 15.00

	€
Дежурный суп <i>Soup of the Day</i>	16
Греческий салат с критским сухарем дакос и критмумом <i>Traditional Greek Salad with Cretan Wheat Rusks and Pickled Rock Samphire</i>	23
Зеленый салат с морковными и кабачковыми тальятелле, запеченным козьим сыром и заправкой из меда и горчицы <i>Mixed Green Salad with Carrot and Zucchini Tagliatelle, Gratin Goats Cheese and Honey Mustard Vinaigrette</i>	28
Гамбургер или чизбургер, по выбору <i>Hamburger or Cheeseburger of your Choice</i>	28
Клуб-сэндвич с куриным филе гриль <i>Club Sandwich with Grilled Chicken Fillet</i>	25
Тост с ветчиной или индейкой и сыром эмменталь <i>Toasted Bread with Ham or Turkey and Emmental Cheese</i>	13
Пеннес аррабиата с пикантным томатным соусом или соусом наполитен с базиликом <i>Penne Arrabbiata with Spicy Tomato Sauce or Napolitana with Basil</i>	18
Филе Трески Пашот, Артишоки Баригуль, Дикие Травы & Фенхель <i>Poached Cod Fillet, Artichokes Barigoule, Wild Greens &amp; Fennel</i>	42
Отбивная из Цыплёнка с Печёным Картофелем, Стручковой Фасолью & Йогуртовым Соусом <i>Chicklet Paillard with Pan Fried Potatoes, String Beans &amp; Yogurt Sauce</i>	36
Говяжье филе с молодым картофелем с корочкой из пармезана, подается с зеленым луком и сладкой паприкой под соусом бешамель, ароматизированным гранатовым уксусом <i>Beef Fillet with Baby Potatoes in Parmesan Crust, Spring Onion and Sweet Paprika with Béarnaise Sauce Aromatized with Pomegranate Vinegar</i>	48

-----  
 Все сэндвичи и бургеры подаются с картофелем фри, салатом коулслоу и соленым огурцом  
*All sandwiches and burgers are served with French fries, coleslaw and pickles*  
 -----

Скорость доставки: 40 минут / Please allow 40 min. For service

Хоплата за доставку: в номера центрального корпуса € 10,00 – в виллы € 15,00

Tray charge: Main building € 10.00 - Bungalows € 15.00

## Десерты / Desserts

€

Профитроли с Кремом из Свежей Мадагаскарской  
Ванили и Соусом из Горького & Молочного Шоколада  
*Profiterole with Fresh Madagascar Vanilla Cream  
and Bitter & Milk Chocolate Sauce*

14

Мороженое и сорбе в ассортименте (1 шарик)  
*Selection of Ice Cream & Sorbets (1 Scoop)*

4

Свежие сезонные фрукты (на 1 персону)  
*Fresh Seasonal Fruit (for 1 person)*



14

## Шампанское / 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

## Игристые Вина / Sparkling Wine

### • ГРЕЦИЯ / HELLAS

*Tselepos Estate, Amalia Brut, Moschofilero, Peloponnese* 45

*Domaine Karanikas, Karanika Brut Cuvée Spéciale, Xinomavro, Amynteo* 54



### • ИТАЛИЯ / ITALY

La Farra, Prosecco di Treviso Extra Dry, Veneto 30

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

## Свежие & Лёгкие Белые Вина

€

### • ГРЕЦИЯ / HELLAS

*Karamolegos Winery, 34 Assyrtiko, P.D.O. Santorini* 95

*Domaine Skouras, Portes, Moschofilero, P.G.I. Arkadia* 34

*Mylonas Winery, Malagousia, P.G.I. Attika* 38

*Mega Spileo Estate, Malagousia, P.G.I. Achaia* 35

*Strataridakis Winery, Spinas Muscat, P.G.I. Crete* 36

### • ФРАНЦИЯ / FRANCE

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

### • ИТАЛИЯ / ITALY

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

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



## Шелковистые, Фруктовые & Ароматные Белые Вина

- **ГРЕЦИЯ / HELLAS**

*Mega Spileo Estate, Cuvee III, Malagouzia- Assyrtiko-Chardonnay P.G.I. Achaia*

€

40

*Santo Wines, Nyxteri, Assyrtiko-Athiri-Aidani, P.D.O. Santorini*

54

*Alpha Estate, Sauvignon Blanc, P.G.I. Florina*

53

*Karamolegos Winery, Pyritis Mega Cuvee, Assyrtiko, P.D.O. Santorini*

134

- **ФРАНЦИЯ / FRANCE**

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



128

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



88

- **НОВАЯ ЗЕЛАНДИЯ / NEW ZEALAND**

*Greywacke, Sauvignon Blanc, Marlborough*

76

## Полнотелые, Дубовые & Элегантные Белые Вина

- **ГРЕЦИЯ / HELLAS**

*Karamolegos Winery, Nyxteri, P.D.O. Santorini*



82

*Biblia Chora Estate, "Ovilos", Sémillon - Assyrtiko, P.D.O. Pangeon*



74

*Xatzimichalis Estate, "Yerakofolia Oak", Chardonnay, P.G.I. Atalantis Valley*

55

*Douloufaki Winery, "White Rabbit", Vidiano, P.G.I. Crete*

55

- **ФРАНЦИЯ / FRANCE**

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

518

- **АВСТРИЯ / AUSTRIA**

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



110



## Розовые Вина / Rose Wine

€

- **ГРЕЦИЯ / HELLAS**

*Chateau La Tour Melas, Idylle d' Achinos, Grenache-Agiorgitiko-Syrah, R.W. Fthiotidas* 52

- **ФРАНЦИЯ / FRANCE**

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

## Лёгкие & Фруктовые Красные Вина

- **ГРЕЦИЯ / HELLAS**

*Domaine Skouras, "Akres", Agiorgitiko-Cabernet Sauvignon, P.G.I. Peloponnese* 30

*Tsantalis Vineyards, Rapsani Reserve, Xinomavro-Krasato-Stavroto, P.D.O. Rapsani* 45

*Douloufakis Winery, Dafnios, Liatiko, P.G.I. Crete* 28

- **ГАЛЛИЯ / FRANCE**

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

- **ИТАЛИЯ / ITALY**

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

## Элегантные, Ароматные Красные Вина со Средним Телом

	€
<p>● <b>ГРЕЦИЯ / HELLAS</b></p> <p><i>Domaine Skouras, Grande Cuvee, Agiorgitiko, P.D.O. Nemea</i></p>	62
<p><i>Diamantaki Winery, Diamantopetra, Mantilari - Syrah, P.G.I. Crete</i></p>	36
<p><i>Dalamara Winery, Paliokalias, Xinomavro,</i> <i>Product of Organic Culture, P.D.O. Naousa</i></p>	88
<p><i>Domaine Evharis, Syrah, P.G.I. Gerania</i></p>	52
<p><i>Melissinos Winery, "Mavro", Mavrodaphne, P.G.I. Slopes of Aenos</i></p>	75
<p>● <b>АВСТРАЛИЯ / AUSTRALIA</b></p> <p><i>Yalumba, "Triangle Block", Shiraz - Viognier, Eden Valley, South Australia</i></p>	62
<p>● <b>НОВАЯ ЗЕЛАНДИЯ / NEW ZEALAND</b></p> <p><i>Burn Cottage Vineyards, Pinot Noir, Central Otago</i></p>	135
<p>● <b>ЮАР / SOUTH AFRICA</b></p> <p><i>Escapades, Pinotage, Stellenbosch, Coastal Region</i></p>	84

## Сложные Полнотелые Красные Вина

<p>● <b>ГРЕЦИЯ / HELLAS</b></p> <p><i>La Tour Melas, Cabernet Franc-Merlot, P.G.I. Fthiotida</i></p>	156
<p><i>Lacules Bay Vineyards, Lacules Estate Merlot, V.W. Peloponnese</i></p>	115
<p><i>Domaine Skouras, Fleva, Syrah, P.G.I. Peloponnese</i></p>	58
<p><i>Biblia Chora Estate, Plagios, Merlot-Agiorgitiko, P.G.I. Pangeon</i></p>	78
<p><i>Gaia Estate, "Nemea", Agiorgitiko, P.D.O. Nemea</i></p>	96
<p>● <b>ФРАНЦИЯ / FRANCE</b></p> <p><i>Château Angelus, 1er Grand Cru Classé A.A.O.C. Saint-Emilion, 2011</i></p>	845
<p><i>Château Ducru Beaucaillou, 2eme Grand Cru Classé, A.O.C. Saint-Julien, 2008</i></p>	525
<p><i>Château Mouton Rothschild, 1er Grand Cru Classé A.O.C. Pauillac, 2010</i></p>	2.522

# ВИННАЯ КАРТА / WINE LIST

- |  | €   |
|--|-----|
| ● <b>ИТАЛИЯ / ITALY</b><br>Cantine Luigi Baudana "Cerretta", D.O.C.G. Barolo   | 195 |
| ● <b>ИСПАНИЯ / SPAIN</b><br>Bodegas Roda, 'Roda I' Reserva, Rioja D.O.C.A.   | 148 |
| ● <b>ЮАР / SOUTH AFRICA</b><br>Boekenhoutskloof, Chocolate Block, Syrah-Grenache-Cab.Sauvignon-Cinsault, Franschhoek Valley, Paarl | 105 |



## Сладкие Вина / Dessert Wines

- |  |     |
|--|-----|
| ● <b>САМОС / SAMOS</b><br><i>Samos Co-op, Samos Anthemis, P.D.O., Muscat of Samos 0,5lt</i>  | 32  |
| ● <b>САНТОРИНИ / SANTORINI</b><br><i>Argyros Estate, Vinsanto 4 Years Barrel Aged, Assyrtiko - Athiri - Aidani, P.D.O. Santorini 0,5lt</i> | 108 |

## ВИНА ПО БОКАЛАМ

### Champagne N.V.

- |  |       |
|--|-------|
| <b>Drappier Carte d'Or</b>                                   | 20.00 |
| Pinot Noir- Chardonnay-Pinot Meunier, Aube, A.O.C. Champagne |       |

### Игристые Вина / Sparkling Wine

- |  |    |
|--|----|
| ● <b>ИТАЛИЯ / ITALY</b><br>La Farra, Prosecco di Treviso Extra Dry, Veneto | 11 |
| Веппе Marino, Moscato d'Asti, DOCG, Piedmont                               | 9  |

### Белые Вина / White Wine

- |  |    |
|--|----|
| <i>Mega Spileo Estate, Malagousia, P.G.I. Achaia</i> | 10 |
|--|----|

### Розовые Вина / Rose Wine

- |  |    |
|--|----|
| <i>Chateau La Tour Melas, Idylle d' Achinos, Grenache-Agiorgitiko-Syrah, R.W. Fthiotidas</i> | 12 |
|--|----|

### Красные Вина / Red Wine

- |   |    |
|---|----|
| <i>Tsantalis Vineyards, Rapsani Reserve, Xinomavro-Krasato-Stavroto, P.D.O. Rapsani</i> | 11 |
|---|----|

### Десертные Вина / Dessert Wines

- |  |   |
|--|---|
| <i>Samos Co-op, Samos Anthemis, P.D.O. Muscat of Samos, 0,5 lt</i> | 8 |
|--|---|

# НАПИТКИ СПИСОК - BEVERAGE LIST

## Коктейли / Cocktails

	€
THE MED <i>Mastic Liqueur, Fresh Lemon Juice, Sugar Syrup, Soda</i>	15.00
SUMMER INSPIRATION <i>Gin, Homemade Honey Syrup, Fresh Lime Juice, Elderflower Liqueur, Champagne</i>	15.00
MARGARITA <i>Tequila, Cointreau, Fresh Lime Juice, Sugar Syrup</i>	15.00
DAIQUIRIS <i>Rum, Fresh Lime Juice, Sugar Syrup</i>	15.00
CAIPIRINHA <i>Cachaca, Fresh Lime Juice, Sugar Syrup</i>	15.00
MOJITO <i>Rum, Fresh Lime Juice, Spearmint Leaves, Sugar Syrup, Soda</i>	15.00
APPLE MARTINI <i>Vodka, Green Apple Purée, Apple Sourz, Fresh Lime</i>	15.00

## Безалкогольные коктейли / Mock-Tails

MELON EXPLOSION <i>Fresh Melon, Vanilla Syrup, Fresh Lime Juice, Mint Leaves, Sugar Syrup</i>	12.00
PASSION DREAM <i>Passion Fruit, Fresh Lime Juice, Homemade Honey Syrup</i>	12.00

## Аперитивы / Aperitifs

Martini (Dry, Bianco, Rosso)	10.00
Campari Bitter	10.00
Aperol	10.00
Ouzo Mini, Plomari, Varvayanni	10.00

## ΝΑΠΙΤΚΙ ΣΠΙΣΟΚ - BEVERAGE LIST

### Ουίσκι / Whisky

	€
Johnnie Walker Red Label, Haig, J&B, Dewar's, Famous Grouse, Cutty Sark	12.00
Bulleit Bourbon, Jameson Irish Whiskey, Jack Daniels	14.00
Johnnie Walker Black Label 12 Years Old, Chivas Regal 12 Years Old, Dewar's 12 Years Old	14.00
Johnnie Walker Gold Label	18.00
Johnnie Walker Blue Label	32.00

### Gin

Tanqueray, Gordon's Dry Gin, Beefeater	12.00
Tanqueray 10	16.00

### Vodka

Smirnoff Red, Stolichnaya	12.00
Grey Goose	18.00
Ketel One	16.00

### Rum

Pampero Blanco, Bacardi, Captain Morgan Black	12.00
Pampero Aniversario	16.00
Havana Club Anejo 7 Anos	14.00

### Tequila

Don Julio Blanco	14.00
Don Julio Reposado	16.00

### Λικερες / Liqueurs

Baileys, Amaretto DiSaronno, Sambuca Romana, Frangelico, Southern Comfort	12.00
Drambuie	14.00

## НАПИТКИ СПИСОК - BEVERAGE LIST

### Дижестивы / Digestives

	€
Mastic Liqueur, Jagermeister, Fernet Branca, Limoncello	11.00

### Cognac and Brandy

Metaxa 7*	14.00
Hennessy V.S.O.P., Remy Martin V.S.O.P.	18.00
Remy Martin X.O.	28.00
Hennessy X.O.	35.00

### Пиво и Сидр / Beers and Cider

Heineken, Heineken 0.0(non alcoholic)	9.00
Alfa	9.00
Amstel Pilsner	10.00
Fischer	10.00
Erdinger Weiss	10.00
Mc Farland	10.00
Guinness	10.00
Sol	10.00
Amstel Free (non alcoholic)	7.00
Strongbow Gold Apple Cider	8.00

## НАПИТКИ СПИСОК - BEVERAGE LIST

### Кофейные И Шоколадные Напитки / Coffee and Chocolate

	€
Espresso	5.00
Двойной эспрессо <i>Double Espresso</i>	6.00
Эспрессо со льдом	6.00
Сарруссино	7.00
Сарруссино Freddo	7.00
Кофе по-гречески <i>Greek Coffee</i>	4.00
Двойной кофе по-гречески <i>Greek Coffee Double</i>	5.00
Фильтр-кофе <i>Filter Coffee</i>	5.00
Шоколадный напиток холодный или горячий <i>Chocolate Cold or Hot</i>	6.00
Кофе по-ирландски <i>Irish Coffee</i>	10.00

-----  
В наличии кофе без кофеина • *Caffeine free coffee is also available*  
-----

### Чай / Tea and Decoctions

Чай в ассортименте <i>Variety of Tea</i>	€5.00
Ромашковый чай <i>Camomile</i>	€5.00

## НАПИТКИ СПИСОК - BEVERAGE LIST

### Прохладительные Напитки / Soft Drinks (250ml)

€

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

5.00

### Свежевыжатые Соки / Fresh Fruit Juices (250ml)

Апельсиновый  
*Orange*

9.00

Грейпфрутовый  
*Grapefruit*

9.00

фруктовое ассорти  
*Fruit Punch*

10.00

### Бутилированная Вода / Mineral Water

Негазированная вода 1л  
*Still Water 1lt*

4.00

Негазированная вода «Эвиан» 750 мл  
*Still Water Evian 0,75lt*

8.00

Газированная вода «Суроти» 750 мл  
*Sparkling Water Souroti 0,75lt*

6.00

Газированная вода «Сан Пелегрино» 750 мл  
*Sparkling Water San Pelegrino 0,75lt*

7.00

Газированная вода «Перье» 330 мл  
*Sparkling Water Perrier 0,33lt*

6.00

Газированная вода «Суроти» 250 мл  
*Sparkling Water Souroti 0,25lt*

4.00





продукты без глютена / Gluten free products



продукты без лактозы / Lactose free products



вегетарианские блюда / Vegetarian dishes



Органические вина



Вина, изготовленные по принципам биодинамики



Вина, изготовленные из старых сортов винограда

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

\*В вышеуказанных блюдах используются также свежемороженые ингредиенты  
*\* All the above dishes also contain freshly frozen ingredients*

Все блюда приготовлены с использованием оливкового масла  
экстра-класса и высококачественного подсолнечного масла для жареных блюд  
*All foods are prepared with virgin olive oil and finest quality sunflower oil, for any fried meals*

Обслуживание и налоги включены в стоимость  
*Service and taxes are included*

Отель оставляет за собой право на изменение цен, часов  
и дней работы ресторана без предварительного предупреждения  
*The hotel reserves the right to alter prices, operating hours & days of the restaurant without prior notice*

При наличии у Вас аллергии на какой-либо пищевой продукт, просьба сообщить нам об этом  
*In case of any food allergy, kindly inform us*

Предприятие обязано предоставлять бланки для  
занесения возможных жалоб в специально отведённом месте у выхода  
*The establishment is obliged to have a printed form available in a special location near the exit  
for the registration of any complaints*

Менеджер по контролю качества: Анастасиос Апостолопулос  
*Inspector Market Officer: Anastasios Apostolopoulos*

ОПОТРЕБИТЕЛЬ НЕ ОБЯЗАН ПЛАТИТЬ, ЕСЛИ ЕМУ НЕ БЫЛО  
ПРЕДОСТАВЛЕНО УВЕДОМЛЕНИЕ ОБ ОПЛАТЕ  
(ЧЕК – СЧЁТ НА ОПЛАТУ)  
*CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT  
HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT – INVOICE)*

