



Lunch

Starters / Ορεκτικά

Assorted breads, olive, extra virgin olive oil and vegan pâté
Ποικιλία ψωμιών, ελιές, παρθένο ελαιόλαδο, vegan πατέ
2.5€

Trio spread / Τριλογία αλοιφών **V**
Tarama, avocado tzatziki, red hummus, crackers
Ταραμάς, τζατζίκι αβοκάντο, κόκκινο κούμους, κράκερς
6€

Crispy tacos / Τραγανά τάκος
Pulled pork, brined red cabbage, spicy mayo
Or Deep fried squid*, tarama, fresh lime
Ξεψαχνισμένο χοιρινό, κόκκινο λάχανο, πικάντικη μαγιονέζα
Ή Τηγανιτό καλαμαράκι*, ταραμάς, φρέσκο λάιμ
7.5€

Trio krispies / Τραγανά μπρουσκετάκια
Carob Greek, white Italian, wholegrain Asian
Ελληνικό από χαρούπι, λευκό Ιταλικό, Ολικής Ασιατικό
6.5€

Greek salad / Ελληνική σαλάτα **V** **VE**
Skinless tomato, carob rusk, cucumber, peppers, olive oil
Αποφλοιωμένες τομάτες, χαρουποπαξιμάδα, αγγούρι, πιπεριές, ελαιόλαδο
11€

Bruschetta capreze / Μπρουσκέτα καπρέζε **V**
Skinless tomato on cheese bread, aged vinegar, mozzarella buffalo, basil pesto
Αποφλοιωμένες τομάτες, τυρόψωμο, παλαιωμένο ξύδι,
βουβαλίσια μοτσαρέλα, πέστο βασιλικού
7€

Rock shrimp tempura / Γαρίδες τεμπούρα
Spicy mayo, peas, mix green leaves / Πικάντικη μαγιονέζα, αρακάς, mix πράσινης σαλάτας
10€

Salmon club sandwich / Club sandwich σολομού
Wholegrain bread, gherkin, cream cheese, lettuce hearts, tartar sauce
Ψωμί ολικής άλεσης, αγγουράκι τουρσί, τυρί κρέμα, καρδιές μαρουλιών, σως ταρτάρ
14€

Chicken club sandwich / Club sandwich κοτόπουλο
Lettuce, mayo, egg, tomato, bacon / Μαρούλι, μαγιονέζα, αυγό, τομάτα, μπέικον
12€

Watermelon cube / Κιβάκια καρπουζιού **V**
Compressed watermelon, feta cream cheese, mustard leaves, lemon pearls
Καρπούζι, κρέμα φέτας, φύλλα μουστάρδας, πέρλες λεμονιού
8€

Exotic salad / Εξωτική σαλάτα **VE**
Mixed greens, pineapple, spinach, roasted almonds,
croutons, carrot, mango dressing, mango pearls
Ανάμικτη πράσινη σαλάτα, ανανάς, σπανάκι, καβουρδισμένα αμύγδαλα,
κρουτόν, καρότο, μάνγκο ντρέσινγκ
9€

Acai bowl / Ασάι μπωλ **VE** **BIO**
Acai, almond milk, banana, blueberries, hazelnuts, coconut, peach, raspberries
Ασάι, γάλα αμυγδάλου, μπανάνα, βατόμουρα, φουντούκι, μάνγκο, σμέουρα
9€

Mains / Κυρίως

Chicken skewers / Σουβλάκι κοτόπουλο
Homemade skewers, grilled baby salad, French fries, avocado tzatziki dip
Χειροποίητα σουβλάκια, καρδιές μαρουλιών στη σχάρα, τσιπς πατάτας, ντιπ τζατζίκι αβοκάντο
14€

Grilled monkfish / Αγγελόψαρο στη σχάρα
Mustard sauce, potato crisps, grilled asparagus, parmesan
Σως μουστάρδας, τραγανές πατάτες, σπαράγγια στη σχάρα, παρμεζάνα
17€

Grilled onglette beef steak / Διάφραγμα μόσχου στη σχάρα
Part of hanger steak, kimchi hollandaise, sauté mushrooms, wild tarragon, aji panca
Κίμτσι ολαντέζ, μανιτάρια σωτέ, άγριο εστραγκόν, ντιπ από κόκκινη πιπεριά Αχί Πάνκα
16€

Chicken burger / Μπέργκερ κοτόπουλο
Chickpeas Moroccan style, sweet potato honey cubes
Μαροκινή συνταγή ρεβυθιών, κύβοι γλυκοπατάτας
16€

Beef burger / Μπέργκερ μόσχου
Potato bun, goat cheese, tomato marmalade, grilled porto bello, potato chunks
Ψωμάκι από πατάτα, κατσικίσιο τυρί, μαρμελάδα τομάτας,
μανιτάρι πορτο μπέλο στη σχάρα, πατάτες chunk
17€

Lamb shank / Κότσι αρνιού
Trahanotto, lime, burnt mytzithra, lamb jus
Τραχανότο, μοσκολέμονο, καψαλισμένη μυτζήθρα, σως αρνιού
21€

Onglette paccheri / Μοσχαράκι με ζυμαρικά
Shredded 12-hour cooked beef, fresh tomato, ash goat cheese
Ξεψαχνισμένο σιγομαγειρεμένο διάφραγμα μόσχου, ζυμαρικά παντσέρι,
φρέσκια τομάτα, κατσικίσιο τυρί με στάχτη
15€

Prawn* kritharotto / Κριθαρότο με γαρίδες*
Aged soy sauce, bisque, Lemnos wine, parmesan
Παλαιωμένη σως σόγιας, μπισκ, κρασί Λήμνου, παρμεζάνα
18€

Risotto gemista / Ριζότο γεμιστά **V**
Tomato, mint, peppermint, feta crumble, potato croquettini
Τομάτα, μέντα, δυόσμος, κράμπλ φέτας, κροκετίνι πατάτας
16€

Kebab / Κεμπάπ
Beef and lamb kebab, grilled tomato, pitta bread, tzatziki
Κιμάς μόσχου και αρνιού, τομάτα στη σχάρα, πίτα, τζατζίκι
15€

Vegan paella / Βιολογική παέγια **VE** **BIO**
Peppers, peas, broccoli, tomato, saffron, lime
Πιπεριές, αρακάς, μπρόκολο, τομάτα, κρόκος Κοζάνης, μοσκολέμονο
15€

Vegetarian moqueca / Βιολογική μοκέκα **VE** **BIO**
Mixed seasonal vegetables, coconut milk, cassava, chili
Λαχανικά εποχής, γάλα καρύδας, ρίζα κασάβας, τσίλι
17€

Desserts / Επιδόρπια

Oven baked cheesecake / Ψημένο τζιζκέικ

Strawberry compote / Κομποτέ από φράουλες

7€

Pistachio tart / Τάρτα φιστίκι Αιγίνης

Macha tea, crème, and caramelized pistachio

Τσάι μάτσα, κρεμέ, καραμελωμένα φιστίκια

7€

Chocolate soufflé / Σουφλέ σοκολάτας

Custard, tonka bean

Κρέμα, φασόλια τόνκα

7€

Fresh seasonal fruit platter / Πιατέλα φρούτων

Sliced and diced / Κομμένα φρούτα εποχής

10€



BIO Organic dish. Products used in this plate are produced without the use of chemical fertilizers, pesticides, or other artificial chemicals. / Το πιάτο παρασκευάζεται αποκλειστικά από προϊόντα βιολογικής καλλιέργειας.

VE Vegan dish. Does not contain products derived wholly or partly from animals. / Περιέχονται μόνο φυτικά προϊόντα, δεν εμπεριέχεται κανένα ζωικό λίπος ή παράγωγο προϊόν ζωικής επεξεργασίας.

VE Can be prepared as a vegan dish upon request. / Μπορεί να παραγγελθεί σε χορτοφαγική μορφή.

V Vegetarian dish. Does not contain meat, poultry, or fish. / Δεν εμπεριέχεται κόκκινο κρέας, πουλερικά ή ψάρι.

(*)Denotes that frozen ingredients are used / (*) Κατεψυγμένα προϊόντα

Below is the list of officially recognized food allergens. If someone is allergic to any of the following foods please ask for help from the staff at restaurant to inform you regarding to the presence or not in foods you choose and suggest you on the proper and safe food choice. Cereal with gluten / Crustaceans / Eggs / Fish / Peanuts / Soy / Milk / Nuts / Celery / mustard / sesame seeds / Lupine / Mollusks / Sulphur dioxide. (*)Denotes that frozen ingredients are used / (**) thermally processed products (thawed). The oil used on salads is olive oil and for frying sunflower seed oil. Consumption of alcohol is forbidden to persons under 17 years old unless accompanied by parents or guardian. Our prices are subject to market police control. VAT charge is included. The consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt - invoice). Restaurant-bar is legally required to present complaint-comment forms in a designated area next to exit. Legally responsible A. Lemonidis

Παρακάτω παρατίθεται η λίστα με τα επίσημα αναγνωρισμένα αλλεργιογόνα τρόφιμα. Σε περίπτωση που κάποιος είναι αλλεργικός σε κάποιο από τα παρακάτω τρόφιμα παρακαλώ ζητήστε την βοήθεια από το εξειδικευμένο προσωπικό του ξενοδοχείου μας για να σας καταποίσει όσον αφορά την παρουσία τους ή όχι στα προϊόντα της επιλογής σας και να σας βοηθήσει στην σωστή και ασφαλή επιλογή των προϊόντων μας. Δημητριακά με γλουτένη / Καρκινοειδή / Αυγά / Ψάρια / Αραχίδες / Σόγια / Γάλα / Καρποί με κέλυφος / Σέλινο / Μουστάρδα / Σπόροι σιταμιού / Λούπινο / Μαλάκια / Διοξειδίο του θείου. (*) Κατεψυγμένα προϊόντα / (**) Εξ αποψύξεως προϊόντα. Το λάδι που χρησιμοποιείται στις σαλάτες είναι ελαιόλαδο και στο τηγάνισμα ηλιέλαιο. Απαγορεύεται η κατανάλωση οινοπνευματωδών ποτών σε άτομα κάτω των 17 ετών που δε συνοδεύονται από γονείς ή κηδεμόνες. Στις τιμές περιλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις και Φ.Π.Α. Το κατάστημα υποχρεούται να εκδίδει διπλότυπες αποδείξεις θεωρημένες από την αρμόδια Δ.Ο.Υ. Ο καταναλωτής δεν έχει την υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη - τιμολόγιο). Το κατάστημα υποχρεούνται να διαθέτει έντυπα-δελτία σε ειδική θέση δίπλα στην έξοδο για την διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας. Αγορανομικός Υπεύθυνος: Α. Λεμονιδής