



# GAIA

MAIN RESTAURANT

MENU

## COOL STARTERS

Ταρτάρ τόνου 18.00€  
με τζίντζερ και σησαμέλαιο  
Tuna tartare  
with ginger and sesame oil

---

Μοσχάρι φιλέτο carpaccio 18.00€  
με κρέμα από κατσικίσιο τυρί και πέστο ρόκας  
Beef fillet carpaccio  
with goat's cheese cream and rocket pesto

---

Χορτόπιτα μιλφείγ 12.00€  
με αρωματικά χόρτα και μυρωδικά της Πάρου  
Wild greens mille-feuille  
with aromatic greens and herbs from Paros

---

## SUNNY BITES

Καραμελωμένο χταπόδι 14.00€  
με φάβα Σαντορίνης και μαρμελάδα πιπεριάς  
Caramelised octopus  
with fava from Santorini and peppers marmalade

---

Μύδια αχνιστά 14.00€  
με μυρώνια, καυκαλήθρες και άρωμα από σούμα Πάρου  
Steamed mussels  
with chervil and hartwort, fragranced with souma from Paros

---

Μπρόκολο και κουνουπίδι 11.00€  
τηγανητά σε κουρκούτι με γλυκόξινη σάλτσα (vegan)  
Fried broccoli and cauliflower  
in batter with sweet and sour sauce (vegan)

---

## FRESH SOUPS

Σούπα Ημέρας 15.00€  
Soup of the Day

---

## MIXED-UP GREENS

<b>Ρόκα με προσούτο</b> καραμελωμένο αχλάδι, κεφαλάκι Πάρου και μαρμελάδα ελιάς <b>Rocket with prosciutto</b> caramelised pear, kefalaki cheese from Paros and olive marmalade	13.00€
<b>Σαλάτα κινόα</b> με αποξηραμένα cranberries, αβοκάντο και baby λαχανικά με βινεγκρέτ από ταχίνι (vegan) <b>Quinoa salad</b> with dried cranberries, avocado and baby vegetables with tahini vinaigrette (vegan)	13.00€
<b>Μαριναρισμένα ψητά λαχανικά</b> με βινεγκρέτ ντομάτας (vegan) <b>Marinated grilled vegetables</b> and tomato vinaigrette (vegan)	11.00€
<b>Ελληνική σαλάτα</b> με ντοματίνια Σαντορίνης, αγγουράκι, πράσινη πιπεριά, ελιές Καλαμών, βιολογική φέτα και φρέσκια κάππαρη <b>Greek salad</b> with cherry tomatoes from Santorini, cucumbers, green peppers, Kalamon olives, bio feta and fresh capers	10.00€

## TWISTED PASTA

<b>Λιγκουίνι με αστακό</b> φρέσκια ντομάτα και φύλλα βασιλικού (για 2 άτομα) <b>Lobster linguine</b> fresh tomato and basil leaves (for 2 people)	80.00€
<b>Noodles ρυζιού</b> με ανάμεικτα λαχανικά εποχής και soya sauce (vegan) <b>Rice noodles</b> with mixed seasonal vegetables and soya sauce (vegan)	13.00€

## EARTH FLAVOURS

Rib eye στη σχάρα με λαχανικά νέας σοδειάς και λάδι μυρωδικών Grilled rib eye with seasonal vegetables and oil with herbs	28.00€
Μαριναρισμένο φιλέτο από μπούτι κοτόπουλου στη σχάρα με ψητά λαχανικά και λάδι βασιλικού Grilled marinated chicken leg fillet with roast vegetables and basil oil	18.00€
Φρικασέ από ποικιλία κυκλαδίτικων μανιταριών και λάπαθα (vegan) Fricassee from a variety of Cycladic mushrooms and sorrel (vegan)	16.00€

## SEA FLAVOURS

Σφυρίδα στη σχάρα με καρδιές αγκινάρας και αλμυρίκια Grilled grouper with artichoke hearts and tamarisk	24.00€
Σουπιά στη σχάρα με λάδι σχοινόπρασου, ξύσμα λάιμ και ριζότο με μελάνι Grilled cuttlefish with chive oil, lime zest and cuttlefish ink risotto	21.00€

## SWEET DELIGHTS

Μιλφέιγ με αφράτη κρέμα βανίλιας Μαδαγασκάρης καραμελωμένα φύλλα και φράουλες Mille-feuille with light Madagascan vanilla cream caramelised pastry sheets and strawberries	9.00€
Βανoffee με τραγανή βάση μπισκότου αλμυρή καραμέλα, σαντιγί και νιφάδες σοκολάτας Banoffee in crunchy biscuit base with salted caramel, whipped cream and chocolate flakes	10.00€
Σοκολατένια σφαίρα σε crumble αμυγδάλου με brownies, παγωτό βανίλια και ζεστή σάλτσα σοκολάτας Chocolate sphere in almond crumble with brownies, vanilla ice cream and hot chocolate sauce	12.00€
Παγωτό / Σορμπέ Βανίλια Μαδαγασκάρης, Σοκολάτα, Καϊμάκι με Σιρόπι, Καραμέλα Γάλακτος με Αλάτι Ιμαλαϊών, Μαύρη Σοκολάτα με Amarena, Σουσάμι με Μέλι (vegan) Ice cream / Sorbet Madagascan vanilla, Chocolate, Kaimaki with syrup, Milk caramel with Himalayan salt, Dark chocolate with Amarena, Sesame with honey (vegan)	3.00€ ανά μπάλα per scoop

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις. | Ψωμί: 3.00€  
Για οποιαδήποτε αλλεργία παρακαλώ απευθυνθείτε στον σερβιτόρο.  
Στις ανωτέρω παρασκευές ενδέχεται να χρησιμοποιηθούν και φρεσκοκατεψυγμένες πρώτες ύλες.  
Σε όλες τις παρασκευές 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 Μπουζάς  
Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ,  
ΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ (ΑΠΟΔΕΞΗ - ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ).

Service and Taxes are included in the prices. | Bread: 3.00€  
Please inform our service staff of any food allergies.  
The above dishes may contain freshly frozen ingredients.  
All foods are prepared with extra virgin olive oil and finest quality sunflower oil for any fried meals.  
The hotel reserves the right to alter prices, operating hours and restaurant open days without prior notice.  
The establishment has made printed forms available near the exit of the restaurant 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).

