

RESTAURANT

ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ

Ώρες λειτουργίας εστιατορίου Operation hours of restaurant

Πρωινό / Breakfast:	07:30 - 11:00
Δεκατιανό / Brunch:	11:30 - 12:30
Μεσημεριανό / Lunch:	13:00 - 18:00
Βραδινό / Dinner:	18:00 - 22:00

Για room service μπορείτε να καλέσετε από το δωμάτιό σας στον αριθμό 501.

For room service please dial 501.

Σε περίπτωση που επιθυμείτε πρωινό στο δωμάτιο, υπάρχει μια επιπλέον χρέωση 5€.

There is a 5€ room service charge, if you wish to have your breakfast in the room.

Σε όλες τις σαλάτες και τα φαγητά χρησιμοποιούμε ελληνικό ελαιόλαδο και για το τηγάνισμα ηλιέλαιο.

We use Greek olive oil for cooking and sunflower oil for frying.

Σύμβολα που θα δείτε στο μενού / Symbols in the menu

 Vegetarian  Vegan  Frozen fish  Contains nuts

Σε όλες τις τιμές συμπεριλαμβάνονται όλοι οι νόμιμοι φόροι.
All legal taxes are included in the price.

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει, εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο.

Consumer is not obligated to pay, if the notice of payment has not been received.

Αγορανομικός υπεύθυνος: Παναγιώτης Πορίχης

**SPECIAL PIZZA 11€**

Ζαμπόν, τυρί,μανιτάρια και πιπεριές
With ham, cheese, mushrooms and peppers

- Αναψυκτικό της επιλογής σας (330 ml)
Soft Drink of your choice (330 ml)
- Παγωτό Βανίλια
Vanilla Ice-cream

BEEF BURGER 12€

Με μοσχαρίσιο μπιφτέκι, καραμελωμένα κρεμμύδια,
κρέμα τυρί τσένταρ και μπέικον
With caramelized onions, cheddar cream cheese
sause and bacon

- Πατάτες Τηγανιτές
Potato Chips
- Αναψυκτικό (250 ml) ή Μπίρα (330 ml) της επιλογής σας
Soft Drink (250 ml) or Beer (330 ml) of your choice

**ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΤΡΥΦΕΡΕΣ ΚΑΡΔΙΕΣ
ΜΑΡΟΥΛΙΟΥ ΜΕ ΦΙΛΕΤΑΚΙΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ..... 10€**

Μαριναρισμένα με γιαούρτι και κέδρο, τραγανό
μπέικον, κρουτόν αρωματισμένα με θρούμπι και
βινεγκρέτ λευκής μουστάρδας

- Ρολάκια αραβικής πίτας με τόνο
- Αναψυκτικό ή Μπίρα της επιλογής σας

ICEBERG SALAD WITH CHICKEN FILLET

Prepared with authentic Greek yoghurt and cedar
berries, crispy bacon, croutons naturally flavoured
with throubi Greek herb, seasoned with delicate
white mustard vinaigrette

- Tuna Salad Pita Rolls
- Soft Drink or Beer of your choice

CLUB SANDWICH 12€

Κοτοσαλάτα, χωριάτικο τηγανιτό αυγό και τραγανό
μπέικον
With chicken salad, country fried egg and crispy
bacon

- Πατάτες Τηγανιτές
Potato Chips
- Αναψυκτικό ή Μπίρα της επιλογής σας
Soft Drink or Beer of your choice

ΜΕΣΗΜΑΡΙΑΝΟ

STARTERS ΟΡΕΚΤΙΚΑ

ΣΚΟΡΔΟΨΩΜΟ 4€
με παρμεζάνα

GARLIC BREAD (V)
with parmesan cheese

ΠΙΤΑ ΗΜΕΡΑΣ 6€
PIE OF THE DAY

PASTA & RISIOTTI ΖΥΜΑΡΙΚΑ & ΡΙΖΟΤΑ

PENNES ME ΦΡΕΣΚΙΑ ΤΟΜΑΤΑ 10€
Πιπεριά, κρεμμύδι, ελιές, φέτα και ρίγανη

PENNE WITH FRESH TOMATO SAUCE (V) (P)
With freshly chopped tomatoes, onion, green pepper, sliced olives and feta cheese

PENNES ME ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ 12€
Μπέικον και κρέμα παρμεζάνας

PENNE PASTA & CHICKEN FILLET
Bacon and parmesan cream

ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΜΕ ΦΡΕΣΚΙΟ
ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΚΙΜΑ 12€
Φρέσκια ντομάτα και κρεμμυδάκι

PASTA WITH FRESH BEEF
With freshly chopped tomatoes and onion

ΤΑΛΙΑΤΕΛΕΣ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ 14€
Μανιτάρια πορτοσίι και πράσινο κάρδαμο

LINGUINE PASTA WITH SHRIMPS (P)
Porcini mushrooms and green cardamom
in a perfect match

VEGGIE ΤΑΛΙΑΤΕΛΕΣ 13€
Με σαφράν, σταφίδες, κόκκινη πιπέρια
και κουκουνάρι

VEGGIE LINGUINE (V)
With saffron, raisins, red pepper and pine nuts

SALADS ΣΑΛΑΤΕΣ

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ 10€
Τομάτα, αγγούρι, φέτα, πιπεριές, αρωματισμένη
με βασιλικό και αγριορίγανη

GREEK SALAD (VG)
With tomato and cucumber, feta cheese,
green peppers, flavoured with basil and
wild oregano

ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΤΡΥΦΕΡΕΣ ΚΑΡΔΙΕΣ
ΜΑΡΟΥΛΙΟΥ ΜΕ ΦΙΛΕΤΑΚΙΑ
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ 13€

Μαριναρισμένα με γιαούρτι και κέδρο, τραγανό
μπέικον, κρουτόν αρωματισμένα με θρούμπι
και βινεγκρέτ λευκής μουστάρδας

ICEBERG SALAD WITH CHICKEN FILLET
Prepared with authentic Greek yoghurt and
cedar berries, crispy bacon, croutons naturally
flavoured with throubi Greek herb, seasoned
with delicate white mustard vinaigrette

MAIN COURSES ΚΥΡΙΟΣ ΠΙΤΑ

CLUB SANDWICH 10€
Κοτοσαλάτα, χωριάτικο τηγανιτό αυγό,
τραγανό μπέικον και τηγανιτές πατάτες
With chicken salad, country fried egg,
crispy bacon and french fries

SPECIAL PIZZA 10€
Ζαμπόν, τυρί,μανιτάρια και πιπεριές
With ham, cheese, mushrooms and peppers

BURRITOS ΜΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ 10€
Πολύχρωμες πιπεριές, κόκκινα φασόλια,
καλαμπόκι, τυρί τσένταρ, σερβίρεται με μους
αβοκάντο

CHICKEN BURRITOS
Colourful peppers, red beans, corn, cheddar
cheese, served with avocado mousse

MINI SOUVLAKI BASKET 9€
Παραδοσιακό χοιρινό με τζατζικι, τομάτα, μίνι
πιτάκια και τηγανιτές πατάτες
Traditional pork with tzatziki, tomato, mini pies
and french fries

BEEF BURGER 12€
Με μοσχαρίσιο μπιφτέκι, καραμελωμένα
κρεμμύδια, κρέμα τυρί τσένταρ και μπέικον
With caramelized onions, cheddar cream
cheese sauce and bacon

VEGGIE BURGER BASKET (V) 12€
Με σωτέ μανιτάρια, πίκλες και σάλτσα
μπάρμπεκιου
With mushrooms, pickles and barbeque
sauce

DINNER

ΒΡΑΔΙΝΟ

STARTERS

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

- ΣΟΥΠΑ ΗΜΕΡΑΣ **5€**
SOUP OF THE DAY
- ΣΚΟΡΔΟΨΩΜΟ **4€**
με παρμεζάνα
- GARLIC BREAD (V)
with parmesan cheese
- ΠΙΤΑ ΗΜΕΡΑΣ **6€**
PIE OF THE DAY
- ΚΑΠΝΙΣΤΗ ΜΕΛΙΤΖΑΝΟΣΑΛΑΤΑ **7€**
Σερβιρισμένη με τραγανές τортίγιες γλυκιάς
πάπρικας
- SMOKED EGGPLANT SALAD (VG) (S)
Served with crispy sweet paprika tortillas
- ΠΟΥΓΚΑΚΙΑ ΜΕ ΦΡΕΣΚΟ
ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΚΙΜΑ **9€**
Φρέσκο κόλιανδρο, σεβριρισμένα με κρέμα
ξινομυζήθρας
- PASTRY PUFFS WITH FRESH
GROUNDED BEEF
Fresh coriander, served with sour cream
- ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ ΤΥΡΙ ΤΥΛΙΧΤΟ
ΜΕ ΑΚΡΟΚΩΛΙΟΝ **11€**
Σερβίρεται με αχλάδια ποσέ σε τσάι ιβίσκου
και σάλτσα μάνγκο
- GOAT CHEESE
Wrapped in acrocolion (Greek proscuito)
served with poached pears in hibiscus tea
and mango sauce
- ΤΑΡΤΑΡ ΤΟΝΟΥ **18€**
Μαριναρισμένο με λάιμ και σησαμέλαιο
- TUNA TARTARE (S)
Marinated with lime and sesame oil

SALADS

ΣΑΛΑΤΕΣ

- ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ **10€**
Τομάτα, αγγούρι, φέτα, πιπεριές, αρωματισμένη
με βασιλικό και αγριορίγανη
- GREEK SALAD (VG)
With tomato and cucumber, feta cheese,
green peppers, flavoured with basil and
wild oregano
- ΣΑΛΑΤΑ ΚΙΝΟΑ **12€**
Αγγούρι, αβοκάντο, φρέσκο κρεμμύδι, φιλέτο
πορτοκαλιού, φρέσκα μυρωδικά και
βινεγκρέτ γλυκού σκόρδου
- QUINOA SALAD (VG)
With cucumber, avocado, fresh onion,
freshly prepared orange slices and freshly
chopped herbs with sweet garlic vinaigrette
- ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΤΡΥΦΕΡΕΣ ΚΑΡΔΙΕΣ
ΜΑΡΟΥΛΙΟΥ ΜΕ ΦΙΛΕΤΑΚΙΑ
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ **13€**
Μαριναρισμένα με γιασούρτι και κέδρο,
τραγανό μπέικον, κρουτόν αρωματισμένα
με θρούμπι και βινεγκρέτ λευκής μουστάρδας
- ICEBERG SALAD WITH CHICKEN FILLET
Prepared with authentic Greek yoghurt and
cedar berries, crispy bacon, croutons naturally
flavoured with throubi Greek herb, seasoned
with delicate white mustard vinaigrette

DINNER

ΒΡΑΔΙΝΟ

ΜΑΓΗ COURSES

ΚΥΡΙΟΣ ΠΙΑΤΑ

ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΣΤΗΝ ΣΧΑΡΑ.....15€

Σερβιρισμένο με κρέμα μανιταριών και τυροκροκέτες πατάτας

GRILLED BEEF BURGER

Served with mushroom cream and potatoes' cheese croquettes

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΦΙΛΕΤΟ ΣΤΗΘΟΣ ΣΩΤΕ.....16€

Γεμιστό με ακροκωλιον, σερβίρεται με κρέμα καπνιστού τυριού, αλμυρό crumble και καραμελωμένες τούφες μπρόκολο

SAUTÉED CHICKEN BREAST FILLET

Stuffed with acrocolion, served with smoked cheese cream, salty crumble and caramelized broccoli florets

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ RIBS.....19€

Σιγο-μαγειρεμένα σε σάλτσα θυμαριού, σερβιρισμένα με πουρέ λαχανικών

BEEF RIBS

Slowly-cooked in a thyme sauce, served with puree of mixed vegetables

ΦΙΛΕΤΟ ΜΟΣΧΑΡΙΟΥ.....28€

Σερβείρεται με βούτυρο 12 βοτάνων

VEAL FILLET

Served with 12 herbs butter

ΨΑΡΟΝΕΦΡΙ.....18€

με σάλτσα μαρσάλλα και λιαστή τομάτα

PORK

fillet with Marsala sauce and sundried tomato

ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙ ΣΩΤΕ.....12€

Με σάλτσα ελληνικών φρέσκων βοτάνων, φιλέ αμυγδάλου και λάιμ

CAULIFLORY STEAK

With sauce of freshly Greek herbs, almond fillets and lime

ΦΙΛΕΤΟ ΛΑΥΡΑΚΙ ΣΩΤΕ.....18€

Με λεμονάτη σάλτσα βουτύρου, σερβιρισμένο με αρωματικό ταμπουλέ

SAUTEED SEA BASS FILLET

With lemony butter sauce, served with aromatic tabbouleh

ΓΑΡΙΔΕΣ ΣΧΑΡΑΣ.....21€

Με πικάντικη σάλτσα καρύδας, μους αβοκάντο, λαχανικά σωτέ σε βούτυρο 7 βοτάνων και λάδι πεύκου

GRILL SHRIMPS

With spicy coconut sauce, avocado mousse, sauteed vegetables in a 7-herbs butter-paste and extra virgin olive oil - pine oil twisted

PASTA & RISOTTI

ΖΥΜΑΡΙΚΑ & ΡΙΖΟΤΑ

ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΜΕ ΦΡΕΣΚΙΑ ΤΟΜΑΤΑ.....10€

Πιπεριά, κρεμμύδι, φιλέτο ελιάς, κάπαρη και πικάντικη φέτα

PASTA WITH FRESH TOMATO SAUCE

With freshly chopped tomato, onion, green pepper, sliced olives and spicy feta cheese

ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ.....16€

Μανιτάρια πορτσίνι και πράσινο κάρδαμο

PASTA WITH SHRIMPS

Porcini mushrooms and green cardamom in a perfect match

ΡΙΖΟΤΟ ΑΓΡΙΩΝ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ.....12€

Σερβιρισμένο με λάδι θυμαριού και τσιπς από παντζάρι

WILD MUSHROOM RISOTTO

Served with extra virgin olive oil - thyme herb infused and beetroot chips

ΡΙΖΟΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΦΙΛΕΤΟ

ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ.....12€

CHICKEN RISOTTO WITH VEGETABLES

ΚΑΦΕΣ

ΖΕΣΤΑ / HOT

ESPRESSO	2,8€
ESPRESSO DOPPIO	3,8€
AMERICANO	4€
CAPPUCCINO	4,2€
FLAT WHITE	4€
FILTER	3,5€
GREEK SINGLE	2,5€
GREEK DOUBLE	3,5€
LATTE	4€
IRISH	7€

ΚΡΥΑ / COLD

FREDDO ESPRESSO	3,5€
FRESSO CAPPUCCINO	3,8€
FRAPPE	3€

ΓΑΥΚΑ

CRÈME BRULLEE (V)	8€
BANOFFEE (V)	7€
ΦΡΕΣΚΟΨΗΜΜΕΝΗ ΤΑΡΤΑ	7€
Με κρέμα λάιμ φρέσκου βουτύρου	
FRESHLY BAKED & CRISPY TART (V)	
Filled with fresh butter lime cream	
ΜΟΥΣ ΚΕΙΚ ΜΑΥΡΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ	8€
Σερβίρεται με σάλτσα καραμέλας – espresso και παγωτό βανίλιας Μαδαγασκάρης	
DARK CHOCOLATE MOUSSE CAKE (V)	
Served with espresso caramel sauce and Madagascar vanilla ice cream	
ΠΑΓΩΤΟ	2,50€ / ΜΠΑΛΑ
Βανίλια, σοκολάτα, καϊμάκι, φιστίκι, σορμπέ φράουλα, λεμόνι και μάνγκο	
ICE-CREAM (VG)	2,50€ / SCOOP
Vanilla, chocolate, kaimaki, pistachio, Sorbet strawberry, lemon and mango	

ΧΥΜΟΙ, ΤΣΑΙ & MILKSHAKE

FRESH ORANGE JUICE	6€
FRESH MIXED JUICE	7€
HOT TEA	3,5€
COLD ICE TEA	3,5€
MILKSHAKE (VANILLA, CHOCOLATE)	6€
SMOOTHIE WITH SEASONAL FRUITS	7€
COLD / HOT CHOCOLATE	4€

WINEΣ ΚΡΑΣΙΑ

WHITE WINES ΛΕΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ

ΠΟΤΗΡΙ ΟΡΕΙΝΟΣ ΗΛΙΟΣ GLASS OF ORINOS ILIOS	6€
ΟΡΕΙΝΟΣ ΗΛΙΟΣ ΣΕΜΕΛΗ ORINOS ILIOS SEMELI Sauvignon blanc & Moschofilero	17€
ΑΛΦΑ ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ ALPHA MALAGOUZIA Malagouzia	18€
ΘΕΑ ΣΕΜΕΛΗ THEA SEMELI Mantinia	25€
ΠΥΡΓΟΣ ΙΟΥΛΙΑΣ CHATEAU JULIA Chardonnay	27€
ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ GEROVASILIOU Asirtiko & Malagouzia	28€
ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ FUME GEROVASILIOU FUME Sauvignon blanc	37€
ΟΒΗΛΟΣ ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ OVILOS VIVLIA CHORA Semillon & Asirtiko	48€
ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ ΣΙΓΑΛΑΣ SANTORINI SIGALAS Asirtiko	52€
ΑΡΓΥΡΟΥ CUVÉE ARGIROU CUVÉE Asirtiko	66€

RED WINES ΚΟΚΚΙΝΑ ΚΡΑΣΙΑ

ΠΟΤΗΡΙ ΟΡΕΙΝΟΣ ΗΛΙΟΣ GLASS OF ORINOS ILIOS	6€
ΟΡΕΙΝΟΣ ΗΛΙΟΣ ΣΕΜΕΛΗ ORINOS ILIOS SEMELI Agiorgitiko & Syrah	22€
ΠΑΡΑΓΚΑ ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗΣ PARAGKA KIR-GIANNIS Ksinomauros, Merlot, Syrah	20€
ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ DOMAIN ALPHA Pinot Noir	45€
ΑΒΑΤΟΝ ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ AVATON GEROVASILIOU Limnio Maurotragano & Mavroudi	47€
ΟΒΗΛΟΣ ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ OVILOS VIVLIA CHORA Cabernet Sauvignon	66€

ROSE WINES ΡΟΖΕ ΚΡΑΣΙΑ

ΠΟΤΗΡΙ ΟΡΕΙΝΟΣ ΗΛΙΟΣ GLASS OF ORINOS ILIOS Sauvignon blanc & Moschofilero	6€
ΑΚΑΚΙΕΣ ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗΣ AKAKIES KIR-GIANNIS Ksinomauro	18€
ΚΟΚΚΙΝΟ ΦΙΛΙ ΣΥΜΕΩΝΙΔΗΣ RED KISS SIMEONIDIS Merlot & Moschato Aleksandrias	20€
ΚΑΝΕΝΑΣ ΤΣΑΝΤΑΛΗΣ KANENAS TSANTALI Syrah & Mavroudi	24€
ΚΤΗΜΑ ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ DOMAIN VIVLIA CHORA Syrah	27€
DOMAIN MERLOT LAZARIDIS Merlot	32€
ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ DOMAIN ALPHA Ksinomavro	38€

DRINKS

ΠΟΤΑ

COCKTAIL

ΚΟΚΤΕΙΛ

FEEL THE VIBES.....	10€
Mastiha liqueur, homemade lemonade	
MOJITO.....	10€
Rum, lime, fresh mint, soda, sugar	
MARGARITA.....	10€
Tequila, lemon juice, triple sec	
DAIQUIRI STRAWBERRY.....	11€
Rum, lime, strawberries	
COSMOPOLITAN.....	10€
Vodka, cranberry, triple sec, lime	
PALOMA.....	12€
Tequila, pink grapefruit soda, lime, agave	
APEROL SPRITZ.....	9€
Aperol, prosecco, soda	
NON-ALCOHOLIC COCKTAILS.....	6,5€
LONG DRINKS.....	7€

BEERS

ΜΠΥΡΕΣ

FIX 330ML.....	6€
FIX DARK 330ML.....	6€
FIX NON-ALCOHOL 330ML.....	5,5€
EZA LAGER 330ML.....	6€
HEINEKEN 330ML.....	6€
BUD 330ML.....	7€

SOFT DRINKS - WATER

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ - ΝΕΡΟ

COCA-COLA 250ML.....	4€
COCA-COLA LIGHT 250ML.....	4€
COCA-COLA ZERO 250ML.....	4€
SPRITE 250ML.....	4€
FANTA ORANGE 250ML.....	4€
ΣΠΙΤΙΚΗ ΛΕΜΟΝΑΔΑ.....	5€
HOMEMADE LEMONADE	
ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ ΝΕΡΟ.....	3€
MINERAL WATER 1,5LT	
ΞΙΝΟΝΕΡΟ ΚΟΖΑΝΗΣ.....	4€
SPARKLING WATER 0,75LT	