



GAIA
RESTAURANT

DINNER MENU

DINE UNDER THE CYCLADIC SKY

19:00 - 00:00

ΣΑΛΑΤΕΣ / SALADS

Κυκλαδίτικη / Cycladic 🌱

με ντοματίνια, αγγούρι, κρεμμύδι, πιπεριά Φλωρίνης, ελιές, κάππαρη, κρίταμο, καππαρόφυλλα, ξινομυζήθρα Πάρου, παξιμάδια χαρούπι και ελαιόλαδο
with cherry tomatoes, cucumber, onion, Florina peppers, olives, caper, rock samphire, caper leaves, xinomyzithra cheese from Paros, carob dakos and olive oil

22€

Ανάμεικτη σαλάτα / Mixed salad 🍏 🌱 🌿

με αλμύρα, βλίτα, φασολάκια, μαυρομάτικα, ντοματίνια, δυόσμο και λαδολέμονο
with salicornia, amaranth greens, green beans, black eyed peas, cherry tomatoes, mint and lemon oil sauce

24€

Πράσινη σαλάτα / Green salad

με μανιτάρια ψητά, flakes από αρσενικό Νάξου και vinaigrette μπέικον
with grilled mushrooms, arseniko cheese flakes from Naxos, and bacon vinaigrette sauce

26€

ΟΡΕΚΤΙΚΑ / APPETIZERS

Σαλατούρι / Paros traditional salatouri

ψάρι ημέρας με βλίτα, μαγιονέζα με άνηθο, λάδι λουίζας, κρεμμυδάκι φρέσκο και λεμόνι κονφί
catch of the day, amaranth greens, dill mayonnaise, verbena-lemon oil, spring onions and lemon confit

30€

Καρπάσιο χταπόδι / Octopus carpaccio

με φάβα, κρέμα λιαστής ντομάτας και μαγιονέζα μαύρου σκόρδου
with fava, sun-dried tomato sauce and black garlic mayonnaise

32€

Ιμάμ μελιτζάνα / Eggplant Imam 🍏 🌱 🌿

με καραμελωμένο κρεμμύδι και σάλτσα ντομάτας αρωματισμένη με κανέλα και μπαχάρι
with caramelised onions and imam sauce with cinnamon and allspice

30€

Μουσακάς / Moussaka

με ψητή μελιτζάνα, ουρά μόσχου μπρεζέ, άχυρο πατάτας και αφρό μπεσαμέλ
with grilled eggplants, braised veal tail, potato chips and béchamel sauce foam

36€

Καρπάσιο ψάρι ημέρας 'αγκινάρατο' / Catch of the day carpaccio "agginarato"

με dressing από χυμό καρότου και εσπεριδοειδή, πίκλα καρότου, σκόνη αρακά, πουρέ αγκινάρας και ψητές αγκινάρες
with carrot and citrus fruits dressing, pickled carrot, peas dust, artichokes purée and grilled artichokes

36€

Σούπα gazpacho / Gazpacho soup 🌱

με ντομάτα, φράουλα, πιπεριά και τσίλι
with tomatoes, strawberries, peppers and chili

24€

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ / MAIN DISHES

Γιουβέτσι αστακού / Lobster giouvetsi

με μιρμιζέλι Πάρου, λεμονόχορτο, άνηθο και καμένο βούτυρο καραβίδας
with mirmizeli (homemade pasta from Paros), lemongrass, dill and crayfish burnt butter

90€

Μοσχάρι φιλέτο / Beef fillet

με πουρέ μανιτάρι, τηγανητό μιλφέιγ πατάτας και σάλτσα γλυκού κρασιού
with mushroom purée, fried potato mille-feuille and wine sauce

52€

Αρνί / Lamb

με κρέμα ξύγαλο, πουρέ μελιτζάνας και τσιπς μελιτζάνας
with xygalo cream, eggplant purée and eggplant chips

44 €

Χοιρινό μάγουλο λεμονάτο / Pork cheek "lemonato"

με πουρέ μαϊντανόριζας, crumble μαϊντανόριζας, ψητά καρότα baby και σάλτσα λεμονιού
with parsley root cream and crumble, grilled baby carrots and lemon sauce

40€

Καλαμάρι ψητό / Grilled calamari

με ταλιατέλες από μελάνι σουπιάς, μαρμελάδα ντομάτας, μυρωδικά και λεμόνι
with cuttlefish ink tagliatelle, tomato relish, local herbs and lemon

40€

Τόνος ψητός / Grilled tuna

με ελληνική σαλάτα και vinaigrette κάππαρης
with Greek salad and caper vinaigrette

44€

"Γαριδομακαρονάδα" / "Shrimp pasta"

με γεμιστά κοχύλια από κιμά γαρίδας και σάλτσα ντομάτας
Paccheri pasta filled with shrimp ragù and tomato sauce

46€

Ριζότο / Risotto

με άρωμα γεμιστών και αφρό φέτας
with stuffed vegetables flavour, and feta cheese foam

36€

Ψάρι ημέρας σοτέ / Catch of the day sauté

με παντζάρια, ψητή σελινόριζα, σπαράγγια και beurre blanc ντομάτας
with beetroots, grilled celery root, asparagus and tomato beurre blanc

58€

Κοτόπουλο μπουτί μπαλοτίνα / Chicken ballotine

μαριναρισμένο με τοπικά μυρωδικά, μαγειρεμένο σε κενό αέρος, με φύλλα αρακά, καρότο baby, φασολάκια, μανιτάρια και λάδι από λεμονοθύμαρο
marinated with local herbs, cooked sous-vide, with snow peas, baby carrots, green beans, mushrooms and lemon-thyme olive oil

38€

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ / DESSERTS

Πάβλοβα / Pavlova

με αφράτη κρέμα γιαούρτι, φράουλες και σορμπέ βατόμουρο
with fluffy yogurt cream, strawberries and raspberry sorbet

25€

Εκμέκ κανταΐφι / Ekmek kantaifi

με παγωτό καϊμάκι, κόκκινα φρούτα και καραμελωμένα φιστίκια Αιγίνης
with kaïmaki ice cream, red berries and caramelised pistachios

25€

Τάρτα σοκολάτας / Chocolate tart

με σρέμευχ σοκολάτας, κόκκινα φρούτα και παγωτό φουντούκι
with chocolate crêmeux, red berries and hazelnut ice cream

27€

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

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 πηγινητά 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 (ΑΠΟΔΕΕΗ - 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).