

ROOM SERVICE

BREAKFAST TO GO

Παρακαλώ επικοινωνήστε με την Υποδοχή για το
BREAKFAST TO GO πρωινό σας
Please contact our Reception to arrange your BREAKFAST TO GO

Πλατώ με σπιτικά οργανικά αρτοσκευάσματα €4
έξτρα παρθένο ελαιόλαδο & μαύρο αλάτι Χαβάης
Homemade organic artisanal bread platter
extra virgin olive oil & Hawaiian black sea salt

SNACKS

Τοστ €8
προσούτο cotto ή καπνιστή γαλοπούλα & τυρί
Toast
prosciutto cotto or smoked turkey & cheese

Club sandwich με κοτόπουλο €13
Roasted chicken club sandwich

Open faced avocado sandwich (V) €8
αβοκάντο, ελαιόλαδο & piment d'Espelette
avocado, olive oil & piment d'Espelette

Open faced avocado sandwich με σολομό €11
Open face avocado sandwich with salmon

Open faced sandwich με κατσικίσιο τυρί €10
& αποξηραμένο βερίκοκο (V)
Open face sandwich with goat cheese & dry apricot

APPETIZERS

Carpaccio σολομού €17
μοσχολέμονο, σχοινόπρασο & πιπέρι Espelette
Salmon carpaccio
lime, chives & piment d'Espelette

Vitello tonnato €18
μοσχαρίσιο φιλέτο γάλακτος, καπαρόμυλα,
λεμόνι & σάλτσα τόνου
veal fillet, caper berries, lemon & tuna sauce

Τριλογία από ελληνικά ντιπ €10
λευκός ταραμάς, καπνιστή μελιτζάνα & φάβα
Greek dips trilogy
white tarama, smoked aubergine & fava beans purée

SALADS

Classic Caesar salad €13
τροφερές καρδιές μαρουλιού με Caesar dressing
romaine hearts topped with Caesar dressing

Chicken Caesar salad €15
τροφερές καρδιές μαρουλιού με κοτόπουλο & Caesar dressing
romaine hearts & chicken topped with Caesar dressing

Σαλάτα ρόκα με πιπεριές (V) €14
μαριναρισμένες πιπεριές, ρόδι, κόλιανδρος,
flakes παρμεζάνας, ξίδι βαλσάμικο
Rocket salad with peppers
marinated peppers, pomegranate, coriander,
parmesan flakes, balsamic vinegar

Μεσογειακή σαλάτα (V) €13
τοματίνια, ρόκα, παξιμάδια,
ξίδι βαλσάμικο & ξινομυζήθρα Κρήτης
Mediterranean salad
cherry tomatoes, rocket, rusks,
balsamic vinegar & Cretan sour cheese

Ανάμεικτη πράσινη σαλάτα (V) €14
παντζάρι ψητό, μήλο, κατσικίσιο τυρί,
λιναρόσπορος & vinaigrette μπλόξιδου
Mixed green salad
grilled beetroot, apple, goat cheese,
flaxseed & apple cider vinegar sauce

(V) Vegetarian dish
Αν είστε αλλεργικός ή έχετε δυσανεξία σε κάποιο συστατικό των τροφίμων,
παρακαλώ ενημερώστε μας
If you are allergic or have an intolerance to a food ingredient, please let us know

PASTA & RICE

Σπαγγέτι τομάτα (V) €14
κατσικίσιο τυρί
Spaghetti al pomodoro
goat cream cheese

Ριζότο με τρούφα (V) €16
μασκαρπόνε, σχοινόπρασο & λάδι λευκής τρούφας
Truffle risotto
mascarpone, chives & white truffle oil

SIGNATURE DISHES

Ταρτάρ σολομού
φινόκιο, πορτοκάλι, ραντίτσιο,
μπρικ & τσιπς από παλαιωμένη γραβιέρα
Salmon tartar
fennel, orange, radicchio, brik & chips from aged graviera cheese
€17

Κριθαρότο
σιγοψημένο χοιρινό, λιαστή τομάτα, φέτα & λεμόνι
Kritharoto
slow cooked pork, sun dried tomatoes, feta cheese & lemon
€16

NEW Taste hamburger
American Angus, λιωμένο τυρί comté
& μαγιονέζα καπνιστής πάπρικας
American Angus, comté cheese
& smoked paprika mayonnaise
€22

ENTREES

Σουβλάκι κοτόπουλο σχάρας €21
μαριναρισμένο με γιαούρτι & εσπεριδοειδή,
σπαράγγια & μυρωδικά
Grilled chicken skewer
marinated with yoghurt & citrus fruit, asparagus & herbs

Πελαγίσιο λαβράκι σχάρας €26
χόρτα εποχής & σάλτσα λεμονιού
Grilled sea bass
seasonal greens & lemon sauce

Σολομός σχάρας €26
λευκή κινόα, λαχανικά & λεμόνι
Grilled salmon
white quinoa, vegetables & lemon

Μοσχαρίσια κοπή ημέρας
παρακαλούμε ρωτήστε τον σερβιτόρο για την επιλογή ημέρας
συνοδεύεται με ψητά λαχανικά ή πατάτες τηγανιτές
Beef cuts
please ask the waiter for our daily suggestion
served with grilled vegetables or french fries

DESSERTS

Goat cheesecake €10
κόκκινα φρούτα, cassis & παγωτό από βατόμουρο
red fruit, cassis & raspberry ice cream

Τάρτα βανίλιας €11
bavaroise λευκής σοκολάτας, μους μασκαρπόνε & παγωτό βανίλια
Vanilla tart
white chocolate bavaroise, mascarpone mousse & vanilla ice cream

Bavaroise μαύρης σοκολάτας €12
πραλίνα φουντούκι, κροκάν φουντουκιού, φεγεντίνη & παγωτό βανίλια
Dark chocolate Bavaroise
hazelnut praline, hazelnut crocante, fegentine & vanilla ice cream

Πλατώ με φρούτα εποχής €9
Seasonal fruit platter

Ποικιλία παγωτών & σορμπέ
ρωτήστε τον σερβιτόρο σας για τις επιλογές
Selection of ice cream & sorbet
please ask your waiter for our suggestions
Ανά μπάλα / per scoop €3

Το λάδι που χρησιμοποιείται για τις σαλάτες είναι ελαιόλαδο και για το τηγάνισμα
ηλιέλαιο. Η φέτα που χρησιμοποιείται είναι Καλαβρύτων.
The oil used for salads and food preparation is olive oil and for frying is sunflower oil.
Feta cheese used is Kalavriton.