

POOL

Starters

SOURDOUGH BREAD

with marinated olives, olive oil,
fleur de sel from Messolonghi

5

CRUDITE

raw seasonal vegetables, lemon,
olive oil, hummus, bruschetta

12

FISH CRUDO

olive oil from Sitia, lime, chili, coriander

16

SMOKED SALMON

capers from Andros island,
dill, lemon, Isot pepper

15

BEEF CARPACCIO

arseniko from Naxos island,
rosemary, summer black truffle

16

TARTARE

beef fillet, mustard seeds, chives, Cabot pepper

18

FRUIT PLATTER

seasonal fruit selection

17

CHEESE PLATTER

arseniko from Naxos island, kyano,
Cretan Anthotyro

16

COLD CUTS PLATTER

louza from Andros island,
salami from Lefkada island, prosciutto San Daniele

18

Cheese and cold cuts platter served with tomato
marmalade and seed crackers

Salads

FATTOUCHE

tomato, Kalamon olives, feta,
Cretan cucumber, za'atar

9

BURRATA

peach, watercress, champagne
vinegar, pumpkin seeds

10

QUINOA

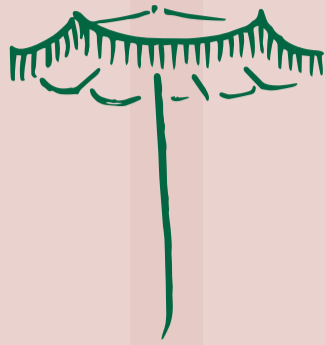
kale, avocado, lime,
parsley, rocket

12

CHICKEN CAESAR

parmesan, roast chicken,
heart of lettuce, croutons

14



Mains

LINGUINE ALLA NERANO

zucchini, citron,
basil, olive oil, pistachio

18

RIGATONI AMATRICIANA

guanciale, pecorino,
parsley, Napoli sauce

20

GRILLED CHICKEN BREAST

burned lemon sauce,
grilled vegetables

24

FISH FILLET

cherry vinegar, zucchini,
sherry tomatoes, olive oil

26

PETITE FILLET

250gr

corn, baby carrot, sauce béarnaise

32

THE SEMIRAMIS BURGER

iceberg, kewpie mayo, tomato,
cheddar, pickled cucumber

18

If you are allergic or have an intolerance to a food ingredient,
please let us know

The oil used for salads and food preparation is olive oil
and for frying is sunflower oil.
Feta cheese used is from Kalavrita.

Prices are inclusive of all legal taxes.
All prices are in euros (€)

Police Responsible: Georgia Koutsompeli

Sandwiches

FOR LUNCH ONLY

MONTE CRISTO

emmental, turkey ham, kewpie mayo

10

AVOCADO

San Michali, egg, heart of
lettuce, whole grain tortilla

12

VEGGIE CLUB

pumpkin, smoked mayo,
kale, beetroot, whole grain brioche

14

CLASSIC CLUB

pancetta affumicata, mayo lime, gouda,
tomato, chicken

16

*add Summer black truffle

18

SALMON TOAST

Karystion lemon, chives,
Cretan galeni cheese, radish

18

*add Oscietra Caviar

22

All sandwiches served with
fried potatoes from Naxos island

Desserts

MERINGUE

pineapple, passion fruit,
dulcey ice cream

12

PANNA COTTA

vanilla, tonka, herbs, melon sorbet

10

CHOCOLATE MOUSSE

dark chocolate 70%, fleur de sel,
gianduja

12

ICE CREAMS

Fior di Latte
Milk Chocolate
Peach

4 (per scoop)

SORBET

Melon

Wild Strawberry & Basil
Mango

4 (per scoop)



POOL

Starters

ΠΡΟΖΥΜΕΝΙΟ ΨΩΜΙ

με μαριναρισμένες ελιές, ελαιόλαδο,
αλάτι Μεσολογγίου
5

CRUDITE

τωμά λαχανικά εποχής, λεμόνι, ελαιόλαδο,
χούμους, μπρουσκέτα
12

ΨΑΡΙ CRUDO

ελαιόλαδο Σητείας, μοσχολέμονο, chili, κόλιανδρος
16

ΚΑΠΝΙΣΤΟΣ ΣΟΛΟΜΟΣ

κάπαρη Άνδρου, άνηθος, λεμόνι, πιπέρι Isot
15

BEEF CARPACCIO

αρσενικό Νάξου, δενδρολίβανο,
μαύρη καλοκαιρινή τρούφα
16

TARTARE

φιλέτο μόσχου, σινάπι,
σχοινόπρασο, πιπέρι Kampot
18

PLATEAU ΦΡΟΥΤΩΝ

φρούτα εποχής
17

PLATEAU ΤΥΡΙΩΝ

αρσενικό Νάξου, κυανό, ανθότυρο Κρήτης
16

PLATEAU ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ

λούζα Άνδρου, σαλάμι Λευκάδος,
προσούτο San Daniele
18

Τα plateau τυριών και αλλαντικών συνοδεύονται με μαρμελάδα
ντομάτας και πολύσπορο κράκερ

Salads

FATTOUCHE

ντομάτα, ελιές Καλαμών, φέτα,
αγγουράκι Κρήτης, za'atar
9

BURRATA

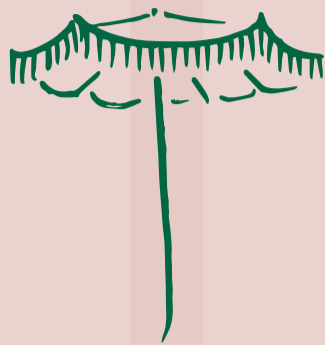
ροδάκινο, νεροκάρδαμο,
κολοκυθόσπορο, ξύδι σαμπάνιας
10

QUINOA

λαχανίδα, αβοκάντο, μοσχολέμονο,
μαϊντανός, ρόκα
12

CHICKEN CAESAR

παρμεζάνα, ψητό κοτόπουλο,
καρδιές μαρουλιού, κρουτόν
14



Mains

LINGUINE ALLA NERANO

κολοκύθι, κίτρο, βασιλικός,
ελαιόλαδο, φιστίκι Αιγίνης
18

RIGATONI AMATRICIANA

guanciale, πεκορίνο, μαϊντανός,
σάλτσα Νάπολη
20

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΣΤΗΘΟΣ

σάλτσα από καμένο λεμόνι,
ψητά λαχανικά εποχής
24

ΨΑΡΙ ΦΙΛΕΤΟ ΗΜΕΡΑΣ

ψητά ντοματίνια, ξύδι sherry,
κολοκύθι, ελαιόλαδο
26

PETITE FILLET

250gr
καλαμπόκι, καρτό baby,
σάλτσα bearnaise
32

THE SEMIRAMIS BURGER

iceberg, μαγιονέζα kewpie,
παλατωμένο cheddar, νίκλα αγγούρι
18

Αν είστε αλλεργικός ή έχετε δυσανεξία σε κάποιο συστατικό των τροφίμων,
παρακαλώ ενημερώστε μας

Το λάδι που χρησιμοποιείται για τις σαλάτες είναι
ελαιόλαδο και για το τηγάνισμα ηλιέλαιο.
Η φέτα που χρησιμοποιείται είναι Καλαβρύτων.

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους.
Όλες οι τιμές είναι σε ευρώ (€).

Αγορανομικός υπεύθυνος: Γεωργία Κουτσομηλέη

Sandwiches

FOR LUNCH ONLY

MONTE CRISTO

έμμενταλ, γαλοπούλα, μαγιονέζα kewpie
10

AVOCADO

γραφιέρα Σύρου, καρδιά μαρουλιού,
αυγό, τортίγια σικάλεως
12

VEGGIE CLUB

κολοκύθα, καπνιστή μαγιονέζα, λαχανίδα,
νίκλα παντζάρι, μπριός ολικής
14

CLASSIC CLUB

πανσέτα affumicata, μαγιονέζα
μοσχολέμονο, gouda, ντομάτα
16

* πρόσδεσε μαύρη καλοκαιρινή τρούφα

18

SALMON TOAST

λεμόνι Καρυστινό, σχοινόπρασο, γαλένι
Κρήτης, ραπανάκι
18

* πρόσδεσε χαβιάρι Ossetra

22

Όλα τα sandwiches συνοδεύονται
με τηγανητή πατάτα Νάξου

Desserts

MERINGUE

ανανάς, passion fruit,
dulcey ice cream
12

PANNA COTTA

βανίλια, tonka, βότανα, sorbet πεπόνι
10

CHOCOLATE MOUSSE

μαύρη σοκολάτα 70%,
ανθός αλατιού, gianduja
12

ICE CREAMS

Ανθόγαλα
Σοκολάτα γάλακτος
Ροδάκινο
4 (ανά μπάλα)

SORBET

Πεπόνι
Άγρια Φράουλα & Βασιλικός
Μάγγκο
4 (ανά μπάλα)