

---

## SALADS / ΣΑΛΑΤΕΣ

---

**AVRA SALAD / AVRA ΣΑΛΑΤΑ GF** 13,00€

Mesclun with fennel, arugula, radicchio,  
grilled zucchini, crumbled Feta, vinaigrette  
Μεσκλάν με φινόκιο, ρόκα, ραντίκιο, ψητό κολοκύθι,  
σπασμένη φέτα και vinaigrette

**GREEK SALAD / ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ GF** 12,00€

Tomato, cucumber, onions, feta cheese, capers  
oregano, peppers, olives extra virgin olive oil, and vinegar  
Ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, φέτα, κάπαρη  
ρίγανη, πιπεριά, ελιές, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και ξύδι

**CAESAR'S SALAD / ΣΑΛΑΤΑ ΤΟΥ ΚΑΙΣΑΡΑ** 13,00€

Grilled chicken fillet, iceberg lettuce  
parmesan flakes, croutons and Caesar's dressing  
Ψημένο κοτόπουλο φιλέτο, iceberg  
νιφάδες παρμεζάνας, κρουτόν και Caesar's dressing

**SUMMER BURRATA / ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΗ BURRATA GF** 13,00€

Creamy Burrata cheese over cherry tomatoes and rocket leaves  
finished with avocado and Aegina pistachio pesto  
Κρεμώδες τυρί Burrata σε στρώμα από τοματίνια και ρόκα,  
με αβοκάντο και pesto από φιστίκι Αιγίνης

**QUINOA SALAD / ΣΑΛΑΤΑ ΚΙΝΟΑ GF** 13,00€

With fresh vegetables, avocado, arugula,  
cherry tomatoes and lemon vinaigrette  
Με φρέσκα λαχανικά, αβοκάντο, ρόκα,  
τοματίνια και vinaigrette λεμονιού

---

## APPERTIZERS / ΟΡΕΚΤΙΚΑ

---

### GREEK VARIETY PLATTER / ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΠΟΙΚΙΛΙΑ 12,00€

Taramasalata (fish roe dip), tzatziki, kopanisti (spicy cheese dip), eggplant salad served with pita bread with molasses (petimezi)

Ταραμοσαλάτα, τζατζίκι, κοπανιστή, μελιτζανοσαλάτα  
σερβίρεται με πίτες με πετιμέζι

### FAVA / ΦΑΒΑ GF 8,00€

Yellow split pea purée topped with extra virgin olive oil  
red onions, and capers

Κρέμα κίτρινης φάβας με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο  
κόκκινο κρεμμύδι και κάπαρη

### GRILLED OCTAPUS / ΧΤΑΠΟΔΙ ΣΧΑΡΑΣ GF 18,00€

Tender octopus tentacle set on a bed of smoked eggplant  
mousse with a herb vinaigrette

Τρυφερό πλοκάμι στα κάρβουνα πάνω σε mousse καπνιστής  
μελιτζάνας με αρωματική vinaigrette

### GRILLED CHALOUMI / ΧΑΛΟΥΜΙ ΣΧΑΡΑΣ GF 10,00€

Cypriot halloumi cheese finished with artisanal olive preserve  
and a citrus-olive oil dressing

Κυπριακό χαλούμι με χειροποίητο γλυκό κουταλιού  
ελιάς και φίνο λαδολέμονο

### GRILLED CALAMARI / ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΣΧΑΡΑΣ GF 17,00€

Grilled calamari finished with a delicate lemon-olive oil emulsion

Ψητό καλαμάρι συνοδευμένο από φίνο λαδολέμονο

### SHRIMPS SAGANAKI / ΓΑΡΙΔΕΣ ΣΑΓΑΝΑΚΙ GF 18,00€

Sautéed shrimp deglazed with Ouzo, simmered in a rich  
tomato sauce with crumbled feta and fresh parsley

Γαρίδες σβησμένες με ούζο σε πλούσια σάλτσα φρέσκιας  
τομάτας, με τριμμένη φέτα και φρέσκο μαϊντανό

### TRADITIONAL GREEK SAUSAGE / ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ 10,00€

Traditional grilled sausage infused with Mediterranean herbs

Χειροποίητο λουκάνικο στη σχάρα με αρωματικά βότανα

---

## PASTA RISOTTO / ΖΥΜΑΡΙΚΑ

---

LINGUINE PRIMAVERA / ΛΙΓΚΟΥΙΝΙ PRIMAVERA 16,00€

Με ποικιλία εποχιακών λαχανικών και αρωματικά βότανα

Tossed with a garden medley of seasonal vegetables and fresh herbs

MUSHROOM RISOTTO / ΡΙΖΟΤΟ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ 18,00€

Risotto with a variety of mushrooms, fresh herbs, parmesan, and brown butter finish

Ριζότο με ποικιλία μανιταριών, φρέσκα μυρωδικά, παρμεζάνα και beurre noisette

CHICKEN WITH ORZO PASTA / ΚΡΙΘΑΡΟΤΟ ΜΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ 19,00€

Slowly simmered orzo pasta with tender chicken, root vegetables, and a velvet Supreme sauce

Σιγομαγειρεμένο κριθαράκι με τρυφερό κοτόπουλο, λαχανικά και βελούδινη σάλτσα supreme

ATLANTIC SALMON WITH PENNE / ΠΕΝΝΕΣ ΜΕ ΣΟΛΟΜΟ 21,00€

Salmon with penne in a creamy "a la vodka" sauce

Πέννες με σολομό και κρεμώδη σάλτσα "A la Vodka"

SHRIMP PASTA / ΓΑΡΙΔΟΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ 22,00€

Classic pasta with sautéed shrimp, fresh tomato coulis and garlic

Spaghetti με γαρίδες, σάλτσα φρέσκιας τομάτας και σκόρδο

GREEN SPINACH TAGLIATELLE WITH SEAFOOD / 24,00€

ΤΑΛΙΑΤΕΛΕΣ ΑΠΟ ΣΠΑΝΑΚΙ ΜΕ ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ

Green spinach tagliatelle with sautéed shrimp, squid, and mussels in a light "à la crème" herb sauce

Πράσινες ταλιατέλες με γαρίδες, καλαμάρι και μύδια σωτέ σε ελαφριά κρεμώδης σάλτσα μυρωδικών

---

## MAIN DISHES / ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

---

### ΠΙΑΤΟ ΗΜΕΡΑΣ / DISH OF THE DAY

Chef's daily selection of traditional Greek slow-cooked specialties

Ρωτήστε μας για την αυθεντική ελληνική πρόταση του Chef

#### PORK SOUVLAKI SKEWERS / ΧΟΙΡΙΝΟ ΣΟΥΒΛΑΚΙ 18,00€

Black garlic marinated pork, served with baby potatoes, grilled vegetables and pita bread

Μαριναρισμένο σε μαύρο σκόρδο, με πατάτες baby, λαχανικά σχάρας και πίτες

#### CHICKEN FILLET / ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΦΙΛΕΤΟ GF 17,00€

Grilled chicken fillet accompanied by country-style potatoes and a lemon-oil dressing

Ψητό στήθος κοτόπουλο με πατάτες country και vinaigrette λαδολέμονου

#### PORK TOMAHAWK STEAK / ΧΟΙΡΙΝΗ ΣΠΑΛΟΜΠΡΙΖΟΛΑ GF 28,00€

Succulent grilled pork chop served with wild rice blend and charred cherry tomatoes

Ζουμερή κοπή στη σχάρα, με μείγμα άγριου ρυζιού και ψητά ντοματίνια

#### PRIME RIB EYE STEAK GF 38,00€

Served with potatoes rissolées, buttered vegetables and a classic Bearnaise sauce

Συνοδεύονται με πατάτες rissolées, λαχανικά βουτύρου και σάλτσα Bearnaise

#### SEA BASS FILLET / ΦΙΛΕΤΟ ΛΑΒΡΑΚΙ 23,00€

Pan-seared fillet with lemon-infused pesto, potatoes vapeur, and steamed vegetables

Σοτέ στο τηγάνι με pesto λαδολέμονου, πατάτες και λαχανικά ατμού

GRILLED SALMON FILLET / 23.00€  
ΦΙΛΕΤΟ ΣΟΛΟΜΟΣ ΣΧΑΡΑΣ **GF**  
Fillet of salmon with potatoes noisette,  
garden vegetables, and a delicate vinaigrette  
Φιλέτο σολομού με πατάτες noisette, λαχανικά και vinaigrette

MIXED GRILL / ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΚΡΕΑΤΙΚΩΝ **GF** 24,00€  
A meat lover's selection featuring beef patty,  
chicken, sausage, and grilled pancheta  
Με χειροποίητο μπιφτέκι,  
κοτόπουλο, λουκάνικο και πανσέτα

---

## DESSERTS / ΓΛΥΚΑ

---

CHOCOLATE MOUSSE TART / ΤΑΡΤΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ 10.00€  
A crisp pastry base filled with silky chocolate mousse  
Τάρτα με μεταξένια mousse σοκολάτας

TRADITIONAL BAKLAVA / ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟΣ ΜΠΑΚΛΑΒΑΣ 10.00€  
Layers of phyllo pastry and nuts, drenched in aromatic honey syrup  
Με τραγανό φύλλο, ξηρούς καρπούς και αρωματικό σιρόπι

STRAWBERRY CAKE / ΓΛΥΚΟ ΦΡΑΟΥΛΑΣ 10.00€  
Light sponge cake with fresh strawberries and whipped cream  
Αφράτο κέικ με φρέσκες φράουλες και κρέμα

ICE CREAM / ΠΑΓΩΤΟ 5,00€  
Selection of classic ice cream flavors **SCOOP**  
Επιλογή από κλασσικές γεύσεις παγωτού

FRESH FRUIT SALAD / ΦΡΟΥΤΟΣΑΛΑΤΑ 8,00€

Your well-being is important to us. Before ordering, please inform our staff if you have any special dietary requirements, food allergies or intolerance. (GF : Gluten Free) The above dishes may contain freshly frozen ingredients. All foods are prepared with extra virgin olive oil and finest quality sun flower oil for any fried meals. Service and Taxes are included in the prices .  
The hotel reserves the right to alter prices, operating hours and days of the restaurant without prior notice. The establishment has printed forms available near the exit of the restaurant for the registration of any complaints. Inspector Market Officer: Aristeidis Pavlidis  
CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY, IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED  
(RECEIPT - INVOICE)

Η υγεία σας είναι πολύ σημαντική για εμάς. Πριν παραγγείλετε, παρακαλώ ενημερώστε το προσωπικό μας για τυχόν ιδιαίτερες διατροφικές προτιμήσεις, αλλεργίες ή δυσανεξίες. (GF : Χωρίς Γλουτένη). Στις ανωτέρω παρασκευές ενδέχεται να χρησιμοποιηθούν και φρεσκοκατεψυγμένες πρώτες ύλες. Σε όλες τις παρασκευές μας χρησιμοποιείται έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και αρίστης ποιότητας ηλιέλαιο για τηγανητά εδέσματα.

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις. Το ξενοδοχείο διατηρεί το δικαίωμα αλλαγής των τιμών, του ωραρίου και των ημερών λειτουργίας του εστιατορίου χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση. Η επιχείρηση διαθέτει έντυπα δελτία κοντά στην έξοδο του εστιατορίου για την καταγραφή τυχόν παραπόνων. / Αγορανομικός υπεύθυνος:

Αριστείδης Παυλίδης

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ, ΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ - ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ).