
SALADS / ΣΑΛΑΤΕΣ

GREEK SALAD / ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ **GF**

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

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

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

CAPRESE SALAD / ΣΑΛΑΤΑ CAPRESE **GF**

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

Ντοματίνια, ρόκα, burrata, pesto βασιλικού
και κρέμα βαλσάμικου

QUINOA SALAD / ΣΑΛΑΤΑ ΚΙΝΟΑ **GF**

With fresh vegetables, avocado, arugula,
cherry tomatoes and lemon vinaigrette

Με φρέσκα λαχανικά, αβοκάντο, ρόκα, τοματίνια
και vinaigrette λεμονιού

REFRESHING "PANDAISIA" SALAD / ΔΡΟΣΕΡΑ ΠΑΝΔΑΙΣΙΑ ΠΟΛΥΧΡΩΜΗ **GF**

Mesclun greens, walnuts and parmesan flakes
Λαχανικά μεσκλάν, καρύδι και νιφάδες παρμεζάνας

APPETIZERS / ΟΡΕΚΤΙΚΑ

STUFFED EGGPLANT / ΜΕΛΙΤΖΑΝΑ ΓΕΜΙΣΤΗ **GF**

With feta cheese and cherry tomatoes

Με φέτα και τοματίνια

STUFFED PORTOBELLO MUSHROOM / ΓΕΜΙΣΤΟ ΜΑΝΙΤΑΡΙ PORTOBELLO

With feta, cherry tomatoes and fresh herbs

Με τυρί φέτα, τοματίνια και φρέσκα μυρωδικά

CYPRIOUS HALLOUMI CHEESE / ΚΥΠΡΙΑΚΟ ΧΑΛΟΥΜΙ

Finished with artisanal olive preserve and a citrus-olive oil dressing

Με χειροποίητο γλυκό κουταλιού ελιάς και φίνο λαδολέμονο

GREEK VARIETY PLATTER / ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΠΟΙΚΙΛΙΑ

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

FRIED CALAMARI / ΚΑΛΑΜΑΡΑΚΙΑ ΤΗΓΑΝΙΤΑ **GF**

Traditional grilled sausage infused with Mediterranean herbs

Χειροποίητο λουκάνικο στη σχάρα με αρωματικά βότανα

MAIN DISHES / ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

TRADITIONAL GREEK MOUSSAKA / ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟΣ ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΜΟΥΣΑΚΑΣ

Tagliatelle Primavera in tomato sauce

Ταλιατέλες λαχανικών με σάλτσα ντομάτα

LINGUINE BOLOGNESE / ΛΙΓΓΟΥΙΝΙ BOLOGNESE

Beef ragu, tomato confit, and Parmesan

Μοσχαρίσιος κιμάς ραγού με κονφί ντομάτας και παρμεζάνα

CHICKEN FILLET / ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΦΙΛΕΤΟ GF

With Dijon mustard sauce, served with French fries

Με σως ντιζόν και πατάτες τηγανιτές

PORK SHOULDER STEAK "PICCATA" / ΧΟΙΡΙΝΗ ΣΠΑΛΟΜΠΡΙΖΟΛΑ "ΠΙΚΑΤΑ" GF

Served with rice and French fries

Σερβίρεται με ρύζι και πατάτες τηγανιτές

PORK SOUVLAKI SKEWERS / ΧΟΙΡΙΝΟ ΣΟΥΒΛΑΚΙ

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

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

BEEF "ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ" / ΜΟΣΧΑΡΑΚΙ ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ

Slow-cooked with orzo pasta in tomato sauce

Με κριθαράκι

FILLET OF SALMON / ΦΙΛΕΤΟ ΣΟΛΟΜΟΥ GF

With potatoes noisette, garden vegetables & a delicate vinaigrette

Με πατάτες noisette, λαχανικά και vinaigrette

SALMON WITH PENNE / ΠΕΝΝΕΣ ΜΕ ΣΟΛΟΜΟ

In a creamy “a la vodka” sauce

Σε κρεμώδη σάλτσα “A la Vodka”

SEA BASS FILLET / ΦΙΛΕΤΟ ΛΑΥΡΑΚΙ GF

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

Σοτέ στο τηγάνι με pesto λαδολέμονου,

πατάτες και λαχανικά ατμού

SHRIMP LINGUINE / ΛΙΓΚΟΥΙΝΙ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ GF

With fresh tomato sauce and fresh herbs

Με σάλτσα φρέσκιας ντομάτας, και φρέσκα μυρωδικά

MIXED GRILL / ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΚΡΕΑΤΙΚΩΝ

A meat lover’s selection featuring beef patty,
chicken, sausage, and grilled pancheta

Με χειροποίητο μπιφτέκι, κοτόπουλο, λουκάνικο και πανσέτα

DESSERTS / ΓΛΥΚΑ

TRADITIONAL GREEK PASTRY /

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΓΛΥΚΟ

Baklava or Orange Cake

Μπακλαβάς ή πορτοκαλόπιτα

ICE CREAM / ΠΑΓΩΤΟ

FRUIT SALAD / ΦΡΟΥΤΟΣΑΛΑΤΑ

FILTER COFFEE OR TEA / ΚΑΦΕ ΦΙΛΤΡΟΥ Ή ΤΣΑΙ

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).