

SALADS / ΣΑΛΑΤΕΣ

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

CAPRESE SALAD/ ΣΑΛΑΤΑ CAPRESE **GF** 12,00€

Cherry tomatoes, arugula, burrata cheese, basil pesto and balsamic glaze

Ντοματίνια, ρόκα, burrata, pesto βασιλικού και κρέμα βαλσάμικου

CAESAR'S SALAD / 13,00€

ΣΑΛΑΤΑ ΤΟΥ ΚΑΙΣΑΡΑ

Grilled chicken fillet, iceberg lettuce, parmesan flakes, croutons and Caesar's dressing

Ψημένο κοτόπουλο φιλέτο, iceberg, νιφάδες παρμεζάνας, κρουτόν και Caesar's dressing

GREEN SALAD / ΠΡΑΣΙΝΗ ΣΑΛΤΣΑ 12,00€

Arugula, radicchio, avocado and cherry tomatoes, tossed in a vinaigrette dressing

Ρόκα, ραντίτσιο, αβοκάντο, ντοματίνια και με σως βινεγκρετ

APPETIZERS / ΟΡΕΚΤΙΚΑ

ZUCCHINI FRITTERS / 9,00€

ΚΟΛΟΚΥΘΟΚΕΦΤΕΔΕΣ

With zucchini, sun-dried tomatoes, aromatic herbs and feta cheese. Served with a refreshing tzatziki dip

Με κολοκύθι, λιαστή τομάτα, αρωματικά βότανα και φέτα. Συνοδεύονται από δροσερό dip τζατζίκι

GRILLED HALLOUMI SAGANAKI / ΧΑΛΟΥΜΙ ΣΑΓΑΝΑΚΙ **GF** 10,00€

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

Ψητό τυρί χαλούμι με χειροποίητο γλυκό κουταλιού ελιάς και φίνο λαδολέμονο

PANKO-CRUSTED FRIED CALAMARI / 13,00€

ΤΗΓΑΝΙΤΟ ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΣΕ ΠΑΝΚΟ

Calamari breaded in panko, with herbs served with a velvety tartar sauce

Καλαμάρι παναρισμένο σε panko, με βότανα. Σερβίρεται με βελούδινη sauce tartar

GRILLED PRAWNS / ΓΑΡΙΔΕΣ ΣΧΑΡΑΣ GF 16,00€
Grilled prawns drizzled with handcrafted parsley pesto accompanied with grilled vegetables
Ψητές γαρίδες με χειροποίητο pesto μαϊντανού και ποικιλία από ψητά λαχανικά

FRESH-CUT FRIES / ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ GF 7,00€
Freshly cut potatoes, golden and crispy
Φρεσκοκομμένες πατάτες, χρυσαφένιες και τραγανές

PIZZA & PINSA

MOZZARELLA PIZZA / ΠΙΤΣΑ ΜΟΤΣΑΡΕΛΑ 14,00€
With tomato sauce, fresh basil and extra virgin olive oil
Με σάλτσα ντομάτας φρέσκος βασιλικός και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

PIZZA MARGARITA / ΠΙΤΣΑ ΜΑΡΓΑΡΙΤΑ 15,00€
Tomato sauce, creamy Burrata, mozzarella, arugula leaves and fresh basil
Σάλτσα ντομάτας, μπουράτα, μοτσαρέλα, φύλλα ρόκας και φρέσκο βασιλικό

GREEK PIZZA / ΠΙΤΣΑ ΕΛΛΗΝΙΚΗ 14,00€
Tomato sauce, feta cheese, bell peppers, oregano and sliced olives
Σάλτσα ντομάτας, φέτα, πιπεριές, ρίγανη και ελιές ροδέλα

PEPPERONI PIZZA / ΠΙΤΣΑ PEPPERONI 16,00€
Tomato sauce, gouda cheese, pepperoni salami, mushrooms and bell peppers
Σάλτσα ντομάτας, gouda, σαλάμι pepperoni, μανιτάρια και πιπεριές

BURGERS – CLUB / SANDWICH – TOST

AVAILABLE IN GLUTEN- FREE UPON REQUEST
ΔΙΑΘΕΣΙΜΑ ΧΩΡΙΣ ΓΛΟΥΤΕΝΗ ΚΑΤΟΠΙΝ ΑΙΤΗΜΑΤΟΣ

BEEF BURGER / ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ BURGER 16,00€
Served in a brioche bun with BBQ sauce, crispy fried onions, pickled cucumber, coleslaw, French fries and mayo
Ψωμάκι μπριός, BBQ σάλτσα, τηγανιτά κρεμμύδια, αγγουράκι τουρσί, coleslaw, τηγανιτές πατάτες και μαγιονέζα

CHICKEN BURGER / ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ BURGER 15,00€
Served in a brioche bun with pickled cucumber, coleslaw and French fries
Ψωμάκι μπριός, αγγουράκι τουρσί, σάλτσα coleslaw, πατάτες τηγανίτες

CRISPY TOAST / ΤΡΑΓΑΝΟ ΤΟΣΤ 11,00€
Toasted bread with turkey and gouda cheese
Φρυγανισμένο ψωμί γαλοπούλα και τυρί gouda

CLUB SANDWICH 16,00€
Ham, turkey, bacon, edam cheese, tomato, lettuce,
and fries. Served with mayonnaise sauce
Ζαμπόν γαλοπούλα, μπέικον, τυρί edam,
ντομάτα, μαρούλι, πατάτες και μαγιονέζα

PASTA – RISOTTO / ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΡΙΖΟΤΟ

LINGUINE NAPOLETANA / ΛΙΓΓΟΥΙΝΙ ΝΑΠΟΛΙΤΑΝΑ 15,00€
Fresh tomato sauce, basil and grated Parmesan
Σάλτσα φρέσκιας ντομάτας, βασιλικού και παρμεζάνα

LINGUINE PRIMAVERA / ΛΙΓΓΟΥΙΝΙ PRIMAVERA 16,00€
Tossed with a garden medley of seasonal
vegetables and fresh herbs
Με ποικιλία εποχιακών λαχανικών και αρωματικά βότανα

LINGUINE BOLOGNESE / ΛΙΓΓΟΥΙΝΙ BOLOGNESE 17,00€
Beef ragu, tomato confit and Parmesan
Μοσχαρίσιος κιμάς ραγού με κονφί ντομάτας και παρμεζάνα

MUSHROOMS RISOTTO / RISOTTO MANITAPIΩΝ 18,00€
Creamy risotto with forest mushrooms, fresh herbs,
Parmesan and butter
Risotto μανιταριών με μυρωδικά, παρμεζάνα και βούτυρο

DESSERTS - ΕΠΙΔΟΡΓΙΑ

TRADITIONAL GREEK PASTRY / 10,00€
ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΓΛΥΚΟ
(Baklava or Orange cake)
(Μπακλαβάς ή πορτοκαλόπιτα)

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

FRESH FRUIT SALAD / ΦΡΟΥΤΟΣΑΛΑΤΑ GF 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: Aristides 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 άριστης 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).