



A la Carte Menu

Ορεκτικά

Παραδοσιακό Τζατζίκι με αγγουράκι και σκόρδο

Traditional Tzatziki with cucumber and garlic

6.00

Αγιορείτικη Μελιτζανοσαλάτα (με ψητή καπνιστή μελιτζάνα, σκόρδο, μηλόξιδο και ελαιόλαδο)

“Mount Athos” Eggplant Salad (with roasted smoked eggplant, garlic, apple cider vinegar and olive oil)

6.50

Λευκή Ταραμοσαλάτα (με παρθένο ελαιόλαδο και άρωμα λεμονιού)
White “Taramosalata” - fish roe salad (with virgin olive oil and fresh lemon)

7.0

Πατάτες Τηγανητές**

French Fries

6.0

Ζεστή Πατατοσαλάτα (με καπνιστή πανσέτα, φρέσκα μυρωδικά και μουστάρδα Dijon)

Warm Potato Salad (with smoked pork belly , fresh herbs and Dijon mustard)

9.50

Κολοκυθάκια Τηγανητά με Τζατζίκι

Fried Zucchini with tzatziki

8.50

Φέτα Τηγανητή (σε κρούστα σουσαμιού και μέλι)

Fried Feta Cheese (in sesame crust and honey)

9.50

Χταπόδι Σχάρας* (με ελαιόλαδο και μηλόξυδο)

Grilled Octopus (with olive oil and apple vinegar)

15.50

Αλίπαστα και καπνιστά ψάρια

Smoked and salted fish

13.50

Σαλάτες

Χωριάτικη Σαλάτα (με ντομάτα, αγγούρι, ελιές, κρεμμύδι, πιπεριά, φέτα και ελαιόλαδο)
Greek Salad (tomato, cucumber, olives, onion, pepper, feta and olive oil)

12.50

Σαλάτα Κινόα (με baby ρόκα, αβοκάντο, ντοματίνια και dressing με τζίντζερ και εσπεριδοειδή)

Quinoa Salad (with baby rocket, avocado, cherry tomatoes and ginger-citrus dressing)

13.00

Πράσινη Σαλάτα (με Κοτόπουλο* καιμανιτάρια, μαγειρεμένα με ανατολίτικα μπαχαρικά, ντοματίνια και βινεγκρέτ μουστάρδας)

Green Salad (with chicken and mushrooms cooked with Asian flavours, cherry tomatoes and mustard dressing)

14.00

Σαλάτα Mesclun (με καβούρι*, αβοκάντο, μάγκο,, αγγουράκι και γκρέιπφρουτ dressing)
Mesclun Salad (with crab, avocado, mango , cucumber and grapefruit dressing)

15.00

Pasta – Rissoti

Linguine με Γαρίδες *(με φρέσκια ντομάτα, βασιλικό, παλαιωμένο κονιάκ και μπίσκ οστρακοειδών)

Linguine with Shrimps (with fresh tomatoes, basil, aged brandy and shellfish bisque)

16.00

Κριθαρότο Θαλασσινών *(με γαρίδες, χταπόδι, μύδια και θράψαλο, σβησμένα με ούζο, φρέσκια τομάτα και μάραθο)

Seafood Orzo (with shrimps, octopus, mussels and squid, with ouzo, fresh tomatoes and fennel)

18,50

Ριζότο Μανιταριών (με ποικιλία μανιταριών, λάιμ και νιφάδες παρμεζάνας)

Mushrooms Risotto (with variety of mushrooms, lime and parmesan flakes)

14,00

Αστακομακαρονάδα 2 ατόμων *(με Linguine, φρέσκια ντομάτα, βούτυρο και άρωμα βασιλικού)

Lobster Pasta for 2 persons (with Linguine, fresh tomato, butter and Basil)

90,00

Ψαρικά-Θαλασσινά

Μύδια Αχνιστά* (με μάραθο, ρετσίνα και λεμόνι)
Mussels (Steamed with fennel, retsina wine and lemon)

13,00

Θράψαλο Τηγανητό* (με τραγανή κρούστα από καλαμποκάλευρο, λεμόνι και κρέμα Αγιολί)

Fried squids (with a crust of corn flour, lemon and "Aioli" cream)

14,00

Γαρίδες Σχάρας* (με φρέσκα μυρωδικά, σκόρδο και ελαιόλαδο)
King prawns (grilled with fresh herbs, garlic and olive oil)

16,00

Φρέσκο ψάρι Ημέρας (Ρωτήστε για διαθεσιμότητα και τιμή ανά κιλό)
Fresh Fish of the Day (Ask for availability and price per kilo)

Αστακός Σχάρας *(με ψητά Λαχανικά)
Grilled Lobster (with grilled vegetables)

80,00

Κρεατικά

Χοιρινό Σουβλάκι* (με ψητές πιτούλες, τζατζίκι και πατάτες τηγανιτές)
Pork skewer (with grilled Pita-bread, tzatziki and French fries)

14,50

100% Μπιφτέκι Μόσχου*(με ψητές πιτούλες, τζατζίκι και πατάτες τηγανητές)
100% Beef Burger (with grilled pita-bread, tzatziki and French fries)

14,00

Φιλέτο από Μοσχαράκι* (με φρέσκα μυρωδικά, σάλτσα πιπεριού και baby πατάτες σωτέ)
Beef Fillet (with fresh herbs, pepper sauce and sauté baby potatoes)

26,00

Αρνίσια παϊδάκια Γαλλικής κοπής* (γλασαρισμένα με σκόρδο, chimichurri και baby πατάτες σωτέ)

French-cut lamb ribs (glazed with garlic, chimichurri and baby sautéed potatoes)

24,00

Επιδόρπια

Φρουτοσαλάτα (με φρέσκα φρούτα εποχής)
Fruit salad (with fresh seasonal fruits)

9,00

Σουφλέ Σοκολάτας (με σάλτσα φράουλας και παγωτό βανίλια)
Chocolate soufflé (with strawberry sauce and vanilla ice cream)

11,00

Πολίτικο Γαλακτοπούρεκο (με βουτυράτη κρέμα, κανέλα και εκχύλισμα βανίλιας)
Traditional Galaktoboureko (phyllo pastry with butter, crème anglaise, cinnamon, and vanilla extract)

9,50

Μπάλα Παγωτό

Ice cream Scoop

3,00

Στις τιμές συμπεριλαμβάνεται ΦΠΑ

Ο καταναλωτής δεν υποχρεούται να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό

Διατίθεται έντυπο διαμαρτυρίας

Διατίθεται λίστα με αλλεργιογόνα

Στις σαλάτες χρησιμοποιείται εξτρά παρθένο ελαιόλαδο

Στα τηγανητά χρησιμοποιείται αρίστης ποιότητας ηλιέλαιο

Τα προϊόντα με αστερίσκο είναι ΚΤΨ

Τα προϊόντα με 2 αστερίσκους είναι ΚΤΨ και προ μαγειρεμένα

Αγορανομικός Υπεύθυνος Διεύθυνση Ξενοδοχείου