

QZSU
menu

Ορεκτικά Appetizers

Λευκή Ταραμοσαλάτα με Νιφάδες Αυγοτάραχου και 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
Καπνιστή Μελιτζανοσαλάτα με Ξύδι Κόκκινου Κρασιού και Παξιμάδια Ελαιόλαδου Traditional Smoked Eggplant Spread with Red Wine Vinegar and Olive Oil Rusks	14
Παραδοσιακό Τζατζίκι Traditional Tzatziki	11
Ψητή Φλαμπουρίτσα με Αβοκάντο και Γλυκό του Κουταλιού Σταφύλι Grilled “Flambouritsa” Cheese with Avocado and Grapes	22
Αμπελοντολμάδες με Γαρίδες, Λάδι Ανηθου και Κρέμα Ταραμά “Amblelontolmades” Vine Leaves Stuffed with Shrimp*, Rice, Dill Oil and White Fish Roe Salad	26
Μπουρέκι Μελιτζάνας με Φουρνιστή Τομάτα, Ξινομυζήθρα, Baby Ρόκα και Γλάσο από Παλαιωμένο Ξύδι Eggplant “boureki” with Baked Tomato, “Ximomizithra” Cheese, Baby Rocket and Aged Vinegar Glaze	22
Τηγανιά Θαλασσινών Φιλετάκια από Ψάρι Ημέρας, Γαρίδες*, Χταπόδι*, Πολύχρωμες Πιπεριές, Ρίγανη και Μοσχοφίλερο Seafood “Tigania” Fish Fillet of the Day, Shrimp*, Octopus*, Peppers, Oregano, and Moschofilero	32
Κροκέτα Μπακαλιάρου με Λεμονάτη Αϊόλι Cod Crockets with Lemon Aioli	22

Ορεκτικά Appetizers



	€
Κολοκυθοκεφτέδες με Κρέμα Γιαουρτιού και Δυόσμο Zucchini Crockets with Yogurt Cream and Spearmint	18
Γαρίδες* Σαγανάκι με Φέτα, Ούζο, Καντερή Πιπεριά και Φουρνιστά Τοματίνια Shrimp* "Saganaki" with Feta Cheese, Ouzo, Hot Pepper, Oven Baked Cherry Tomatoes	28
Τηγανητό Καλαμαράκι* με Κρέμα Γιαουρτιού, Μοσχολέμονο και Άνηθο Fried Calamari* with Yogurt Lime and Dill Cream	20
Αιγαιοπελαγίτικη Ψαρόσουπα με Μάγουλα Σφυρίδας, Κοκκάρια και Ζαφορά Aegean Fish Soup with White Grouper Cheeks, Baby Onions and Saffron	28
Τηγανητό Φρέσκο Ψαράκι Ημέρας (Αθερίνα, Σαρδέλα, Μαρίδα ή Γάδος) Fresh Small 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 and Rocket Leaves	28
Φρέσκια Αχινοσαλάτα με Σάλτσα Μοσχολέμονου & Αρωματικά Fresh Sea Urchin Salad with Lime Sauce & Aromatic Herbs	36
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

€
24

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

16

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 Caper Leaves
and Aromatic Wild Oregano

18

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

18



Ζυμαρικά Θαλασσινών

🐟 Seafood Pasta

Σπαγγέτι με Αστακό

Μαγειρεμένο σε Bisque Καραβίδας (Για Δύο άτομα)

Spaghetti with Lobster

Cooked in Crayfish Bisque (For two persons)

€
135/kg

Μανέστρα με Φρέσκο Ροφό

σε Ζωμό Οστρακοειδών και Μαραθόριζα

Orzo with Fresh Dusky Grouper

and Selfish Broth and Fennel

54

Πιλάφι με Κρασάτες Σουπιές, Σπανάκι,

Μυρώνια και Παλαιωμένη Παρμεζάνα

Pilaf with Cuttlefish, Spinach,

Wild Greens and Aged Parmesan

34

Μπαβέτε με Αυγά Αχινού, Αυγοτάραχο & Μοσχολέμονο

Bavette with Sea Urchin, Bottarga and Lime

42

Ψάρια & Θαλασσινά Fish & Seafood

Η ΨΑΡΙΑ ΤΗΣ ΗΜΕΡΑΣ ↗ CATCH OF THE DAY

	€
Συναγρίδα / Dentex	130/kg
Ροφός / Dusky Grouper	108/kg
Φαγκρί / Sea Bream	120/kg
Σφυρίδα ή Στείρα / White Grouper or Golden Grouper	95/kg
Λαβράκι / Sea Bass	70/kg
Τσιπούρα / Gilthead Sea Bream	76/kg
Αστακός στη Σχάρα / Grilled Lobster	130/kg
Γαρίδες* Jumbo στη Σχάρα Grilled Jumbo Shrimp*	125/kg
Φιλέτο Σφυρίδας με Μπουγιαμπέσα Χόρτα Εποχής και Σελινόριζα White Grouper Filet with “Bouillabaisse”, Seasonal Greens, and Celeriac	54
Φιλέτο από Ψάρι Ημέρας Κλέφτικο στην Λαδόκολλα με Πατάτες, Πιπεριές και Παρθένο Ελαιόλαδο Wrapped Fish Fillet of the Day with Potatoes, Peppers and Extra Virgin Olive Oil	48
T- Bone Ξιφία με Λαχανικά Εποχής και Ταρτάρ Τομάτας με Κάπαρη και Λεμόνι Swordfish T-Bone with Seasonal Vegetables, Tomato Tartar, with Caper and Lemon	58

Πιάτα Χρεατικών Meat Dishes

Κοντοσούβλι Κοτόπουλο με Ψητή Τομάτα, Πιπεριές,
Ελληνικά Πιτάκια και Τραγάνες Πατάτες
Chicken On Spit with Grilled Tomato,
Peppers, Greek Pita and French Fries

€
33

Μοσχαρίσια Tagliatta με Πατάτες Νέας Σοδιάς,
Γραβιέρα Κρήτης, Ρίγανη και Αρωματικό Ελαιόλαδο.
Beef Tagliatta with Potatoes, "Cretan Graviera Cheese",
Oregano and Aromatized Olive Oil

48

Μπριζόλα Μοσχαρίσια Γάλακτος
με Πουρέ Πατάτας, Ρόκα και Λάδι Τρούφας
Veal Steak with Potato Purée, Rocket and Truffle Oil

45



Επιδορπια Desserts

Τραγανό Μπισκότο Κακάο, Κρεμέ Bitter Σοκολάτας,
Απαλή Μους Σοκολάτα Γάλακτος και Παγωτό Βανίλια
Crispy Cocoa Biscuit, Bitter Chocolate Crème,
Milk Chocolate Mousse with Vanilla Ice Cream

€

16

Τάρτα Λεμόνι, Αφράτη Μους Αρωματισμένη με Lime,
Couli από Φρούτα του Δάσους και Παγωτό Πάβλοβα
Lemon Tarte, Fluffy Lime Mousse,
Forest Fruits Couli and Pavlova Ice Cream

16

Παραδοσιακή Πορτοκαλόπιτα, Σαντιγί Λευκής Σοκολάτας
με Μαστίχα, Κρεμέ Λεμόνι και Παγωτό Βανίλια
Traditional Orange Pie, White Chocolate Whipped Cream
with Masticha, Lemon Crème, and Vanilla Ice Cream

16

Ποικιλία Ελληνικών Γλυκών με Παγωτό Καϊμάκι
Variety of Greek Delights with Kaimaki Ice Cream

14

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*



Πιάτα 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)**

