



## Ορεκτικά APPETIZERS

Λευκή Ταρμωσαλάτα με Νιφάδες Αυγοτάραχου & Λάδι Σχοινόπρασσου  
*White Fish Roe Salad with Bottarga Flakes and Chive Oil*

14

Φάβα Σαντορίνης με Ταρτάρ Τομάτας, Κρεμμύδι και Καπαρόμηλα  
*Santorini Split Pea Spread with Tomato Tartar, Onions and Capers*

14

Ψητή Φλαμπουρίτσα με Τομάτα, Σύκα και Γλυκό Βαλσάμικο  
*Grilled "Flambouritsa" Cheese, With Tomato, Figs and Sweet Balsamic*

26

Παραδοσιακή Καπνιστή Μελιτζανοσαλάτα  
με Ξύδι Κόκκινου Κρασιού και Παξιμάδια Ελαιόλαδου  
*Traditional Smoked Eggplant Spread  
with Red Wine Vinegar and Olive Oil Rusks*

14

Γαρίδες Σαγανάκι με Φέτα, Ούζο,  
Καυτερή Πιπεριά & Φουρνιστά Τοματίνια.  
*Shrimps "Saganaki" with Feta Cheese,  
Ouzo, Hot Pepper, and Oven Baked Cherry Tomatoes*

29

Πελαγίσιο Ψάρι Ημέρας Μαριναρισμένο με Μοσχολέμονο  
Αβοκάντο, Τοματίνια Και Παρθένο Ελαιόλαδο  
*Marinated Fish of the Day with Lime, Avocado,  
Cherry Tomatoes and Extra Virgin Olive Oil*

28

Τηγανητό Καλαμαράκι\* με Κρέμα Γιαουρτιού, Μοσχολέμονο και Άνηθο  
*Fried Calamari with Yogurt Lime and Dill Cream*

18

Αιγαιοπελαγίτικη Ψαρόσουπα με Μάγουλα Σφυρίδας,  
Κοκκάρια και Ζαφορά  
*Aegean Fish Soup with White Grouper Cheeks, Baby Onions & Saffron*

31

Τηγανητό Φρέσκο Ψάρακι Ημέρας (Αθερίνα, Σαρδέλα, Μαρίδα ή Γαύρος)  
*Fresh Fried Fish of the Day (Smelts, Sardines, Picarels or Anchovies)*

15

Χταπόδι\* Λιαστό στη Σχάρα  
με Καρέ Μαριναρισμένης Τομάτας και Φύλλα Ρόκας  
*Grilled Sun-Dried Octopus\*  
with Marinated Diced Tomato & Rocket Leaves*

26

Ντοματοκεφτέδες με Ξινό Τραχανά και Κατίκι Δομοκού  
*Tomato Croquettes with Sour Couscous and "Katiki" of Domokos Cheese*

14

Φρέσκια Αχινοσαλάτα με Σάλτσα Μοσχολέμονου & Αρωματικά  
*Fresh Sea Urchin Salad with Lime Sauce & Aromatic Herbs*

24

Φρέσκοις Τηγανητές Πατάτες με Ρίγανη  
*Fresh Fried Potatoes with Oregano*

8

## Σαλάτες SALADS

Νεαρά Σαλατικά με Τοματίνια, Κουκουνάρι, Ξερά Σύκα,  
Καραμελωμένο Μανούρι και Βινεγκρέτ με Θυμαρίσιο Μέλι  
*Baby Salad with Cherry Tomatoes, Pine Nuts, Dried Figs,  
Caramelized Manouri Cheese and Thyme-Honey Vinaigrette*

22

Σαλάτα Από Καρδιές Μαρουλιού  
με Φρέσκο Κρεμμύδι, Μυρωδικά και Βινεγκρέτ Μηλόξυδου  
*Lettuce Hearts Salad with Fresh Onions,  
Aromatic Herbs and Apple Cider Vinaigrette*

15

Βραστά Χόρτα και Λαχανικά με Λαδολέμονο  
*Boiled Greens and Seasonal Vegetables in Olive Oil Lemon Sauce*

14

Χωριάτικη Σαλάτα με Καπαρόφυλλα και Άγρια Μυρωδάτη Ρίγανη  
*Greek Salad with Capers Leaves and Aromatic Wild Oregano*

16

Ντάκος με Τομάτα, Ξινομυζήθρα,  
Κρίταμο & Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο  
*Wheat Rusks with Tomato, Sour "Myzithra" Cheese,  
Pickled Rock Samphire and Extra Virgin Olive Oil*

15

## Ζυμαρικά Θαλασσινών SEAFOOD PASTA

Σπαγγέτι με Αστακό Μαγειρεμένο σε Bisque Καραβίδας (Για Δύο άτομα)  
Spaghetti with Lobster Cooked in Crayfish Bisque (For two persons)  
130/kg

Μανέστρα με Φρέσκο Ροφό σε Ζυμό Οστρακοειδών και Μαραθόριζα.  
Orzo with Fresh Dusky Grouper, Selfish Broth, Sea Urchin Eggs and Fennel  
38

Μελωμένο Πιλάφι με Κοτόπουλο,  
Καραβιδοουρές Σαλάμι Λευκάδος και Ζαφορά  
Pilaf with Chicken and Crayfish Tails, Salami of Lefkada and Saffron  
31

Μπαβέτε με Αυγά Αχιού, Αυγοτάραχο και Μοσχολέμονο  
Bavette with Sea Urchin, Bottarga and Lime  
34

## Ψάρια και Θαλασσινά FISH & SEAFOOD

Συναγρίδα  
Dentex  
130/kg

Ροφός  
Dusky Grouper  
108/kg

Φαγκρί  
Sea Bream  
120/kg

Σφουρίδα ή Στείρα  
White Grouper or Golden Grouper  
95/kg

Λαβράκι  
Sea Bass  
70/kg

Τσιπούρα  
Gilthead Sea Bream  
70/kg

Αστακός στη Σχάρα  
Grilled Lobster  
130/kg

Γαρίδες\* Jumbo στη Σχάρα  
Grilled Jumbo Shrimp\*  
125/kg

## Πιάτα Κρεατικών MEAT DISHES

Φιλέτο Μπούτι Κοτόπουλο Σχάρας με Ταλαγάνι,  
Ψητή Τομάτα και Τραγάνες πατάτες  
Grilled Chicken Thigh Fillet  
with Talagani Cheese, Grilled Tomato and French Fries  
31

Μπιφτέκι με Τηγανητές Πατάτες  
Burger with French Fries  
29

T- Bone Steak με Νεαρές Πατάτες Φούρνου, Ρόκα, Φλούδες  
Γραβιέρας και Λαδολέμονο Τρούφας (0,600 γρ)  
T- Bone Steak with Oven Baked Baby Potatoes, Rocket, Graviera  
Cheese Flakes and Truffle Olive Oil Lemon Sauce (0.600 gr)  
55

## Επιδόρπια DESSERTS

Μους Bitter με Γλάσσο Κακάο, Μους Σεράνο και Παγωτό Πάβλοβα  
Bitter Mousse with Cacao Glazee, Serano Mousse and Palova Ice Cream  
16

Τάρτα Λεμόνι με Παγωτό Φράουλα και Raspberry Τουίλ  
Lemon Tarte with Strawberry Ice Cream Raspberry Tuile  
15

Μπάρα από Εκμέκ Τσουρέκι με Σαντιγί Μαστίχας,  
Καραμελωμένα Αμύγδαλα, Παρφέ Κρέμα Κυδώνι  
Ekmek Tsourekis Bar with Mastiha Whipped Cream, Caramelized  
Almonds and Quince Parfait Cream  
16

Ποικιλία Παγωτών και Σορμπέ της Επιλογής σας (1 μπάλα)  
Selection of Ice Cream and Sorbet (1 scoop)  
4

Φρέσκα Φρούτα Εποχής (για Ένα Άτομο)  
Fresh Seasonal Fruits (for One Person)  
16



Προϊόντα χωρίς Γλουτένη  
Gluten free products



Προϊόντα χωρίς Λακτόζη  
Lactose free products



Προϊόντα για Αυστηρά Χορτοφάγους  
Vegan Dishes



Προϊόντα για Χορτοφάγους  
Vegetarian Dishes

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

\*Στις ανωτέρω παρασκευές χρησιμοποιούνται και φρεσκοκατεψυγμένες ύλες

\*All the above dishes also contain freshly frozen ingredients

Σε όλες τις παρασκευές μας χρησιμοποιείται έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και αρίστης ποιότητας ηλιέλαιο για τηγανιτά εδέσματα  
All foods are prepared with extra virgin olive oil and finest quality sun flower oil for any fried meals

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  
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

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

Market inspector 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)