



GAIA
RESTAURANT

DINNER MENU GAIA

19:00 - 00:00

ΣΟΥΠΑ / SOUP

Αιγιοπελαγίτικη Κακαβιά / Aegean 'Kakavia'

Ψάρι ημέρας, σαφράν, λαχανικά και σπιτικό αγιόλι
Catch of the day, safran, vegetables and homemade 'ajjoli sauce'

32€

ΣΑΛΑΤΕΣ / SALADS

Κυκλαδίτικη / Cycladic

Ντομάτες και αγγουράκια απο την Πάρο, πιπεριές, κρεμμύδια, κάπαρη και φέτα
μαριναρισμένη με τοπικό ξύδι και εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο
Tomatoes and cucumber from Paros, bell peppers, onions, capers and feta cheese
marinated with local vinegar and extra virgin olive oil

22€

Παντζάρι / Beetroot

Με φιλέτα απο εσπεριδοειδή, φρούτα του δάσους, κατσικίσιο τυρί και καρύδια
With citrus fillets, berries, goat cheese and walnuts

26€

Αθηναϊκή / 'Athinaiki'

Με αγρια σφυρίδα, χειροποίητη μαγιονέζα, λαχανικά και φρέσκα αρωματικά
With wild grouper, handmade mayonaise, vegetables and fresh herbs

32€

ΟΡΕΚΤΙΚΑ / APPETIZERS

Ταραμάς / 'Taramas'

Με πουύδρα απο αυγοτάραχο Μεσολογίου, προζυμένιο ψωμί
απο τον ξυλόφουρνο και σφινάκι τσίπουρο
With botarga powder from Mesologgi, sourdough bread baked
in wooden fired oven and tsipouro shot

18€

Λαυράκι Μαριναρισμένο / Marinated Seabass

Με λεμόνι, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο και αυγοτάραχο Μεσολογίου
With lemon, extra virgin olive oil and botarga from Mesologgi

24€

Τόνος Ταρτάρ / Tuna Tartar

Μαριναρισμένος με μοσχολέμονο και σάλτσα σόγιας,
πάστα απο μαύρο σουσάμι και αγγούρι
Marinated with lime and soya sauce, black sesame paste and cucumber

26€

Τοματοκεφτέδες Σαντορίνης / Tomato croquettes from Santorini

Με αρωματική σαλάτα μαϊντανού, γιαούρτι και δυόσμο
With aromatic parsley salad, yogurt and spearmint

18€

Χταπόδι / Octopus

Στη σχάρα με φάβα Δονούσας, καραμελωμένο κρεμμύδι και κυκλαδίτικες πίκλες
Grilled with fava split peas from 'Donousa', caramelized onions and cycladic pickles
36€

Σαγανάκι Γαρίδας / Shrimp 'saganaki'

Με πικάντικη σάλτσα τομάτας, γκραντιναρισμένη κατσικίσια φέτα και μυρωδικά
With spicy tomato sauce, gratinated goat 'feta' cheese and herbs
28€

ΖΥΜΑΡΙΚΑ / PASTA

Αγγινάρες / Artichokes

Με χειροποίητο φρέσκο νιόκι απο πατάτες Νάξου, 'α λα πολιτα'
With handmade fresh gnocchi from Naxos potatoes, 'al la polita' style
26€

Σπαγγέτι / Spaghetti

Χειροποίητο με αχινό, αρωματισμένο με σιγομαγειρεμένο λεμόνι και κρέμα γλυκού σκόρδου
Handmade with sea urchin, seasoned with lemon confit and sweet garlic cream
34€

Κανελόνι / Cannelloni

Με σπιτικό ζυμάρι, βιολογικό μοσχαρίσιο κιμά, αφρό απο μπεσαμέλ και Παριανή γραβιέρα
With homemade dough, organic minced beef, bechamel foam and gruyere cheese from Paros
36€

ΚΥΡΙΩΣ / MAIN DISHES

Φρικασέ / Fricassee

Με ψάρι ημέρας, άγρια χόρτα και λαχανικά εποχής με αυγολέμονο
With catch of the day, wild greens and season vegetables with egg-lemon sauce
54€

Λαυράκι / Seabass

Με κριθαρότο, άγριο μάραθο και κονφί τοματίνια
With orzo pasta, wild fennel, and sundried confit cherry tomatoes
48€

Πατατάτο απο τις μικρές Κυκλάδες / Patatato from small Cyclades

Σιγομαγειρεμένο αρνάκι, πατάτες Νάξου και σάλτσα απο τις τομάτες
Slow cooked lamb, potatoes from Naxos and sauce from the cooked tomatoes
46€

Κοπή Κρέατος Ημέρας / Meat cut of the day

Πουρές πατάτας, ραγού μανιταριών, σαλτσα μυρωδικών
With potato puree, mushroom ragout, herb sauce
Βάσει διαθεσιμότητας της αγοράς - Subject to market availability
79€

ΕΠΙΔΟΡΓΙΑ / DESSERTS

Μελόπιτα / Honey pie

Γλυκία μυζήθρα, μέλι ερίκης και παγωτό γύρι και μέλι
Sweet 'mizithra', late harvest honey and bee pollen ice cream

22€

Διπλή Σοκολάτα / Double Chocolate

Μους απο σοκολάτα γάλακτος, τζιαντουγια υγείας και σορμπε βερίκοκο
Milk chocolate mousse, dark gianduja chocolate and apricot sorbet

26€

Φρούτα του Δάσους / Berries

Στον ζωμό τους, με κρέμα λεμόνι, δυόσμο και παγωτό πρόβειο γάλα
In their sauce, lemon cream, spearmint and sheep's milk ice cream

22€

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις. Για οποιαδήποτε αλλεργία παρακαλώ απευθυνθείτε στον σερβιτόρο μας. Στις ανωτέρω παρασκευές ενδέχεται να χρησιμοποιηθούν και φρεσκοκατεψυγμένες πρώτες ύλες. Σε όλες τις παρασκευές μας χρησιμοποιείται έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και άριστης ποιότητας ηλιέλαιο για ηλιανθητά εδέσματα. 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: Κωνσταντίνος Μπούζας. Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ, ΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ (ΑΠΟΔΕΕΗ - ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ).

Service and Taxes are included in the prices. Please inform our staff of any food allergies. The above dishes may contain freshly frozen ingredients. All dishes are prepared with extra virgin olive oil and finest quality sun flower oil for frying. The hotel reserves the right to amend prices, operating hours and days that the restaurant is open without prior notice. The establishment has made printed forms available near the restaurant's exit for the registration of any complaints. Inspector Market Officer: Konstantinos Bouzas. CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY, IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT - INVOICE).