



GAIA

MAIN RESTAURANT

A JOURNEY INTO THE WORLD
OF CYCLADIC TASTES

19:00 - 23:30

ΣΟΥΠΑ / SOUP

Κακαβιά / 'Κακανία' soup

με φρέσκο ψάρι και βασιλικό
with fresh fish and basil

16€

ΣΑΛΑΤΕΣ / SALADS

Καλοκαιρινή σαλάτα / Summer salad

με ντοματίνια, κάππαρη, κριταμο και λάδι βασιλικού
with cherry tomatoes, capers, rock samphire and basil oil

14€

Ελληνικό μαρούλι / Greek lettuce

με λιαστή ντομάτα, κολοκύθια στη σχάρα και ξινομυζήθρα Πάρου
with sun-dried tomato, grilled zucchini and xynomizithra from Paros

13€

Μαύρες φακές / Black lentils

με καπνιστό χέλι, ροδάκινο και μυρωδικά
with smoked eel, peach and herbs

16€

Σαλάτα / Salad

με φασολάκια, απάκι και ξερά σύκα
with green beans, 'araki' ham and dried figs

14€

ΟΡΕΚΤΙΚΑ / APPETISERS

Κριθαράκι / Orzo

με ποταμίσιες караβίδες και αρσενικό
with river crayfish and Arseniko cheese

22€

Τόνος στη σχάρα / Grilled tuna

με φρέσκια ντομάτα, πράσινες ελιές και βασιλικό
with fresh tomato, green olives and basil

14€

Σκουμπρί / Brined mackerel

σε άλμη, αγγούρι, φινόκιο και λουίζα
with cucumber, fennel and lemon verbena

14€

Μοσχαράκι / Veal

με ασπρομύτικο φασόλι Λήμνου και κρεμμυδάκια σε μαύρη μπίρα
with black eyed peas from Lemnos and fresh onions in dark beer

18€

Κλέφτικο / 'Kleffiko' parcel-roasted lamb

13€

με αϊβάρ, αμπελόφυλλα και γιαούρτι
with ajvar, grapevine leaves and yoghurt

Λαβράκι μαρινάτο / Marinated sea bass

15€

με μοσχολέμονο και αλμύρα
with lime and savory

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ / MAIN DISHES

Τσιπούρα φρικασέ / Gilt-head bream fricassee

26€

με φρέσκα βότανα και ζωμό ψαριού
with fresh herbs and fish broth

Λαβράκι / Sea bass

26€

με ντοματόρυζο
with tomato rice

Κατσίκι / Goat

24€

με λεμονάτες πατάτες και αγκινάρες
with lemony potatoes and artichokes

Χοιρινό / Pork

22€

με μελιτζάνες, φινόκιο και ντοματίνια
with eggplant, fennel and cherry tomatoes

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ / DESSERTS

Παγωτό επιλογής / Ice cream of choice	10€
Κέικ λεμόνι / Lemon cake με παγωτό από φρέσκο λεμόνι with fresh lemon ice cream	13€
Ροδάκινο ψητό / Baked peach με σοκολάτα και βασιλικό with chocolate and basil	14€
Χαλβάς σιμιγδαλένιος / Semolina 'chalva' με λευκή σοκολάτα και βανίλια with white chocolate and vanilla	12€
Αχλάδι / Pear με παγωτό καραμέλα with caramel ice cream	12€



Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις | Ψωμί: 3.00€

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 Μπουύζας

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ, ΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ - ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ).

Service and Taxes are included in the prices | Bread: 3.00€

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).