



# SUMMER SENSES

LUXURY RESORT



## ROOM SERVICE MENU

---





# BREAKFAST

Serving Hours 08:30-12:30

## Ελληνικό / Greek

45€

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

Μουστοκούλουρα με σταφίδες

'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 / Healthy

55€

Αβγό ποσέ, σπανάκι, παξιμαδι

Roached egg, spinach, rusks

Φρέσκα φρούτα εποχής

Fresh seasonal fruits

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

## ΣΑΛΑΤΕΣ / SALADS

---

**Σαλάτα poke bowl / Poke bowl salad**   **22€**

με ντοματίνια, αβοκάντο, αγγούρι, μανιτάρια, ρόκα, αβγό βραστό 10'  
with cherry tomatoes, cucumber, mushrooms, avocado, rocket  
and a 10' boiled egg

**Σαλάτα κινόα / Quinoa salad**   **24€**

με λαχανίδα, φακές beluga, ντοματίνια, ψητό μαστέλο Χίου και λαδολέμονο  
with kale, beluga lentils, cherry tomatoes, grilled mastelo cheese from Chios and lemon oil

## ΣΝΑΚ & ΟΡΕΚΤΙΚΑ / SNACKS & APPETIZERS

---

**Τοστ / Toast** **17€**

με τυρί, γαλοπούλα και πράσινη σαλάτα  
with cheese, turkey and green salad

**Πατάτες τηγανητές triple-fried / Triple-fried potatoes**   **18€**

με σκόνη ντομάτας και γραβιέρα Πάρου  
with tomato powder and Paros gruyère cheese

**Club sandwich** **25€**

με μαγιονέζα, ντομάτα, μαρούλι, μπέικον, ψητό στήθος κοτόπουλο, πατάτες triple-fried  
with mayonnaise, tomato, lettuce, bacon, grilled chicken breast with triple-fried potatoes

**Τορτίγια / Tortilla** **28€**

με καπνιστό σολομό, τυρί κρέμα, αβοκάντο και πράσινη σαλάτα  
with smoked salmon, cream cheese, avocado and green salad

## ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ / MAIN DISHES

---

### Μοσχαρίσιο burger / Veal burger

30€

με καραμελωμένο κρεμμύδι, κατσικίσιο τυρί, μπέικον, ντομάτα, μαρούλι, πατάτες triple-fried with caramelised onion, crispy bacon, lettuce, tomato and goat cheese served with triple-fried potatoes

### Vegan cheeseburger 🍌🌱

28€

με κέτσαπ πιπεριάς Φλωρίνης, τυρί vegan, πίκλα, αγγούρι, ντομάτα και πατάτες triple-fried with Florina peppers ketchup, vegan cheese, pickled cucumber and tomato served with triple-fried potatoes

### Flatbread

25€

με κιμά μόσχου ραγού και τηγανητό αυγό with veal minced beef ragù and fried egg

## ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ / DESSERTS

---

### Μini καρπούζι / Mini watermelon 🍉🌱🌾

22€

γεμιστό με ποικιλία από φρούτα εποχής filled with seasonal fruit salad

### Μπάρα σοκολάτας / Chocolate bar

22€

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

### Φρέσκα ροδάκινα / Fresh peach

24€

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

## KIDS MENU

---

**Κοτομπουκιές / Chicken nuggets**

**24€**

με πατάτες τηγανητές triple-fried  
with triple-fried potatoes

**Cheeseburger / Veal Cheeseburger**

**24€**

**Πένες / Penne**

**22€**

με κόκκινη σάλτσα και βασιλικό  
with tomato sauce and basil

**Μίνι πίτσα μαργαρίτα / Mini pizza margherita**

**22€**




**Ποικιλία παγωτού / Ice cream selection**

**Price per scoop 7€**

# CYCLADIC LUNCH

Serving Hours 12:30 -18:00

## ΣΑΛΑΤΕΣ / SALADS

- Κυκλαδίτικη / Cycladic**  **22€**  
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
- Caesar** **24€**  
με μαρούλι baby, κοτόπουλο ψητό, απάκι, κρουτόν, flakes παλαιωμένης γραβιέρας Νάξου και Caesar dressing  
with baby lettuce, grilled chicken breast, Cretan apaki, croutons, aged gruyère from Naxos and Caesar dressing
- Μέλινη / Melini**   **18€**  
με πράσινη σαλάτα, ανθότυρο, λιαστή ντομάτα, κουκουνάρι και dressing πεπόνι με μέλι  
with sun dried tomatoes, anthytyro cheese, pine nuts and honey-melon vinaigrette

## ΟΡΕΚΤΙΚΑ / APPETIZERS

- Κροκέτα παστίσιο / Pastitsio croquettes** **24€**  
με πέστο από κυκλαδίτικες ντομάτες  
with tomato paste pesto
- Ταρτάρ τόνου / Tuna tartare**  **26€**  
με αγγούρι, μάνγκο Πάρου, τζίντζερ και εσπεριδοειδή κουμκουάτ  
with cucumber, mango from Paros, ginger and citrus fruit kumquat
- D.I.Y. καβούρι soft shell / D.I.Y. soft shell crab** **32€**  
με mini πίτες, ψητό μαρούλι, αγγούρι, ντομάτες κονφί και κρέμα αβοκάντο  
Greek mini pita bread, grilled lettuce, cucumber, tomatoes confit and avocado sauce
- Ποικιλία από αλοιφές / Selection of dips** **24€**  
με μελιτζανοσαλάτα, χούμους ρεβιθιού και ταραμά με πίτα  
with eggplant salad, chickpea hummus and fish roe sauce with pita bread
- Κολοκυθοκεφτέδες / Zucchini fritters**  **24€**  
με μυρωδικά και τζελ γιαουρτιού  
with local herbs and yogurt gel
- Καλαμάρι τηγανητό / Fried calamari** **32€**  
σε κρούστα από καλαμπόκι με ταραμά και πούδρα από μαύρο λεμόνι  
in corn crust with fish roe sauce and black lemon powder

## ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ / MAIN DISHES

---

- Μοσχάρι φιλέτο / Beef fillet** 42€  
με πατάτες τηγανητές και σάλτσα béarnaise  
with triple-fried potatoes and béarnaise sauce
- Κοτόπουλο μπούτι μπαλοτίνα / Chicken ballotine** 36€  
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)
- Ριζότο / Risotto**  34€  
με σπαράγγια, ξύσμα λεμονιού και ρόκα  
with asparagus, lemon zest and rocket
- Χταπόδι ψητό / Grilled octopus** 40€  
με νιόκι φάβας, ψητό φρέσκο κρεμμυδάκι και κουλί κόκκινης πιπεριάς  
with fava beans gnocchi, grilled spring onion and red pepper coulis
- Χοιρινός λαιμός μαγειρεμένος σαν γύρος / Pork neck gyros** 36€  
με τζατζίκι, ντοματίνια κονφί, λαδόπιτα και κρεμμύδι πίκλα  
with dry cherry tomatoes confit, ladopita (traditional pie from Leykada island), pickled onions and tzatziki sauce
- Γιουβέτσι γαρίδας / Shrimp giouvetzi** 38€  
με μιρμιζέλι Πάρου, καμένο βούτυρο καραβίδας, λεμονόχορτο και άνηθο  
with mirmizeli (homemade pasta from Paros), burnt crayfish butter with lemongrass and dill
- Σκιουφιχτά μανιταριών / Skioufihta pasta**  34€  
με μανιτάρια σιτάκε, king oyster, θυμάρι και βούτυρο τρούφας  
with shiitake, king oyster, thyme and truffle butter
- Ψάρι ημέρας / Catch of the day** 55€  
με αλμύρα, φασολάκια μαυρομάτικα, flakes κολοκύθι και beurre blanc τομάτας  
with salicornia, black eyed peas, zucchini flakes and tomato beurre blanc

## ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ / DESSERTS

---




- Μini καρπούζι / Mini watermelon**    22€  
γεμιστό με ποικιλία από φρούτα εποχής  
filled with seasonal fruit salad
- Μπάρα σοκολάτας / Chocolate bar** 22€  
με φιστικοβούτυρο, κρέμα σοκολάτας καφέ και παγωτό βανίλια  
with peanut butter, coffee chocolate cream and vanilla ice cream
- Φρέσκα ροδάκινα / Fresh peach** 24€  
με καραμελωμένη λευκή σοκολάτα και σορμπέ ροδάκινο  
with caramelised white chocolate and peach sorbet



# DINNER MENU

Serving Hours 19:00 - 00:00

## ΣΑΛΑΤΕΣ / SALADS

- Κυκλαδίτικη / Cycladic**  **22€**  
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
- Ανάμεικτη σαλάτα / Mixed salad**    **24€**  
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
- Πράσινη σαλάτα / Green salad** **26€**  
με μανιτάρια ψητά, flakes από αρσενικό Νάξου και vinaigrette μπέικον  
with grilled mushrooms, arseniko cheese flakes from Naxos, and bacon vinaigrette sauce

## ΟΡΕΚΤΙΚΑ / APPETIZERS

- Σαλατούρι / Paros traditional salatouri** **30€**  
ψάρι ημέρας με βλίτα, μαγιονέζα με άνηθο, λάδι λουΐζας, κρεμμυδάκι φρέσκο και λεμόνι κονφί  
catch of the day, amaranth greens, dill mayonnaise, verbena-lemon oil, spring onions and lemon confit
- Καρπάτσιο χταπόδι / Octopus carpaccio** **32€**  
με φάβα, κρέμα λιαστής ντομάτας και μαγιονέζα μαύρου σκόρδου  
with fava, sun-dried tomato sauce and black garlic mayonnaise
- Ιμάμ μελιτζάνα / Eggplant Imam**    **30€**  
με καραμελωμένο κρεμμύδι και σάλτσα ντομάτας αρωματισμένη με κανέλα και μπαχάρι  
with caramelised onions and imam sauce with cinnamon and allspice
- Μουσακάς / Moussaka** **36€**  
με ψητή μελιτζάνα, ουρά μόσχου μπρεζέ, άχυρο πατάτας και αφρό μπεσαμέλ  
with grilled eggplants, braised veal tail, potato chips and béchamel sauce foam
- Καρπάτσιο ψάρι ημέρας 'αγκινάρατο' / Catch of the day carpaccio "agginarato"** **36€**  
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
- Σούπα gazpacho / Gazpacho soup**  **24€**  
με ντομάτα, φράουλα, πιπεριά και τσίλι  
with tomatoes, strawberries, peppers and chili

## ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ / MAIN DISHES

<b>Γιουβέτσι αστακού / Lobster giouvetssi</b>	<b>90€</b>
με μιρμιζέλι Πάρου, λεμονόχορτο, άνηθο και καμένο βούτυρο караβίδας with mirmizeli (homemade pasta from Paros), lemongrass, dill and crayfish burnt butter	
<b>Μοσχάρι φιλέτο / Beef fillet</b>	<b>52€</b>
με πουρέ μανιτάρι, τηγανητό μιλφέιγ πατάτας και σάλτσα γλυκού κρασιού with mushroom purée, fried potato mille-feuille and wine sauce	
<b>Αρνί / Lamb</b>	<b>44€</b>
με κρέμα ξύγαλο, πουρέ μελιτζάνας και τσιπς μελιτζάνας with xygalo cream, eggplant purée and eggplant chips	
<b>Χοιρινό μάγουλο λεμονάτο / Pork cheek "lemonato"</b>	<b>40€</b>
με πουρέ μαϊντανόριζας, crumble μαϊντανόριζας, ψητά καρότα baby και σάλτσα λεμονιού with parsley root cream and crumble, grilled baby carrots and lemon sauce	
<b>Καλαμάρι ψητό / Grilled calamari</b>	<b>40€</b>
με ταλιατέλες από μελάνι σουπιάς, μαρμελάδα ντομάτας, μυρωδικά και λεμόνι with cuttlefish ink tagliatelle, tomato relish, local herbs and lemon	
<b>Τόνος ψητός / Grilled tuna</b> 🌱	<b>44€</b>
με ελληνική σαλάτα και vinaigrette κάππαρης with Greek salad and caper vinaigrette	
<b>"Γαριδομακαρονάδα" / "Shrimp pasta"</b>	<b>46€</b>
με γεμιστά κοχύλια από κιμά γαρίδας και σάλτσα ντομάτας Paccheri pasta filled with shrimp ragù and tomato sauce	
<b>Ριζότο / Risotto</b> 🌱	<b>36€</b>
με άρωμα γεμιστών και αφρό φέτας with stuffed vegetables flavour, and feta cheese foam	
<b>Ψάρι ημέρας σοτέ / Catch of the day sauté</b>	<b>58€</b>
με παντζάρια, ψητή σελινόριζα, σπαράγγια και beurre blanc ντομάτας with beetroots, grilled celery root, asparagus and tomato beurre blanc	
<b>Κοτόπουλο μπούτι μπαλοτίνα / Chicken ballotine</b>	<b>38€</b>
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	

## ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ / DESSERTS

<b>Πάβλοβα / Pavlova</b>	<b>25€</b>
με αφράτη κρέμα γιαούρτι, φράουλες και σορμπέ βατόμουρο with fluffy yogurt cream, strawberries and raspberry sorbet	
<b>Εκμέκ κανταΐφι / Ekmek kantaiifi</b>	<b>25€</b>
με παγωτό καϊμάκι, κόκκινα φρούτα και καραμελωμένα φιστίκια Αιγίνης with kaimaki ice cream, red berries and caramelised pistachios	
<b>Τάρτα σοκολάτας / Chocolate tart</b>	<b>27€</b>
με κρέμευχ σοκολάτας, κόκκινα φρούτα και παγωτό φουντούκι with chocolate crèmeux, red berries and hazelnut ice cream	

## LATE NIGHT MENU

---

Serving Hours 23:30-07:00

### Τοστ / Toast

με τυρί, γαλοπούλα και πράσινη σαλάτα  
with cheese, turkey and green salad

17€

### Κυκλαδίτικη / Cycladic

με ντοματίνια, αγγούρι, κρεμμύδι, πιπεριές, ελιές, κάπαρη, κρίταμο, καπαρόφυλλα, ξινομυζήθρα Πάρου και παξιμάδια χαρουπιού  
with cherry tomatoes, cucumber, onion, peppers, olives, caper, rock samphire, capers leaves, xinomyzithra cheese from Paros and carob dakos

22€

### Πράσινη σαλάτα / Green salad

με ψητά λαχανικά, flakes γραβιέρας και λαδολέμονο  
with grilled vegetables, gruyère cheese flakes and lemon – oil sauce

22€

### Τορτίγια / Tortilla

με καπνιστό σολομό, αβοκάντο, τυρί κρέμα και πράσινη σαλάτα  
with smoked salmon, avocado, cream cheese and green salad

28€

### Πίτσα μαργαρίτα / Pizza margherita

22€

### Μίνι μπριός / Mini brioche

με τονοσαλάτα με μυρωδικά, ξύσμα λεμονιού, μαρούλι και μαγιονέζα  
with tuna salad with local herbs, lemon zest, lettuce and mayonnaise

28€

## ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ / DESSERTS

---

### Μους καπουτσίνο / Mousse carruccino

με γκανάζ λευκής σοκολάτας, σοκολάτα γάλακτος και moist cake  
with ganache chocolate and moist cake

26€

### Cheesecake

με μαρμελάδα βύσσινο  
with sour cherry jam

24€

# WINE LIST



## ΣΑΜΠΑΝΙΕΣ / CHAMPAGNES

N.V Moet Chandon Brut Imperial	185.00 €
N.V Moet Chandon Rose Brut Imperial	230.00 €
N.V Veuve Clicquot Brut	220.00 €
N.V Veuve Clicquot Brut Rose	250.00 €
N.V Taittinger Brut Reserve	220.00 €
N.V Taittinger Prestige Rose	280.00 €
N.V Dom Perignon Vintage Brut	800.00 €

## ΑΦΡΩΔΕΙΣ ΟΙΝΟΙ / SPARKLING WINES

Gancia Prosecco	55.00 €
Gancia Moscato D'asti	15.00 € 55.00 €
Gancia Moscato D'asti Rose	15.00 € 55.00 €
Ακακίες ροζέ, Κτήμα Κυρ-Γιάννη Akakies rosé, Kir- Yianni Estate	15.00 € 55.00 €
Xinomavro, Amyntaio	
Amalia Brut, Κτήμα Τσέλεπου, Αρκαδία Amalia Brut, Ktima Tselepos, Arcadia	60.00 €
Moschofilero	
Santa Margherita Prosecco Superior Brut	70.00 €

## ΛΕΥΚΟΙ ΟΙΝΟΙ / WHITE WINES

BABEL Σάμος ημίξηρος BABEL Samos semi-dry	12.00 € 45.00 €
Συλλογή Μωραϊτή Λευκό Moraitis Collection White	45.00 €
Malagouzia, Assyrtiko	
Παπαργυρίου Λευκός, Κτήμα Παπαργυρίου, Κόρινθος Papargyriou White, Papargyriou Estate, Korinthos	50.00 €
Assyrtiko, Moschoudi	
Το Κρασί του Νησιού, Οινοποιείο Μωραϊτικό, Πάρος To Kراسι του Nisiou, Moraitico Winery, Paros	14.00 € 50.00 €
Assyrtiko, Monemvasia, Malagouzia	
Seiradi	14.00 € 50.00 €
Monemvasia	



Πύλη, Κτήμα Μιχαηλίδη, Δράμα Pyli, Domaine Michaelidi, Drama Chardonnay, Sauvignon Blanc, Assyrtiko	14.00 €	50.00 €
Terra Nera Λευκός, Άρτεμις Καραμολέγκος, Κυκλάδες Terra Nera White, Artemis Karamolegos Winery, Cyclades Assyrtiko		60.00 €
Μαλαγουζιά, Κτήμα Άλφα, Φλώρινα Malagouzia, Alpha Estate, Florina Malagouzia		55.00 €
Santa Margherita Pinot Grigio		60.00 €
Τέσσερις Λίμνες Tesseris Limnes Chardonnay, Gewurztraminer		60.00 €
Chardonnay, Κτήμα Μουσών, Βοιωτία, Muses Estate, Viotia Chardonnay	17.00 €	65.00 €
Μαλαγουζιά Κτήμα Γεροβασιλείου Malagouzia Gerovassiliou Estate Malagouzia		65.00 €
Πλαγίως, Κτήμα Βίβλια Χώρα Plagios, Vivlia Chora Estate Chardonnay	20.00 €	80.00 €
Sauvignon Blanc Κτήμα Άλφα Sauvignon Blanc Alpha Estate	20.00 €	80.00 €
Gustave Lorentz Gewurztraminer Reserve		80.00 €
Ασύρτικο Κτήμα Σιγάλας Assyrtiko Domain Signals Assyrtiko		110.00 €
Θαψάνα, Κτήμα Μωραΐτη, Πάρος Thapsana, Moraitis Estate, Paros Monemvasia		105.00 €
Nostos Roussanne Roussanne		120.00 €
Cuvee Monsignori, Κτήμα Αργυρού, Σαντορίνη Cuvee Monsignori, Argyros Estate, Santorini Assyrtiko		140.00 €

## ΠΟΖΕ ΟΙΝΟΙ / ROSÉ WINES



Κτήμα Μωραΐτη, Πάρος <b>BIO</b> Moraitis Winery, Paros <b>BIO</b> Aidani black, Manrafiro, Monemvasia		50.00 €
Seiradi Rose (Μονεμβασιά, Μανδηλαριά)	14.00 €	50.00 €
Το Ρόδι του Νησιού, Οινοποιείο Μωραϊτικό, Πάρος <b>BIO</b> To Rodi tou Nisiou, Moraitico Winery, Paros <b>BIO</b> Manrotragano, Malagouzia	14.00 €	50.00 €
A-Muse Ροζέ, Κτήμα Μουσών, Βοιωτία A-Muse Rose, Muses Estate, Viotia Sauvignon Blanc, Mouchtaro	15.00 €	55.00 €
Βιβλία Χώρα Ροζέ Biblia Chora Rose Syrah		55.00 €
L'esprit Du Lac Rose Xinomavro		55.00 €
Κτήμα Άλφα Ροζέ, Φλώρινα Alpha Estate Rose, Florina Xinomavro	20.00 €	80.00 €
Whispering Angel, Château D' Esclans, Côtes de Provence, France Grenache, Mourvedre, Syrah		100.00 €
Château Miraval Rose		110.00 €

## ΕΡΥΘΡΟΙ ΟΙΝΟΙ / RED WINES

Seiradi Red Mandilaria	15.00 €	55.00 €
Συλλογή Μωραΐτη Moraitis Collection Manrolitho, Mandilaria	15.00 €	55.00 €
Λημνιό, Κτήμα Βουρβουκέλη, Ξάνθη Limnio, Vournoukeli Estate, Xanthi Limnio		65.00 €
Cabernet Sauvignon Κτήμα Μουσών Cabernet Sauvignon Muses Estate	18.00 €	70.00 €
Μέγα Σπήλαιο Ερυθρό Mega Spilaio Red Manrodaphne, Black Kalavritino		70.00 €
MV Μαυρούδι MV Mavroudi Mavroudi, Merlot, Cabernet Sauvignon		70.00 €

		
Μαρών, Κτήμα Κίκονες, Θράκη Maron, Kikones Domaine, Thraki Sangiovese		70.00 €
Πλαγίως Βιβλία Χώρα Plagios Biblia Chora Merlot	22.00 €	85.00 €
Μονοπάτι, Κτήμα Αϊβαλή, Νεμέα Monopati, Aivalis Winery, Nemea Agiorgitiko		90.00 €
Pinot Noir, Κτήμα Άλφα, Φλώρινα Pinot Noir, Alpha Estate, Florina Pinot Noir		90.00 €
Ανατον, Κτήμα Γεροβασιλείου, Επανομή Θεσσαλονίκης Anaton, Ktima Gerovassiliou, Eranomi, Thessaloniki Limnio, Manroudi, Manrotragano		90.00 €
Nostos Grenache Grenache Rouge		95.00 €
Το Κρασί του Νησιού, Οινοποιείο Μωραϊτικό, Πάρος <b>BIO</b> To Krasì tou Nisiou, Moraitico Winery, Paros <b>BIO</b> Mandilaria, Monemvasia, Manrotragano		125.00 €
Εvangelo, Κτήμα Γεροβασιλείου, Επανομή Θεσσαλονίκης Evangelò, Ktima Gerovassiliou, Eranomi, Thessaloniki Syrah, Viognier		135.00 €
Όβηλος, Κτήμα Βιβλία Χώρα, Παγγαίο Όρος Ovilos, Biblia Chora Estate, Paggaios Cabernet Sauvignon		155.00 €
Alpha One, Κτήμα Άλφα, Φλώρινα Alpha One, Alpha Estate, Florina Merlot, Tannat		290.00 €

## ΕΠΙΔΟΡΠΙΟΙ / ΕΝΙΣΧΥΜΕΝΟΙ ΟΙΝΟΙ

### DESSERT / FORTIFIED WINES

Ηφαιστου Γνώση, Κτήμα Χατζηγεωργίου, Λήμνος Ifestou Gnossis, Chatzigeorgiou Estate, Limnos Island Muscat of Alexandria	15.00 €	60.00 €
Sole Φυσικώς Γλυκός Sole Naturally Sweet	20.00 €	100.00 €
Βινσάντο, 4ετής Παλαίωση σε Βαρέλι, Κτήμα Αργυρού, Σαντορίνη Vinsanto, 4 Year Barrel Aged, Argyros Estate, Santorini Aidani, Assyrtiko, Athiri	25.00 €	130.00 €

## ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΑ / DISTILLATES

Απόσταγμα Φραγκόσκου, Κτήμα Σιγάλα, Σαντορίνη  
Sigalas prickly pear spirit, Sigalas Estate, Santorini 25.00 €

---

Αγιονέρι, Παλαιωμένο Τσίπουρο, 12μηνες ωρίμανσης,  
Αποσταγματοποιία - Οινοποιία Τσιλιλή 10.00 €  
Agioneri, 12-Months-Old Aged Tsipouro, Tsilili Distillery

---

Nonino Grappa, Chardonnay Barrique, Nonino, Friuli, Italy  
Chardonnay Barrique 13.00 €

---

Limoncello, Lemon Peels Liqueur Di Capri, Padova, Italy 12.00 €

---

Skinos Μαστίχα  
Skinos Mastiha Spirit 11.00 €

---



## POOL COCKTAIL MENU

---

<b>Green Mule (normal ABV) (sour with spicy notes)</b>	<b>23€</b>
Green Apple Cordial, Lime, Ginger Syrup, Belvedere Vodka, Green Apple Liqueur, Topped Up with Ginger Beer	
<b>Angel's Tears (normal ABV) (sweet and sour with refreshing notes)</b>	<b>28€</b>
Grape and Cherry handcrafted Purée, Lime, handmade Tea Syrup, Tiki Liqueur blend, Grey Goose Vodka	
<b>FruitLicious (normal ABV) (sweet and sour) (shaken or frozen)</b>	<b>20€</b>
Mix Berry Cordial, Agave Syrup, Ginger Syrup, Falernum Liqueur, Hendrick's Lunar Gin	
<b>Bubbly Ocean (normal ABV) (twisted Gin and Tonic)</b>	<b>20€</b>
Lemon, Basil, Rosemary, handmade infused Syrup, Fresh Pepper, Hendrick's Neptunia Gin, Topped Up with bitter lemon Tonic Water	
<b>Smoky Paloma (normal ABV) (salty and smoky)</b>	<b>20€</b>
Lime, Pamplemuse Liqueur, Volcan Blanco Tequila, Vida Mezcal, Pink Grapefruit Soda, Smoky Salt	
<b>Merienda (normal ABV) (sweet and spicy with a fruity taste)</b>	<b>28€</b>
Pineapple Purée, Vanilla Syrup, hydrated Chilli, Lime, Cenote Tequila Blanco	
<b>Sunrise Melody (normal ABV) (sweet and dry with a refreshing and fruity taste)</b>	<b>19€</b>
Melon, Kiwi and Banana handcrafted Purée, Lime, Orgeat Syrup, Dry Rum blend (Bacardi Rum, Artesano Barbados Dry Rum, Artesano Jamaica Aged Rum, Falernum Liqueur, Pitu Cachaça)	
<b>Caribbean Lost Treasure (normal ABV) (sweet and sour)</b>	<b>19€</b>
Mango and Ginger Purée, Lime, Sugar Syrup, Dry Rum blend (Bacardi Carta Blanca Rum, Artesano Jamaica Aged Rum, Legendario Elixir de Cuba, Pitu Cachaça), Topped Up with Passion Fruit Foam	

## NON-ALCOHOLIC COCKTAIL MENU

---

**Cucumber Breeze (sweet and refreshing) 20€**

Cucumber Marmalade, Cucumber – Lime Cordial, Lime, Agave Syrup, Tanqueray non-alcoholic Gin, Topped Up with Mastiqua Sparkling Water (Cucumber)

---

**Red Fruit Temptation (sour with a sweet and spicy taste) 18€**

Mix Berry Cordial, Mix Berries Marmalade, Lime, Seedlip Grove 42 (non-alcoholic spirit), Mint, Topped Up with Mastiqua Sparkling Water

---

**Passionistas (fruity and foamy) 18€**

Passion Fruit Purée, Mango Purée, Vanilla Syrup, Seedlip Grove 42 (non-alcoholic spirit), Lime, Egg White, Bitter Truth Foam Bitter

---

## LOBBY COCKTAIL MENU

---

### GREEK PREMIUM COCKTAILS

---

**Senses DryTini 18€**

**(Dry/Extra Dry - Dirty with Oil Blend or Lemon Twist) - Shaken or Stirred**

Axia Extra Dry Mastiha (Aroma), handcrafted Dry Vermouth (Chardonnay Wine with Tsipouro infused), Votanikon Gin

---

**Forbidden Senses (sour and dry with a foamy and sweet taste) 20€**

Citrus Blend Liqueur, Vanilla Syrup, Egg White, Lemon Juice, Dark Cave Aged Tsipouro, Topped Up with Chocolate Bitters

---

**Agioneri & Tonic (normal ABV) (sour and dry with a sweet end) 18€**

Agioneri Aged Tsipouro (infused with Rosemary), Fig, Lime, infused Syrup with Spices, Topped Up with Fever Tree Tonic Water

---

**Cycladic Rose Mojito (normal ABV) (flowery and refreshing) 19€**

Mint Leaves, Rose Marmalade, Rose Syrup, Lime, Masticha-Rum Blend (Skins Mastiha Liqueur, Artesano Barbados Dry Rum), Topped Up with Mastiqua Water, Served with a Greek loukoumi on the side

---

### APERITIVO COCKTAILS

---

**White Negroni (bitter) 19€**

Lillet Blanc Vermouth, Rouge White Bitter Liqueur, Grace Gin

---

**Bitter Symphony (low ABV) (sweet and bitter) 20€**

Grapefruit Juice, Citrus Liqueur blend, Elderflower and Cucumber Syrup, The Botanist 22 Gin (infused with Cucumber)

## SIGNATURE COCKTAILS

---

**Medi Joy Experience (normal ABV) (sour and sweet with a spicy taste)** 22€  
Honey Syrup, Cucumber Cordial, Thyme Liqueur, Lime, Hendrick's Gin, Mint Leaves, Topped Up with Ginger Beer

---

**Violet Silk (normal ABV) (sweet and sour with a foamy taste)** 24€  
Violet Syrup, Violet Liqueur, Lime, Hendrick's Orbium Gin, Topped Up with Siphoned Lavender-Honey-Lemon

---

**Rum(m)y Fashion Show (strong ABV) (twisted old fashioned)** 19€  
Rum Fashion Blend Syrup, choose between Mount Gay Eclipse Aged Rum or Bulleit Bourbon

---

**Hibiscus Oriental (low ABV) (fruity and bubbly)** 38€  
Lychee Purée, Hibiscus Liqueur, Rosé Liqueur, Rosé Syrup, Lime, Stolli Elite Vodka, Topped Up with MOËT Rosé Champagne



# HYDOR POOL BAR

## ΚΑΦΕΔΕΣ / COFFEES

Ελληνικός Καφές / Greek Coffee	4€
Διπλός Ελληνικός Καφές / Double Greek Coffee	5€
Καφές Φίλτρου / Filter Coffee	5€
Americano	5€
Espresso	4€
Διπλός Espresso / Espresso Double	5€
Espresso Macchiato	5€
Cappuccino	5€
Latte	5€
Freddo Espresso	5€
Freddo Cappuccino	5€
Irish Coffee	8€
Στιγμιαίος Καφές Frappe / Instant Coffee Frappe	5€
Επιλογές από Τσάι/ Tea Selection	5€
Σοκολάτα Ζεστή / Κρύα / Chocolate Hot / Cold	6€
Flat White	5€

## MILKSHAKES

Γεύση της Επιλογής σας / Flavor of your choice	10€
--	-----

## SMOOTHIES

Γεύση της Επιλογής σας / Flavor of your choice	15€
--	-----

## ΧΥΜΟΙ / JUICES

Φυσικός χυμός πορτοκάλι / Fresh Orange Juice	330ml	10€
Ανάμεικτος φυσικός χυμός / Fresh Mixed Fruit		12€
Πορτοκάλι / Orange		5€
Λεμόνι / Lemon		5€
Ροδάκινο / Peach		5€
Μήλο / Apple		5€
Ανανάς / Pineapple		5€
Βύσσινο Sour / Cherry		5€
Ανάμεικτος Χυμός / Mixed Fruit		5€

## ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ / REFRESHMENTS

Νερό MINOA / Water MINOA Eco Packaging	330ml	2€
Νερό MINOA / Water MINOA Eco Packaging	1Lt	4€

Νερό Αύρα / Avra Mineral Water	1Lt	5€
Mastiqua Ανθρακούχο Νερό / Sparkling Water Mastiqua	330ml	7€
San Pellegrino	250ml	7€
San Pellegrino	750ml	10€
Ξυνό Νερό Φλώρινας / Florina Bitter Water	750ml	7€
Coca-Cola	250ml	5€
Coca-Cola Light	250ml	5€
Coca-Cola Zero	250ml	5€
Fanta Πορτοκαλάδα / Fanta Orange	250ml	5€
Fanta Μπλέ Πορτοκαλάδα / Fanta Blue Orange	250ml	5€
Fanta Λεμόνι / Fanta Lemon	250ml	5€
Sprite	250ml	5€
Schweppes Σόδα / Schweppes Soda Water	250ml	5€
Fuze Ice Tea Ροδάκινο / Fuze Ice Tea Peach	330ml	5€
Fuze Ice Tea Λεμόνι / Fuze Ice Tea Lemon	330ml	5€

## MIXERS

Fever Tree Pink Grapefruit Soda	200ml	6€
Fever Tree Ginger Beer	200ml	6€
Fever Tree Mediterranean Tonic Water	200ml	6€
Fever Tree Light Tonic	200ml	6€
Fever Tree Elderflower Tonic Water	200ml	6€
Fever Tree Indian Tonic	200ml	6€
Mastiqua Cucumber	330ml	8€
Mastiqua Greek Lemonada	330ml	8€
Mastiqua Lime-Lemon	330ml	8€

## ΜΗ ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΠΟΤΑ / NON-ALCOHOLIC SPIRITS

Martini Vibrante 0%		10€
Martini Floreale 0%		10€
Seedlip Grove 0%		13€

## ΜΠΙΡΕΣ / BEERS

Νήσος Lager Ποτήρι / Drafft Nisos Lager	380ml	9€
Erdinger	330ml	9€
Νύμφη / Nimfi	330ml	9€
Mythos	330ml	9€
56 Isles Pilsner	330ml	9€
56 Isles Aegean Wit	330ml	9€
Stella Artois	330ml	9€
Peroni	330ml	9€

Corona	330ml	10€
Κίρκη Pale Ale / Kirki Pale Ale	330ml	12€
Πικρή Amber Lager / Pikri Amber Lager	330ml	12€
Νήσος 7β Dark / Nisos 7β Dark	330ml	12€
Lagunitas Ipa	350ml	12€
Mythos Radler	330ml	8€
Peroni 0%	330ml	9€

## ΑΠΕΡΙΤΙΦ / APERITIFS

Ούζο Βαρβαγιάννη / Ouzo Varvagianni	10€
Τσίπουρο Τσιλιλή / Tsipouro Tsilili	10€
Αγιονέρι Τσιληλή / Agioneri Tsipouro Tsilili	10€
Dark Cave Τσιληλή / Dark Cave Tsilili	17€
Απόσταγμα Φραγκόσκου Σιγαλά / Prickly Pear Spirit	25€
Martini Extra Dry	10€
Martini Bianco	10€
Martini Reserva Speciale Rubino	10€
Martini Reserva Special Ambrato	10€
Lillet Blanc	10€
Pimm's	10€
Apple Sourz	10€
Aperol	11€
Midori	11€
Noilly Prat Dry Vermouth	11€
Otto's Athens Vermouth	11€
Campari	12€
Pernod	12€
Cocchi Vermouth Di Torino	15€
Carpano Antica Formula	15€

## DIGESTIVES

Fernet Branca	12€
Fernet Branca Menthe	11€
Jagermeister	11€
Amaro Averna	12€
Limoncello Di Capri	12€
Grappa Nonino	13€
Undeberg	18€

## LIQUEUR

---

Tendura Kastro	10€
Sandeman Port	10€
Batida De Coco	10€
Archers Peach Schnapps	10€
Sambuca Ramazzotti	11€
Frangelico	11€
Baileus Irish Cream	11€
Mastiha Skinos	11€
Kahlua	11€
Disaronno Amaretto	11€
Southern Comfort	12€
Cherry Heering	12€
Tia Maria	12€
Cointreau	12€
Luxardo Maraschino	13€
Drambuie	13€
Green Chartreuse	18€
Mastiha Axia	18€

## VODKA

---

Absolut	12€
Stolichnaya Premium	12€
Stolichnaya Elit	17€
Ketel One	14€
Tito's	15€
Ciroc	19€
Beluga Export	19€
Grey Goose	20€
Belvedere	20€
Belvedere Heritage 176	22€
Belvedere Smogory Forest	27€

## GIN

---

Bombay Sapphire	12€
Bombay Bramble	14€
Votanikon Gin	13€
Hendrick's	14€
Hendrick's Lunar	14€
Hendrick's Orbium	16€
Tanqueray 10	15€
Star of Bombay	16€

Grace Gin	17€
Nordes Gin	17€
Monkey 47	18€
G'vine	18€
The Botanist 22	18€
Etsu Japanese	19€
Gin Mare	20€

## POYMI / RUM

Malibu	11€
Sailor Jerry Spiced	12€
Artesano Barbados Dry White	12€
Artesano Jamaica Dark Aged	12€
Bacardi Carta Blanca	12€
Bacardi Spiced	14€
Bacardi Reserva Ocho	15€
Pitu Cachaca	14€
Mount Gay Black Eclipse	15€
Legendario Elixir De Cuba	16€
Plantation Xaymaca	17€
Diplomatico Reserva	17€
El Dorado	20€
Don Papa	21€
Zacapa 23 Yo	26€
Clement Mahina Coco	30€

## TEKIAA / TEQUILA / MEZCAL

Jose Cuervo Blanco / Silver	12€
Jose Cuervo Gold Reposado	13€
1800 Silver	17€
1800 Reposado	20€
1800 Anejo	24€
San Cosme Mezcal Blanco	19€
Del Maguey Mezcal	21€
Don Julio Blanco	21€
Don Julio Reposado	25€
Volcan Blanco	22€
Volcan Reposado	25€
Cenote Reposado	24€
Montelobos Mezcal	24€
Cenote Anejo	28€
Fortaleza Reposado	35€



## COGNAC & BRANDY

Metaxa 7*	12€
Metaxa 12*	15€
Metaxa Reserve	30€
Remy Martin V.S.O.P	22€
Courvoisier V.S.O.P	22€
Hennessy V.S	20€
Hennessy V.S.O.P	30€

## WHISKEY

Cutty Shark	12€
Johnnie Walker Red Label	12€
Dewar's	12€
Haig	12€
Grant's	12€
Canadian Club	12€
Jameson	12€
Tullamore Dew	12€
Dewar's 8 Yo Caribbean Smooth	13€
Jack Daniel's	13€
Jim Beam	14€
Bulleit Bourbon	15€
Johnnie Walker Black Label	15€
Chivas Regal 12 Yo	15€
Dewar's 12 Yo	15€
Dimple	15€
Monkey Shoulder	15€
Bushmills 10 Yo	16€
Johnnie Walker Green Label	17€
Maker's Mark	20€
Jack Daniels Single Barel	21€
Nikka From The Barel	30€
Compass Box Hedonism	33€
Suntory Hibiki	90€
Cardhu	16€
Glenfiddich 12 Yo	16€
Glenmorangie 10 Yo	18€
Aberfeldy 12 Yo	19€
The Balvenie 12 Yo	20€
Talisker 10 Yo	20€
Cragganmore 12 Yo	20€

Glenkinchie 12 Yo	20€
Glenfiddich 15 Yo	22€
Kilchoman Machir Bay	23€
Oban 14 Yo	25€
Lagavulin 16 Yo	29€
Kavalan Podium	35€
Kavalan Oloroso Sherry Oak	45€



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.**

