



mediterraneo

menu

Ορεκτικά / Starters

Ψητό Χταπόδι* με Καπνιστή Μελιτζανοσαλάτα,
Γλυκάνισο, Λεμόνι, Gremolata και Ταχίνι

Grilled Octopus* Smoked Eggplant Salad with, Anise, Lemon, Gremolata and Tahini

28 

Φάβα Σαντορίνης με Φρέσκο Κρεμμυδάκι και Τοματίνια

Santorini Yellow Split Pea Spread with Spring Onion and Cherry Tomatoes

14  

Λαβράκι Ceviche με Μοσχολέμονο, Φιλέτα Πορτοκάλι, Πιπεριά Τσίλι,
Αγγούρι, Κόλιανδρο, Κρεμμύδι και Πιπεριά Φλωρίνης

Seabass Ceviche with Lime, Orange Fillets, Chilli Peppers,
Cucumber, Coriander, Onion and Peppers

27  

Λουκουμάδες Μπακαλιάρου με Πουρέ Παντζαριού και Σάλτσα Μαγιονέζας

Donut Crust Cod Fish with Beetroot Puree and Mayonnaisee Sauce

20

Γαρίδες* Tempura με Φρέσκα Ντομάτα, Φέτα, Μυρωδικά και Ούζο

Tempura Shrimp* with "Saganaki" and Feta Ouzo Sauce

28

Καλαμαράκια* Τηγανιτά με Λεμονάτη Σάλτσα Γιαουρτιού, Κάπαρη και Μάραθο

Fried Calamari* with Lemon Yogurt Sauce, Cappers and Fennel

20

Bruschetta με Μοσχαρίσια Ταλιάτα, Κατίκι Δομοκού, Πέστο Ρόκας και Λάδι Τρούφας

Bruschetta with Beef Tagliatta, "Katiki Domokou", Rocket Pesto and Truffle Oil

25

Φρέσκες Τηγανητές Πατάτες

Fresh French Fries

8 

Τζατζίκι

Tzatziki

8 

Σαλάτες / Salads

Σαλάτα του Καίσαρα με Φιλετάκια Κοτόπουλου, Τραγανές Καρδιές Μαρουλιών, Νιφάδες Παρμεζάνας, Φρεσκοψημένο Μπέικον & Κρουτόν
Caesar's Salad with Chicken Fillet, Crisp Lettuce Hearts, Parmesan Flakes, Freshly Baked Bacon and Croutons

27

Σαλάτα Ανάμικτη με Πλιγούρι, Vinaigrette Μυρωδικών, Εσπεριδοειδή, Ξινόμηλο, Αβοκάντο και Καραμελωμένα Καρύδια
Mixed Salad with Bulgur, Herbed Vinaigrette, Citrus, Green Apple, Avocado, and Caramelized Walnuts

16



Χωριάτικη Σαλάτα με Ντομάτα, Αγγούρι, Κρεμμύδι, Ελιές, Παξιμάδι, Πιπεριά, Φέτα, Κάπαρη και Κρίταμο
Greek Salad with Tomatoes, Cucumber, Onion, Olives, Barley Rusk, Bell Peppers, Feta Cheese Capers and Pickled Rock Samphire

18



Σαλάτα Ανάμικτη με Γαρίδες, Baby Σπανάκι, Αγγούρι, Καρότο, Φασολάκια, Μάνγκο, Φακές Beluga, Σουσάμι, Vinaigrette Μοσχολέμονο και Σάλτσα Σφενδάμου
Mixed Salad with Shrimps, Baby Spinach, Cucumber, Carrot, Green Peas, Mango, Beluga Lentils, Sesame, with Lime Vinaigrette and Maple Syrup

27



Κρητικός Ντάκος με Ξινομυζήθρα, Ντομάτα, Ρίγανη, Παρθένο Ελαιόλαδο
Cretan Dakos with "Xinomyzithra", Tomato, Oregano and Virgin Olive Oil

18



Ζυμαρικά & Ρύζι / Pasta & Rice

Κριθαράκι με Καραβίδες*, Μοσχάτο Λήμνου, Στακοβούτυρο & Πούδρα Αυγοτάραχου
Orzo with Crayfish*, Moschato Wine, Buttermilk and Grated Bottarga

34

Γεμιστά Pomodori με Ρύζι, Μυρωδικά και Τυρί Τσαλαφούτι
tuffed Pomodori with Rice, Herbs and “Tsalafouti” Cheese

18



Σπαγγέτι με Σάλτσα από Ψητά Ντοματίνια και Βασιλικό
Spaghetti with Grilled Cherry Tomatoes and Basil Sauce

18



Φρέσκια Pasta με Ragout Κοτόπουλο, Βασιλομανίταρα και Σφέλα Μεσσηνίας
Fresh Pasta with Chicken Ragout, Porchini and “Sfela” from Messinia

32

Σπανακόρυζο με Φρέσκο Σπανάκι, Μυρωδικά και Πικάντικο Καλαμάρι Σχάρας
“Spanakorizo” with Arborio Rice, Fresh Spinach, Herbs and Spicy Grilled Calamari

29



Ψάρια & Θαλασσινά / Fish & Seafood

Φιλέτο Σφυρίδας με Σωτέ Χόρτα Εποχής, Φρέσκο Κρεμμυδάκι, Μάραθο και Σάλτσα με Κυδώνια και Κρόκο Κοζάνης
White Grouper Fillet with Sautéed Seasonal Greens, Spring Onion, Fennel and Clams Sauce with Saffron

54 

Φιλέτο Λαβράκι με Πουρέ Μελιτζάνας, Μπριαμάκι Πατάτας Γιαχνή με Πιπεριά και Αριάνη
Seabass Fillet with Eggplant Puree, Braised Potatoes with Peppers "Briam" and Buttermilk

39 

Φιλέτο Σολομού Σχάρας με Σαλάτα Ταμπουλέ και Λαδολέμονο με Σταφύλια και Μάραθο,
Grilled Salmon Fillet with Tabbouleh and Lemon Olive Oil Sauce with Grapes and Fennel

35 

Γαρίδες* Σχάρας Μαριναρισμένες με Βινεγκρέτ Εσπεριδοειδών και Καρυδάτη Παντζαροσαλάτα
Grilled Shrimp* Marinated in Citrus Vinaigrette with Walnut Beetroot Salad

64 

Η Ψαριά της Ημέρας (Τιμή ανά κιλό) Catch of the Day (Price per kilo)

Φαγκρί
Sea Bream
120

Σφυρίδα ή Στείρα
White Grouper or Golden Grouper
95

Λαβράκι
Sea Bass
70

Τσιπούρα
Gilthead Sea Bream
76

Αστακός
Lobster
130

Γαρίδες Jumbo
Jumbo Shrimp
125



Επιλογές Κρεατικών / Meat Choices

Rib-Eye Tagliatta με Πουρέ Καπνιστής Μελιτζάνας,
Κουκουνάρι και Ψιλοκομμένη Χωριάτικη σε Φρυγανισμένο Ψωμί
Rib Eye Tagliatta with Smoked Eggplant Puree,
Pine Seed and Chopped “Greek Salad on Toasted Bread

64

Κεμπάπ Γαλοπούλας με Χωριάτικες Πατάτες,
Κυπριακή Πίτα και Σάλτσα Γιαουρτιού με Ψητή Ντομάτα
Turkey Kebab with Country-Style Potatoes,
Cyprian Pita and Yogurt Sauce with Grilled Tomato

31

Σουβλάκι Κοτόπουλο σε Lemongrass, Μαριναρισμένο με Γιαούρτι και Πάπρικα,
Ρύζι Μπασμάτι με Κόκκινη Κινόα και Σάλτσα Μοσχολέμονο & Σκόρδο
Chicken Souvlaki with Lemongrass, Marinated in Yogurt and Paprika,
Basmati Rice with Red Quinoa with Garlic-Lime Sauce

33

Black Angus Burger με Παλαιωμένο Τυρί Cheddar, Μοσχαρίσιο Pastrami,
Καρδιές Μαρουλιού, Relish Πιπεριάς, Μαγιονέζα, και Χωριάτικες Πατάτες
Black Angus Burger with Aged Cheddar Cheese, Beef Pastrami,
Pepper Relish, Lettuce Hearts with Mayonnaise, and Country-Style Potatoes

36



Επιδόρπια / Desserts

Εκλαίρ με Cremeux Σοκολάτα Bitter και Τραγανή Βάφλα,
Συνοδεύεται με Παγωτό Chococream

Cookies Eclair with Bitter Chocolate Cremeux
and Crispy Waffle, Served with Chococream Ice Cream

19

Απαλή Κρέμα Τυριού με Lime, Compote από Εξωτικά Φρούτα,
Λευκή Σοκολάτα και Σορμπέ Μάνγκο

Soft Cheese Cream with Lime, Exotic Fruit Compote,
White Chocolate and Mango Sorbet

16

Σιροπιασμένο Κέικ με Καρύδια, Κρεμέ Κανέλας
και Σαντιγί Σοκολάτα Γάλακτος και Παγωτό Βανίλια

Syrup Cake with Walnuts, Cinnamon Cream
and Whipped Milk Chocolate, Vanilla Ice Cream

16

Ποικιλία Ελληνικών Γλυκών

Variety of Greek Delights

14

Ποικιλία Παγωτών & Σορμπέ (1 Μπάλα)

Selection of Ice Cream & Sorbet (1 Scoop)

4



Φρέσκα Φρούτα Εποχής (για Ένα Άτομο)

Fresh Seasonal Fruit (for One Person)

16





Πιάτα χωρίς Γλουτένη
Gluten free products



Πιάτα χωρίς Λακτόζη
Lactose free products



Πιάτα για Αυστηρούς Χορτοφάγους
Vegan Dishes



Πιάτα για Χορτοφάγους
Vegetarian Dishes

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

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.

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

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

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

Ο Αγορανομικός Υπεύθυνος: Αναστάσιος Αποστολόπουλος
Market Inspector Officer: Anastasios Apostolopoulos

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΑ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ – ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)
CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT – INVOICE)

