



# SUMMER SENSES

LUXURY RESORT



## ROOM SERVICE MENU

---





# BREAKFAST

---

Serving Hours 08:30-12:00

## Ελληνικό / Greek

60 € per person

Καγιανάς  
"Kagianas" eggs - Greek scrambled eggs with tomato  
Τυριά & αλλαντικά  
Cheese-cured meat  
Ψωμί ημέρας  
Fresh baked bread  
Φρέσκο βούτυρο  
Fresh butter  
Σπιτικές μαρμελάδες  
Handmade jams  
Αλμυρές πίτες ημέρας  
Traditional savoury daily pies  
Γαλατόπιτα  
Sweet milk pie  
Γιαούρτι από την Πάρο με μέλι  
Yogurt from Paros with honey  
Αποξηραμένα φρούτα & ξηροί καρποί  
Dry fruits & nuts  
Φρέσκα φρούτα  
Fresh fruits  
Παξιμάδια  
Rusks  
Ελιές  
Olives  
Φρέσκος χυμός πορτοκάλι  
Fresh orange juice

## Υγιεινό / Healthy

65 € per person

Αυγά ποσέ με αβοκάντο και σπανάκι  
Poached eggs with avocado and spinach  
Αλλαντικά με χαμηλά λιπαρά  
Low fat cold cuts  
Τυρί cottage  
Cottage cheese  
Ψωμί ολικής άλεσης  
Whole grain bread  
Άπαχο γιαούρτι  
No fat yogurt  
Μέλι  
Honey  
Αποξηραμένα φρούτα & ξηροί καρποί  
Dry fruits & nuts  
Φρεσκοψημένα κέικ χωρίς ζάχαρη  
Freshly baked sugar free cakes  
Χειροποίητες μπάρες δημητριακών  
Handmade cereal bars  
Φρέσκος χυμός πορτοκάλι  
Fresh orange juice

# SUMMER BITES

---

Serving Hours 12:00 - 19:00

## ΣΑΛΑΤΕΣ / SALADS

---

### Καίσαρα / Ceasars

24 €

Φρέσκα φύλλα σαλάτας με τραγανό μπέικον, ψητό στήθος κοτόπουλο, φλοίδες από Παριανή γραβιέρα και χωριάτικο αυγό  
Fresh salad leaves with crispy bacon, grilled chicken breast, gruyere cheese flakes from Paros and free-range egg

### Μπουράτα / Burrata

22 €

Βουβαλίσια με ντοματίνια και σπιτικό πέστο βασιλικού από το μποστάνι μας  
Buffalo with cherry tomatoes and handmade pesto with basil from our garden

## SNACKS

---

### Τοστ / Toast

17 €

Επιλογή ανάμεσα σε γαλοπούλα και ζαμπόν με τυρί και πράσινη σαλάτα  
Choice of ham or turkey with cheese and green salad

### Club Sandwich

24 €

Με κοτόπουλο στη σχάρα, τραγανό μπέικον, τυρί γκούντα, μαρούλι, ντομάτα και φρέσκιες τηγανιτές πατάτες  
Grilled chicken, crispy bacon, gouda cheese, lettuce, tomato and freshly handmade fries

### Σολομός / Salmon

28 €

Πάνω σε ψωμί νίνκελ με τυρί cottage, ντοματίνια και παρθένο ελαιόλαδο  
On dinkel bread with cottage cheese, cherry tomatoes, and extra virgin olive oil

### Τορτίγια / Tortilla

18 €

Χειροποίητο χούμους, ντομάτα, σπανάκι και πίκλα απο αγγούρι  
Handmade hummus, tomato, spinach, and pickled cucumber

### Ψωμί στον ατμό / Bao bun

25 €

'Γύρος' χοιρινός, σως γιαουρτιού με άνηθο, ντομάτα, κρεμμύδι και πάπρικα  
Pork 'gyros', yogurt dip with dill, tomato, onion and paprika

## MINI BURGERS

---

### Cheeseburger

Μοσχαρίσιο μπιφτέκι με λιωμένο τσένταρ, κρεμμύδι και πίκλα αγγούρι  
Beef burger with melted cheddar, onion and pickled cucumber

### Chicken Burger

Τραγανό κοτόπουλο με πικάντικη μαγιονέζα και πιπεριά τουρσι  
Crispy chicken with spicy mayo and pickled pepper

### Vegetarian

Αρωματική κροκέτα ντομάτας με μαγιονέζα βασιλικού και κρεμμύδι  
Herbal tomato croquette with basil mayo and onions

**2 mini BURGERS of your choice 25 €**

## ΤΑ ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ ΜΑΣ / OUR MEATBALLS

---

Κιμάς απο βιολογικό μοσχάρι με αφράτες πίτες στη σχάρα και χαρίσα  
Organic minced beef with fluffy grilled pita bread and harissa

**24 €**

## ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ / DESSERTS

---

**Γιαούρτι Πάρου με μέλι και καρύδια / Paros yogurt with honey and walnuts**

**20 €**

**Φρούτα Εποχής / Seasonal fruits**

**22 €**

**Τάρτα λεμόνι με μαρέγκα και ξύσμα μοσχολέμονο  
Lemon pie with meringue and lime zest**

**24 €**

## KIDS MENU

---

<b>Σαλάτα τοματίνια και αγγούρι / Salad with cherry tomatoes and cucumber</b>	<b>22 €</b>
<b>Πίτσα μαργαρίτα / Pizza margherita</b>	<b>24 €</b>
<b>Πέννες με σάλτσα / Penne with sauce</b> Τομάτας   Μπολονέζ   Καρμπονάρα Tomato   Bolognese   Carbonara	<b>22 €</b>
<b>Σνίτσελ κοτόπουλο με σπιτικές τηγανιτές πατάτες Chicken schnitzel with homemade fried potatoes</b>	<b>24 €</b>
<b>Cheeseburger</b> Μοσχαρίσιο μπιφτέκι με λιωμένο τσένταρ κρεμμύδι και πίκλα αγγούρι Beef burger with melted cheddar, onion and pickled cucumber	<b>24 €</b>
<b>Μπάρα διπλής σοκολάτας / Double chocolate bar</b>	<b>26 €</b>
<b>Επιλογή από παγωτά και σορμπέ / Ice cream and sorbet selection</b>	<b>7 € per scoop</b>

## LUNCH MENU

---

Serving Hours 12:30 -18:00

### ΣΟΥΠΑ / SOUP

---

<b>Ντομάτα / Tomato</b>	<b>18 €</b>
Κρύα σούπα αρωματισμένη με βασιλικό και ξινοτύρι Πάρου Gazspacho infused with basil and sour cheese from Paros	

### ΣΑΛΑΤΕΣ / SALADS

---

<b>Κυκλαδίτικη / Cycladic</b>	<b>22 €</b>
Ντομάτες και αγγουράκια από 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 oils	
<b>Θαλασινών / Sea food</b>	<b>32 €</b>
Κινόα με αβοκάντο και πράσινο μήλο, χτένια, γαρίδες και καπνιστός σολομός Quinoa with avocado and green apple, scallops, shrimps and smoked salmon	
<b>Αλμύρα / Rock samphire</b>	<b>18 €</b>
Με αμπελοφάσουλα, μανούρι στη σχάρα με ντρέσινγκ λαδολέμονο With spring beans, grilled 'manouri' cheese, extra virgin olive oil and lemon dressing	

## ΟΡΕΚΤΙΚΑ / APPETIZERS

---

<b>Κοπανιστή Μυκόνου / 'Korani' from Mykonos</b>	13 €
Προζυμένιο ψωμί Sourdough bread	
<b>Ταραμάς / 'Taramas'</b>	14 €
Προζυμένιο παξιμάδι, σφινάκι τσίπουρο Sourdough rusk, tsipouro shot	
<b>Λαυράκι μαριναρισμένο / Marinated seabass</b>	24 €
Με λεμόνι, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο και αυγοτάραχο Μεσολογίου With lemon, extra virgin olive oil, botarga from Mesologgi	
<b>Τόνος τάρταρ / Tuna tartar</b>	26 €
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	
<b>Ψητό Κουνουπίδι / Roast cauliflower</b>	20 €
Με πέστο πιπεριάς, αρωματισμένο με κόλιανδρο, κρέμα γιαουρτιού με ταχίνι Bell pepper pesto, infused with coriander and yogurt cream with sesame tahini	
<b>Αυγά μάτια / Fried eggs</b>	15 €
Λούτζα Τήνου, τσιγαριαστά άγρια χόρτα με λεμόνι και τραγανή πατάτα Loutza' from Tinos, sautee wild greens with lemon and rosti potato	
<b>Γαρίδα σαγανάκι / Shrimps 'Saganaki'</b>	28 €
Με πικάντικη σάλτσα απο τομάτες και γκρατιναρισμένη φέτα With spicy tomato sauce and feta cheese gratinated	
<b>Παπουτσάκια / Papoutsakia</b>	26 €
Σιγομαγειρεμένες μελιτζάνες με ραγού μοσχαράκι, αφρό μπεσαμέλ και τραγανή πατάτα Slow cooked aubergines with beef ragout, bechamel foam and crispy potato	

## ΖΥΜΑΡΙΚΑ / PASTA

---

<b>Γεμιστά / 'Gemista'</b>	26 €
Ταμπουλέ με καλοκαιρινά λαχανικά σάλτσα τομάτας και δυόσμο Tabbouleh with summer vegetables, tomato sauce and spearmint	
<b>Γιουβέτσι γαρίδας / Shrimp giouvetzi</b>	32 €
Κριθαράκι μαγειρεμένο στους ζωμούς της, λιαστό τοματίνι και λεμόνι Orzo cooked in shrimp's broth, sundried cherry tomato and lemon	
<b>Μαρινάρα / Marinara</b>	26 €
Χειροποίητα λικουίνι απο μελάνι σουπιάς με θαλασσινά σάλτσα απο τοματίνια και βασιλικός Handmade squid ink linguine with seafood, cherry tomatoes sauce and basil	
<b>Ταραχτά 'λου / 'Tarah' from los island</b>	26 €
Χειροποίητα παραδοσιακά ζυμαρικά από την 'λο χυλωμένα με ανθότυρο και μοσχαρίσιο μάγουλο Handmade traditional pasta from los island with 'anthotyro' cheese and slow cooked veal cheek	

## ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ / MAIN DISHES

---

**Ψάρι ημέρας στη σχάρα / Grilled fish of the day** 110 € / ΚΙΛΟ – 110 € / KG  
Καλοκαιρινά, λαχανικά, χόρτα, λαδολέμονο  
Summer vegetables, wild greens, extra virgin olive oil and lemon

**Κοτόπουλο / Chicken** 34 €  
Ελευθέρως βοσκής με πολέντα, καλαμπόκι στη σχάρα και σάλτσα  
απο τα κόκαλα του κοτόπουλου  
Free range with polenta, grilled corn and chicken sauce

**Κοπή κρέατος ημέρας / Meat cut of the day** 79 €  
Με πουρέ πατάτας, ραγού μανιταριών, σάλτσα μυρωδικών  
With potato puree, mushroom ragout, herb sauce  
*Βάσει διαθεσιμότητας της αγοράς - Subject to market availability*

## ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ / DESSERTS

---

**Μωσαϊκό / 'Mosaiko'** 22 €  
Σοκολάτα με σπιτικά μπισκότα και αποξηραμένα κράνμπερις  
Chocolate with handmade biscuits and dried cranberries

**Ζεστή τάρτα μήλου / Hot apple tart** 22 €  
Με κρέμα σιμιγδαλιού, ψητά μήλα και παγωτό αλμυρή καραμέλα  
With semolina cream, roasted apples and salted caramel ice cream

**Φρούτα εποχής και σορμπέ / Seasonal fruit and sorbet** 22 €

## DINNER MENU

---

Serving Hours 19:00 - 00:00

### ΣΟΥΠΑ / SOUP

---

**Αιγιοπελαγίτικη Κακαβιά / Aegean 'Kakavia'** 32 €  
Ψάρι ημέρας, σαφράν, λαχανικά και σπιτικό αγιόλι  
Catch of the day, safran, vegetables and homemade 'ajjoli sauce'

### ΣΑΛΑΤΕΣ / SALADS

---

**Κυκλαδίτικη / Cycladic** 22 €  
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

**Παντζάρι / Beetroot** 26 €  
Με φιλέτα απο εσπεριδοειδή, φρούτα του δάσους, κατσικίσιο τυρί και καρύδια  
With citrus fillets, berries, goat cheese and walnuts

**Αθηναϊκή / 'Athinaiiki'** 32 €  
Με αγρια σφυρίδα, χειροποίητη μαγιονέζα, λαχανικά και φρέσκα αρωματικά  
With wild grouper, handmade mayonaise, vegetables and fresh herbs



## ΟΡΕΚΤΙΚΑ / APPETIZERS

---

- Ταραμάς / 'Taramas'** 18 €  
Με πούδρα απο αυγοτάραχο Μεσολογγίου, προζυμένιο ψωμί απο τον ξυλόφουρνο και σφινάκι τσίπουρο  
With botarga powder from Mesologgi, sourdough bread baked in wooden fired oven and tsipouro shot
- Λαυράκι Μαριναρισμένο / Marinated Seabass** 24 €  
Με λεμόνι, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο και αυγοτάραχο Μεσολογγίου  
With lemon, extra virgin olive oil and botarga from Mesologgi
- Τόνος Ταρτάρ / Tuna Tartar** 26 €  
Μαριναρισμένος με μοσχολέμονο και σάλτσα σόγιας, πάστα απο μαύρο σουσάμι και αγγούρι  
Marinated with lime and soya sauce, black sesame paste and cucumber
- Τοματοκεφτέδες Σαντορίνης / Tomato croquettes from Santorini** 18 €  
Με αρωματική σαλάτα μαϊντανού, γιαούρτι και δυόσμο  
With aromatic parsley salad, yogurt and spearmint
- Χταπόδι / Octopus** 36 €  
Στη σχάρα με φάβα Δονούσας, καραμελωμένο κρεμμύδι και κυκλαδίτικες πίκλες  
Grilled with fava split peas from 'Donousa', caramelized onions and cycladic pickles
- Σαγανάκι Γαρίδας / Shrimp 'saganaki'** 28 €  
Με πικάντικη σάλτσα τομάτας, γκραντιναρισμένη κατσικίσια φέτα και μυρωδικά  
With spicy tomato sauce, gratinated goat 'feta' cheese and herbs

## ΖΥΜΑΡΙΚΑ / PASTA

---

- Αγγινάρες / Artichokes** 26 €  
Με χειροποίητο φρέσκο νιόκι απο πατάτες Νάξου, 'α λα πολιτα'  
With handmade fresh gnocchi from Naxos potatoes, 'al la polita' style
- Σπαγγέτι / Spaghetti** 34 €  
Χειροποίητο με αχινό, αρωματισμένο με σιγομαγειρεμένο λεμόνι και κρέμα γλυκού σκόρδου  
Handmade with sea urchin, seasoned with lemon confit and sweet garlic cream
- Κανελόνι / Cannelloni** 36 €  
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

## ΚΥΡΙΩΣ / MAIN DISHES

---

- Φρικασέ / Fricassee** 54 €  
Με ψάρι ημέρας, άγρια χόρτα και λαχανικά εποχής με αυγολέμονο  
With catch of the day, wild greens and season vegetables with egg-lemon sauce
- Λαυράκι / Seabass** 48 €  
Με κριθαρότο, άγριο μάραθο και κονφί τοματίνια  
With orzo pasta, wild fennel, and sundried confit cherry tomatoes

**Πατατάτο απο τις μικρές Κυκλάδες / Patatato from small Cyclades** 46 €  
Σιγομαγειρεμένο αρνάκι, πατάτες Νάξου και σάλτσα απο τις τομάτες  
Slow cooked lamb, potatoes from Naxos and sauce from the cooked tomatoes

**Κοπή Κρέατος Ημέρας / Meat cut of the day** 79 €  
Πουρές πατάτας, ραγού μανιταριών, σάλτσα μυρωδικών  
With potato puree, mushroom ragout, herb sauce  
*Βάσει διαθεσιμότητας της αγοράς - Subject to market availability*

## ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ / DESSERTS

---

**Μελόπιτα / Honey pie** 22 €  
Γλυκιά μυζήθρα, μέλι ερίκης και παγωτό γύρι και μέλι  
Sweet 'mizithra', late harvest honey and bee pollen ice cream

**Διπλή Σοκολάτα / Double Chocolate** 26 €  
Μους απο σοκολάτα γάλακτος, τζιαντούγια υγείας και σορμπέ βερίκοκο  
Milk chocolate mousse, dark gianduja chocolate and apricot sorbet

**Φρούτα του Δάσους / Berries** 22 €  
Στον ζωμό τους, με κρέμα λεμόνι, δυόσμο και παγωτό πρόβειο γάλα  
In their sauce, lemon cream, spearmint and sheep's milk ice cream

## LATE NIGHT MENU

---

Serving Hours 23:30-07:00

### ΣΑΛΑΤΕΣ / SALADS

---

#### Καίσαρα / Ceasars

24 €

Φρέσκα φύλλα σαλάτας με τραγανό μπέικον, ψητό στήθος κοτόπουλο, φλοίδες από Παριανή γραβιέρα και χωριάτικο αυγό  
Fresh salad leaves with crispy bacon, grilled chicken breast, gruyere cheese flakes from Paros and free-range egg

#### Μπουράτα / Burrata

22 €

Βουβαλίσια με ντοματίνια και σπιτικό πέστο βασιλικού από το μπουστάνι μας  
Buffalo with cherry tomatoes and handmade pesto with basil from our garden

### SNACK

---

#### Τοστ / Toast

17 €

Επιλογή ανάμεσα σε γαλοπούλα και ζαμπόν με τυρί και πράσινη σαλάτα  
Choice of ham or turkey with cheese and green salad

#### Σολομός/ Salmon

28 €

Πάνω σε ψωμί ντίνκελ με τυρί cottage, ντοματίνια και παρθένο ελαιόλαδο  
On dinkel bread with cottage cheese, cherry tomatoes and extra virgin olive oil

#### Τορτίγια / Tortilla

18 €

Χειροποίητο χούμους, ντομάτα, σπανάκι και πίκλα από αγγούρι  
Handmade hummus, tomato, spinach, and pickled cucumber

#### Πίτσα Μαργαρίτα / Pizza Margherita

24 €

### ΓΛΥΚΑ/DESSERT

---

#### Μους σοκολάτας / Chocolate mouse

22 €

#### Κρέμα τυριού με γλυκό του κουταλιού

Cream cheese mouse with traditional Greek spoon sweet

22 €

# WINE LIST



## CHAMPAGNE AND SPARKLING WINES

Dom Perignon, Millesime, 2010 Vintage, Brut	750ml	1.200 €
N.V Veuve Clicquot, Brut	750ml	210 €
N.V Taittinger, Brut Reserve	750ml	180 €
N.V Moet And Chandon, Ice Imperial	750ml	240 €
N.V Moet And Chandon, Imperial Brut	750ml	150 €
N.V Comte De Dampierre, Cuvee Des Ambassadeurs	750ml	140 €
N.V Ruinart R, Brut	750ml	240 €
N.V Taittinger, Prestige Rose	750ml	290 €
N.V Moet And Chandon, Rose Imperial	750ml	250 €
N.V Veuve Clicquot, Brut Rose	750ml	250 €
N.V Moet And Chandon, Mini Rose	200ml	60 €
N.V Moet And Chandon, Mini Brut	200ml	40 €
Chandon Garden Spritz	750ml	100 €
Prosecco Di Conegliano, Matiu Brut, L'antica Quercia	750ml	85 €
Gancia, Prosecco Brut	750ml 200ml	70 € 18 €
Gancia, Moscato D'asti	750ml	65 €
Gancia Moscato D'asti, Rose	750ml	75 €
Santa Margherita, Valdobbiadene Prosecco Brut	750ml	80 €
Domaine Tselepos, Amalia Brut, Methode Traditionnelle	750ml	90 €

## WHITE WINES

Alpha Estate, Malagouzia, Florina PGI		70 €
Domaine Gerovasileioly, Malagouzia, Epanomi PGI, Macedonia	17 €	75 €
Domaine Douloufakis, Aspros Lagos, Vidiano, Crete PGI		80 €
Domaine Moraitis, Thapsana, Monemvasia, Paros, Cyclades PGI		105 €
Domaine Moraitico, Lefko Tou Nhsiou, Asyrtiko - Malagouzia - Monemvasia, Paros, Cyclades PGI	13 €	65 €



Domaine Sigalas, Santorini, Asyrtiko, Santorini PDO, Cyclades		120 €
Domaine Gavalas Katsano - Gaidouria, Santorini, Cyclades		110 €
Domaine Xatzidakis, Skitali, Asyrtiko, Santorini PDO, Cyclades		190 €
Domaine Xatzidakis, Santorini Nyxteri, Asyrtiko, Santorini PDO, Cyclades		160 €
Domaine Oeno P, Tria Ampelia, Asyrtiko, Santorini PDO, Cyclades		230 €
Domaine Argyros, Santorini, Asyrtiko, Santorini PDO, Cyclades	20 €	100 €
Tiniakoi Vineyards, T - Oinos, Clos Stegasta, Asyrtiko, Tinos, Cyclades		240 €
Thymiopoulos Vineyards, Blanc Des Coteaux, Malagouzia - Asyrtiko - Vidiano - Aidani, Naousa, Macedonia		140 €
Domaine Silva - Daskalaki, Psithiros, Moschato Of Spinias, Crete PGI		65 €
Domaine Semeli, Mantineia, Mosxofilero, Mantineia PDO, Peloponnisos	13 €	65 €
Alpha Estate, Sauvignon Blanc, Florina PGI, Macedonia / Amyntaio	18 €	80 €
Domaine Gerovasileiou, Chardonnay, Epanomi PGI	20 €	100 €
Domaine Skouras, Eclectique, Viogner, Peloponnisos PGI, Peloponnisos / Nemea		110 €
Domaine Kikones, Chardonnay, Thraki		150 €
Domaine Nico Lazaridi, Magiko Boyno, Sauvignon Blanc, Macedonia / Drama		100 €
Estate David Moret, Rully, Cote Chalonnaise, Chardonnay, Burgundy		110 €
Villa Maria Estate, Sauvignon Blanc Reserve, New Zeland		100 €
Domaine Vivlia Chora, Ovilos, Asyrtiko - Semillon, Paggiao PGI, Macedonia / Kavala		120 €
Oinogenesis Estate, Deka, Sauvignon Blanc - Semillon - Ugni Blanc, Macedonia PGI, Drama		100 €
Domaine Navitas, Terre De Zeus, Asyrtiko, Pieria PGI		75 €
Domaine Sklavos, Vino Di Sasso, Rompola of Kefallonia, Kefallonia PDO, Ionio		80 €

## ROSE WINES



Domaine Moraitis, Rose De Aidani Mavro, Aidani Mavro, Paros, Cyclades PGI		80 €
Domaine Moraitico, To Rodi Tou Nisiou, Malagouzia - Mandilaria - Maurotragano, Paros, Cyclades PGI	15 €	75 €
Domaine Lantidi, Ergo, Agiorgitiko - Asyrtiko, Peloponnisos / Nemea		90 €
Alpha Estate, Roze, Xinomavro, Florina PGI, Macedonia / Amyntaio		100 €
Domaine Biblia Chora, Roze, Syrah, Paggaios PGI, Macedonia / Kavala		90 €
Domaine Palivou, Bissinokipos, Agiorgitiko, Korinthia PGI, Peloponnisos / Nemea		70 €
Domaine Terra Grazia, Fokiano, Naxos, Cyclades		150 €
Domaine Skouras, Peplo, Syrah - Maurofilero - Agiorgitiko, Peloponnisos PGI, Peloponnisos / Nemea	18 €	90 €
Domaine Oenops, Apla, Limniona - Mauroudi - Xinomavro, Macedonia / Drama		75 €
Domaine Antonopoulos, Adoli Gis, Cabernet Sauvignon - Syrah, Achaia PGI, Peloponnisos	18 €	80 €
Thimiopoulos Vineyards, Rose De Xinomavro, Xinomavro, Macedonia / Naousa	15 €	75 €
Domaine Navitas, Grenache Rouge, Pieria		80 €
Coteaux D'Aix En Provence, Aix Rose, Cinsault - Grenache - Syrah, AOP Provence, France		110 €
Tiniakoi Vineyards, T - Oinos, Mavrose, Augoustiatis - Maurotragano, Tinos, Cyclades		140 €
Chateau Miraval, Miraval Rose, Cinsault - Grenache - Rolle - Syrah		120 €

## BEERS

Drafft	330ml	9 €
Erdinger	330ml	9 €
56 Isles Pilsner	330ml	9 €
56 Isles Aegean Wit	330ml	9 €
Stella Artois	330ml	9 €
Corona	330ml	10 €
Kirki Pale Ale	330ml	12 €
Pikri Amber Lager	330ml	12 €
Nisos 7 Dark	330ml	12 €
Lagunitas Ipa	330ml	12 €
Mythos Radler	330ml	8 €
Peroni 0%	330ml	9 €

## SOFT DRINKS - MINERAL WATER

Mineral Water	1lt	5 €
Sparkling Water Masticqua	330ml	7 €
San Pellegrino	250ml	7 €
San Pellegrino	750ml	10 €
Florina Bitter Water	750ml	8 €
Coca-Cola	250ml	5 €
Coca-Cola Light	250ml	5 €
Coca-Cola Zero	250ml	5 €
N.V Comte de Dampierre, Cuvee des Ambassadeurs	750ml	5 €

# COCKTAILS



## SIGNATURE COCKTAILS

---

Mule Ate The Apples (sour with spicy notes, fizzy) Vodka Belvedere, Fresh lime juice, Ginger, Green Apple Liqueur, Top Up with Ginger Beer	25 €
FruitLicious (sweet and fruity) - Shaken or Frozen Vodka Belvedere, Strawberry puree mix with Lychee, Falernum Liqueur	22 €
Mediterraneans' Essential History (Refreshing, Similar to Gin and Tonic) Greek Votanikon Gin, Fresh Lemon Juice, Orange Homemade Infused Syrup, Fresh Black Pepper, Olive Brine, Top Up with Mediterranean Tonic Water	24 €
Smoky Paloma (salty, slightly smoky, fizzy) Volcan De Mi Terra Blanco Tequila, Del Maguey Vida Mezcal, Fresh Lime Juice, Pamplemousses Liqueur, Pink Grapefruit Soda, Smoky Salt	21 €
Merienda (sweet and spicy with a fruity taste) Volcan De Mi Terra Reposado, Mango Puree, Vanilla Syrup, Hydrated Chilly, Fresh Lime Juice	29 €
Caribbean Lost Treasure (sweet and sour) Rum Blend From Artesano Barbados Dry Rum, Artesano Jamaica Dark Aged Rum, Legendario Elixir de Cuba, Pitu Janeiro Cachaca, Passion Fruit Puree, Fresh Lime Juice, Simple Sugar Syrup, Filled With Homemade Mango Foam	31 €
Violet Silk (sweet and sour with foamy taste) Hendrick's Gin Obrium, Homemade Violet Syrup, Fresh Lime Juice, Foam Aromatized of Lavender - Honey - Lemon	32 €
The Vegan Site of Mezcalita Skins Mastiha 400 Conejos Mezcal, Homemade Avocado Puree, Kiwi, Jalapenos and Matcha Tea, Fresh Lime Juice	36 €
Hibiscus Oriental (fruity and bubble) Stoli Elit Vodka ultra Premium, Lychee Puree, Hibiscus Liqueur, Rose Liqueur, Rose Syrup, Fresh Lime Juice, Top Up with Moet and Chandon Rose Imperial Champagne	54 €
Fleur de Vacance (Salty with spicy and dry notes with spicy end) Belvedere Vodka Heritage Infused With Arborifolia, Tio Pepe Fino Sherry, Green Tea Ginger Syrup, Fresh Lemon Juice, Pins of Salty Water, Top up With Rosemary and Black Olive Tonic Water or Fever Tree Soda Water	37 €

## MOCKTAILS

---

Sweet Memories from Greece (sweet and refreshing) Tanqueray 0.0 Gin, Homemade Cucumber Marmalade, Cucumber – Lime Cordial, Fresh Lime Juice, Top Up with Mastiqua Sparkling Water (Cucumber)	20 €
Colada Senses (sweet taste with spicy notes) - Shaken or Frozen Seedlip Grove 42, Puree Mixed with Passion Fruit, Coconut, Mango, Fresh Lime Juice, Chilly, Fresh Mint	20 €
Gin Aneph (dry and citrusy, fizzy) Tanqueray 0.0 Gin, Homemade Beebrush Syrup, Fresh Lemon Juice, Basil, Olive Brine, Thyme, Top Up With Fever Tree Refreshingly Light Tonic Water	20 €



## GREEK AROMAS

---

Syko (sweet and dry taste with peppery end) Domaine Sigalas Prickly Pear Spirit, Dry Vermouth, Fig Marmalade, Black Pepper Syrup	30 €
Parian Sour (sour and dry with foamy and chocolate under taste) O'Purist Tsipouro, Citrus Blend Liqueur, Egg White, Fresh lemon Juice, Dushes of Chocolate Bitters	32 €
Agioneri Fizz Experience (citrusy, fizzy) Agioneri Aged Tsipouro, Fresh Lemon Juice, Honey Syrup, Top Up With Fever Tree Italian Blood Orange Soda Water	30 €
Cycladic Rose Garde (flowery, balanced and refreshing) Skinos Mastiha Spirit, Artesano Barbados Dry Rum, Mint Leaves, Marmalade of Red Roses, Rose Syrup, Fresh Lime Juice, Top Up with Mastiqua Water, Served with a Greek Loukoumi on The Side	35 €

## APERITIVO COCKTAILS

---

Bitter Call (bitter with citrus notes) Amaro Montenegro, Fresh Lime Juice, Beebrush Syrup, Top Up with Fever Tree Sicilian Lemonade	19 €
Senses Green Tea (sweet and dry with spicy notes) Serkova Crystal Pure Vodka, Melon Liqueur, Suma Spirit, Roku Gin, Volcan Tequila Blanco, Fresh Lime Juice, Top Up with Fever Tree Ginger Ale	22 €

## CLASSIC COCKTAILS

---

All classic cocktails Please inform our staff for any allergies	15 €
--	------





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).



# SUMMER SENSES

LUXURY RESORT



Για κάθε παραγγελία παρακαλώ επικοινωνήστε  
με την Υπηρεσία Δωματίων στο εσωτ. 706  
Μετά το πέρας του γεύματος παρακαλώ καλέστε την Υπηρεσία Δωματίων  
για την απόσυρση του δίσκου σας.

**Προσαύξηση υπηρεσίας Room Service  
στο σύνολο του λογαριασμού 10%.**

To order, please call Room Service on ext. 706  
You are kindly requested to call Room Service  
in order for your tray to be removed after your meal.

**A 10% surcharge will be applied  
to the final bill for Room Service.**

