



# SUMMER SENSES

LUXURY RESORT



## ROOM SERVICE MENU



## BREAKFAST

Serving Hours 08:30-12:30

### Ελληνικό / Greek

Καγιανά 35€  
'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  
Ταχινόκούλουρα 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

### Υγιεινό

45€  
Αβγό ποσέ, σπανάκι, παξιμαδι  
Poached 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 12:00-19:00

**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)

**Κοτόπουλο σουβλάκι** 24€  
Chicken souvlaki

## ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ / DESSERTS

**Ποικιλία παγωτών** 16€  
Ice cream selection

**Βάφλα με παγωτό** 14€  
Waffle with ice cream

**Τάρτα σοκολάτας** 14€  
Chocolate cake

 Χωρίς Λακτόζη / Lacto Free  Χωρίς Γλουτένη / Gluten Free  Vegan  Veggie.

## A JOURNEY INTO THE WORLD OF GREEK TASTES

Serving Hours 12:30-00.00

### 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 anthytyro cheese

**Πατατοσαλάτα / Potato salad** 16€  
με προσούτο από μαύρο χοίρο, κρίταμο και μήλο  
with black pork prosciutto, rock samphire and apple

**Πλιγούρι / Oatmeal** 🌱🌱 14€  
με ντοματίνια, αγκιναράκι και νούμπουλο  
with cherry tomatoes, baby artichokes and noumboulo

### ΟΡΕΚΤΙΚΑ / APPETISERS

**Φέτα ψητή / Roasted feta cheese** 🌱 10€  
με πιπεριά, λάδι βασιλικού και φύλλο κρούστας  
with peppers, basil oil and phyllo pastry

**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

**Γαρίδες σαγανάκι / Shrimp saganaki** 🌱 18€  
με σάλτσα ντομάτας και ούζο  
with tomato sauce and ouzo

**Μανιτάρια ψητά / Grilled mushrooms** 🌱🌱🌱 10€  
με γραβιέρα μοσχολέμονο  
with gruyere cheese and lime

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

**Κολοκυθοκεφτέδες / Zucchini croquettes** 🌱 14€  
με γιαούρτι και άγριο μάραθο  
with yoghurt and wild fennel

**Παραδοσιακός μουσακάς / Traditional moussaka** 16€

### ΜΕΖΕΔΕΣ / GREEK MEZE

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

**Φάβα / 'Fava'** 🌱🌱🌱 10€  
με σαφράν  
broad bean purée with saffron

**Ταραμάς / Fish roe** 🌱🌱🌱 10€  
με πιπέρι καγιέν  
with cayenne pepper

**Τζατζίκι / Tzatziki** 🌱🌱 8€  
with fresh spearmint  
with fresh spearmint

**Χειροποίητες τηγανητές πατάτες / Fresh French fries** 🌱🌱 8€  
με τριμμένο τυρί  
with grated cheese

**Τυροσαλάτα / Cheese spread** 🌱🌱 10€  
με πιπεριά τσίλι και φρέσκια ρίγανη  
with chili pepper and fresh oregano

**Αγιορειτική μελιτζανοσαλάτα / Eggplant salad from Mount Athos** 🌱🌱🌱 10€

**Χειροποίητο χούμους / Homemade hummus** 🌱🌱 12€  
με τραγανά πιτάκια ζέας  
with crispy mini zea pies

**Ντολμαδάκια / Stuffed vine leaves** 🌱🌱 12€  
με γιαούρτι άνηθου  
with yoghurt with dill

**Πιτούλες ψητές / Mini roasted pitas** 🌱🌱 4€  
με γιαούρτι ταχίνι  
with tahini yoghurt

**Πλατό ελληνικών τυριών και αλλαντικών για 2 άτομα  
Selection of Greek cheeses and cold cuts for 2** 22€

**Πλατό ελληνικών τυριών και αλλαντικών για 4 άτομα  
Selection of Greek cheeses and cold cuts for 4** 38€

🌱 Χωρίς Λακτόζη / Lacto Free 🌱🌱 Χωρίς Γλουτένη / Gluten Free 🍎 Vegan 🌱🌱 Veggie.

## 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

**Αστακός στη σχάρα μακαρονάδα / Grilled lobster spaghetti** 180€ κιλό / kg

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

με γραβιέρα Νάξου  
with gruyere cheese from Naxos

**Κοτόπουλο λεμονάτο / Chicken with lemon sauce** 22€

με πατάτες και ρίγανη  
potatoes and oregano

**Λαβράκι / Sea bass** 28€

με ντοματόρυζο  
with tomato rice

**Τσιπούρα / Sea bream** 28€

με κολοκυθάκια, αλμύρα και φρέσκο μάραθο  
with zucchini, savory and fresh fennel

**Αρνάκι ψητό / Roasted lamb** 27€

με πλιγούρι, αϊβάρ και γιαούρτι  
with oatmeal, 'aivar' and yoghurt

## ΕΠΙΔΟΡΓΙΑ / 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

 Χωρίς Λακτόζη / Lacto Free  Χωρίς Γλουτένη / Gluten Free  Vegan  Veggie.

## LATE NIGHT MENU

Serving Hours 23:30-06:00

**Χούμους με αβοκάντο, τραγανά πιτάκια και λάδι από καπνιστή πάπρικα** 17€  
Hummus with avocado, crispy mini pies and smoked paprika oil

**Σαλάτα με λαχανικά, κολοκυθόσπορο και σάλτσα από γιαούρτι** 15€  
Green salad with zucchini seeds and yoghurt sauce

**Τοστ τυρί, ζαμπόν ή γαλοπούλα** 16€  
Toasted bread with cheese, ham or turkey

**Sandwich με κοτόπουλο** 16€  
Chicken sandwich

**Bagel σολομού** 22€  
Salmon bagel

**Φρέσκα φρούτα** 12€  
Fresh fruit

**Γιαούρτι με μέλι, καρύδια και φρέσκα μούρα** 14€  
Yoghurt with honey, walnuts and fresh berries

## IRIDA WATER BAR MENU

### ΦΥΣΙΚΟ ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ ΝΕΡΟ / NATURAL MINERAL WATER

Acqua Panna, Φυσικό Μεταλλικό Νερό, Ιταλία 250 ml 5€  
Acqua Panna, Natural Mineral Water, Italy

Contrex, Φυσικό Μεταλλικό Νερό, Γαλλία 500 ml 5€  
Contrex, Natural Mineral Water, France

Isbre Water, Φυσικό Μεταλλικό Νερό, Νορβηγία 500 ml 5€  
Isbre Water, Natural Mineral Water, Norway

Aqua Carpatica, Φυσικό Μεταλλικό Νερό, Ρουμάνια 500 ml 5€  
Aqua Carpatica, Natural Mineral Water, Romania

Evian, Φυσικό Μεταλλικό Νερό, Γαλλία 330 ml 6€  
Evian, Natural Mineral Water, France

Lurisia, Φυσικό Μεταλλικό Νερό, Γαλλία 330 ml 6€  
Lurisia, Natural Mineral Water, France

Acquarax, Φυσικό Μεταλλικό Νερό, Ηνωμένο Βασίλειο 500 ml 8€  
Acquarax, Natural Mineral Water, UK

Galvanina, Φυσικό Μεταλλικό Νερό, Ιταλία 355 ml 8€  
Galvanina, Natural Mineral Water, Italy

Choice of: Green Tea, White Tea

Δυνατότητα επιλογής: Πράσινο Τσάι, Λευκό Τσάι,

## ΑΝΘΡΑΚΟΥΧΟ ΝΕΡΟ / SPARKLING WATER

Ξυνό Νερό, Ανθρακούχο Νερό, Φλώρινα 250 ml Xino Nero, Sparkling Water, Florina	5€
Νερό Μαστίχας, Ανθρακούχο Νερό Μαστίχας, Χίος 330 ml Mastiqua, Mastiha Sparkling Water, Chios	6€

## PREMIUM ΝΕΡΟ / PREMIUM WATER

Βιταμινούχο Νερό, Σουηδία 500 ml Vitamin Water, Switzerland	7€
Choice of: Antioxidant, Care, Reload, Hydrate Δυνατότητα επιλογής: Antioxidant, Care, Reload, Hydrate	
Fiji, Αρτεσιανό Νερό, Νησιά Φίτζι 500 ml Fiji, Artesian Water, Fiji Island	8€
Fulvica Premium Water, Φυσικό Μαύρο Νερό, Πολωνία 500 ml Fulvica Premium Water, Natural Black Water, Polony	8€

## ΝΕΡΟ ΓΙΑ ΜΩΡΑ /BABY WATER

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

## 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, αμυγδαλού, 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	1000 ml	4€
AVRA Natural Mineral Water		
San Pellegrino Ανθρακούχο Νερό	250 ml	4€
San Pellegrino Sparkling Water	750 ml	7€

### ΠΑΓΩΤΑ & MILKSHAKES / ICE CREAM & MILKSHAKES

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

## 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, Σέλινο, 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	12€	140€
(Pampero Especial, Bacardi Carta Negra Cachaça Janeiro, Captain Morgan, Ron Zacapa 23, Diplomático Reserva)		

## TZIN / GIN

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

## BOTKA / VODKA

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

## TEKILA / 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€

## KONIAK & ΜΠΡΑΝΤΙ / COGNAC & BRANDY

cl. 15 cl. 75

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, Limoncellodi 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	130€
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 POZE / 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	15€	45€
Akakies, Kir-Yianni Estate, Xinomavro, Amyntaio		
Amalia Brut, Κτήμα Τσέλεπου, Μοσχοφίλερο, Αρκαδία	15€	60€
Amalia Brut, Ktima Tselepos, Moschofilero, Arcadia		
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		28€
Muscat of Tirnavos, Domaine D. Migas, Muscat Blanc de Noir, PGI Tirnavos		
Κυδωνίτσα, Οινοποιητική Μονεμβασιάς, Κυδωνίτσα, Λακωνία		28€
Kidonitsa, Monemvasia Winery, Kidonitsa, Lakonia		
Μαντινεία, Κτήμα Τσέλεπου, Μαντινεία, Μοσχοφίλερο, Αρκαδία		32€
Mantina, Ktima Tselepos, Mantinia, Moschofilero, Arcadia		
Συλλογή, Κτήμα Μωραϊτης, Ασύρτικο, Μαλαγουζιά, Πάρος	9€	32€
Sillogi, Moraitis Wineri, Assyrtiko, Malagouzia, Paros		
Το Κρασί Του Νησιού, Οινοποιείο Μοραϊτικό, Ασύρτικο, Μονεμβασιά, Μαλαγουζιά, Πάρος, <b>BIO</b>	9€	32€
To Krasí Tou Nisiou, Moraitico Winery, Assyrtiko, Monemvasia, Malagouzia, Paros, <b>BIO</b>		
Chateau Julia Chardonnay, Κτήμα Κώστα Λαζαρίδη, Chardonnay, Π.Γ.Ε. Δράμα		36€
Chateau Julia Chardonnay, Domaine Costa Lazaridi, Chardonnay, PGI Drama		
Πύλη, Κτήμα Μιχαηλίδη, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Ασύρτικο, Δράμα	9€	36€
Pyli, Domaine Michaelidi, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Assyrtiko, Drama		
Μαλαγουζιά, Κτήμα Γεροβασίλειου, Μαλαγουζιά, Επανομή Θεσσαλονίκης		38€
Malagouzia, Gerovassiliou Estate, Malagouzia, Epanomi of Thessaloniki		
Λεγγά, Κτήμα Αβαντίς, Gewurztraminer, Π.Γ.Ε. Εύβοια		40€
Lenga, Avantis Estate, Gewurztraminer, PGI Evia		
Ασύρτικο, Κτήμα Σιγάλα, Ασύρτικο, Σαντορίνη		48€
Assyrtiko, Sigalas Estate, Assyrtiko, Santorini		
Σαυβignon Blanc, Κτήμα Άλφα, Sauvignon Blanc, Φλώρινα		49€
Sauvignon Blanc, Alpha Estate, Sauvignon Blanc, Florina		

#### Οαky, Spicy & Rich Aromatic Wines

#### Δρύνοι, Πικάντικοι & Αρωματικοί Οίνοι

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





cl. 15



cl. 75

Χρυσάμπελο, Κτήμα Λαντίδη, Chardonnay, Πελοπόννησος Chrisambelo, Lantides Winery, Chardonnay, Peloponnese		<b>36€</b>
Flying Birds, Κτήμα Πυργάκη, Sauvignon Blanc, Νεμέα Flying Birds, Pirgaki Winery, Sauvignon Blanc, Nemea		<b>38€</b>
Άσπρος Λαγός, Οινοποιείο Δουλουφάκη, Βιδιανό, Κρήτη Aspros Lagos, Douloufakis Winery, Vidiano, Crete		<b>42€</b>
Riesling, Domaine Leon Beyer, Alsace Riesling, France		<b>48€</b>
Όβηλος, Κτήμα Βιβλία Χώρα, Ασύρτικο, Semillon, Παγγαίο Όρος Ovilos, Biblia Chora Estate, Assyrtiko, Semillon, Paggaiio		<b>49€</b>
Δέκα, Κτήμα Οινογένεσις, Sauvignon Blanc, Ugni Blanc, Semillon, Π.Γ.Ε. Δράμα Deka, Domaine Oenogenesis, Sauvignon Blanc, Ugni Blanc, Semillon, PGI Δράμα		<b>49€</b>

## MAGNUM

Chardonnay, Κτήμα Γεροβασιλείου, Chardonnay, Επανομή Θεσσαλονίκης Chardonnay, Gerovassiliou Estate, Chardonnay, Epanomi of Thessaloniki	cl. 150	<b>99€</b>
--	---------	------------

## POZE OINOI / ROZÉ WINES

Variete Rose, Κτήμα Κωνσταντίνος Λαλίκος, Grenache Rouge, Μοσχόμαυρο, Π.Γ.Ε. Καβαλά Variete Rose, Lalikos Mountain Vineyards, Grenache Rouge, Moschomavro, PGI Kavala		<b>9€</b>	<b>32€</b>
Μικρή Κιβωτός, Κτήμα Λαντίδη, Μοσχοφίλερο, Πελοπόννησος Little Ark, Lantides Winery, Moschofilero, Peloponnese		<b>9€</b>	<b>34€</b>
Ροδί Του Νησιού, Οινοποιείο Moraitico, Μαυροτράγανο, <b>BIO</b> Μαλαγουζιά, Πάρος, Rodi Tou Nisiou, Moraitico Winery, Mavrotragano, Malagouzia, Paros, <b>BIO</b>		<b>9€</b>	<b>34€</b>
Domaine, Οινοποιείο Κώστα Λαζαρίδη, Merlot, Δράμα Domaine, Domaine Costa Lazaridi, Merlot, Drama			<b>42€</b>
Idylle D'Achinos, Οινοποιείο La Tour Melas, Grenache Rouge, Αγιωργίτικο, Syrah Φθιώτιδα Idylle D'Achinos, La Tour Melas Estate, Grenache Rouge, Agiorgitiko, Syrah, Fthiotida			<b>44€</b>

## ΓΑΛΛΙΚΟΙ POZE OINOI / FRENCH ROSÉ WINES

Pétale de Rose, Château La Tour de l'Évêque, Cinsault, Grenache, Syrah, Côtes de Provence, France		<b>47€</b>
Whispering Angel, Château D' Esclans, Grenache, Mourvedre, Syrah, Côtes de Provence, France		<b>62€</b>
Château Miraval Rosé, Côtes de Provence, Cinsaut, Grenache Rouge, Syrah, France		<b>64€</b>



cl. 15



cl. 75

## ΕΡΥΘΡΟΙ ΟΙΝΟΙ / RED WINES

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

## ΕΠΙΔΟΡΠΙΟΙ - ΕΝΙΣΧΥΜΕΝΟΙ ΟΙΝΟΙ / DESSERT - FORTIFIED WINES

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

## ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΑ / DISTILLATES

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

## 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 Κιμώλου / 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 εδοποίηση. 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.**

