



menu

Ορεκτικά Appetizers

Λευκή Ταραμοσαλάτα με Νιφάδες Αυγοτάραχου
και Λάδι Σχοινόπρασσου

White Fish Roe Salad with Bottarga Flakes and Chive Oil



Φάβα Σαντορίνης με Ταρτάρ Τομάτας,
Κρεμμύδι και Τηγανητή Καπαρη

Santorini Split Pea Spread

with Tomato Tartar, Onions and Capers



Καπνιστή Μελιτζανοσαλάτα

με Ξύδι Κόκκινου Κρασιού και Παξιμάδια Ελαιόλαδου

Traditional Smoked Eggplant Spread

with Red Wine Vinegar and Olive Oil Rusks



Ψητή Φλαμπουρίτσα με Αβοκάντο
και Γλυκό του Κουταλιού Σταφύλι

Grilled "Flambouritsa" Cheese with Avocado and Grapes



ΤΗΓΑΝΙΑ ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ

Φιλετάκια από Ψάρι Ημέρας, Γαρίδες*, Χταπόδι*,

Πολύχρωμες Πιπεριές, Ρίγανη και Μοσχοφίλερο

SEAFOOD "TIGANIA"

Fish Fillet of the Day, Shrimp*, Octopus*,

Peppers, Oregano, and Moschofilero



Κολοκυθοκεφτέδες με Κρέμα Γιαουρτιού και Δυόσμο

Zucchini Croquets with Yogurt Cream and Spearmint



Ορεκτικά Appetizers

Τραγανό Κανελόνι Γαρίδας*
με Φρέσκια Τομάτα και Ρευστή Μπεςαμέλ
Crispy Shrimp* Cannelloni with Fresh Tomato and Bechamel

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

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

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



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

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



Φρέσκοις Τηγανητές Πατάτες με Ρίγανη
Fresh Fried Potatoes with Oregano



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



Σαλάτα Πράσινη με Γαρίδα*, Σκορδάτα Κρουτόν,
Καλαμπόκι, Παρμεζάνα και Caesars Sauce
Green Salad with Shrimp*, Garlic Croutons,
Corn, Parmesan and Caesars Sauce

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



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



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



Ζυμαρικά Θαλασσινών

🐟 Seafood Pasta

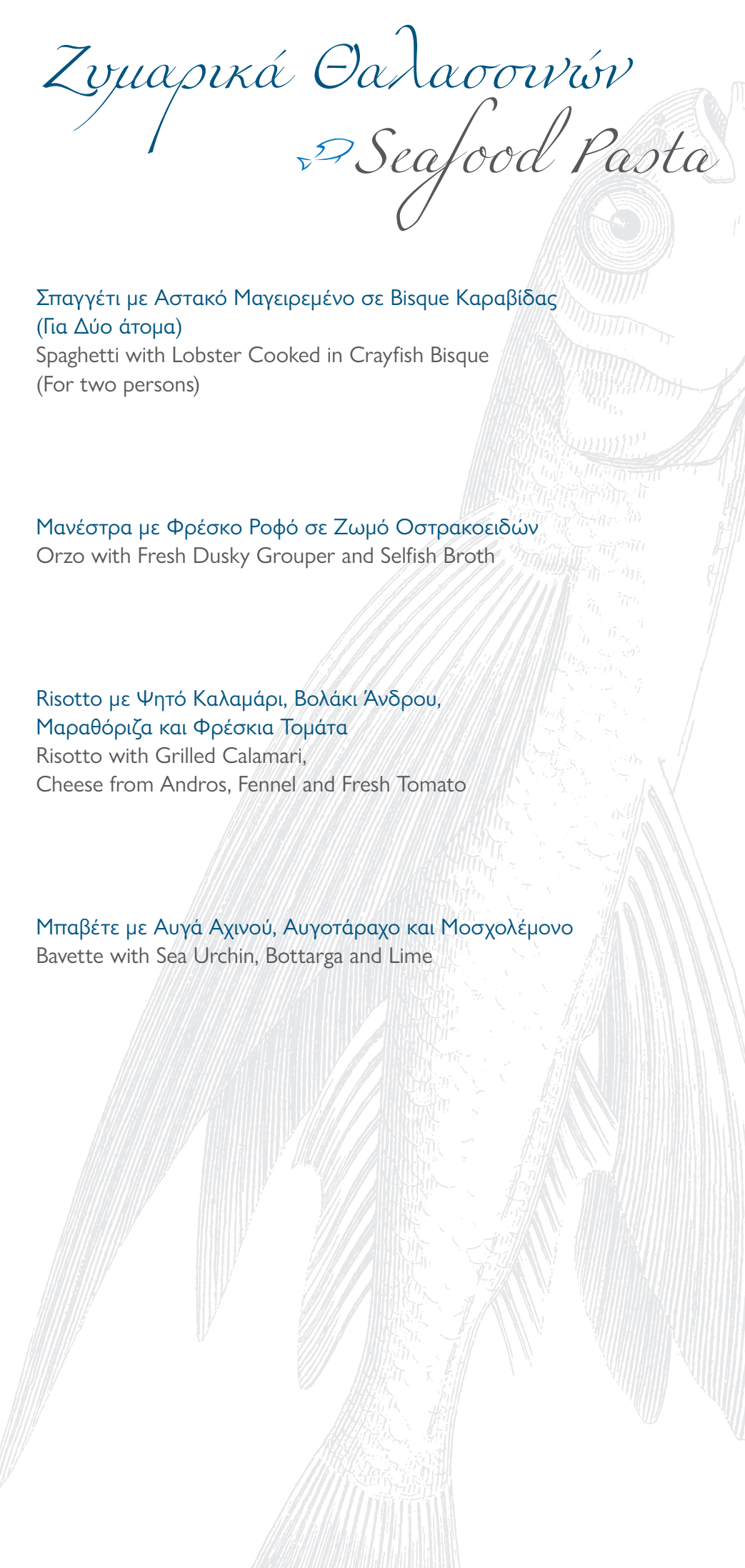
Σπαγγέτι με Αστακό Μαγειρεμένο σε Bisque Καραβίδας
(Για Δύο άτομα)

Spaghetti with Lobster Cooked in Crayfish Bisque
(For two persons)

Μανέστρα με Φρέσκο Ροφό σε Ζωμό Οστρακοειδών
Orzo with Fresh Dusky Grouper and Selfish Broth

Risotto με Ψητό Καλαμάρι, Βολάκι Άνδρου,
Μαραθόριζα και Φρέσκια Τομάτα
Risotto with Grilled Calamari,
Cheese from Andros, Fennel and Fresh Tomato

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



Ψάρια & Θαλασσινά Fish & Seafood

Η ΨΑΡΙΑ ΤΗΣ ΗΜΕΡΑΣ ↗ CATCH OF THE DAY

Φιλέτο Σφυρίδας

με Μπουγιαμπέσα Χόρτα Εποχής και Σελινόριζα

White Grouper Filet

with "Bouillabaisse", Seasonal Greens, and Celeriac



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



Συναγρίδα

Dentex

Ροφός

Dusky Grouper

Φαγκρί

Sea Bream

Σφυρίδα ή Στείρα

White Grouper or Golden Grouper

Λαβράκι

Sea Bass

Τσιπούρα

Gilthead Sea Bream

Αστακός στη Σχάρα

Grilled Lobster

Γαρίδες* Jumbo στη Σχάρα

Grilled Jumbo Shrimp*

Πιάτα Χρεατικών Meat Dishes

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

Rib Eye Tagliata με Λαχανικά Εποχής
και Πουρέ Καπνιστής Μελιτζάνας
Rib Eye Tagliata with Seasonal Vegetables
and Smoked Eggplant Puree

Μπριζόλα Μοσχαρίσια Γάλακτος με Chips Πατάτας,
Μυρωδικά και Pesto Φέτας
Veal Steak with Potato Chips, Herbs and Feta Pesto



Επιδορπια Desserts

Κρέμα Φιστίκι με Μαυροκερασό,
Σαντιγί Μαδαγασκάρης και Sorbet Cassis
Pistachio Cream with Black Cherry,
Madagascar Whipped Cream and Cassis Sorbet

Κρεμε Εξωτικών Φρούτων Πάνω σε Τραγανό Μπισκότο
και Παγωτό Λευκή Σοκολάτα με Passion
Exotic Fruit Cream on Crispy Biscuit and
Passion White Chocolate Ice Cream

Συνδυασμός από Βελούδινη Σοκολάτα Γάλακτος
και Bitter με Παγωτό Πάβλοβα
Milk and Bitter Chocolate with Pavlova Ice Cream

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

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

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



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 (€)

*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)



Χρησιμοποιούμε πιστοποιημένο οικολογικό χαρτί σε όλα τα μενού
All our menus are printed on certified eco-friendly paper

