



# SUMMER SENSES

LUXURY RESORT



## ROOM SERVICE MENU



# BREAKFAST

---

Serving Hours 08:30-12:30

## Ελληνικό / Greek

35€

Καγιανά

'Kagiana' style omelette

Τυριά και αλλαντικά από όλη την Ελλάδα

Cheeses and cold cuts from all over Greece

Ελιές

Olives

Πίτα ημέρας

Pie of the day

Ψωμί από σιτάρι ζέας

Farro bread

Σπιτικό βούτυρο και μαρμελάδα από ντόπια φρούτα

Homemade butter and marmalade made from locally sourced fruit

Αποξηραμένα φρούτα

Dried fruits

Ταχινοκούλουρα και μουστοκούλουρα με σταφίδες

'Tachinokouloura' tachini biscuits and 'moustokouloura' grape must biscuits with raisins

Παραδοσιακό γιαούρτι Πάρου με μέλι και καρύδια

Traditional yoghurt from Paros with honey and walnuts

Μπουγάτσα

'Bougatsa' traditional custard pie

Φρέσκα φρούτα εποχής

Fresh seasonal fruits

Χυμό πορτοκάλι

Orange juice

## Υγιινό

45€

Αβγό ποσέ, σπανάκι, παξιμαδι

Roached egg, spinach, rusks

Φρέσκα φρούτα εποχής

Fresh seasonal fruits

Αριάνι / Κεφίρ

Buttermilk / Kefir

Αβοκάντο, ελαιόλαδο, βασιλικός

Avocado, olive oil, basil

Δημητριακά ολικής άλεσης (βρόμη, σταφίδες, αμύγδαλα, αποξηραμένα φρούτα )

Muesli (oats, raisins, almonds, dried fruits)

Γαλοπούλα, άπαχο ζαμπόν, κατσικίσιο τυρί

Turkey, lean ham, goat cheese

Κριτσίνια ολικής άλεσης

Whole wheat breadsticks

Μέλι

Honey

Μπάρα με ταχίни, μέλι και αμύγδαλα

Granola bar with tahini, honey and almonds

Χυμός Πορτοκάλι

Orange juice

# SUMMER BITES

Serving Hours 12:00-23:30

## ΣΑΛΑΤΕΣ / SALADS

Ελληνική σαλάτα με φέτα 12μηνης ωρίμανσης, ντακάκια από χαρούπι και οξύμελι 🌱 15€  
Greek salad with 12-month aged feta cheese, carob rusks and vinegar with honey

Πράσινη σαλάτα με αβοκάντο, αγγούρι, καρύδια και ανθότυρο 🌱 14€  
Green salad with avocado, cucumber, walnuts and anthyotyro cheese

## ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΗΜΕΡΑΣ / CHOICES OF THE DAY

Πίτα ημέρας 14€  
Pie of the day

Πιάτο ημέρας 22€  
Dish of the day

## ΣΝΑΚ / SNACKS

Club sandwich με κοτόπουλο 22€  
Club sandwich with chicken

Τοστ τυρί, ζαμπόν ή γαλοπούλα 14€  
Toasted bread with cheese, ham or turkey

Μοσχαρίσιο burger με τσένταρ και καπνιστή πανσέτα 24€  
Beef burger with cheddar and smoked pancetta

Wrap με ψητά λαχανικά 🌱🌱 18€  
Wrap with roasted vegetables

Sandwich με μπριζόλα 26€  
Steak sandwich

Bagel σολομού 24€  
Salmon bagel

Blt (μπέικον, μαρούλι, ντομάτα) 16€  
Blt (bacon, lettuce, tomato)

🚫 Χωρίς Λακτόζη / Lacto Free 🌾 Χωρίς Γλουτένη / Gluten Free 🍏 Vegan 🌱 Veggie.

Κοτόπουλο σουβλάκι 🍴🌱 24€  
Chicken souvlaki

## ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ / DESSERTS

---

Ποικιλία παγωτών 🍴 16€  
Ice cream selection

Σοκολατόπιτα 14€  
Chocolate pie

Κρέμα λεμονιού με παγωτό βανίλια 14€  
Lemon cream with vanilla ice cream

## A JOURNEY INTO THE WORLD OF GREEK TASTES

---

Serving Hours 19:00-23.30

## ΣΑΛΑΤΕΣ / SALADS

---

**Ελληνική σαλάτα / Greek salad** 🍴🌱 15€  
με φέτα 12μηνης ωρίμανσης, ντακάκια από χαρούπι και οξύμελι  
with 12-month aged feta cheese, carob rusks and vinegar with honey

**Πράσινη σαλάτα / Green salad** 🍴🌱 14€  
με αβοκάντο, αγγούρι, καρύδια και ανθότυρο  
with avocado, cucumber, walnuts and anthyotyro cheese

## ΟΡΕΚΤΙΚΑ / APPETISERS

---

**Καλαμάρι στα κάρβουνα / Grilled squid** 🍴🌱 16€  
με λαδολέμονο και φάβα  
with lemon oil and 'fava'

**Χταπόδι στα κάρβουνα / Grilled octopus** 18€  
με λεμονοθύμαρο, ρίγανη και ταραμοσαλάτα  
with lemon thyme, oregano and fish roe spread

**Κεφτεδάκια / Veal meatballs** 14€  
με σάλτσα ντομάτας, βασιλικό και φέτα  
with tomato sauce, basil and feta cheese

## ΜΕΖΕΔΕΣ / GREEK MEZE

---

**Κασέρι με κυδωνόπαστο / Kaseri cheese with quince paste** 🍴🌱 8€

<b>Φάβα / 'Fava'</b>   	10€
με σαφράν broad bean purée with saffron	
<b>Ταραμάς / Fish roe</b>   	10€
με πιπέρι καγιέν with cayenne pepper	
<b>Τζατζίκι / Tzatziki</b>  	8€
with fresh spearmint with fresh spearmint	
<b>Χειροποίητες τηγανητές πατάτες / Fresh French fries</b>  	8€
με τριμμένο τυρί with grated cheese	
<b>Τυροσαλάτα / Cheese spread</b>  	10€
με πιπεριά τσίλι και φρέσκια ρίγανη with chili pepper and fresh oregano	
<b>Αγιορείτικη μελιτζανοσαλάτα / Eggplant salad from Mount Athos</b>   	10€
<b>Χειροποίητο χούμους / Homemade hummus</b>  	12€
με τραγανά πιτάκια ζέας with crispy mini zea pies	
<b>Ντολμαδάκια / Stuffed vine leaves</b>  	12€
με γιαούρτι άνηθου with yoghurt with dill	
<b>Πιτούλες ψητές / Mini roasted pitas</b>  	4€
με γιαούρτι ταχίνι with tahini yoghurt	
<b>Σαρδέλα καπνιστή / Smoked sardine</b>	10€
<b>Αγκιναράκι πίκλα / Pickled artichoke</b>	9€
<b>Γαύρος μαρινάτος / Marinated anchovies</b>	10€
<b>Πλατό ελληνικών τυριών και αλλαντικών για 2 άτομα Selection of Greek cheeses and cold cuts for 2</b>	22€
<b>Πλατό ελληνικών τυριών και αλλαντικών για 4 άτομα Selection of Greek cheeses and cold cuts for 4</b>	38€

## ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΗΜΕΡΑΣ / CHOICES OF THE DAY

---

**Πίτα ημέρας / Pie of the day** 14€

**Πιάτο ημέρας / Dish of the day** 22€


## ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ / MAIN DISHES

---

**Ψάρι ημέρας στη σχάρα / Grilled catch of the day** 80€ κιλό / kg

**Μοσχαράκι γιουβέτσι / Veal with orzo** 26€

με γραβιέρα Νάξου  
with gruyere cheese from Naxos

**Λαβράκι φιλέτο / Sea bass fillet**   28€

με βραστά ή ψητά λαχανικά  
with boiled or grilled vegetables

**Τσιπούρα φιλέτο / Sea bream fillet**   28€

με βραστά ή ψητά λαχανικά  
with boiled or grilled vegetables

**Αρνάκι ψητό / Roasted lamb**   27€

με πατάτες baby και ψητά λαχανικά  
with baby potatoes and grilled vegetables

## ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ / DESSERTS

---

**Φρέσκα φρούτα / Fresh fruits**  18€

**Γιαούρτι / Yoghurt**  14€

με μέλι και καρύδια  
with honey and walnuts

**Ελληνικά γλυκά / Greek desserts** 14€

**Namelaka** 16€

με φεγγετίν και καραμέλα  
with feuilletine and caramel

## LATE NIGHT MENU

---

Serving Hours 23:30-06:00

<b>Χούμους με αβοκάντο, τραγανά πιτάκια και λάδι από καπνιστή πάπρικα</b> Hummus with avocado, crispy mini pies and smoked paprika oil	17€
<b>Σαλάτα με λαχανικά, κολοκυθόσπορο και σάλτσα από γιαούρτι</b> Green salad with zucchini seeds and yoghurt sauce	15€
<b>Τοστ τυρί, ζαμπόν ή γαλοπούλα</b> Toasted bread with cheese, ham or turkey	16€
<b>Sandwich με κοτόπουλο</b> Chicken sandwich	16€
<b>Bagel σολομού</b> Salmon bagel	22€
<b>Φρέσκα φρούτα</b> Fresh fruit	12€
<b>Γιαούρτι με μέλι, καρύδια και φρέσκα μούρα</b> Yoghurt with honey, walnuts and fresh berries	14€

## IRIDA WATER BAR MENU

---

### ΦΥΣΙΚΟ ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ ΝΕΡΟ / NATURAL MINERAL WATER

Acqua Panna, Φυσικό Μεταλλικό Νερό, Ιταλία 250 ml Acqua Panna, Natural Mineral Water, Italy	5€
Contrex, Φυσικό Μεταλλικό Νερό, Γαλλία 500 ml Contrex, Natural Mineral Water, France	5€
Isbre Water, Φυσικό Μεταλλικό Νερό, Νορβηγία 500 ml Isbre Water, Natural Mineral Water, Norway	5€
Aqua Carpatica, Φυσικό Μεταλλικό Νερό, Ρουμάνια 500 ml Aqua Carpatica, Natural Mineral Water, Romania	5€
Evian, Φυσικό Μεταλλικό Νερό, Γαλλία 330 ml Evian, Natural Mineral Water, France	6€
Lurisia, Φυσικό Μεταλλικό Νερό, Γαλλία 330 ml Lurisia, Natural Mineral Water, France	6€
Acquarax, Φυσικό Μεταλλικό Νερό, Ηνωμένο Βασίλειο 500 ml Acquarax, Natural Mineral Water, UK	8€
Galvanina, Φυσικό Μεταλλικό Νερό, Ιταλία 355 ml Galvanina, Natural Mineral Water, Italy	8€

Choice of: Green Tea, White Tea

Δυνατότητα επιλογής: Πράσινο Τσάι, Λευκό Τσάι,

## ΑΝΘΡΑΚΟΥΧΟ ΝΕΡΟ / SPARKLING WATER

---

Ξυνό Νερό, Ανθρακούχο Νερό, Φλώρινα 250 ml **5€**  
Xino Nero, Sparkling Water, Florina

Νερό Μαστίχας, Ανθρακούχο Νερό Μαστίχας, Χίος 330 ml **6€**  
Mastiqua, Mastiha Sparkling Water, Chios

## PREMIUM ΝΕΡΟ / PREMIUM WATER

---

Βιταμινούχο Νερό, Σουηδία 500 ml **7€**  
Vitamin Water, Switzerland

Choice of: Antioxidant, Care, Reload, Hydrate  
Δυνατότητα επιλογής: Antioxidant, Care, Reload, Hydrate

Fiji, Αρτεσιανό Νερό, Νησιά Φίτζι 500 ml **8€**  
Fiji, Artesian Water, Fiji Island

Fulvica Premium Water, Φυσικό Μαύρο Νερό, Πολωνία 500 ml **8€**  
Fulvica Premium Water, Natural Black Water, Polony

## ΝΕΡΟ ΓΙΑ ΜΩΡΑ /BABY WATER

---

Baby Drops, Κρυσταλλικό Νερό, Πολωνία 500 ml **5€**  
Baby Drops, Crystal Water, Polony

## HYDOR ALL DAY MENU

---

### ΖΕΣΤΟΙ ΚΑΦΕΔΕΣ & ΡΟΦΗΜΑΤΑ / HOT COFFEES & BEVERAGES

---

Ελληνικός Καφές Greek Coffee **3.5€**

Διπλός Ελληνικός Καφές Double Greek Coffee **4.5€**

Espresso (Ristretto, Lungo, Macchiato) **3.5€**

Διπλός Espresso Double Espresso **4€**

Americano **3€**

Espresso Affogato **5€**

Καφές Φίλτρου Filter Coffee **4€**

Στιγμιαίος Καφές Instant Coffee **4€**

Cappuccino **5€**

Flat White **4.5€**

Latte **5€**

Ζεστή Σοκολάτα Hot Chocolate **5€**

Μόκα Caffè Mocha **5€**



## ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΟΙ ΚΑΦΕΔΕΣ & ΡΟΦΗΜΑΤΑ / SUMMER COFFEES & BEVERAGES

Freddo Espresso	4€
Iced Americano	4€
Στιγμιαίος Καφές	
Frappe Instant Coffee	4€
Freddo Cappuccino	5€
Κρύα Σοκολάτα	
Cold Chocolate	5€
Δυνατότητα επιλογής ντεκαφεϊνέ καφέ και γάλα σόγιας, αμυγδάλου, βρώμης χωρίς επιπλέον χρέωση Decaffeinated / Soya, almond, oat milk option available. No extra charge	

## ΖΕΣΤΟ ΤΣΑΪ / HOT TEA

Earl Grey	4€
English Breakfast	4€
Πράσινο Green	4€
Λεμόνι Lemon	4€
Μέντα Peppermint	4€
Χαμομήλι Chamomile	4€
Τσάι Βουνού Mountain Tea	4€
Βαλεριάνα Valerian	4€

## ΠΑΓΩΜΕΝΟ ΤΣΑΪ / ICED TEA

Σπιτικό Ελληνικό Τσάι Βουνού Homemade Greek Mountain Tea	6€
Αναζωογονητική Σπιτική Αλόη Refreshing Homemade Aloe	6€
Παγωμένο Τσάι Λεμόνι Lemon Iced Tea	4€
Παγωμένο Τσάι Ροδάκινο Peach Iced Tea	4€

## ΝΕΡΟ / WATER

ΑΥΡΑ Φυσικό Μεταλλικό Νερό AVRA Natural Mineral Water	1000 ml	4€
San Pellegrino Ανθρακούχο Νερό San Pellegrino Sparkling Water	250 ml	4€
	750 ml	7€

## ΠΑΓΩΤΑ & MILKSHAKES / ICE CREAM & MILKSHAKES

Milkshake: Βανίλια, Σοκολάτα, Φράουλα, Μπανάνα Milkshake: Vanilla, Chocolate, Strawberry, Banana	8€
Παγωτό ή Σορμπέ: Βανίλια Μαδαγασκάρης, Σοκολάτα, Καϊμάκι με σιρόπι, Καραμέλα γάλακτος με αλάτι Ιμαλαϊών, Μαύρη Σοκολάτα με Αμαρένα, Σουσάμι με Μέλι (vegan) Ice cream or Sorbet: Madagascan vanilla, Chocolate, Kaimaki with syrup, Milk caramel with Himalayan salt, Dark chocolate with Amarena, Sesame with Honey (vegan)	3.5€ η μπάλα per scoop

## ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ / SOFT DRINKS

---

Coca-Cola (Light, Zero)	4€
Λεμονάδα, Πορτοκαλάδα, Sprite	4€
Lemonade, Orangeade, Sprite	
Soda	4€
Tonic	4€
Lemon Tonic	4€
Ginger Beer, Ginger Ale	4€
Double Dutch (Watermelon, Cucumber, Pomegranate/Ginger, Lemon, Skinny)	4€
Red Bull	6€
Pink Grapefruit Soda	6€

## ΦΡΕΣΚΟΙ ΧΥΜΟΙ ΦΡΟΥΤΩΝ / FRESH FRUIT JUICES

---

Φρέσκος Χυμός Πορτοκάλι	6€
Fresh Orange Juice	
Φρέσκος Χυμός Ανάμεικτος (με Φρούτα Εποχής)	8€
Fresh Mixed Juice (with Seasonal Fruits)	
NRGIZE - Πορτοκάλι, Καρότο, Μήλο, Παντζάρι	8€
NRGIZE - Orange, Carrot, Apple, Beetroot	
Green Power - Σπανάκι, Αγγούρι, Σέλνινο, Πράσινο Μήλο, Λεμόνι, Πιπερόριζα	8€
Green Power - Spinach, Cucumber, Celery, Green Apple, Lemon, Ginger	

## ΦΡΕΣΚΕΣ ΣΠΙΤΙΚΕΣ ΛΕΜΟΝΑΔΕΣ / FRESH HOMEMADE LEMONADES

---

Παραδοσιακή Σπιτική Λεμονάδα	6€
Traditional Homemade Lemonade	
Σπιτική Λεμονάδα Ιβίσκου	6€
Homemade Hibiscus Lemonade	

## ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ ΜΠΙΡΕΣ / GREEK BEERS

---

KEO LAGER, DRAFT ,4.5% ABV	cl. 33	6€
56 Isles Pilsner, Parian's Original, 5.2% ABV	cl. 33	7€
56 Isles Wit, Parian's Original, 4.7% ABV	cl. 33	7€
Vergina Porfura Strong Lager Beer, 6.3% ABV	cl. 33	7€
Mamos Pilsener Beer, 5.0% ABV	cl. 33	7€

## ΔΙΕΘΝΕΙΣ ΜΠΙΡΕΣ / INTERNATIONAL BEERS

---

Erdinger Weissbier, 5.6% ABV	cl. 33	7€
McFarland, 5.6% ABV	cl. 33	7€
Corona Lager Beer, 4.6% ABV	cl. 33	7€
Buckler, Non-Alcoholic	cl. 33	5€

## ΑΠΕΡΙΤΙΦ / APERITIFS



cl. 15



cl. 75

Amaro Montenegro / Campari / Aperol / Cynar	8€	90€
Otto's Athens Vermouth / Italicus Rosolio di Bergamotto	9€	110€
Martini Bianco / Martini Rosso / Martini Extra Dry	8€	90€

## ΡΟΥΜΙ / RUMS

Regular	10€	120€
Premium (Pampero Especial, Bacardi Carta Negra Cachaça Janeiro, Captain Morgan, Ron Zacapa 23, Diplomático Reserva)	12€	140€

## ΤΖΙΝ / GIN

Regular	10€	100€
Premium (Bombay Sapphire, Tanqueray No. Ten, Hendrick's, Monkey 47, G'Vine)	12€	120€

## ΒΟΤΚΑ / VODKA

Regular	10€	100€
Premium (Belvedere, Grey Goose, CÎROC, Stolichnaya Elit, Ketel One, Beluga)	13€	130€
Luxury Brands (Crystal Head, Roberto Cavalli)	15€	150€

## ΤΕΚΙΛΑ / TEQUILA

Regular	10€	100€
Premium (Jose Cuervo Black, Nuestra Soledad Ejutla Mezcal, Don Julio® Reposado, Don Julio® Añejo, Don Julio 1942®, Patrón Reposado, Patrón Añejo)	13€	130€

## ΟΥΙΣΚΙ / WHISKY

Scotch Blended Whisky Regular	10€	100€
Scotch Blended Whisky Special	14€	140€
Scotch Blended Whisky Premium (Johnnie Walker Blue Label)	38€	220€
Single Malt Whisky Cardhu, Talisker, Lagavulin, Glenfiddich 12	14€	140€
Bourbon - Kentucky - Tennessee Bulleit Bourbon, Maker's Mark, Jack Daniel's	12€	120€
Japanese Single Malt Whisky Nikka Yoichi 15 Year Old	15€	150€



cl. 15



cl. 75

## KONIAK & ΜΠΡΑΝΤΙ / COGNAC & BRANDY

Metaxa 5* Brandy	9€	100€
Metaxa 7* Brandy	9€	100€
Metaxa 12* Brandy, Hennessy V.S.O.P. Cognac, Remy Martin V.S.O.P. Cognac	12€	140€
Courvoisier XO Cognac	25€	280€

## ΧΩΝΕΥΤΙΚΑ ΠΟΤΑ & ΛΙΚΕΡ / DIGESTIVES & LIQUEURS

Jägermeister, Montenegro Amaro, Dark Cave Παλαιωμένο Τσίπουρο 5 ετών, Μαστίχα, Limoncello di Sorrento, Τεντούρα Castro, Amaretto, Baileys, Drambuie, Frangelico Jägermeister, Fernet-Branca, Dark Cave 5-Years-Old Aged Tsipouro, Mastiha, Limoncello di Sorrento, Tentoura Castro, Amaretto, Baileys, Drambuie, Frangelico	8€	80€
Grappa Bianca Bartolo Nardini	9€	90€
Greek Eau-de-Vie	80€	120€

## ALL DAY COCKTAILS

### SIGNATURE COCKTAILS

16€

#### **Flip Fantasia**

Melon infused Chardonnay Wine, Yellow Chartreuse, Spanish Bitters

#### **Mastiha Rouge**

Mastiha N.O.S, Prickly Pear, Strawberry, Raspberry, Lime

#### **Cayman Sunset**

Mount Gay Black Barrel, Aperol, Dried Pineapple, Toasted Coconut, Passion Fruit, Falernum, Tropical Bitters

#### **Garden View**

The Botanist GIN, Violet, Rose, Lemon, Pomegranate/Basil Soda

#### **Green Daiquiri: Frozen**

Bacardi Superior, Melon, Green Apple, Lime

#### **Mathilda De Coco**

Ocho Tequila Reposado, Grapefruit Juice, Hibiscus, Vanilla, Coconut, Lime

#### **Jaune Gout**

Absolut Mandrin Vodka, Cardamom, Passion Fruit, Peach, Lime

#### **Tomas Sabor**

Ocho Tequila Blanco, Grapefruit Juice, Ginger, Lime, Agave, Pink Grapefruit Soda

**Nordes Gin**

Mediterranean Tonic Water, Fresh Grape, Lemon, Cappuccino Flowers

**The Botanist Gin**

Aromatic Tonic Water, Dried Lemon, Ginger, Scented Geranium

---

**ZERO ALCOHOL COCKTAILS****14€****Aloe Blossom**

Seedlip Grove 42, Aloe Vera, Soda Water

**Street-94**

Seedlip Spice 94, Smoky Ginger Ale

**Grandma's Recipe**

Ginger Ale, Vanilla Ice Cream, Spearmint, Lime Zest

---

**COCKTAILS AT NIGHT**

---

**HIGH END****19€****Twelve Shades Of Brandy**

Metaxa 12\*, Amaro Montenegro, Apple Whisky, Cherry Liqueur, Nut Bitters

**Golden Champagne**

Champagne, Half Hitch Black Tea & Bergamot Gin, Sage, Lemon, Edible Gold Leaves

**El Santo Grial**

Fortaleza Reposado, Pear Liqueur, Cucumber Bitters

**Cosmo-lady**

Stolichnaya Elite Vodka, Grapefruit Liqueur, Lime Juice, White Cranberry Juice, Blossom Bitters

---

**SIGNATURE COCKTAILS****16€****Hydor Spritz**

Aperol, Peach, Sparkling Wine, Grapefruit Soda

**Reboot Your Senses**

Hendrick's Gin, Cucumber Juice, Lemon, Bitter Almond, Soda Water

**Greek Margo**

Ocho Tequila Blanco, Bruxo X Mezcal, Lime, Agave, Rosemary, Pink Peppercorn, Salt Half Rim

**The Brandy Lab**

Metaxa 7\*, Homemade Pineapple & Lemongrass Cordial, Soda Water

### **Aegean Negroni**

Nordes Gin, Bitter Rouge White, Lillet Blanc, Grapefruit Bitters, Italicus Liqueur, Pea Butterfly Ice Block

### **PearWay To Heaven**

Absolut Pear Vodka, Mastiha, Salted Pear Honey, Lime, Rosemary

### **Modern Cox**

Havana 3\* Rum, Dried Pineapple Syrup, Lime Juice, Cardamom Bitters

### **Nordes Gin**

Mediterranean Tonic Water, Fresh Grape, Lemon, Cappuccino Flowers

### **The Botanist Gin**

Aromatic Tonic Water, Dried Lemon, Ginger, Scented Geranium

## ZERO ALCOHOL COCKTAILS

14€

### **Aloe Blossom**

Seedlip Grove 42, Aloe Vera, Soda Water

### **Street-94**

Seedlip Spice 94, Smoky Ginger Ale

### **Grandma's Recipe**

Ginger Ale, Vanilla Ice Cream, Spearmint, Lime Zest

## WINE LIST

### ΣΑΜΠΑΝΙΕΣ / CHAMPAGNES

N.V Taittinger Brut Prestige, Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay	130€
Moët & Chandon, Dom Pérignon Vintage Brut	250€
Veuve Clicquot Brut NV, Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay	140€
Moët & Chandon Ice Imperial NV, Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay	150€
Ruinart Blanc de Blancs NV, Chardonnay	240€

### ΣΑΜΠΑΝΙΕΣ ΡΟΖΕ / CHAMPAGNES ROSE

N.V Taittinger, Prestige Rose, Pinot Noir, Chardonnay	140€
Veuve Clicquot Brut Rose NV, Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay	150€
Moët & Chandon Ice Rose Imperial NV, Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay	160€

## ΑΦΡΩΔΕΙΣ ΟΙΝΟΙ / SPARKLING WINES



cl. 15



cl. 75

Ακακίες, Κτήμα Κυρ-Γιάννη, Ξινόμαυρο, Αμύνταιο Akakies, Kir-Yianni Estate, Xinomavro, Amyntaio	15€	45€
Αμαλία Brut, Κτήμα Τσέλεπου, Μοσχοφίλερο, Αρκαδία Amalia Brut, Ktima Tselepos, Moschofilero, Arcadia	15€	60€
Anselmi Ca' Stella Prosecco Anselmi	12€	
Moscato d'Asti Tenuta Il	12€	

## ΛΕΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ / WHITE WINES

### Ελαφρείς, Τραγανοί & Αναζωογονητικοί Οίνοι

#### Light, Crisp & Refreshing Wines

Μοσχάτο Τυρνάβου, Κτήμα Δημήτρης Μίγας, Muscat Blanc de Noir, Π.Γ.Ε. Τύρναβος Muscat of Tirnavos, Domaine D. Migas, Muscat Blanc de Noir, PGI Tirnavos		28€
Κυδωνίτσα, Οινοποιητική Μονεμβασιάς, Κυδωνίτσα, Λακωνία Kidonitsa, Monemvasia Winery, Kidonitsa, Lakonia		28€
Μαντινεία, Κτήμα Τσέλεπου, Μαντινεία, Μοσχοφίλερο, Αρκαδία Mantinia, Ktima Tselepos, Mantinia, Moschofilero, Arcadia		32€
Συλλογή, Κτήμα Μωραϊτίης, Ασύρτικο, Μαλαγουζιά, Πάρος Sillogi, Moraitis Wineri, Assyrtiko, Malagouzia, Paros	9€	32€
Το Κρασί Του Νησιού, Οινοποιείο Μοραϊτικό, Ασύρτικο, Μονεμβασιά, Μαλαγουζιά, Πάρος, <b>BIO</b>	9€	32€
Το Κρασί Του Νησιού, Μοραϊτικό Winery, Assyrtiko, Monemvasia, Malagouzia, Paros, <b>BIO</b>		
Chateau Julia Chardonnay, Κτήμα Κώστα Λαζαριδή, Chardonnay, Π.Γ.Ε. Δράμα Chateau Julia Chardonnay, Domaine Costa Lazaridi, Chardonnay, PGI Drama		36€
Πύλη, Κτήμα Μιχαηλίδη, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Ασύρτικο, Δράμα Pyli, Domaine Michaelidi, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Assyrtiko, Drama	9€	36€
Μαλαγουζιά, Κτήμα Γεροβασιλείου, Μαλαγουζιά, Επανομή Θεσσαλονίκης Malagouzia, Gerovassiliou Estate, Malagouzia, Epanomi of Thessaloniki		38€
Lenga, Κτήμα Αβαντίς, Gewurztraminer, Π.Γ.Ε. Εύβοια Lenga, Avantis Estate, Gewurztraminer, PGI Evia		40€
Ασύρτικο, Κτήμα Σιγάλα, Ασύρτικο, Σαντορίνη Assyrtiko, Sigalas Estate, Assyrtiko, Santorini		48€
Sauvignon Blanc, Κτήμα Άλφα, Sauvignon Blanc, Φλώρινα Sauvignon Blanc, Alpha Estate, Sauvignon Blanc, Florina		49€

### Οαky, Spicy & Rich Aromatic Wines

#### Δρύνοι, Πικάντικοι & Αρωματικοί Οίνοι

Ήδυσμα Δρυός, Κτήμα Τέχνη Οίνου, Ασύρτικο, Δράμα Idisma Dryos, Wine Art Estate, Assyrtiko, Drama		35€
Ψίθυρος, Οινοποιείο Silva Δασκαλάκη, Μοσχάτο Σπίνας, Δαφνές Κρήτης Psithiros, Silva Daskalaki Winery, Moschato Spinias, Dafnes of Crete		35€



cl. 15



cl. 75

36€

Χρυσάμπελο, Κτήμα Λαντίδη, Chardonnay, Πελοπόννησος

Chrisambelo, Lantides Winery, Chardonnay, Peloponnese

Flying Birds, Κτήμα Πυργάκη, Sauvignon Blanc, Νεμέα

Flying Birds, Pirgaki Winery, Sauvignon Blanc, Nemea

38€

Άσπρος Λαγός, Οινοποιείο Δουλουφάκη, Βιδιανό, Κρήτη

Aspros Lagos, Douloufakis Winery, Vidiano, Crete

42€

Riesling, Domaine Leon Beyer, Alsace Riesling, France

48€

Όβηλος, Κτήμα Βιβλία Χώρα, Ασύρτικο, Semillon, Παγγαίο Όρος

Ovilos, Biblia Chora Estate, Assyrtiko, Semillon, Paggaio

49€

Δέκα, Κτήμα Οινογένεσις, Sauvignon Blanc, Ugni Blanc, Semillon, Π.Γ.Ε. Δράμα

Deka, Domaine Oenogenesis, Sauvignon Blanc, Ugni Blanc, Semillon, PGI Δράμα

49€

## MAGNUM

Chardonnay, Κτήμα Γεροβασίλειου, Chardonnay, Επανομή Θεσσαλονίκης

Chardonnay, Gerovassiliou Estate, Chardonnay, Epanomi of Thessaloniki

cl. 150

99€

## POZE OINOI / ROZÉ WINES

Variete Rose, Κτήμα Κωνσταντίνος Λαλίκος,

Grenache Rouge, Μοσχόμαυρο, Π.Γ.Ε. Καβαλά

Variete Rose, Lalikos Mountain Vineyards,

Grenache Rouge, Moschomanvro, PGI Kavala

9€

32€

Μικρή Κιβωτός, Κτήμα Λαντίδη, Μοσχοφίλερο, Πελοπόννησος

Little Ark, Lantides Winery, Moschofilero, Peloponnese

9€

34€

Ροδί Του Νησιού, Οινοποιείο Μοραιτικό, Μαυροτράγανο, **BIO**

Μαλαγουζιά, Πάρος,

9€

34€

Rodí Tou Nisiou, Moraitico Winery, Mayrotragano, Malagouzia, Paros, **BIO**

Domaine, Οινοποιείο Κώστα Λαζαρίδη, Merlot, Δράμα

Domaine, Domaine Costa Lazaridi, Merlot, Drama

42€

Idylle D'Achinos, Οινοποιείο La Tour Melas,

Grenache Rouge, Αγιωργίτικο, Syrah Φθιώτιδα

Idylle D'Achinos, La Tour Melas Estate, Grenache Rouge,

Agiorgitiko, Syrah, Fthiotida

44€

## ΓΑΛΛΙΚΟΙ POZE OINOI / FRENCH ROSÉ WINES

Pétale de Rose, Château La Tour de l'Évêque,

Cinsault, Grenache, Syrah, Côtes de Provence, France

47€

Whispering Angel, Château D' Esclans, Grenache, Mourvedre,

Syrah, Côtes de Provence, France

62€

Château Miraval Rosé, Côtes de Provence, Cinsault,

Grenache Rouge, Syrah, France

64€





cl. 15



cl. 75

## ΕΡΥΘΡΟΙ ΟΙΝΟΙ / RED WINES

Merlot, Κτήμα Σκούρα, Merlot, Πελοπόννησος Merlot, Skouras Estate, Merlot, Peloponnese	9€	32€
Το Κρασί Του Νησιού, Οινοποιείο Moraitico, Μαντηλαριά, Μονεμβασιά, Μαυροτράγανο, Πάρος, <b>BIO</b>	9€	34€
Το Κρασί Του Νησιού, Moraitico Winery, Mantilaria, Monemvasia, Μανροτράγανο Πάρος, <b>BIO</b>		
Νεμέα, Κτήμα Αϊβαλή, Αγιωργίτικο, Νεμέα Nemea, Aivali Winery, Agiorgitico Nemea		35€
Γη και Ουρανός, Κτήμα Θυμιόπουλου, Ξινόμαυρο, Νάουσα Gi kai Ouranos, Thymiopoulos Estate, Xinomavro, Naoussa		45€
Pinot Noir, Κτήμα Άλφα, Pinot Noir, Φλώρινα Pinot Noir, Alpha Estate, Pinot Noir, Florina		50€
Syrah, Κτήμα Κίκονες, Syrah, Θράκη Syrah, Kikones Domaine, Syrah, Thraki		62€
Τριλογία, Χρήστος Κόκκαλης, Cabernet Sauvignon, Π.Γ.Ε Ηλεία Trilogia, Christos Kokkalis, Cabernet Sauvignon, PGI Elia		110€

## ΕΠΙΔΟΡΠΙΟΙ - ΕΝΙΣΧΥΜΕΝΟΙ ΟΙΝΟΙ / DESSERT - FORTIFIED WINES

Ηφαίστου Γνώση, Κτήμα Χατζηγεωργίου, Μοσχάτο Αλεξανδρείας, Λήμνος Ifestou Gnosis, Chatzigeorgiou Estate, Muscat of Alexandria, Limnos	9€	45€
Βινσάντο, 4ετής Παλαιώση σε Βαρέλι, Κτήμα Αργυρού, Αηδάνι, Ασύρτικο, Αθήρι, Σαντορίνη Vinsanto, 4 Year Barrel Aged, Argyros Estate, Aidani, Assyrtiko, Athiri, Santorini	10€	56€
Malvasia Paros 2014, Οινοποιείο Μωραΐτης, Μονεμβασιά, Πάρος Malvasia Paros 2014, Moraitis Winery, Monemvasia, Paros	10€	58€

## ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΑ / DISTILLATES

Limoncello, Lemon Peels Liqueur Di Capri, Padova, Italy		8€
Αγιονέρι, Παλαιωμένο Τσίπουρο, 12μηνες Ωρίμανσης, Αποσταγματοποιία - Οινοποιία Τσιλιλή Agioneri, 12-Months-Old Aged Tsipouro, Tsilili Distillery		10€
Skinos Μαστίχα Skinos Mastiha Spirit		11€
Απόσταγμα Φραγκόσκου, Κτήμα Σιγάλα, Σαντορίνη Sigalas Prickly Pear Spirit, Sigalas Estate, Santorini		12€
Nonino Grappa, Chardonnay Barrique, Nonino, Friuli, Italy		12€

## ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ ΜΠΙΡΕΣ / GREEK BEERS

---

KEO LAGER, DRAFT ,4.5% ABV	cl. 33	6€
56 Isles Pilsner, Parian's Original, 5.2% ABV	cl. 33	7€
56 Isles Wit, Parian's Original, 4.7% ABV	cl. 33	7€
Vergina Porfura Strong Lager Beer, 6.3% ABV	cl. 33	7€
Mamos Pilsener Beer, 5.0% ABV	cl. 33	7€

## ΔΙΕΘΝΕΙΣ ΜΠΙΡΕΣ / INTERNATIONAL BEERS

---

Erdinger Weissbier, 5.6% ABV	cl. 33	7€
McFarland, 5.6% ABV	cl. 33	7€
Corona Lager Beer, 4.6% ABV	cl. 33	7€
Buckler, Non-Alcoholic	cl. 33	5€

## ΝΕΡΑ, ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ / WATER, SOFT DRINKS

---

ΑΥΡΑ Φυσικό Μεταλλικό Νερό AVRA Natural Mineral Water	cl. 100	4€
San Pellegrino Ανθρακούχο Νερό San Pellegrino Sparkling Water	cl. 75	7€
Coca-Cola (Light, Zero)	cl. 25	4€
Λεμονάδα Lemonade	cl. 25	4€
Πορτοκαλάδα Orangeade	cl. 25	4€
Sprite	cl. 25	4€
Σόδα Soda	cl. 25	4€
Τόνικ Tonic	cl. 25	4€
Lemon Tonic	cl. 25	4€

## KIDS MENU

---

<b>Φρέσκα ζυμαρικά με βιολογική ντομάτα / Fresh pasta with organic tomato</b>	<b>18€</b>
από τον κήπο μας και ελληνικό βασιλικό from our garden and Greek basil	
<b>Χειροποίητη λαδένια Κιμώνου / Handmade ladenia Kimolou</b>	<b>16€</b>
με φρέσκια ντομάτα και ρίγανη with fresh tomato sauce and oregano	
<b>Κοτομπουκιές από βιολογικό κοτόπουλο / Organic chicken nuggets</b>	<b>18€</b>
με σπιτικές τηγανητές πατάτες with homemade fried potatoes	
<b>Φιλετάκια φρέσκου μπακαλιάρου / Fresh fish sticks cod</b>	<b>20€</b>
με σπιτικές τηγανητές πατάτες with homemade fried potatoes	
<b>Ποικιλία από παγωτά / Variety of ice cream</b>	<b>16€</b>
<b>Μπράουνι / Brownies</b>	<b>14€</b>

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.**

