

mediterraneo
menu



“
*Δροσερές & ανάλαφρες
νοστιμιές της θάλασσας
επάνω στο κύμα*”

Chef Γιώργος Τομαρόπουλος

“
*Refreshing & light
delicacies by the sea side*”

Chef George Tomaropoulos

Ορεκτικά Starters



	€
Μπακαλιάρος σε Κρούστα Μυρωδικών με Ελαφριά Σκορδαλιά Καρότου Cod Fish Encrusted in Herbs with a Light Garlic & Carrot Spread	16.00
Χταπόδι Σχάρας Μαριναρισμένο σε Λευκό Μπαλσάμικο με Αφράτη Καπνιστή Μελιτζάνα & Ψητές Πιπεριές Φλωρίνης Grilled Octopus Marinated in White Balsamic Vinegar Served with Smoked Eggplant Puree and Sweet Red Peppers	22.00
Καλαμαράκια Τηγανιτά σε Αφράτη Κρέμα Ξινού Γιαουρτιού Fried Calamari with a Creamy Sour Yogurt Sauce	18.00
Φορμαέλα Σχάρας με Φρέσκια Μαραθόριζα Μπρεζέ, Τραγανά Πιτάκια Κίτρινης Κολοκύθας, Ψητά Τοματίνια & Σάλτσα Μελιού με Ζαφορά Grilled "Formaela" Cheese with Braised Fresh Fennel, Crispy Pumpkin Bites, Baked Cherry Tomatoes and Honey Saffron Sauce	16.00
Τάρτα Ημέρας με Δροσερή Σαλάτα Εποχής Tart of the Day with a Refreshing Seasonal Salad	14.00
Φάβα Σαντορίνης με Μαρμελάδα Κρεμμυδιού Santorini Fava Broad Bean Puree with Onion Marmalade	12.00
Φρέσκιες Τηγανητές Πατάτες Fresh Home Made French Fries	8.00





Σαλάτσες Salads

€

Σαλάτα Θαλασσινών με Γαρίδα*, Καλαμάρι, Μύδια, Χταπόδι και Χτένια* σε Τραγανές Καρδιές Μαραθόριζας, Εσκαρόλ, Νεαρή Ρόκα & Βινεγκρέτ Εσπεριδοειδών

26.00

Seafood Salad with Shrimp*, Calamari, Mussels, Octopus & Scallops* in Crispy Fennel Hearts, Escarole, Baby Rocket & Citrus Vinaigrette

Σαλάτα του Καίσαρα με Τραγανές Καρδιές Μαρουλιών, Φιλετάκια Κοτόπουλου Σχάρας, "Flakes" Παρμεζάνας, Φρεσκοψημένο Μπέικον & Κρουτόν

23.00

Caesar Salad with Crispy Lettuce Hearts, Grilled Chicken Fillets, Parmesan Flakes, Freshly Grilled Bacon & Croutons

Ανάμεικτη Σαλάτα με Σύγκλινο Μάνης, "Baby" Ρόκα & Σπανάκι, Ψητό Μανούρι και Βινεγκρέτ Φράουλας

20.00

Mixed Salad with Smoked Salted Pork Slices, Baby Rocket, Spinach, Fried "Manouri" Cheese & Strawberry Vinaigrette

Ανάμεικτη Σαλάτα με Αβοκάντο, Προσούτο Ευρυτανίας, Σύκα Κύμης, Κρίθινες Μπουκιές & Βινεγκρέτ Θυμαρίσιου Μελιού

18.00

Mixed Salad with Avocado, Greek Prosciutto from "Evritania", Dried Figs, Barley Rusks & Thyme Honey Vinaigrette





€

Σαλάτα με Ψητά Παντζάρια, Φρέσκια Μυζήθρα Κρήτης, Καβουρδισμένους Ξηρούς Καρπούς, Φύλλα Δυόσμου και Βινεγκρέτ Πορτοκαλιού

18.00

Beetroot Salad with Fresh Cretan “Myzithra” Cheese, Roasted Nuts, Mint Leaves & Orange Vinaigrette

Χωριάτικη Σαλάτα με Κρίταμο, Φέτα & Φρέσκια Ρίγανη
Traditional Greek Salad with Pickled Aromatic Herbs, Feta Cheese & Fresh Oregano

15.00

Κρητικός Ντάκος με Ξινομυζήθρα, Κρίταμο, Πάστα Ελιάς & Φρέσκια Ρίγανη

14.00

Cretan “Dakos” with Sour “Myzithra” Cheese, Pickled Aromatic Herbs, Olive Paste & Fresh Oregano





Ζυμαρικά & Ρύζι Pasta & Rice

€

Λινγκουίνι με Θαλασσινά Ημέρας, Καραβιδοουρές*, Σάλτσα Οστρακοειδών και Φρέσκα Μυρωδικά 26.00

Linguini Pasta Served with Seafood of the Day, Crayfish Tails*, Shellfish Sauce and Fresh Aromatic Herbs

Κριθαράκι με Γαρίδες*, Καλαμάρι και Ψητή Φέτα 24.00

Orzo Pasta with Shrimp*, Calamari and Roasted Feta Cheese

Παπαρδέλες Βουτύρου, "Baby" Σπανάκι, Μπουκίτσες Κοτόπουλου Γάστρας με Φρέσκια Τομάτα, Μαυροδάφνη και Κατίκι Δομοκού 22.00

Pappardelle Pasta with Baby Spinach, Chicken Bites Cooked Slowly in a Clay Pot with Fresh Tomato, Sweet Red Wine "Mavrodaphne" and Creamy Goats Cheese "Katiki Domokou"

Πέννες με Μπρόκολο, Λιαστή Τομάτα, Κουκουνάρι και Μανούρι 18.00
Αρωματισμένο με Κρόκο Κοζάνης

Penne with Broccoli, Sun Dried Tomato, Pine Nuts and "Manouri" Cheese with a Hint of Saffron

Σπαγγέτι με Φρέσκια Τομάτα και Βασιλικό 16.00

Spaghetti with Fresh Tomato and Basil

Ρύζι Μπασμάτι με Φρέσκα Λαχανικά Ατμού 8.00

Basmati Rice with Steamed Fresh Vegetables





Ψάρια & Θαλασσινά Fish & Seafood

€

Φιλέτο Σφυρίδας Σχάρας με Πουρέ Σπανάκι και Δροσερή
Μεσογειακή Σάλτσα 40.00

Grilled White Grouper Fillet with Spinach Puree and
a Refreshing Aegean Sauce

Ψητό Φιλέτο Σολομού Μαριναρισμένο σε Μέλι και Πιπερόριζα 32.00
με Ζεστή Σαλάτα Μπρόκολου και “Baby” Πατάτας

Roasted Salmon Fillet Marinated in Honey and Ginger Served
with a Warm Broccoli and New Potato Salad

Φιλέτο Γλώσσας Ψημένο σε Φάκελο με Κολοκυθάκια, Μανιτάρια, 36.00
Λευκό Ξηρό Κρασί και Αρωματικά Βότανα Συνοδευόμενο από
Λαχανικά Ατμού

Sole Fillet Baked in a Parchment Paper Envelope
“en Papillote” with Zucchini, Mushrooms, Dry White Wine
and Aromatic Herbs Served with Steamed Vegetables

Φιλέτο Λαβράκι με Γιαχνιστά Μαυρομάτικα Σερρών, Κρητική 34.00
Σοφεγάδα και Βινεγκρέτ Εσπεριδοειδών

Sea Bass Fillet with Braised Black Eyed Peas from “Serres”,
Cretan “Sofegada” and Citrus Vinaigrette

Γαρίδες* Σχάρας με Μαύρο Ρύζι, Σπαράγγια Μπρεζέ και 36.00
Βινεγκρέτ Λουίζας

Grilled Shrimp* with Black Rice, Braised Asparagus and
“Louisa” Vinaigrette





Η γαριά της Ημέρας
Catch of the day

€

Φαγκρί

88.00 / Kg

Sea Bream

Σφυρίδα ή Στείρα

85.00 / Kg

White Grouper

Λαβράκι

70.00 / Kg

Sea Bass

Τσιπούρα

65.00 / Kg

Gilthead Sea Bream

Αστακός

120.00 /Kg

Lobster





Επιλογές Κρεατικών Meat Choices

€

Ζουμερό Σουβλάκι Κοτόπουλου με Πιτούλες Σχάρας,
Ψητή Τομάτα, Μπρόκολο και Τζατζίκι

Succulent Skewered Chicken with Grilled Baby Pita
Breads, Baked Tomato, Broccoli and
“Tzatziki” Yogurt Sauce

28.00

Μπιφτέκι Γαλοπούλας με Χωριάτικες Πίτες, Τηγανιτές
Πατάτες και Μούς Ξινής Φέτας

Turkey Burger with Country Pita Breads, French Fries
and Sour Feta Cheese Mousse

26.00

Χοιρινά Σκαλοπίνια Σχάρας με Ψητά Λαχανικά, “Baby” Πατάτες
και Σάλτσα Ταρτούφο

Grilled Pork Escallops with Baby Potatoes Grilled Vegetables
and Tartufo Sauce

30.00

Μιλφέϊγ Μόσχου με Λαχανικά Σωτέ, Άγριο Ρύζι
Αρωματισμένο με Δυόσμο και Σάλτσα Θυμαριού

Beef Millefeuille with Sautéed Vegetables, Wild Rice with
a Hint of Mint and Thyme Sauce

36.00

Μπριζόλα Γάλακτος Σχάρας με Ροδοψημένες Οφτές Πατάτες
και Κρέμα Πάπρικας

Grilled Veal Steak with Crispy Crusted Potatoes and
Paprika Cream

34.00





Επιδόρπια Desserts

€

Τιραμισού με Φρέσκιες Φράουλες 12.00
Tiramisu with Fresh Strawberries

Σοκολατίνα με Μούς Πικρής Σοκολάτας και "Fudge" Brownie 12.00
Chocolate Cake with a Bitter Chocolate Mousse and
Fudge Brownie

Μπαβαρουάζ Βανίλιας με Βάφλα και Γέμιση Κρέμας 12.00
Φουντουκιού
Vanilla Bavaroise with a Waffle and Hazelnut
Cream Filling

New York Cheesecake με Καραμέλα Toffee και Φουντούκια 12.00
New York Cheesecake with Toffee Caramel and Hazelnuts

Γιαούρτι με Γλυκό του Κουταλιού 12.00
Yogurt with Fruit Confit

Ποικιλία Παγωτών / Sorbet (1 Μπάλα) 4.00
Selection of Ice Cream / Sorbet (1 Scoop)

Φρέσκα Φρούτα Εποχής 12.00
Fresh Seasonal Fruits



ΠΡΟΣΟΧΗ

*Στις ανωτέρω παρασκευές χρησιμοποιούνται και φρεσκοκατεψυγμένες ύλες

***All the above dishes also contain freshly frozen ingredients**

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις.

Service and taxes are included.

Το ξενοδοχείο διατηρεί το δικαίωμα αλλαγής των τιμών, του ωραρίου & των ημερών λειτουργίας του εστιατορίου, χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση.

The hotel reserves the right to alter prices, operating hours & days of the restaurant without prior notice.

Η επιχείρηση είναι υποχρεωμένη να διαθέτει έντυπα δελτία σε ένα ειδικό χώρο κοντά στην έξοδο, για την καταγραφή τυχόν παραπόνων.

The establishment is obliged to have a printed form available in a special location near the exit, for the registration of any complaints.

Ο Αγορανομικός Υπεύθυνος: Αναστάσιος Αποστολόπουλος

Market Inspector Officer: Anastasios Apostolopoulos

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (Απόδειξη - Τιμολόγιο)

Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (Receipt - Invoice)