

ROOM
SERVICE
MENU



Ευρωπαϊκό Πρωινό / Continental Breakfast • €40

Καλάθι του Φούρναρη με Ψωμάκια, Κουλούρια, Κρουασάν, Danish και Κέικ,
Σερβίρονται με Βούτυρο και Μαρμελάδες
Bakers Basket with Breakfast Rolls, Bagels, Croissants, Danish and Sponge 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



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

For your In Room breakfast, Continental will be served, any other preferences will be on consumption basis
Στο δωμάτιο σας, σερβίρουμε Ευρωπαϊκό πρωινό, όλα τα άλλα είδη χρεώνονται βάσει 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 • €45

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 Tartar

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 Διαιτήσ
Variety of Diet Cheese and Cold Cuts

Ψωμί Σίκαλης και Παξιμαδάκια Κριθαριού
Rye Bread and Wheat Bites



Μαρμελάδα και Μαργαρίνη Διαιτήσ
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 η 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 Φρέσκια Τομάτα και Ρίγανη Eggs Kagiana with Cold Cut from Mani, Tomato and Oregano	16
Croque Madame ή Monsieur με Προζυμένιο Ψωμί, Καπνιστό Ζαμπόν, Γκούντα & Ελαφριά Σως Μπεσαμέλ Croque Madame or Monsieur with Traditional Bread, Smoked Ham, Gouda & Light Bechamel Sauce	16
Δύο Αβγά Βραστά, Τηγανητά ή Στραπατσάδα με Μπέικον, Τομάτα & Μανιτάρια Two Eggs Boiled, Fried or Scrambled with Bacon, Tomato and Mushrooms	14
Στραπατσάδα με Καπνιστό Σολομό και Αβοκάντο Πάνω σε Τραγανά Ψωμάκια Ολικής Αλέσεως Scrambled Eggs with Smoked Salmon and Avocado on a Whole Grain Bread	22
Καλάθι του Φούρναρη με Ψωμάκια, Φρυγανισμένο Ψωμί του Τοστ, Κουλούρια, Κρουασάν, Danish και Κέικ, Σερβίρονται με Βούτυρο & Μαρμελάδες Bakery Basket with Breakfast Rolls, Toast, Bagels, Croissants, Danish and Sponge Cake, Served with Butter and Jams	14
Φρέσκος Χυμός Πορτοκάλι, Γκρέιπφρουτ ή Καρότο 300γρ. Fresh Orange, Grapefruit or Carrot Juice 300ml	9
Φρέσκοι Χυμοί Ανάμεικτοι 300γρ. Fresh Mixed Juices 300ml	10
Πιατέλα με Φρούτα (για Ένα Άτομο) Platter with Freshly Sliced Fruits (for 1 Person)	16









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

	€
Δημητριακά της Επιλογής σας: Cornflakes, Rice Crispies, Choco Pops, Muesli, All Bran ή Special K με Γάλα ή Γιαούρτι Your Choice of Cereals: Cornflakes, Rice Crispies, Frosties, Choco Pops, Muesli, All Bran or Special K with Milk or Yogurt	 8
Βρώμη με Άπαχο Γάλα, Θυμαρίσιο Μέλι και Αποξηραμένα Φρούτα Porridge with Skimmed Milk, Thyme Honey and Dried Fruits	 10
Γιαούρτι Πλήρες ή με Χαμηλά Λιπαρά με Γεύση Φρούτων Full or Low Fat Yogurt Flavored with Fruit	  9
Αμερικάνικες Τηγανίτες με Επιλογή από Χειροποίητη Μαρμελάδα, Φρέσκα Φρούτα, Σιρόπι Σφένδαμου ή Σάλτσα Σοκολάτας American Pancakes with a Choice of Vanilla Cream, Fresh Berries, Crispy Bacon or Maple Syrup	 14
Βάφλες με Σιρόπι Σφένδαμου, Μέλι ή Σαντιγί Waffles with Maple Syrup, Honey or Whipped Cream	 14

Ομελέτες / Omelet

Ελληνική Ομελέτα με Τομάτα, Τυρί Φέτα και Ελιές Greek Omelet with Tomato, Feta Cheese and Olives	 16
Ισπανική Φριτάτα με Γλυκοπατάτα και Τομάτα Spanish Frittata with Sweet Potato and Tomato	 16
Γαλλική Ομελέτα με Γραβιέρα και Αρωματικά Βότανα French Omelet with "Graviera" Cheese and Aromatic Herbs	 17
Ομελέτα της Επιλογής σας Omelet of your Choice	16

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



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

Χαβιάρι / Caviar

€

Χαβιάρι 'Sevruga' 28γρ. με Μπλίνις και Ξινή Κρέμα
Caviar 'Sevruga' 328gr. with Blinis and Sour Cream

160

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

270

Ορεκτικά / Appetizers

Ελληνική Μπρουσκέτα με Πατέ Ελιάς, Τοματίνια Κονφί,
Ξινομυζήθρα, Φύλλα Ρόκας, Σκόρδο και Λάδι Marzoram
Greek Style Bruschetta with Olive Pate, Cherry Tomato Confy,
"Xynomizithra", Rocket Leaves, Garlic and Marzoram Oil Vegetarian



14

Καρδιά Σολομού με Μπρικ, Λάδι Άνηθου, Πράσινο Μήλο και Φύλλα Σαλάτας
Salmon "Heart" with Brick, Dill Oil, Green Apple and Baby Leaves



32

Κροκέτες Κοτόπουλου με Μεσκλάν και Μαγιονέζα Τσίλι
Chicken Croquette with Mesclun Salad and Chilly Mayonnaise

18

Πίτα ή Τάρτα Ημέρας
Homemade Pie or Tart Choice.

16



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

Σαλάτες / Salads

€

Σαλάτα Βαλεριάνας με Τοματίνια, Αβοκάντο, Αγγούρι, Κατίκι Δομοκού, Παξιμάδια Χαρουπιού και Ελαιόλαδο Αρωματισμένο με Σκόρδο
Valerian Salad with Tomato Cherry, Avocado, Cucumber, "Katiki Domokou", Corab Rusks and Olive Oil Aromatized with Garlic



23

Σαλάτα Φακές με Κινόα, Χταπόδι, Λιαστή Ντομάτα, Τριμμένο Καρότο, Πορτοκάλι, Μαϊντανό και Ξύδι Βαλσάμικο
Lentils and Quinoa Salad with Octopus, Sundried Tomato, Ground Carrot, Orange, Parsley and Balsamic Vinegar



26

Σαλάτα του Καίσαρα με Ψητό Κοτόπουλο ή Φιλέτο Σολομού, Κρουτόν Αρωματισμένα με Σκόρδο και Νιφάδες Παρμεζάνας
Caesars Salad with Grilled Chicken or Salmon Fillet, Garlic Flavoured Croutons, Bacon and Parmesan Flakes

27

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



18

Μοτσαρέλλα di Buffala σε Καρπάσιο Τομάτας, Νιφάδες Μάραθου, Ψητό Ψωμί και Βασιλικό
Mozzarella Di Buffala with Tomato Carpaccio, Fennel Flakes, Grilled Bread and Basil



31



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

Σνάκς / Snacks

	€
Black Angus Burger με Μαρούλι, Ντομάτα και Μαγιονέζα Πίκλας Με Επιλογή: Αυγό, Μανιτάρια, Μπέικον, Τυρί Τσένταρ Black Angus Burger with Lettuce, Tomato, Pickle Mayonnaise At Your Choice: Egg, Mushrooms, Bacon, Cheddar Cheese	32
Γαρίδα* Tempura Burger με Ice-Berg, Τομάτα, Κρεμμύδι, Τυρί Κρέμα, Αγγούρι και Μαγιονέζα με Μοσχολέμονο Shrimp* Tempura Burger with Iceberg, Tomato, Onion, Cream Cheese, Cucumber and Lime Mayonnaise	28
Club Sandwich με Ψητό Φιλέτο Κοτόπουλο, Bacon, Αυγό, Γαλοπούλα, Μαρούλι, Ντομάτα και Μαγιονέζα Club Sandwich with Grilled Chicken Fillet, Bacon, Egg, Turkey, Lettuce, Tomato and Mayo	26
Λαχμαντζούν με Μοσχαρίσιο Κιμά, Σουτζούκι Αρμενίας, Πράσινη Πιπεριά, Ταρτάρ Ντομάτας και Σως Γιαουρτιού Lahmajoun with Ground Beef, Armenian 'Soutzoukia', Green Pepper, Tomato Tartar and Greek Yogurt Sauce	22
Ελληνικός Γύρος: Χειροποίητος Γύρος Χοιρινός, Πίτα, Ψητή Τομάτα και Σως Πικάντικης Φέτας Greek Homemade Pork Gyros, Greek Pita Bread, Baked Tomato and Spicy Feta Sauce	28
Πλατό Τυριών και Αλλαντικών Variety of Cheese and Cold Cuts	26
Τοστ με Τυρί Έμμενταλ και Γαλοπούλα ή Ζαμπόν Toast with Emmental Cheese and Turkey or Ham	14

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





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

Ζυμαρικά / Pasta

	€
Φρέσκα Ζυμαρικά με Σιγομαγειρεμένα Κεφτεδάκια και Νιφάδες "Πεκορίνο" Fresh Pasta with Slow Cooked "Keftedakia" and Pecorino Flakes	30
Πέννες Rigate με Κοτόπουλο, Σάλτσα Τρούφας, Μανιτάρια και Παρμεζάνα Penne Rigate with Chicken, Truffle Sauce, Mushrooms, and Parmesan	28
Πέννες Αραμπιάτα με Πικάντικη Σάλτσα Τομάτας Penne Arrabbiata with Spicy Tomato Sauce Vegetarian	 22
Πέννες Ναπολιτάνα με Βασιλικό Penne Napolitana with Basil Vegetarian	 20
Σπαγγέτι Καρμπονάρα Spaghetti Carbonara	22
Σπαγγέτι Μπολονέζ Spaghetti Bolognese	24




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

Κυρίως Πιάτα / Main Courses

• ΨΑΡΙ / FISH

Φιλέτο Σφυρίδας με Φρικασέ Λαχανικών,
Καρότο, Μάραθο, και Αρωματική Σάλτσα  € 51
White Grouper Fillet with Wild Greens Fricassee, Carrot, Fennel & Aromatic Sauce


Φιλέτο Λαβράκι με Πουρέ Σελινόριζας, Φρέσκα Μυρωδικά,
Καπνιστή Σάλτσα Ντομάτας και Ψητά Σπαράγγια  38
Sea Bass Fillet with Celeriac Puree, Fresh Herbs,
Smoked Tomato Sauce and Grill Asparagus

Φιλέτο Σολομού Sauté, Κινόα με Ανάμεικτα Λαχανικά Εποχής
και Αρωματική Σως Εσπεριδοειδών  38
Sauté Salmon Fillet, Quinoa
with Mixed Grilled Seasonal Vegetables and Citrus Aromatic Sauce

• ΚΡΕΑΣ / MEAT

Κοτόπουλο Ελευθέρas Βοσκής, Στήθος ή Μπούτι με Πουρέ Γλυκοπατάτας,
Demi Glass Κοτόπουλου και Λάδι Marzoram  36
Free Range Chicken, Breast or Thigh, Wrapped in His Crunchy Skin
with Sweet Potato Pure Chicken Demi Glass and Marzoram Oil

Οσομπούκο Braise σε Κόκκινο Κρασί με Πουρέ Πατάτας
και Καροτάκια ή Ρύζι ή Τηγανιτές Πατάτες  38
Ossobuco Braise in Red Wine with Soft Potato Pure
and Baby Carrots or Steamed Rice or French Fries

Μοσχάρισιο Φιλέτο με Ψητά Σπαράγγια, Κέικ Πατάτας & Σως Κόκκινου Κρασιού  56
Beef Fillet with Grilled Asparagus, Potato "Cake" and Red Wine Sauce



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

PIZZA

€

PIZZA GRAND

30

Καπνιστό Χοιρινό, Γκούντα, Μανιτάρια, Πιπεριές και Σάλτσα Ντομάτας
Smoked Ham, Gouda, Mushrooms, Peppers & Tomato Sauce

OLD FASHION MARGARITA



21

Φρέσκια Μοτσαρέλα, Παρμεζάνα, Σάλτσα Φρέσκιας Ντομάτας,
Βασιλικό, και Έξτρα Παρθένο Ελαιόλαδο
Fresh Mozzarella, Parmesan, Fresh Tomato Sauce, Basil, Extra Virgin Olive Oil

PASTRAMI

29

Μοσχαρίσιο Παστράμι, Τυρί Τσένταρ, Μανιτάρια, Ντομάτα
Beef Pastrami, Cheddar Cheese, Mushrooms, Tomato

Pizza of your choice

26

Πίτσα Επιλογής

Ελληνική Γωνιά / Greek Corner

Σούπα Ημέρας

18

Soup of the Day

Λαδερό Ημέρας

20






Dish of the Day (Vegetable or Legume Specialties)

Πιάτο Ημέρας

36

Dish of the Day

Διαιτητικά Πιάτα / Dietary Dishes

	€
<p>Σαλάτα από Φακές, Πολύχρωμες Πιπεριές, Σέλερι, Ξινόμηλο, Τοματίνια και Βινεγκρέτ Πιπεριάς</p> <p>Lentil Salad with Multicolored Peppers, Celery, Green Apples, Cherry Tomato and Pepper Vinaigrette</p>	 20
<p>Καρδιές Μαρουλιού με Φρέσκο Κρεμμύδι, Άνηθο και Βινεγκρέτ Μήλου</p> <p>Lettuce Salad with Spring Onions, Dill and Apple Cider Vinaigrette</p>	 17
<p>Μακαρόνια Ολικής Αλέσεως με Ψητά Λαχανικά και Τυρί Cottage</p> <p>Whole Wheat Spaghetti with Grilled Vegetables and Cottage Cheese</p>	20
<p>Φιλέτο Σφυρίδας με Φρικασέ Λαχανικών, Καρότο, Μάραθο, και Αρωματική Σάλτσα</p> <p>White Grouper Fillet with Wild Greens Fricassee, Carrot, Fennel & Aromatic Sauce</p>	 51
<p>Μπιφτέκι Γαλοπούλας, Σαλάτα Κινόα με Λαχανικά Σχάρας, Σάλτσα από Χαμηλών Λιπαρών Γιαούρτι και Καπνιστή Πάπρικα</p> <p>Turkey Burger Served with Quinoa Salad, Grilled Vegetables, Low Fat Yogurt Sauce and Smoked Paprika</p>	 26
Για τους Μικρούς μας Φίλους / For Our Young Friends	
<p>Κοτομπουκιές με Σάλτσα Μουστάρδας και Μέλι</p> <p>Chicken Nuggets with Mustard and Honey Sauce</p>	18
<p>Mini Burgers με Τυρί Τσένταρ, Coleslaw & Τηγανητές Πατάτες</p> <p>Mini Burgers with Cheddar Cheese, Coleslaw & French Fries</p>	24
<p>Τραγανές Μπουκιές Ψαριού με Σάλτσα Ταρτάρ</p> <p>Homemade Fish Sticks with Tartar Sauce</p>	28
<p>Σπαγγέτι Μπολονέζ ή Ναπολιτέν</p> <p>Spaghetti Bolognese or Napolitana</p>	14
<p>Τηγανητές Πατάτες με Σάλτσα Κοκτέιλ</p> <p>French Fries with Cocktail Sauce</p>	 8

Επιδόρπια / Desserts

€

- | | |
|--|---|
| Τιραμισού με Σαβαγιάρ, Κρεμέ Εσπρέσο,
Αφράτη Μους Μασκαρπόνε και Τραγανά Μπισκότα Σοκολάτας
Tiramisu with Savoyard, Espresso Cream,
Fluffy Mascarpone Mousse and Crispy Chocolate Cookies | 16 |
| Black Forest με Κρεμέ Bitter Σοκολάτα,
Compote Αγριοκέρασο και Σαντιγί από Marzipan
Black Forest with Cream Bitter Chocolate,
Compote Wild Cherry and Whipped Cream Marzipan | 16 |
| Τάρτα με Καραμελωμένα Μήλα, Μους Τονκα και Ρευστή Καραμέλα Βουτύρου
Caramel Apple Tart, Tonka Mousse and Liquid Butter Caramel | 16 |
| Ποικιλία Ελληνικών Γλυκών
Assorted Greek Pastries | 15 |
| 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 |



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

ΝΥΧΤΕΡΙΝΟ ΜΕΝΟΥ / LATE NIGHT MENU

	€
Σούπα Ημέρας Soup of the Day	18
Χωριάτικη Σαλάτα με Κρητικό Παξιμάδι και Κρίταμο Traditional Greek Salad with Cretan Wheat Rusks and Pickled Rock Samphire	18 
Σαλάτα του Καίσαρα με Ψητό Κοτόπουλο ή Φιλέτο Σολομού, Κρουτόν Αρωματισμένα με Σκόρδο και Νιφάδες Παρμεζάνας Caesars Salad with Grilled Chicken or Salmon Fillet, Garlic Flavoured Croutons, Bacon and Parmesan Flakes	27
Black Angus Burger με Μαρούλι, Ντομάτα και Μαγιονέζα Πίκλας Με Επιλογή: Αυγό, Μανιτάρια, Μπέικον, Τυρί Τσένταρ Black Angus Burger with Lettuce, Tomato, Pickle Mayonnaise At Your Choice: Egg, Mushrooms, Bacon, Cheddar Cheese	32
Club Sandwich με Ψητό Φιλέτο Κοτόπουλο, Bacon, Αυγό, Γαλοπούλα, Μαρούλι, Τομάτα και Μαγιονέζα Club Sandwich with Grilled Chicken Fillet, Bacon, Egg, Turkey, Lettuce, Tomato and Mayo	26
Τοστ με Ζαμπόν ή Γαλοπούλα και Τυρί Έμμενταλ Toasted Bread with Ham or Turkey and Emmental Cheese	14
Πέννες Αραμπιάτα με Πικάντικη Σάλτσα Τομάτας ή Ναπολιτέν με Βασιλικό Penne Arrabiata with Spicy Tomato Sauce or Napolitana with Basil	22 
Φιλέτο Σολομού Sauté, Κινόα με Ανάμεικτα Λαχανικά Εποχής και Αρωματική, Σάλτσα Εσπεριδοειδών Sauté Salmon Fillet, Quinoa with Mixed Grilled Seasonal Vegetables and Citrus Aromatic Sauce	38 
Κοτόπουλο Ελευθέρας Βοσκής, Στήθος ή Μπούτι με Πουρέ Γλυκοπατάτας, Demi Glass Κοτόπουλου και Λάδι Marzoram Free Range Chicken, Breast or Thigh, Wrapped in His Crunchy Skin with Sweet Potato Pure Chicken Demi Glass and Marzoram Oil	36 

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







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

Επιδόρπια / Desserts

	€
<p>Τιραμισού με Σαβαγιάρ με Εσπρέσο Κρεμέ Καφέ, Αφράτη Μους Μασκαρπόνε και Τραγανά Μπισκότα Σοκολάτας Tiramisu with Savoyard Watered and Espresso Cream Coffee, Fluffy Mascarpone Mousse and Crispy Chocolate Cookies</p>	16
<p>Ποικιλία Παγωτών & Σορμπέ (1 Μπάλα) <i>Selection of Ice Cream & Sorbets (1 Scoop)</i></p>	 4
<p>Φρέσκα Φρούτα Εποχής (για 1 άτομο) <i>Fresh Seasonal Fruit (for 1 person)</i></p>	   16



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

ΛΙΣΤΑ ΚΡΑΣΙΩΝ / WINE LIST

Σαμπάνια / Champagne

CHAMPAGNES N.V.	€
DRAPPIER CARTE D'OR Pinot Noir- Chardonnay- Pinot Meunier, Aube, A.O.C. Champagne	104
MOET & CHANDON BRUT IMPERIAL Pinot Noir- Pinot Meunier- Chardonnay, Epernay, A.O.C. Champagne	126
VEUVE CLICQUOT PONSARDIN BRUT Pinot Noir- Chardonnay- Pinot Meunier, Reims, A.O.C. Champagne	133
ROSE CHAMPAGNES	
DRAPPIER BRUT Pinot Noir, Montagne de Reims, A.O.C. Champagne	121
PRESTIGE CUVÉE & VINTAGE CHAMPAGNES	
LOUIS ROEDERER CRISTAL BRUT 2009 Pinot Noir- Chardonnay, Reims, A.O.C. Champagne	468
ARMAND DE BRIGNAC BRUT GOLD Pinot Noir- Pinot Meunier- Chardonnay, Reims, A.O.C. Champagne	660
DOM PERIGNON BRUT 2008 Pinot Noir- Chardonnay, Epernay, A.O.C. Champagne	387
ROSE PRESTIGE CUVÉE & VINTAGE CHAMPAGNES	
DOM PERIGNON ROSE BRUT 2005 Pinot Noir-Chardonnay, Epernay, A.O.C. Champagne	728
DOM PERIGNON ROSE BRUT METHUSELAH 2002 Pinot Noir-Chardonnay, Epernay, A.O.C. Champagne	15.720

Αφρώδης Οίνοι / Sparkling Wine

ΕΛΛΑΔΑ / GREECE	
Κτήμα Τσέλεπου, Amalia Brut, Μοσχοφίλερο, Πελοπόννησος Tselepos Estate, Amalia Brut, Moschofilero, Peloponnese	60
Κτήμα Καρανίκα, Karanika Brut Cuvée Spéciale, Ξινόμαυρο, Αμύνταιο Domaine Karanikas, Karanika Brut Cuvée Spéciale, Xinomavro, Amynteo	68
ΙΤΑΛΙΑ / ITALY	
La Farra, Prosecco di Treviso Extra Dry, Veneto	38
Beppe Marino, Moscato d'Asti, DOCG, Piedmont	35

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

ΛΙΣΤΑ ΚΡΑΣΙΩΝ / WINE LIST

Λευκοί Οίνοι / White Wine

	€
ΕΛΛΑΔΑ / HELLAS	
Σκούρας "Portes" Μοσχοφίλερο, Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος Skouras "Portes" Moschofilero, P.G.I. Peloponnese	41
Άλφα, Μαλαγουζιά, Π.Γ.Ε. Φλώρινας Alpha Estate, Malagouzia, P.G.I. Florina	50
Γκίκας, Ρετσίνα "Pine Forest" Ασύρτικο, Π.Γ.Ε. Πλαγιές Κιθαιρώνα Gikas Winery "Pine Forest" Retsina, Assyrtiko, P.G.I. Slopes of Kithairon	43
Καραμολέγκος "34" Ασύρτικο, Π.Ο.Π. Σαντορίνη Karamolegos Winery "34" Assyrtiko, P.D.O. Santorini	78
Gentilini, Ρομπόλα "Wild Paths" Π.Ο.Π. Ρομπόλα Κεφαλληνίας Gentilini Winery, Robola "Wild Paths" P.D.O. Robola of Cephalonia	67
Άλφα, Sauvignon Blanc, Π.Γ.Ε. Φλώρινα Alpha Estate, Sauvignon Blanc, P.G.I. Florina	70
Μέγα Σπήλαιο "Cuvee III" Μαλαγουζιά- Ασύρτικο- Chardonnay, Π.Γ.Ε. Αχαΐα Mega Spileo "Cuvee III" Malagouzia-Assyrtiko-Chardonnay, P.G.I. Achaia	44
Γεροβασιλείου, Viognier, Π.Γ.Ε. Επανομή Gerasileiou Estate, Viognier, P.G.I. Epanomi Αργυρός "Cuvee Monsignori" Ασύρτικο, Π.Ο.Π. Σαντορίνη Estate Argyros "Cuvee Monsignori" Assyrtiko, P.D.O. Santorini	68
Αργυρός "Cuvee Monsignori" Ασύρτικο, Π.Ο.Π. Σαντορίνη Estate Argyros "Cuvee Monsignori" Assyrtiko, P.D.O. Santorini	98
Δουλουφάκης "Άσπρος Λαγός" Βιδιανό, Π.Γ.Ε. Κρήτη Douloufaki Winery "White Rabbit" Vidiano, P.G.I. Crete	57
Βιβλία Χώρα "Οβηλος" Sémillon-Ασύρτικο, Π.Γ.Ε. Παγγαίο Biblia Chora Estate "Ovilos" Sémillon-Assyrtiko, P.D.O. Pangeon	76
ΓΑΛΛΙΑ / FRANCE	
Henri Bourgeois "Jadis" Sauvignon Blanc, A.O.C. Sancerre, Loire	130
William Fevre, Chablis Grand Cru, Bourgos, Chardonnay, A.O.C. Chablis	230
Louis Jadot "Les Petites Pierres" Pouilly Fuisse, Chardonnay, A.O.C. Bourgogne	121

ΛΙΣΤΑ ΚΡΑΣΙΩΝ / WINE LIST

ΙΤΑΛΙΑ / ITALY

Livio Felluga, “Ilvio Bianco”, Pinot Bianco, Colli Orientali Del Friuli, D.O.C. Friuli 108

ΙΣΠΑΝΙΑ / SPAIN

Torres “Vina Esmeralda” Moscatel- Gewurstraminer, Penedes, D.O. Catalunya 38

ΑΥΣΤΡΙΑ / AUSTRIA

F.X. Pichler, Gruner Veltliner, Loibenberg Smaragd, Wachau Valley 128

ΟΥΓΓΑΡΙΑ / HUNGARY

Oremus Tokaji Dry “Mandolas” Furmint, Minosegi Bor Tokaji 77

ΑΥΣΤΡΑΛΙΑ / AUSTRALIA

Henschke “Julius” Riesling, Eden Valley, Barossa South Australia 110

Ροζέ Οίνοι / Rosé Wine

ΕΛΛΑΔΑ / GREECE

Πύργος Μελά “Idylle d' Achinos” 60

Grenache-Αγιωργίτικο-Syrah, Π.Ο. Φθιώτιδας

Chateau La Tour Melas “Idylle d' Achinos”

Grenache-Agjorgitiko-Syrah, R.W. Fthiotidas

Άλφα Ροζέ, Ξινόμαυρο, Π.Ο.Π. Αμύνταιο 64

Estate Alpha Rose, Xinomavro, P.D.O. Amyndeon

ΓΑΛΛΙΑ / FRANCE

Chateau Miraval Cinsault- Grenache- Rolle, Syrah, A.O.C. Cotes de Provence 88

ΠΟΡΤΟΓΑΛΙΑ / PORTUGAL

DFJ Vinhos “Pink Elephant” Garnacha Tinta, 36

Castille La Mancha, D.O. Valdepenas

ΛΙΣΤΑ ΚΡΑΣΙΩΝ / WINE LIST

Ερυθροί Οίνοι / Red Wines

	€
ΕΛΛΑΔΑ / GREECE	
Άλφα, Ξινόμαυρο "Reserve" Παλαιά Κλήματα, Π.Ο.Π. Αμύνταιο Alpha Estate, Xinomavro "Reserve" Vieilles Vignes, P.D.O. Amyndeon	68
Σκούρας "Άκρες" Αγιωργίτικο-Cabernet Sauvignon, Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος Domaine Skouras "Akres" Agiorgitiko-Cabernet Sauvignon, P.G.I. Peloponnese	35
Μέγα Σπήλαιο "Cuvee III" Μαυροδάφνη-Cabernet Sauvignon-Αγιωργίτικο, Π.Γ.Ε. Αχαΐα Mega Spileo "Cuvee III" Mavrodaphne-Cabernet Sauvignon-Agiorgitiko, P.G.I. Achaia	48
Σκούρας "Portes" Merlot, Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος Domaine Skouras "Portes" Merlot, P.G.I. Peloponnese	45
Αβαντίς "Άγιος Χρόνος" Syrah-Viognier, Π.Γ.Ε. Εύβοια Avantis Estate "Holly Time" Syrah-Viognier, PGI Evia	80
Τσάνταλης "Κορμίλιτσα" Cabernet Sauvignon-Λημνιό, Π.Γ.Ε. Άγιον Όρος Tsantali Vineyards "Kormilitsa" Cabernet Sauvignon-Limnio, P.G.I. Mount Athos	128
Κτήμα Γαίας "Νεμέα" Αγιωργίτικο, Π.Ο.Π. Νεμέα Gaia Estate "Nemea" Agiorgitiko, P.D.O. Nemea	86
ΓΑΛΛΙΑ / FRANCE	
Bouchard Pere & Fils "La Vignee" Pinot Noir, A.O.C. Bourgogne	70
Domaine Leroy Bourgogne Rouge, Pinot Noir, A.O.C. Burgundy	162
ΙΣΠΑΝΙΑ / SPAIN	
Descendientes de J. Palacios "Villa de Corullon" Mencia, D.O. Bierzo	136
Bodegas Roda "Roda I" Reserva, D.O.C.a. Rioja	158
ΑΥΣΤΡΑΛΙΑ / AUSTRALIA	
Yalumba "Oxford Landing" Cabernet Sauvignon- Shiraz, South Australia	45
ΝΟΤΙΑ ΑΦΡΙΚΗ - SOUTH AFRICA	
Escapades, Pinotage, Stellenbosch, Coastal Region	82
ΑΜΕΡΙΚΗ - U.S.A.	
Dominus, Cabernet Sauvignon- Cabernet Franc- Petit Verdot, Yountville, Napa Valley 2011	400

ΛΙΣΤΑ ΚΡΑΣΙΩΝ / WINE LIST

Γλυκείς Οίνοι / SweetWines

	€
ΣΑΜΟΣ / SAMOS	
Ε.Ο.Σ.Σ., Samos Anthemis, Μοσχάτο Σάμου, Π.Ο.Π. 0,5lt	40
Samos Co-op, Samos Anthemis, P.D.O. Muscat of Samos, 0,5lt	
Ε.Ο.Σ.Σ., Samos Νέκταρ, Μοσχάτο Σάμου, Π.Ο.Π. 0,5lt	64
Samos Co-op, Samos Nectar, P.D.O. Muscat of Samos, 0,5lt	
ΓΑΛΛΙΑ / FRANCE	78
NV Mas Amiel Maury Vintage, Grenache Rouge-Syrah	
A.O.C. Maury, Languedoc- Roussillon	

ΛΙΣΤΑ ΚΡΑΣΙΩΝ / WINE LIST

HOUSE SELECTION – BY THE GLASS

€

Champagne N.V. 125ml

DRAPPIER CARTE D'OR

22

Pinot Noir-Chardonnay-Pinot Meunier, Aube, A.O.C. Champagne

Αφρώδεις Οίνοι / Sparkling Wine 125ml

ΕΛΛΑΔΑ / GREECE

Κτήμα Τσέλεπου, Amalia Brut, Moschoφίλερο, Πελοπόννησος

14

Tselepos Estate, Amalia Brut, Moschofilero, Peloponnese

ΙΤΑΛΙΑ / ITALY

La Farra, Prosecco di Treviso Extra Dry, Veneto

10

Beppe Marino, Moscato d'Asti, DOCG, Piedmont

10

Λευκοί Οίνοι / White Wine 125ml

ΕΛΛΑΔΑ / GREECE

Κτήμα Άλφα, Μαλαγουζιά, Π.Γ.Ε. Φλώρινας

13

Alpha Estate, Malagouzia, P.G.I. Florina

Μέγα Σπήλαιο "Cuvee III" Μαλαγουζιά-Ασύρτικο-Chardonnay, Π.Γ.Ε. Αχαΐα

12

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

ΙΣΠΑΝΙΑ - SPAIN

Torres Vina Esmarelda Moscatel - Gewurstraminer, Penedes, D.O. Catalunya

12

Ροζέ Οίνοι / Rose Wine 125ml

ΕΛΛΑΔΑ / GREECE

Πύργος Μελά, Idylle d' Achinos, Grenache-Αγιωργήτικο-Syrah, Π.Ο. Φθιώτιδας

13

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

Άλφα Ροζέ, Ξινόμαυρο, Π.Ο.Π. Αμύνταιο

13

Estate Alpha Rose, Xinomavro, P.D.O. Amyndeon

ΠΟΡΤΟΓΑΛΙΑ / PORTUGAL

DFJ Vinhos, "Pink Elephant", Garnacha Tinta, Castille La Mancha, D.O. Valdepenas

12

Ερυθροί Οίνοι / Red Wine 125ml

ΕΛΛΑΔΑ / GREECE

Μέγα Σπήλαιο "Cuvee III"

13

Μαυροδάφνη-Cabernet Sauvignon-Αγιωργήτικο, Π.Γ.Ε. Αχαΐα

Mega Spileo "Cuvee III"

Mavrodaphne-Cabernet Sauvignon-Agiorgitiko, P.G.I. Achaia

Σκούρας "Portes" Merlot, Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος

13

Domaine Skouras "Portes" Merlot, P.G.I. Peloponnese

ΑΥΣΤΡΑΛΙΑ / AUSTRALIA

Yalumba, Oxford Landing, Cabernet Sauvignon, Shiraz, South Australia

13

ΛΙΣΤΑ ΠΟΤΩΝ - BEVERAGE LIST

Signature Cocktails

€

MEDITERRANEAN 18
Skinos Masticha Liqueur Flavored With Basil Leaves, Campari,
Homemade Lavender Syrup, Fresh Lemon Juice

MEXICAN MAI-TAI 16
Cazadores Reposado, Gusano Rojo Mezcal, Orange Jam,
Orgeat Syrup, Fresh Lime Juice, Angostura Bitters

LA DOLCE VITA 15
42 Below Vodka Flavored with Orange Peels, Fresh Passion Fruit,
Homemade Syrup Tangerine & Plum Bitter

DRAGONFLY 16
Bombay Sapphire Gin, Masticha Liqueur, Green Apple Liqueur,
Fresh Cucumber Ginger & Basil Leaves

ANJOS REYES 15
Cazadores Reposado Flavored with Chipotle Peppers,
Fresh Mango, Sugar Oil from Citrus, Agave

MY ZOMBIE 18
Blended Rum, Fresh Passion & Grapefruit,
Homemade Spice Syrup, Passoa Liqueur, Bitters

PERFECT G & T 20
Star of Bombay, Grapefruit & Lemon Peels, Rosemary, Three Cents Tonic

CARIBBEAN TOUCH 18
Bacardi 8 Y O, Fresh Pineapple, Fresh Ginger, Vanilla Madagascar, Bitter Angostura

BERRIES LOVERS 18
42 Below Vodka, Fresh Mix Berries, Liqueur Elderflower,
Fresh Lime Juice, Madagascar Vanilla

Aperitivo

APEROL SPRITZ 15
Aperol, Cinzano pro Spritz, Schweppes Soda

CAMPARI TONIC 15
Campari, Schweppes Tonic

NEGRONI 18
Campari, Bulldog Gin, Cinzano 1757

ΛΙΣΤΑ ΠΟΤΩΝ - BEVERAGE LIST

Κοκτέιλ χωρίς αλκοόλ / Mock-Tails

€

GRAND PUNCH

12

Fresh Pineapple, Mixed Berries, Agave Syrup,
Fresh Lime Juice, Top Up With Lemonade

CITRUS PASSION

12

Fresh Citrus Juice, Orange Jam, Simple Syrup, Mint Leaves,
Top Up With Tree Cents Gentlemen's Soda

Αποστάγματα με Βάση το Κρασί Wine Based Aperitifs

Martini Extra Dry

10

Martini Bianco

10

Martini Riserva Speciale Ambrato

11

Martini Reserva Speciale Rubino

11

Noilly Prat Original French Dry

11

Cinzano 1757

10

Αποστάγματα με Βάση το Γλυκάνισο Anise Based Aperitifs

Ouzo Babatzim

11

Ouzo Tsantali

9

Romana Sambuca

12

ΛΙΣΤΑ ΠΟΤΩΝ - BEVERAGE LIST

Whisky

	€
Dewar's 12 Y O	14
Johnnie Walker Red Label	12
Dewar's White Label	12
J&B Rare	12
Aberfeldy 12 Y O	16
Macallan Amber	22
Oban 14 Y O	17
Johnnie Walker Black Label	14
Chivas Regal 12 Y O	14
Haig Gold Label	12
Jim Beam White Label	12
Jack Daniel's Original Old No7	14

Gin

Bombay Sapphire	13
Bulldog	14
Bombay Bramble	13
Oxley	16
Star of Bombay	15
Hendrick's Gin	16

Vodka

42 Below	12
Stolichnaya Red	12
Grey Goose	18
Belvedere Pure	16

ΛΙΣΤΑ ΠΟΤΩΝ - BEVERAGE LIST

Rum

€

Bacardi Carta Blanca	12
Bacardi Carta Oro	13
Captain Morgan Rum	12
Kraken Black Spiced Rum	14
Santa Tereza 1976	18

Tequila

Patron Silver	16
Cazadores Blanco	12
Patron Reposado	18
Patron Anejo	20

Λικέρ / Liqueurs

Martini Riserva Speciale Bitter	13
Campari	11
Aperol	10
Skinos Mastiha Spirit	11
Disaronno Originale Amaretto	12

Cognac and Brandy

Metaxa Amphora 7 Star	14
Metaxa 12 Star Brandy	16
Remy Martin V.S.O.P.	20
Hennessy Fine De Cognac	18
Remy Martin XO Excellence Cognac	28
Hennessy XO	35

ΛΙΣΤΑ ΠΟΤΩΝ - BEVERAGE LIST

Μπίρες / Beers

	€
Heineken	9
Heineken Silver	9
Alfa	9
Mamos	9
Fischer	10
Erdinger Weissbier	10
Mc Farland	20
Sol	10
Heineken 0.0 (non alcoholic)	8

ΛΙΣΤΑ ΠΟΤΩΝ - BEVERAGE LIST

Καφές και Σοκολάτα / Coffee and Chocolate

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

Διατίθεται και καφές χωρίς καφεΐνη και γάλα χωρίς λακτόζη
Caffeine free coffee and lactose intolerant milk is also available

Τσάι και Ροφήματα / Tea and Decoctions

Τσάι σε Ποικιλία Γεύσεων Variety of Tea	5
Χαμομήλι Camomile	5

ΛΙΣΤΑ ΠΟΤΩΝ - BEVERAGE LIST

Αναψυκτικά / Soft Drinks (250ml)

€

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

5

Φρέσκοι Χυμοί / Fresh Fruit Juices (250ml)

Πορτοκάλι
Orange

9

Γκρέιπφρουτ
Grapefruit

9

Ανάμικτα Φρούτα
Fruit Punch

10

Three Cents

Pink Grapefruit Soda

6

Aegean Tonic

6

Ginger Beer

7

Μεταλλικό Νερό / Mineral Water

Μεταλλικό Νερό Ioli 1lt
Still Mineral Water Ioli 1lt

4

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

7

Ανθρακούχο Νερό / Sparkling Water

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



Gluten free



Lactose free



Vegetarian



Vegan



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