



GAIA
RESTAURANT

LUNCH MENU

12:30 - 18:00

ΣΟΥΠΑ / SOUP

Ντομάτα / Tomato

Κρύα σούπα αρωματισμένη με βασιλικό και ξινοτύρι Πάρου
Gazspacho infused with basil and sour cheese from Paros

18 €

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 €

Θαλασινών / Sea food

Κινόα με αβοκάντο και πράσινο μήλο, χτένια, γαρίδες και καπνιστός σολομός
Quinoa with avocado and green apple, scallops, shrimps and smoked salmon

32 €

Αλμύρα / Rock samphire

Με αμπελοφάσουλα, μανούρι στη σχάρα με ντρέσινγκ λαδολέμονο
With spring beans, grilled 'manouri' cheese, extra virgin olive oil and lemon dressing

18 €

ΟΡΕΚΤΙΚΑ / APPETIZERS

Κοπανιστή Μυκόνου / 'Korani' from Mykonos

Προζυμένιο ψωμί
Sourdough bread

13 €

Ταραμάς / 'Taramas'

Προζυμένιο παξιμάδι, σφινάκι τσίπουρο
Sourdough rusk, tsipouro shot

14 €

Λαυράκι μαριναρισμένο / Marinated seabass

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

24 €

Τόνος τάρταρ / Tuna tartar

Μαριναρισμένος με μοσχολέμονο και σάλτσα σόγιας, πάστα
απο μαύρο σουσάμι και τραγανό κρεμμύδι
Marinated with lime and soya sauce, black sesame paste and crispy onion

26 €

Ψητό Κουνουπίδι / Roast cauliflower

Με πέστο πιπεριάς, αρωματισμένο με κόλιανδρο, κρέμα γιαουρτιού με ταχίνι
Bell pepper pesto, infused with coriander and yogurt cream with sesame tahini
20 €

Αυγά μάτια / Fried eggs

Λούτζα Τήνου, τσιγαριαστά άγρια χόρτα με λεμόνι και τραγανή πατάτα
Loutza' from Tinos, sautee wild greens with lemon and rosti potato
15 €

Γαρίδα σαγανάκι / Shrimps 'Saganaki'

Με πικάντικη σάλτσα απο τομάτες και γκρατιναρισμένη φέτα
With spicy tomato sauce and feta cheese gratinated
28 €

Παπουτσάκια / Papoutsakia

Σιγομαγειρεμένες μελιτζάνες με ραγού μοσχαράκι, αφρό μπεσαμέλ και τραγανή πατάτα
Slow cooked aubergines with beef ragout, bechamel foam and crispy potato
26 €

ΖΥΜΑΡΙΚΑ / PASTA

Γεμιστά / 'Gemista'

Ταμπουλέ με καλοκαιρινά λαχανικά σάλτσα τομάτας και δυόσμο
Tabbouleh with summer vegetables, tomato sauce and spearmint
26 €

Γιουβέτσι γαρίδας / Shrimp giouvetsi

Κριθαράκι μαγειρεμένο στους ζωμούς της, λιαστό τοματίνι και λεμόνι
Orzo cooked in shrimp's broth, sundried cherry tomato and lemon
32 €

Μαρινάρα / Marinara

Χειροποίητα λιγκουίνι απο μελάνι σουπιάς με θαλασσινά,
σάλτσα απο τοματίνια και βασιλικός
Handmade squid ink linguine with seafood, cherry tomatoes sauce and basil
36 €

Ταραχτά 'Ιου / 'Tarahtha' from los island

Χειροποίητα παραδοσιακά ζυμαρικά από την 'Ιο χυλωμένα με ανθότυρο
και μοσχαρίσιο μάγουλο
Handmade traditional pasta from los island with 'anthotyro' cheese
and slow cooked veal cheek
36 €

ΚΥΡΙΩΣ / MAIN DISHES

Ψάρι ημέρας στη σχάρα / Grilled fish of the day

Καλοκαιρινά, λαχανικά, χόρτα, λαδολέμονο
Summer vegetables, wild greens, extra virgin olive oil and lemon
110 € / ΚΙΛΟ – 110 € / KG

Κοτόπουλο / Chicken

Ελευθέρως βοσκής με πολέντα, καλαμπόκι στη σχάρα και σάλτσα
απο τα κόκαλα του κοτόπουλου

Free range with polenta, grilled corn and chicken sauce

34 €

Κοπή κρέατος ημέρας / Meat cut of the day

Με πουρέ πατάτας, ραγού μανιταριών, σάλτσα μυρωδικών
With potato puree, mushroom ragout, herb sauce

Βάσει διαθεσιμότητας της αγοράς - Subject to market availability

79 €

ΕΠΙΔΟΡΓΙΑ / DESSERTS

Μωσαϊκό / 'Mosaiko'

Σοκολάτα με σπιτικά μπισκότα και αποξηραμένα κράνμπερις
Chocolate with handmade biscuits and dried cranberries

22 €

Ζεστή τάρτα μήλου / Hot apple tart

Με κρέμα σιμιγδαλιού, ψητά μήλα και παγωτό αλμυρή καραμέλα
With semolina cream, roasted apples and salted caramel ice cream

22 €

Φρούτα εποχής και σορμπέ / Seasonal fruit and sorbet

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 τηγανητά 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 (ΑΠΟΔΕΙΞΗ - 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).