



GAIA

RESTAURANT

CYCLADIC LUNCH

12:30 - 18:00

ΣΑΛΑΤΕΣ / SALADS

Κυκλαδίτικη / Cycladic 🌱

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

22€

Caesar

με μαρούλι baby, κοτόπουλο ψητό, απάκι, κρουτόν, flakes παλαιωμένης γραβιέρας Νάξου και Caesar dressing
with baby lettuce, grilled chicken breast, Cretan araki, croutons, aged gruyère from Naxos and Caesar dressing

24€

Μέλινη / Melini 🌱 🌾

με πράσινη σαλάτα, ανθότυρο, λιαστή ντομάτα, κουκουνάρι και dressing πεπόνι με μέλι
with sun dried tomatoes, anthotyro cheese, pine nuts and honey-melon vinaigrette

18€

ΟΡΕΚΤΙΚΑ / APPETIZERS

Κροκέτα παστίσιο / Pastitsio croquettes

με πέστο από κυκλαδίτικες ντομάτες
with tomato paste pesto

24€

Ταρτάρ τόνου / Tuna tartare 🌾

με αγγούρι, μάνγκο Πάρου, τζίντζερ και εσπεριδοειδή κουμκουάτ
with cucumber, mango from Paros, ginger and citrus fruit kumquat

26€

D.I.Y. καβούρι soft shell / D.I.Y. soft shell crab

με mini πίτες, ψητό μαρούλι, αγγούρι, ντομάτες κονφί και κρέμα αβοκάντο
with Greek mini pita bread, grilled lettuce, cucumber, tomatoes confit and avocado sauce

32€

Ποικιλία από αλοιφές / Selection of dips

με μελιτζανοσαλάτα, χούμους ρεβιθιού και ταραμά με πίτα
with eggplant salad, chickpea hummus and fish roe sauce with pita bread

24€

Κολοκυθοκεφτέδες / Zucchini fritters 🌱

με μυρωδικά και τζελ γιαουρτιού
with local herbs and yogurt gel

24€

Καλαμάρι τηγανητό / Fried calamari

σε κρούστα από καλαμπόκι με ταραμά και πούδρα από μαύρο λεμόνι
in corn crust with fish roe sauce and black lemon powder

32€

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ / MAIN DISHES

Μοσχάρι φιλέτο / Beef fillet

με πατάτες τηγανητές και σάλτσα béarnaise
with triple-fried potatoes and béarnaise sauce

42€

Κοτόπουλο μπούτι μπαλοτίνα / Chicken ballotine

μαριναρισμένο με τοπικά μυρωδικά και μαγειρεμένο σε κενό αέρος, με ψητά λαχανικά (πιπεριές, κολοκύθι, μελιτζάνα, ψητό μαρούλι,μανιτάρια πλευρώτους)
marinated with local herbs, cooked sous-vide, served with grilled vegetables (peppers, zucchini, eggplant, grilled lettuce, pleurotus mushrooms)

36€

Ριζότο / Risotto

με σπαράγγια, ξύσμα λεμονιού και ρόκα
with asparagus, lemon zest and rocket

34€

Χταπόδι ψητό / Grilled octopus

με νιόκι φάβας, ψητό φρέσκο κρεμμυδάκι και κουλί κόκκινης πιπεριάς
with fava beans gnocchi, grilled spring onion and red pepper coulis

40€

Χοιρινός λαιμός μαγειρεμένος σαν γύρος / Pork neck gyros

με τζατζίκι, ντοματίνια κονφί, λαδόπιτα και κρεμμύδι πίκλα
with dry cherry tomatoes confit, ladopita (traditional pie from Leykada island), pickled onions and tzatziki sauce

36€

Γιουβέτσι γαρίδας / Shrimp giouvetsi

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

38€

Σκιουφιχτά μανιταριών / Skioufihta pasta

με μανιτάρια σιτάκε, king oyster, θυμάρι και βούτυρο τρούφας
with shiitake, king oyster, thyme and truffle butter

34€

Ψάρι ημέρας / Catch of the day

με αλμύρα, φασολάκια μαυρομάτικα, flakes κολοκύθι και beurre blanc τομάτας
with salicornia, black eyed peas, zucchini flakes and tomato beurre blanc

55€

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ / DESSERTS

Μini καρπούζι / Mini watermelon 🍈 🌱 🌾

γεμιστό με ποικιλία από φρούτα εποχής
filled with seasonal fruit salad

22€

Μπάρα σοκολάτας / Chocolate bar

με φιστικοβούτυρο, κρέμα σοκολάτας καφέ και παγωτό βανίλια
with peanut butter, coffee chocolate cream and vanilla ice cream

22€

Φρέσκα ροδάκινα / Fresh peach

με καραμελωμένη λεύκη σοκολάτα και σορμπέ ροδάκινο
with caramelised white chocolate and peach sorbet

24€

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 Μπούζας
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).