

## ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ / HOT APPETIZERS

Καλαμάρι σχάρας με πικάντικο λαδολέμονο  
και φρέσκια σαλάτα  
*Squid on the grill with spicy oil, lemon sauce  
and fresh green salad*

Πιτάκια με ανθότυρο και μυρωδικά  
*Mini pies filled with light cheese "anthotiro" and herbs*

Μαρίδα tempura με συνοδεία ταραμά  
*Whitebait tempura and Tarama fish roe dip*

Ταλαγάνι σχάρας με πέστο μυρωδικών  
*Talagani cheese on the grill with herb's pesto*

Χταπόδι σχάρας με πουρέ οσπρίων  
*Octopus with honey and legume pureé*

Λαχανικά σχάρας με λαδολέμονο  
*Grilled vegetables with oil and lemon sauce*

Κολοκυθοκεφτέδες με ντιπ μέντας  
*Zucchini fried croquettes with mint dip*

Ρεβυθοκεφτέδες με γαρίδες  
και δροσερό ντιπ γιαουρτιού  
*Chick pea fried balls with prawns and fresh yogurt dip*

**Member of**



Macedonian  
Hotels

*Οι τιμές περιλαμβάνουν Φ.Π.Α. και λοιπές  
επιβαρύνσεις.*

*Prices include V.A.T. and all other taxes.*



## ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ / COLD APPETIZERS

Φάβα με γαύρο μαρινάτο  
& πέστο βασιλικού  
*Fava bean purée with marinated anchovies and basil pesto*

Καλοκαιρινή ντομάτα γεμιστή με πλιγούρι  
και μυρωδικά της Μεσογείου  
*Summer tomato stuffed with "pligouri" wheat and Mediterranean herbs*

Carpaccio τσιπούρας με συμπύκνωμα πορτοκαλιού  
και λάδι κόλιαντρου και βασιλικού  
*Dorado Carpaccio with orange juice reduction  
and coriander basil oil*

Γαρίδες μαριναρισμένες σε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο  
αρωματισμένες σε μοσχολέμονο και φρέσκα τοματίνια  
*Prawns marinated with extra virgin olive oil, flavored with lime and fresh pomodorini*

Ρολλάκια μελιτζάνας με μανούρι  
και dressing χωριάτικης  
*Aubergine rolls filled with Manouri sheep cheese  
and dressing of Greek salad*

Καπνιστή μελιτζανοσαλάτα  
*Aubergine salad in smoky flavor*

Σπιτικός λευκός ταραμάς  
*Homemade fish roe "white Tarama"*

Χειροποίητο τζατζίκι  
*Tzatziki homemade way*

## ΕΠΙΔΟΡΓΙΑ / DESSERTS

Χαλβάς σιμιγδαλένιος με μούς τυριού  
και σάλτσα εσπεριδοειδών  
*Semolina Halva with white cheese mousse and  
citrus sauce*

Ποικιλία ελληνικών σιροπιαστών  
*Greek desserts variety*

Ραβανί με ντουντουρμά  
*Ravani cake with "Doudourma" ice cream*

Σεμιφρέντο παρφέ βανίλλιας  
με άρωμα λικέρ μαστίχα  
*Semifreddo of vanilla parfait scented  
with Masticha liqueur*

Μινεστρόνε φρούτων με παγωτό βανίλια  
*Fruit minestrone with vanilla ice cream*

Ρυζόγαλο Μπρουλέ  
*Rice pudding brûlée*



## ΚΡΕΑΣ ΚΑΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ / MEAT AND POULTRY

Κοτόπουλο σχάρας με καλοκαιρινά λαχανικά  
*Chicken on the grill with summertime vegetables*

Μοσχαρίσια Μπριζόλα  
με πουρέ γλυκοπατάτας και τομάτα κονφί  
*Veal Steak with sweet potato purée and tomato confit*

Σουβλάκι από χοιρινό φιλέτο με τρυφερές σοταρισμένες πατάτες  
*"Souvlaki" from Pork fillet with sautéed baby potatoes*

Σουτζουκάκια με μπούκοβο και ντιπ πάπρικας  
*Soutzoukakia small burgers with boukono pepper powder and paprika dip*

Γύρος Χοιρινός με τραγανές πιτούλες  
*Pork Gyros with crunchy pita breads*

Λουκάνικο σχάρας Αμμουλιανής  
*Grilled Sausage from Ammouliani island*

## ΣΑΛΑΤΕΣ / SALADS

Χωριάτικη σαλάτα με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο  
*Greek salad with extra virgin olive oil*

Ρόκα, φρέσκο μανιτάρι, τοματίνια  
και καλαμάρι σχάρας με πικάντικη βινεγκρέτ  
*Rocket salad, fresh mushrooms, cherry tomatoes, grilled squid and spicy vinaigrette*

Ανάμικτα φρέσκα λαχανικά με ξινόμηλο  
κολοκυθόσπορο και ντρέσινγκ πορτοκαλιού  
*Mixed fresh vegetables with green apple, squash seeds and orange dressing*

Δροσερή σαλάτα με iceberg  
πάνω σε πέταλα μαρουλιού με dressing γιαουρτιού και γαρίδες ποσέ  
*Iceberg fresh salad on lettuce petals with a yogurt dressing and poached prawns*

Ρόκα με αβοκάντο, πορτοκάλι, βασιλικό  
και ντρέσινγκ ελιάς Καλαμών  
*Rocket salad with avocado, orange, basil and dressing from black olives "Kalamon"*



## ZYMAPIKA-PIZOTO / PASTA-RISOTTO

Σπαγγέτι με φρέσκια τομάτα και βασιλικό  
*Spaghetti with fresh tomato and basil*

Λινγκουίνι Θαλασσινών  
*Sea food Linguini*

Πέννες με Λαχανικά  
*Penne with Vegetables*

Κριθαρότο με φιλετάκια κοτόπουλο  
και πούδρα φέτας  
*Barley shaped pasta with chicken fillet & feta cheese powder*

## ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ / SEAFOOD

Λαβράκι φιλέτο με άγρια χόρτα  
και απαλό λαδολέμονο  
*Sea bass fillet with country greens and light oil & lemon sauce*

Σολομός με σάλτσα Σπετσιότα  
και πουρέ λαχανικών  
*Salmon with "Specciota" sauce and vegetables purée*

Μύδια αχνιστά σε λευκό κρασί  
με σκόρδο, σχοινόπρασο και άρωμα γλυκάνισου  
*Steamy Mussels in white wine with garlic , chives ,scented*

## ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ / SEAFOOD

Ξιφίας σχάρας με κρούστα πράσινου πιπεριού  
και λαχανικά ατμού  
*Swordfish on the grill in a green pepper crust and steamy vegetables*

Σαρδέλες γεμιστές  
με πάστα μαϊντανού –σκόρδου  
*Sardines stuffed with parsley and garlic paste*

Τσιπούρα φούρνου σε λαδόκολλα  
με μυρωδικά και φέτες τομάτας  
*Dorade on the oven with herbs and tomato slices*

Φρέσκα ψάρια ανοικτής θάλασσας (100 γρ)  
*Catch of the day*

Φρέσκια τσιπούρα σχάρας  
*Dorade on the grill*

Φρέσκο Λαβράκι σχάρας  
*Sea bass on the grill*