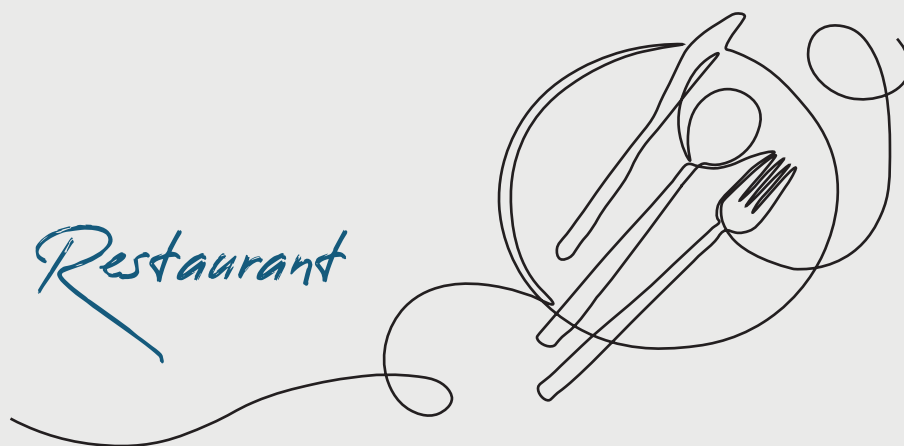




Ώρες λειτουργίας εστιατορίου
Operation hours of restaurant

Πρωινό / Breakfast:	07:30 - 11:00
Μεσημεριανό / Lunch:	12:30 - 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.

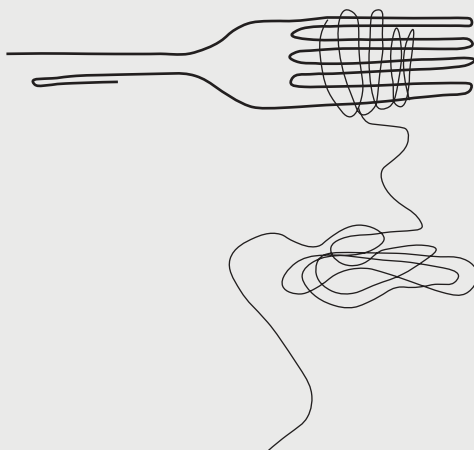
Σύμβολα που θα δείτε στο μενού / Symbols in the menu

 Vegetarian  Vegan  Frozen fish  Contains nuts  Frozen

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



Combo Menu

CLUB BURGER

With beef burger, tomato, iceberg, cheese, bacon, mayo / Με μοσχαρίσιο μπιφτέκι, τομάτα, iceberg, τυρί, μπέικον, μαγιονέζα

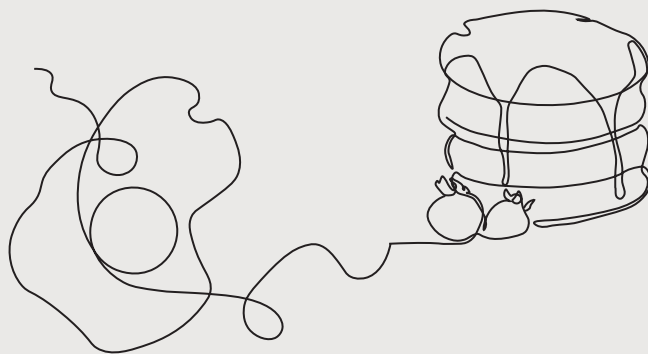
9.50€

- Soft Drink of your choice (330 ml)
Αναψυκτικό της επιλογής σας (330 ml)
- Potato Chips
Πατάτες Τηγανιτές

PIZZA SPECIAL 🍕

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

9.50€



Eggs for breakfast

STRAPATSADA

Στραπατσάδα

scrambled eggs with tomato and feta cheese

/ Στραπατσάδα με τομάτα και φέτα

SFOUGGATA SANTORINIS

Σφουγγάτο Σαντορίνης

Baked omelette with zucchini, onions and flower cheese

/ Ομελέτα φούρνου με κολοκυθάκια, κρεμμύδι και ανθότυρο

FROUTALIA FROM ANDROS

Φρουταλιά από την Άνδρο

Eggs omelette with sausage and graviera cheese

/ Ομελέτα με λουκάνικα και γραβιέρα

HEALTHY OMELETTE

Υγιεινή ομελέτα

Omelette with egg whites, smoked turkey and green

bell peppers / Ομελέτα από ασπράδια αυγών, καπνιστή
γαλοπούλα και πράσινες πιπεριές

EGGS BENEDICT

Αυγά Benedict

Poached eggs on toasted bread with bacon and

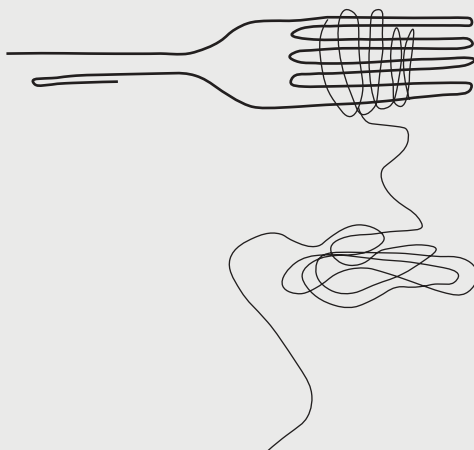
sauce hollandaise / Αυγά ποσέ σε φρυγανισμένο
ψωμί, με μπέικον και σάλτσα ολλαντέζ

PANCAKES

Τηγανίτες

with honey & nuts or chocolate spread and biscuit crumbles

/ Με μέλι και καρύδια ή με πραλίνα σοκολάτας και τριμμένο
μπισκότο



Salads & Starters

SALADS / ΣΑΛΑΤΕΣ

GREEK SALAD (VG)

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ

With tomato and cucumber, feta cheese, green peppers, flavoured with basil and wild oregano / Τομάτα, αγγούρι, φέτα, πιπεριές, αρωματισμένη με βασιλικό και αγριορίγανη

10€

ICEBERG SALAD WITH CHICKEN FILLET

ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΤΡΥΦΕΡΕΣ ΚΑΡΔΙΕΣ ΜΑΡΟΥΛΙΟΥ ΜΕ ΦΙΛΕΤΑΚΙΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ

Lettuce hearts, chicken fillet, croutons, Cretan graviera flakes, raisins and orange vinaigrette / Καρδιές μαρουλιού, φιλετάκια κοτόπουλο, κρουτόν, flakes από γραβιέρα Κρήτης, σταφίδες και vinaigrette πορτοκαλιού

10€

BEETROOT SALAD (VG) (V)

ΣΑΛΑΤΑ ΠΑΝΤΖΑΡΙ

With goat cheese scented with savory, sesame vinaigrette and pine nuts / Με κατσικίσιο τυρί αρωματισμένο με θρούμπι, vinaigrette σουσάμι και κουκουνάρι

12€

HOT STARTERS / ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

SANTORINI TOMATO FRITTERS (VG)

ΤΟΜΑΤΟΚΕΦΤΕΔΕΣ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ

Tomato, eggs, dill, flour and oregano / Τομάτα, αυγά, άνηθος, αλεύρι και ρίγανη

8€

EGGPLANT ROLLS

ΡΟΛΑΚΙΑ ΜΕΛΙΤΖΑΝΑΣ

Filled with fresh veal mince and a cream of traditional Greek cheeses / Με γέμιση από φρέσκο μοσχαρίσιο κιμά και κρέμα ελληνικών τυριών

10€

GRILLED HALLOUMI (V)

ΧΑΛΟΥΜΙ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ

With fried vine leaf, fresh tomato, mint and lime / Με τηγανιτό αμπελόφυλλο και δροσερή τομάτα, δυόσμο και lime

8€

CRETAN APAKI

ΑΠΑΚΙ ΚΡΗΤΗΣ ΣΩΤΕ

Cretan Smoked Pork Apaki, Sautéed in Red Wine and served with Cretan graviera cheese / Σβησμένα με κόκκινο κρασί και γραβιέρα Κρήτης

8€

COLD STARTERS / ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

SPICY CHEESE SPREAD (V)

ΤΥΡΟΚΑΥΤΕΡΗ

With smoked cheese from Mykonos / Με κοπανιστή Μυκόνου

8€

TRADITIONAL TZATZIKI (V)

ΤΖΑΤΖΙΚΙ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ

Greek yogurt, olive oil, garlic, cucumber / Γιαούρτι, ελαιόλαδο, σκόρδο, αγγούρι

6€

MARINATED OCTOPUS (V)

ΧΤΑΠΟΔΙ ΞΥΔΑΤΟ

With colorful peppers and wild oregano / Με πολύχρωμες πιπεριές και αγριορίγανη

10€

SHRIMP MILLE-FEUILLE WITH

LEEK CREAM (V)

ΓΑΡΙΔΕΣ ΜΙΛΦΕΙΓ ΜΕ

ΚΡΕΜΑ ΠΡΑΣΟΥ

Served with buff pastry, shrimps and leek cream / Σερβίρεται με σφολιάτα, γαρίδες και κρέμα πράσου

10€

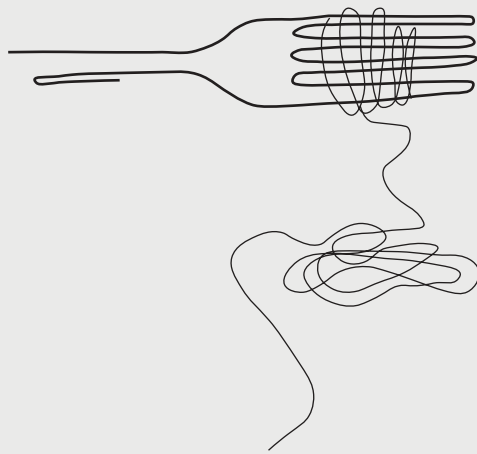
STUFFED VINE LEAVES

- TRADITIONAL STYLE (VG)

ΝΤΟΛΜΑΔΑΚΙΑ ΠΟΛΙΤΙΚΑ

Stuffed vine leaves with rice, parsley, dill, mint and onions / Αμπελόφυλλα γεμιστά με ρύζι, μαϊντανό, άνηθο, δυόσμο και κρεμμύδια

8€



Main Dishes

SPAGHETTI WITH FRESH TOMATO SAUCE

ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΤΟΜΑΤΑΣ

Peppers, fresh tomato sauce, olives and feta cheese / Πιπεριές, φρέσκια σάλτσα τομάτας, ελιές και φέτα

10€

PORK SOUVLAKI ORIENTAL

ΧΟΙΡΙΝΟ ΣΟΥΒΛΑΚΙ ORIENTAL

Served on handmade pita with politiki sauce / Σερβιρισμένο πάνω σε χειροποίητη πίτα με σάλτσα πολιτική

14€

RISOTTO

ΡΙΖΟΤΟ

With kozani saffron, Florina peppers and raisins / Με κρόκο κοζάνης, πιπεριές Φλωρίνης και σταφίδες

10€

TURKEY BURGER

ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑΣ

With green olive pâté sauce and Santorini cherry tomatoes / Με σάλτσα από πατέ πράσινης ελιάς και τοματίνια Σαντορίνης

14€

CHICKEN FILLET

ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

Baked in puff pastry with yogurt, mint and fresh tomato / Ψημένο σε σφολιάτα με γιαούρτι, δυόσμο και φρέσκια τομάτα

16€

GRILLED SEABREAM

ΘΡΑΨΑΛΟ ΣΧΑΡΑΣ

Served with steamed wild greens and a Lemon-Olive Oil Dressing / Σερβιρισμένο με αρωματικό φαγόπυρο και λαδολέμονο

16€



Coffee - Desserts

COFFEE

	ZEETA / HOT
ESPRESSO	2.80€
ESPRESSO DOPPIO	3.80€
AMERICANO	4.00€
CAPPUCCINO	4.70€
FLAT WHITE	4.00€
FILTER	3.50€
GREEK COFFEE SINGLE	2.50€
GREEK COFFEE DOUBLE	3.50€
LATTE	4.00€
IRISH COFFEE	7.00€

KPYA / COLD

FREDDO ESPRESSO	3.80€
FREDDO CAPPUCCINO	4.20€
FRAPPE	3.00€

JUICE - TEA - MILKSHAKE / XYMOI - ΤΣΑΪ - MILKSHAKE

FRESH ORANGE JUICE	6.00€
FRESH MIXED JUICE	7.00€
HOT TEA	3.50€
COLD ICE TEA	3.50€
MILKSHAKE (VANILLA, CHOCOLATE)	6.00€
SMOOTHIE WITH SEASONAL FRUITS	7.00€
COLD / HOT CHOCOLATE	5.00€

DESSERTS / ΕΠΙΔΟΡΤΙΑ

CRÈME BRULÉE

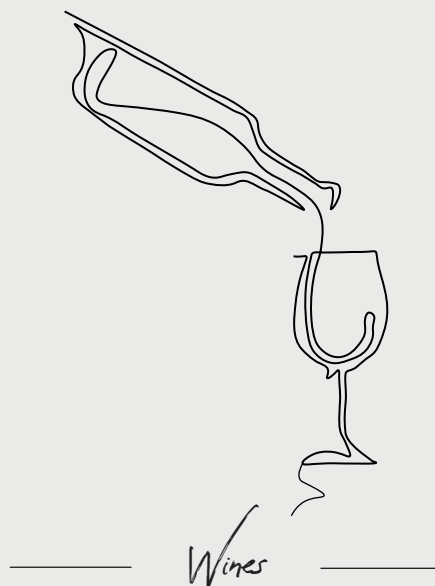
Silky vanilla custard with a crisp layer of caramelized brown sugar / Αυθεντική κρέμ μπρουλέ με καραμελωμένη κρούστα **6€**

TRADITIONAL DIPLA

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΔΙΠΛΑ **6€**
With strawberry cream and bitter almond / Με κρέμα φράουλας και πικραμύγδαλο

DARK CHOCOLATE MOUSSE CAKE

ΜΟΥΣ ΚΕΙΚ ΜΑΥΡΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ **6€**
Served with praline wafer / Σερβίρεται με γκοφρέτα πραλίνας



WHITE WINES / ΛΕΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ

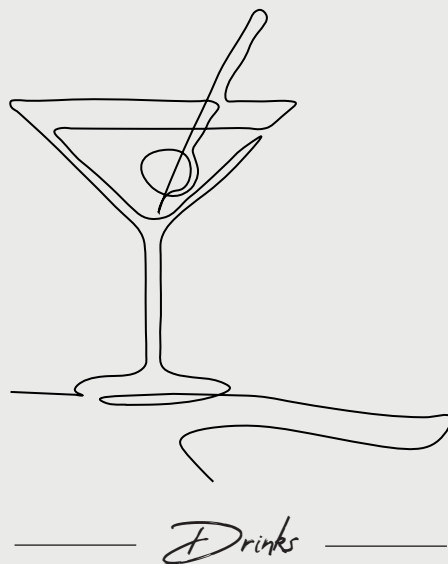
GLASS OF FILOINOS ΠΟΤΗΡΙ ΦΙΛΟΙΝΟΣ Roditis & Moschato	6€
FILOINOS ΦΙΛΟΙΝΟΣ Roditis & Moschato	16€
ALPHA MALAGOUZIA ΑΛΦΑ ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ Malagouzia	18€
THEA SEMELI ΘΕΑ ΣΕΜΕΛΗ Mantinia	25€
CHATEAU JULIA ΠΥΡΓΟΣ ΙΟΥΛΙΑΣ Chardonnay	27€
GEROVASILIOU ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ Asirtiko & Malagouzia	28€
GEROVASILIOU FUME ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ FUME Sauvignon blanc	37€
OVILOS VIVLIA CHORA ΟΒΗΛΟΣ ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ Semillon & Asirtiko	48€
SANTORINI SIGALAS ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ ΣΙΓΑΛΑΣ Asirtiko	52€
ARGIROU CUVÉE ΑΡΓΥΡΟΥ CUVÉE Asirtiko	66€
MOET CHANDON BRUT IMPERIAL CHAMPAGNE (750ML)	120€

RED WINES / ΚΟΚΚΙΝΑ ΚΡΑΣΙΑ

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

ROSE WINES / ΡΟΖΕ ΚΡΑΣΙΑ

GLASS OF FILOINOS ΠΟΤΗΡΙ ΦΙΛΟΙΝΟΣ Merlot & Moschato	6€
FILOINOS ΦΙΛΟΙΝΟΣ Merlot & Moschato	16€
AKAKIES KIR-GIANNIS ΑΚΑΚΙΕΣ ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗΣ Ksinomauro	18€
RED KISS SIMEONIDIS ΚΟΚΚΙΝΟ ΦΙΛΙ ΣΥΜΕΩΝΙΔΗΣ Merlot & Moschato Aleksandrias	20€
KANENAS TSANTALI ΚΑΝΕΝΑΣ ΤΣΑΝΤΑΛΗΣ Syrah & Mavroudi	24€
DOMAIN VIVLIA CHORA ΚΤΗΜΑ ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ Syrah	27€
DOMAIN MERLOT LAZARIDIS Merlot	32€
DOMAIN ALPHA ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ Ksinomavro	38€



COCKTAILS / ΚΟΚΤΕΪΛ

FEEL THE VIBES Mastiha liqueur, homemade lemonade	10€
MOJITO Rum, lime, fresh mint, soda, sugar	10€
MARGARITA Tequila, lemon juice, triple sec	10€
DAIQUIRI STRAWBERRY Rum, lime, strawberries	11€
OLD FASHIONED Bourbon whiskey, sugar, Angostura bitters	10€
NEGRONI Gin, Strucchi bitter liqueur, Strucchi Rosso Vermouth	10€
APEROL SPRITZ Aperol, prosecco, soda	9€
NON-ALCOHOLIC COCKTAILS	7€
LONG DRINKS	7€
SPECIAL	9€
PREMIUM	11€

BEERS / ΜΠΥΡΕΣ

FIX 330ML	6€
FIX DARK 330ML	6€
MYTHOS 330ML	6€
EZA LAGER 330ML	6€
ΒΕΡΓΙΝΑ 330ML	6€

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€
THREE CENTS GINGER BEER 200ML	4€
THREE CENTS PINK GRAPEFRUIT SODA 200ML	4€
ΣΠΙΤΙΚΗ ΛΕΜΟΝΑΔΑ HOMEMADE LEMONADE	5€
ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ ΝΕΡΟ MINERAL WATER 1,5LT	3€
ΑΝΘΡΑΚΟΥΧΟ ΝΕΡΟ SPARKLING WATER 0,75LT	4€
ΞΙΝΟΝΕΡΟ ΚΟΖΑΝΗΣ SPARKLING WATER 0,75LT	4€