



# SUMMER SENSES

LUXURY RESORT



## ROOM SERVICE MENU

---



## BREAKFAST

---

Serving Hours 08:30 - 11:00

**Ελληνικός δίσκος πρωινού /  
In room Greek breakfast tray**

**25€  
το άτομο / per person**

Καγιανάς  
"Kagianas" Eggs

Τυριά - Αλλαντικά  
Cheese - Cured Meat

Ποικιλία Αρτοποιημάτων Ημέρας  
Fresh Baked Bread

Φρέσκο Βούτυρο  
Fresh Butter

Σπιτικές Μαρμέλαδες και Μέλι  
Handmade Jams and Honey

Αλμυρές Πίτες Ημέρας  
Traditional Savoury Pies Of The Day

Αποξηραμένα Φρούτα – Ξηροί Καρποί  
Dry Fruits -Nuts

Φρουτοσαλάτα  
Fresh Fruits

Χυμός Πορτοκάλι  
Orange Juice

Καφές Φίλτρου  
Filter Coffee

## DINING SELECTIONS

Serving Hours 11:00 – 23:00

### Προζυμένιο Ψωμί | Sourdough Bread



Με ελιές, ελαιόλαδο και ανθό αλατιού από το Μεσολόγγι  
With olives, extra virgin olive oil and sea salt flakes from Messologhi

5€

## ΣΑΛΑΤΕΣ / SALADS

### Κυκλαδίτικη / Cycladic



Ντομάτες και αγγουράκια από την Πάρο, πιπεριές, κρεμμύδια, κάππαρη ξινοτύρι Πάρου, ελαιόλαδο, παξιμάδι Χαρουπιού  
Tomatoes and cucumber from Paros, peppers, onions, capers and 'xinotiri' cheese from Paros, extra virgin olive oil, carob rusk

23€

### Καίσαρα / Caesar's

Φρέσκα φύλλα σαλάτας με τραγανό απάκι Κρήτης, ψητό κοτόπουλο, Παριανή γραβιέρα και καλαμπόκι  
Fresh salad leaves with crispy Cretan araki, grilled chicken, Gruyere cheese from Paros and corn.

25€

### Παντζάρι / Beetroot



Ψητά παντζάρια, κατσικίσιο τυρί, μαύρο σκόρδο, φουντούκι, μελάσα ροδιού  
Baked beetroots, goat cheese, black garlic, hazelnut, pomegranate molasses

22€

### Φυλλώματα εποχής / Seasonal leaves

Με προσούτο Ευρυτανίας, πεπόνι, ντοματίνια, σύκα γραβιέρα Πάρου, ντρέσινγκ χαρούπι - βαλσάμικο  
With prosciutto from Evrytania, melon, cherry tomato, figs gruyere cheese from Paros Island, carob-balsamic dressing

21€

## ΣΝΑΚ / SNACK

### Τοστ / Toast

Ψωμί λευκό ή ολικής, γαλοπούλα ή prosciutto cotto και τυρί  
White or wholemeal bread, slow-roasted turkey breast or jambon prosciutto cotto and cheese

10€

### Summer Senses club sandwich

Με κοτόπουλο σχάρας, τραγανό μπέικον, τυρί γκούντα, μαρούλι, ντομάτα και φρέσκιες τηγανητές πατάτες  
Grilled chicken, crispy bacon, gouda cheese, lettuce, tomato and freshly homemade fries

25€

### Γύρος κοτόπουλο / Chicken gyros



Σε ψωμάκια ατμού, σος γιαουρτιού με άνηθο, ντομάτα, κρεμμύδι και πάπρικα  
In bao buns, yogurt dip with dill, tomato, onion and paprika

22€

- Ψητά λαχανικά / Grilled vegetables**  **20€**  
Σε ψωμί τσιαπάτα, χειροποίητο πέστο βασιλικού, πάστα από μαύρη ελιά, ρόκα  
In ciabatta bread, homemade pesto, black olive paste, rocket salad
- Καπνιστός σολομός sando / Smoked salmon sando** **24€**  
Σε ψωμί σίκαλης, κρέμα τυριού, αγγούρι, αβοκάντο, σχοινόπρασο  
In rye bread, cream cheese, fresh cucumber, avocado and chives
- Ελληνικές αλοιφές / Greek spreads** **22€**  
Φάβα, ταραμάς, τζατζίκι και τυροκαυτερή συνοδευόμενες  
από φρεσκοψημένες πίτες  
'tzatziki' yogurt / garlic / cucumber / dill / olive oil  
'taramas' fish roe eggs salad  
'tirokafteri' spicy feta cheese salad  
'fava' with capers  
with grilled Greek pita bread
- Τραγανές γαρίδες / Crispy shrimps** **25€**  
Σε ψωμάκια ατμού, μαγιονέζα με γλυκό τσίλι, αγγούρι,  
καρότο, σουσάμι, φρέσκο κρεμμύδι  
In bao buns, sweet chili mayo, cucumber, carrot,  
sesame, fresh onion


## ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΚΑΙ ΡΥΖΙ / PASTA AND RICE

---

- Γεμιστά | 'Gemista'**   **22€**  
Ρύζι καρναρόλι, ντομάτα, εποχικά λαχανικά, δυόσμος, κατσικίσιο τυρί, κουκουνάρι  
Carnaroli rice, tomato, seasonal veggies, mint, goat cheese, pine nut
- Παριανή μακαρονάδα / Parian pasta** **24€**  
Σπιτικό ζυμαρικό με σάλτσα άνυδρης ντομάτας Πάρου, κάπαρη,  
Ελιές, ρόκα, σουρωτό Πάρου  
Homemade dough with dry-farmed tomato sauce, capers, olives, rocket,  
Souroto cheese from Paros
- “Παστίσιο” / “Pastitsio”** **26€**  
Ζυμαρικά, βιολογικός μοσχαρίσιος κιμάς, μπεσαμέλ και γραβιέρα Πάρου  
Pasta, organic minced beef, bechamel and gruyere from Paros

## ΚΥΡΙΩΣ / MAIN DISHES

---

- Κοτόπουλο φιλέτο / Chicken fillet** **32€**  
Κρέμα από πατάτες φούρνου λεμονάτες, ρίγανη, πίκλα μουστάρδας, jus βοτάνων  
Roasted lemon potato cream, oregano, pickled mustard seeds and herb jus
- Φρικασέ / Fricassee** **45€**  
Φρέσκο ψάρι ημέρας, μαρούλι, φρέσκο κρεμμυδάκι, σελινόριζα, αυγολέμονο  
Fresh catch of the day, lettuce, spring onions, celery root, egg-lemon sauce
- Flap steak Black Angus**  **60€**  
Τσιμιτσούρι, πατάτες τσακιστές  
Chimichurri sauce, crushed potatoes

### Φαλάφελ / Falafel

Σε αραβική πίτα, αβοκάντο, λαχανικά εποχής, ντομάτα, κόλιανδρο  
In pita bread, avocado, seasonal vegetables, tomato, coriander

22€

### Τορτίγια κοτόπουλο / Chicken wrap

Τραγανό κοτόπουλο, παρμεζάνα, αϊσμπουργκ, καλαμπόκι,  
ντομάτα, σάλτσα Καίσαρα  
Crispy chicken fillet, parmesan cheese, iceberg, corn,  
tomato, Caesar sauce

22€

### Πίνσα / Pinsa

Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα, προσούτο, βασιλικός, ντοματίνια, ρόκα  
Tomato sauce, mozzarella cheese, prosciutto crudo, basil,  
cherry tomatoes and rocket salad

26€

## BURGERS

### Black angus burger

Μοσχαρίσιο μπιφτέκι με τυρί τσένταρ, κρεμμύδι, μπέικον και πίκλα αγγουριού  
Beef burger with cheddar cheese, onion, bacon and pickled cucumber

29€

### Chicken burger

Τραγανό κοτόπουλο με πικάντικη μαγιονέζα, μπέικον, iceberg, τσένταρ  
Crispy chicken with spicy mayo, bacon, iceberg, cheddar cheese

25€

## ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ / SIDE DISHES

### Τηγανητές πατάτες / French fries

8€

### Πράσινη σαλάτα / Green salad

7€

## ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ / DESSERTS

### Σοκολάτα και καραμέλα / Chocolate and caramel

Πικρή σοκολάτα, κροκάν φουντουκιού, σάλτσα butterscotch,  
παγωτό αλμυρή καραμέλα  
Bitter chocolate, hazelnut croquant, butterscotch sauce,  
salted caramel ice cream

19€

### Τάρτα λεμόνι / Lemon tart

Σαμπλέ, κρέμα λεμονιού, μαρέγκα, σορμπέ Ελληνικού γιαουρτιού και μύρτιλλα  
Sable, lemon custard, meringue, Greek yogurt sorbet and blueberries

18€

### Μπολ Ευεξίας / Fitness Bowl

Ελληνικό γιαούρτι με μέλι Πάρου, καρύδια, σπόρους chia και μούρα.  
Greek yogurt with honey from Paros island, walnuts, chia and berries

16€

### Φρούτα εποχής / Seasonal fruits

23€

## ΠΑΙΔΙΚΟ ΜΕΝΟΥ / KIDS MENU

---

<b>Πράσινα δροσερά φύλλα σαλάτας με ντοματίνια και φλέικς γραβιέρας /</b> Summer green salad with cherry tomatoes and "graviera" from Paros	<b>18€</b>
<b>Πέννες με σάλτσα ντομάτα /</b> Penne with tomato sauce	<b>20€</b>
<b>Κοτομπουκιές με πατάτες τηγανητές /</b> Chicken nuggets with french fries	<b>20€</b>
<b>Παιδικό τσιζμπεργκερ με πατάτες τηγανητές /</b> Junior cheeseburger with french fries	<b>22€</b>
<b>Μους σοκολάτα με φράουλες /</b> Chocolate mousse with strawberries	<b>13€</b>


## LATE NIGHT

---

Serving Hours 23:00 – 07:30

### ΣΑΛΑΤΕΣ / SALADS

---

<b>Κυκλαδίτικη / Cycladic</b>  Ντομάτες και αγγουράκια από την Πάρο, πιπεριές, κρεμμύδια, κάπαρη ξινοτύρι Πάρου, ελαιόλαδο, παξιμάδι Χαρουπιού Tomatoes and cucumber from Paros, peppers, onions, capers and 'xinotiri' cheese from Paros, extra virgin olive oil, carob rusk	<b>23€</b>
<b>Καίσαρα / Caesar's</b> Φρέσκα φύλλα σαλάτας με τραγανό απάκι Κρήτης, ψητό κοτόπουλο, Παριανή γραβιέρα και καλαμπόκι Fresh salad leaves with crispy Cretan araki, grilled chicken, gruyere cheese from Paros and corn	<b>25€</b>

### ΣΝΑΚ / SNACK

---

<b>Τοστ / Toast</b> Ψωμί λευκό ή ολικής, γαλοπούλα ή prosciutto cotto και τυρί White or wholemeal bread, turkey breast or prosciutto cotto and cheese	<b>10€</b>
<b>Καπνιστός σολομός sando / Smoked salmon sando</b> Σε ψωμί σίκαλης, κρέμα τυριού, αγγούρι, αβοκάντο, σχοινόπρασο In rye bread, cream cheese, fresh cucumber, avocado and chives.	<b>24€</b>
<b>Πίνσα / Pinsa</b> Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα, προσούτο, βασιλικός, ντοματίνια, ρόκα Tomato sauce, mozzarella cheese, prosciutto crudo, basil, cherry tomatoes and rocket salad	<b>26€</b>

### ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ / DESSERTS

---

<b>Μους σοκολάτα με φράουλες / Chocolate mousse with strawberries</b>	<b>13€</b>
---	------------

# PAROS WINES



150ml



750ml

## SPARKLING WINES

Kyklops 65€  
Pet Nat Domaine Myrsini, Paros, Mandilaria

Seiradi Extra Brut 15€ 70€  
Paros Farming Community, Paros, Monemvasia Mandilaria

## WHITE WINES

Island's White 13€ 60€  
Winery Moraitico, Paros, Asyrtiko - Malagouzia - Monemvasia

Ysterni 70€  
Estate Moraitis, Paros, Malagouzia

Sillogi 60€  
Estate Moraitis, Paros, Asyrtiko - Malagouzia

Seiradi 60€  
Paros Farming Community, Paros, Monemvasia

Thapsana 120€  
Estate Moraitis, Paros, Monemvasia

## ROSE WINES

Aidani Rose 14€ 65€  
Estate Moraitis, Paros, Aidani Mavro

Damarale 75€  
Estate Moraitis, Paros, Aidani, Mavro - Mavrathiro - Monemvasia

Island's Rose 13€ 60€  
Moraitiko Winery, Paros, Mandilaria, Malagouzia - Aidani

## RED WINES

Nees Rizes 14€ 65€  
Omaine Myrsini, Paros, Mandilaria - Vaftra

Island's Red 110€  
Moraitiko Winery, Paros, Mandilaria - Mavrotragano

Seiradi 70€  
Paros Farming Community, Paros, Mandilaria

## DESSERT WINES



Malvazia  
Moraitis Estate, Paros, Monemvasia

15€

110€

## FINEST SELECTION GREEK VINEYARD ΕΚΛΕΚΤΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΤΟΥ ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΑΜΠΕΛΩΝΑ

## SPARKLING WINES

Karanika Extra Brut Cuvée Speciale  
Domaine Karanika, Amyntaio, Makedonia, Asyrtiko - Xinomavro

17€

80€

## WHITE WINES

Nykteri  
Mikra Thira, Santorini  
Assyrtiko - Aidaini - Athiri

150€

34 Fine Selection  
Winery Artemis Karamolegkos  
Santorni, Asyrtiko

120€

Malagouzia  
Domaine Gerovasileiou, Epanomi,  
Makedonia, Malagouzia

16€

75€

Sauvignon Blanc  
Alpha Estate, Florina, Amyntaio  
Sauvignon Blanc

16€

75€

Ovilos  
Domaine Biblia Xora, Kavala, Makedonia  
Asyrtiko - Semillon

110€

Clos Stegasta  
T-Oinos, Tinos, Asyrtiko

240€

Chardonnay  
Domaine Gerovasileiou, Epanomi, Makedonia  
Chardonnay

75€

Aspros Lagos  
Domaine Douloufakis, Crete, Vidiano

85€

## ROSE WINES

 150ml

 750ml

Grace Anydrous Winery, Santorini, Aidani - Mandilaria		65€
Peplo Rose Domaine Skouras, Nemea, Peloponnisos Agiorgitiko-Syrah-Mavrofilero		65€
Clos Stegasta T-Oinos, Tinos, Mayrotragano - Augoustatis		90€
Alpha Rose Alpha Estate, Anyntaio, Florina, Xinomavro		75€

## RED WINES

Earth And Sky Winery Thymiopoulou, Naousa, Makedonia, Xinomavro		80€
Maurotragano Winery Artemis Karamolegkos, Santorini, Mavrotragano		170€
Fleva Domaine Skouras, Nemea, Peloponnisos, Syrah	19€	90€
Trilogia Domaine 2 Ipsi, Ilia, Peloponnisos, Cabernet Sauvignon		180€
Le Sang De La Pierre Aivalis Winery, Nemea, Peloponnisos, Agiorgitiko		120€
SMX Alpha Estate, Amyntaio, Florina, Syrah - Merlot - Xinomavro		110€

## DESSERT WINES

Samos Anthemis Eos Samou, Samos, Muscat	15€	90€
Vinsanto First Release Domaine Argyrou, Santorini, Aidani - Asyrtiko - Athiri	19€	180€

## ALCOHOLIC BEVERAGES

 50ml

### VODKA

Finlandia	15€
Stolichnaya	15€
Tito's	17€
Ketel One	17€
Ciroc	20€
Beluga Noble	20€
Grey Goose	23€
Belvedere	23€
Elit Stoli	24€

### GIN

Tanqueray	15€
Fords Gin	16€
Malfy Gin	16€
Hendricks	17€
Roku Gin	17€
Votanikon Gin	17€
Tanqueray 10	20€
Gin Mare	24€
Kinobi	27€
Monkey 47	27€

### RUM

Havana 3anos	16€
Brugal Anejo	16€
Chairmans Spiced Rum	17€
El Dorado 12	21€
Diplomatico	21€
Havana Selection De Maestros	23€
Zacapa 23	23€
Brugal 1888	25€

## TEQUILA & MEZCAL

El Jimador blanco	16€
El jimador Repo	16€
Ocho blanco	18€
Bruxo X	20€
Herradura Blanco	21€
Herradura Repo	21€
Don Julio Blanco	23€
Fortaleza blanco	30€
Don julio 1942 Anejo	55€
Clase Azul Reposado	60€

## BLENDED WHISKY

Johnnie Walker Black	20€
Chivas 12	21€
Compass Box oak cross	25€
Nikka From the Barrel	26€

## MALT WHISKY

Glenfiddich 12	25€
Glenmorangie 12	26€
Laphroaig 10	26€
Aberlour 14	29€
The Macallan 12	30€
Lagavulin 16	39€
Yamazaki Distillers Reserve	39€
Johnnie Walker Blue Label	55€

## ALCOHOLIC BEVERAGES

 50ml

### BOURBON, RYE & IRISH WHISKY

Jameson	15€
Jack Daniel's	19€
Bulleit Bourbon	20€
Telling Small Batch	20€
Bulleit Rye	21€
Woodford Reserve	24€

### COGNAC & BRANDY

Metaxa 12	17€
Courvoisier VSOP	21€
Metaxa Private Reserve	29€
Hennessy VSOP	30€

### GREEK SPIRITS

Ouzo	13€
Tsipouro	13€
Mastiha Skinos	17€
Tentoura	17€
Dark Cave Aged Tsipouro	20€

## APERITIF, LIQUEURS, VERMOUTHS

Fernet Branca	13€
Limoncello	13€
Aperol	14€
Campari	14€
Italicus	14€
Dissaronno Amaretto	14€
Triple-sec	14€
Kahlua	14€
Martini	14€
Sweet Vermouth	14€
Dry Vermouth	14€
Amaro Montenegro	14€
Benedictine	15€
Drambuie	15€
Grappa	17€

## BEERS

Draft	9€
Corona Zero	9€
Stella 0.0%	9€
Corona	11€
Stella Artois	11€
D'Athenes	11€
56 Isles Pilsner	11€
Pikri IPA	12€

## NON ALCOHOLIC BEVERAGES

---

### MILKSHAKES

Chocolate	12€
Vanilla	12€
Strawberry	12€
Banana	12€

### SMOOTHIES

Banana	12€
Vanilla	12€

### FRESHLY SQUEEZED JUICES

Orange	12€
Grapefruit	12€
Mix	14€

### CHILLED JUICES

Apple	6€
Lemon	6€
Peach	6€
Pineapple	6€
Cranberry	6€

### COFFEE & CHOCOLATE

Greek Coffee	5€
Espresso	5€
Espresso Double	7€
Freddo Espresso	7€
Cappuccino	7€
Latte	7€
Freddo Cappuccino	7€
Instant Coffee, Frappe	7€
Filter Coffee	7€
Flat White	7€
Chocolate, Cold Chocolate	8€
Irish Coffee	13€

## TEA

English Breakfast	7€
Green bio	7€
Earl Grey	7€
Chamomile	7€
Spearmint green	7€
Verbena	7€
Ginger lemon	7€
Decaffeinated	7€
Lemon Ice Tea	7€

## MILK

Full Fat	5€
Skimmed	5€
Semi Skimmed	5€
2%	5€
Lactose Free	5€
Soy	5€
Almond	5€

## SOFT DRINKS

Coca-Cola	6€
Coca-Cola Zero	6€
Fanta Blue / Orange	6€
Sprite	6€
Fanta Lemon	6€
Pink Grapefruit Soda	9€
Ginger Ale	9€
Aegean Tonic Water	9€
Mastiqua Cucumber	9€

## MINERAL WATER

San Pellegrino 25cl	5€
Theoni Mineral 1 LT	8€
Xino Nero Sparkling 75cl	9€
San Pellegrino 75cl	11€



## SUMMER SENSES

LUXURY RESORT



Για την παραγγελία σας, παρακαλώ καλέστε στο εσωτ. 706 για την υπηρεσία δωματίου

**Χρέωση δίσκου για τρόφιμα 10€ και για ποτά 5€**

To order, please call room service on ext. 706

**Tray charge for food items 10€ and for beverages 5€**



Vegan



Nuts



Gluten  
free



Lactose  
free

Οι τιμές περιλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις.

Αγορανομικός υπεύθυνος: Κωνσταντίνος Σίψας Μπούζας

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ, ΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ - ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)

Service and Taxes are included in the prices.

Inspector Market Officer: Konstantinos Sipsas Bouzas

CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY, IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT - INVOICE).