

## WHEN IT COMES TO YOUR ALLERGY, YOU'RE THE EXPERT.

If you have an allergy or sensitivity to a certain food, no matter how big or small, it's important you let us know. Please contact our Front Office desk to arrange an appointment with our Food & Beverage Manager and Executive Chef. To help make things clearer, on our buffets and menus, we've labelled the most common allergens which could be present in our food. Please use these as an indicator to help you make an informed decision about what you put on your plate.

## ΟΤΑΝ ΠΡΟΚΕΙΤΑΙ ΓΙΑ ΑΛΛΕΡΓΙΑ, ΕΣΕΙΣ ΕΙΣΤΕ Ο ΕΙΔΙΚΟΣ.

Αν έχετε κάποια αλλεργία ή ευαισθησία σε κάποιο συγκεκριμένο φαγητό, είναι πολύ σημαντικό να το γνωρίζουμε. Παρακαλούμε όπως απευθυνθείτε στην υποδοχή για να κανονίσετε ένα ραντεβού με τον Food & Beverage Manager και τον Executive Chef. Για να κάνουμε τα πράγματα πιο σαφή, στα μπουφέ και τα μενού μας έχουμε επισημάνει τις πιο διαδεδομένες αλλεργίες που μπορεί να υπάρχουν στο φαγητό μας. Παρακαλούμε χρησιμοποιήστε την παρακάτω σήμανση για να ξέρετε τι βάζετε στο πιάτο σας.





## **Appetisers & Refreshing Salads Buffet /**

### **Μπουφές με Ορεκτικά & Δροσερές Σαλάτες**

**€15.00\*\***

**Begin your journey with a fabulous selection of antipasti Mediterranean favourites, including refreshing salads and appetisers offered in buffet style intensely fresh, enticingly fragrant and unbelievably flavoursome.**

Ξεκινήστε το ταξίδι σας με μια υπέροχη επιλογή από antipasti, αγαπημένες δροσερές σαλάτες της Μεσογείου και ορεκτικά που προσφέρονται σε σιλ μπουφέ για απόλυτη φρεσκάδα, προκλητικό άρωμα και απίστευτη γεύση.

## **MAIN COURSES / ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ**

### **PIZZA / ΠΙΤΣΑ**

#### **Margarita**

**€15.00\*\***

**Buffalo Mozzarella, Tomatoes & Torn Fresh Basil Leaves**

Βουβαλίσια Μοτσαρέλα, Ντομάτα & Φρέσκα Φύλλα Βασιλικού



#### **Fig & Olive**

**€16.00\*\***

**Prosciutto, Rocket, Parmesan Flakes, crushed Black Pepper, Laced with Fig Balsamic Glaze & Olive Oil**

Προσούτο, Ρόκα, Νιφάδες Παρμεζάνας, θρυμματισμένο Μαύρο Πιπέρι & Γλάσο από Βαλσάμικο με Σύκο



#### **Pepperoni & Feta**

**€15.00\*\***

**Pepperoni Salami, Bell Peppers, Red Onions & Feta Cheese**

Πεπερόνι, Πιπεριές, Κόκκινο Κρεμμύδι & Φέτα



#### **Local**

**€15.00\*\***

**Halloumi Cheese, Village Sausage, Smoked Lountza, Fresh Tomatoes & Oregano**

Χαλούμι, Χωριάτικο Λουκάνικο, Καπνιστή Λούντζα, Φρέσκες Ντομάτες & Ρίγανη



#### **Vegetariana**

**€15.00\*\***

**Spinach, Tomatoes, Mushrooms, Onions, Artichokes & Bell Peppers**

Σπανάκι, Ντομάτες, Μανιτάρια, Κρεμμύδι, Αγκινάρες & Πιπεριές



## PASTA / ΖΥΜΑΡΙΚΑ

### Squid Ink Linguini

€18.00\*\*

**Fresh Handmade Squid Ink Linguini tossed with Squid, Prawns, Mussels, Crab & Calamari, moistened with White Wine, enhanced with Citrus Butter Sauce & Fresh Dill**

Φρέσκα Χειροποίητα Λιγκουίνι με Μελάνι Σουπιάς ανακατεμένα με Καλαμάρι, Γαρίδες, Μύδια & Καβούρια, σβησμένα με Λευκό Κρασί & Σάλτσα Βουτύρου με Εσπεριδοειδή & Φρέσκο Άνηθο



### Penne

€17.00\*\*

**Fresh Homemade Penne with Chicken, Chorizo Sausage & Cherry Tomatoes, enriched with Rustic Tomato & Basil Sauce**

Φρέσκες Σπιτικές Πένες με Κοτόπουλο, Λουκάνικο Τσορίθο & Ντοματίνια, συνοδευόμενες από Χωριάτικη Σάλτσα με Ντομάτα & Βασιλικό



### Cannelloni

€18.00\*\*

**Hand-rolled Spinach & Ricotta Cheese Cannelloni, served on a bed of Light Pink Tomato Sauce & Baby Arugula Leaves**

Κανελόνια Τυλιγμένα στο Χέρι με Σπανάκι & Τυρί Ρικότα, σερβιρισμένα σε μια στρώση από Ροζ Σάλτσα Ντομάτας & Φύλλα Ρόκας



## RISOTTO / ΡΙΖΟΤΟ

### Mushroom Risotto / Ριζότο με Άγρια Μανιτάρια

€18.00\*\*

**Wild Mushrooms Risotto perfumed with Truffle Aroma & Parmesan Foam**

Ριζότο με Άγρια Μανιτάρια αρωματισμένο με Άρωμα Τρούφας & Αφρό Παρμεζάνας



## FROM THE EARTH / ΑΠΟ ΤΗ ΓΗ

### Chicken / Κοτόπουλο

€21.00\*\*

**Succulent Breast of Chicken filled with Feta Cheese & Fresh Mint, Vegetable Orzo, Roasted Cherry Tomatoes & Feta Froth**

Ζουμερό Φιλέτο από Στήθος Κοτόπουλο γεμιστό με Τυρί Φέτα & Φρέσκο Δυόσμο, Κριθαράκι με Λαχανικά, Ψητά Ντοματίνια & Αφρό Φέτας



### Pork / Χοιρινό

€22.00\*\*

**Tender Pork Loin with Grape Syrup, wrapped in Smokey Bacon, accompanied by Jerusalem Artichoke Purée & Juniper Berries Jus, scented with Lemon Zest**

Μαλακό Χοιρινό Ψαρονέφρι με Γλάσο Σταφυλιού, τυλιγμένο σε Καπνιστό Μπέικον, συνοδευόμενο από Πουρέ Κολοκάσι, Σάλτσα με Τριμίθια, αρωματισμένο με Ξύσμα Λεμονιού



### Beef / Βοδινό

€22.00\*\*

**Juicy Sous-Vide Beef Sirloin, Garlic Mashed Potatoes, Mushroom Ragoût, Market Vegetables & Pepper Sauce**

Βοδινό Κόντρα Φιλέτο μαγειρεμένο σε Κενό Αέρος, Πουρέ Πατάτας με Σκόρδο, Ραγού Μανιταριών & Σάλτσα Πιπεριού



### Lamb / Αρνί

€26.00\*\*

**Slow-Roasted Lamb Shank 'Kleftiko' with Herbs, Seasonal Vegetables, Red Wine Lamb Jus, Baby Potatoes & Warm Halloumi Cheese**

Αρνίσιο Κότσι 'Κλέφτικο' με Μικρές Πατάτες, Σάλτσα Κόκκινου Κρασιού, Λαχανικά Εποχής & Ζεστό Χαλούμι



## FROM THE SEA / ΑΠΟ ΤΗ ΘΑΛΑΣΣΑ

### Sea Bass / Λαβράκι

€27.00\*\*

**Line-caught Fresh Sea Bass Fillets, Baby Potatoes, Orange Zest, Fig & Olive Tapenade**

Φιλέτο από Φρέσκο Λαβράκι, Μικρές Πατάτες, Ξύσμα Πορτοκαλιού, Σύκο & Πάστα Ελιάς



### Swordfish / Ξιφίας

€24.00\*\*

**Grilled Swordfish Medallions drizzled with Olive Oil & Fresh Lemon Juice, Herby New Potatoes & Swiss Chard**

Φιλέτο Ξιφία στη Σχάρα με Ελαιόλαδο, Φρέσκο Χυμό Λεμονιού, Μικρές Πατάτες με Μυρωδικά & Σέσκουλα



### Seafood Paella / Παέγια Θαλασσινών

€22.00\*\*

**Saffron Infused Paella with Black Shell Mussels, Calamari, Octopus, Prawns, Green Peas & Bell Peppers**

Παέγια με Κρόκο Κοζάνης & Μαύρα Μύδια, Καλαμάρι, Χταποδάκι, Γαρίδες, Μπιζέλια & Πιπεριές



### Calamari / Καλαμάρι

€22.00\*\*

**Fresh Calamari stuffed with Fresh Mint, Local Cheese & Rice, Oven Roasted with Plum Tomato Sauce and served with a Rocket & Cherry Tomato Salad with Aged Balsamic Vinegar**

Φρέσκο Καλαμάρι γεμιστό με Φρέσκο Δυόσμο, Ντόπιο Τυρί & Ρύζι, Σάλτσα από Ψητές Ντομάτες, σερβίρεται με Σαλάτα από Ρόκα & Ντοματίνια με Παλαιωμένο Βαλσάμικο



## LOCAL VEGETARIAN / ΧΟΡΤΟΦΑΓΙΚΟ

### Moussaka / Μουσακάς

€18.00\*\*

**Traditional dish cooked in a clay pot with Eggplant, Zucchini, Potatoes, Mushroom & Artichoke Ragoût & Kefalotyri Cheese Sauce**

Παραδοσιακό πιάτο ψημένο σε τσούκα με Μελιτζάνα, Κολοκυθάκι, Πατάτες με Ραγού από Μανιτάρια & Αγκινάρες & Σάλτσα από Κεφαλοτύρι



### Tourlou Tourlou / Τουρλού Τουρλού

€18.00\*\*

**Seasonal Vegetables cooked in a rich Tomato Sauce with Oregano & Basil, topped with Crumbled Feta Cheese and served in a clay pot**

Λαχανικά Εποχής ψημένα σε πλούσια Σάλτσα Ντομάτας με Ρίγανη και Βασιλικό, Τυρί Φέτα, σερβιρισμένα σε Τσούκα



## DESSERTS / ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

**Mascarpone Cheese Mousse / Μους Μασκαρπόνε** €7.00\*\*

**Roasted Almonds, Dry Meringue & Amaretto Sauce**

Μους με Τυρί Μασκαρπόνε, Ψητά Αμύγδαλα, Μαρέγκα & Σάλτσα Αμαρέτο



**Chocolate Catalana** €7.00\*\*

**Cream Tart, Pistachios & Hazelnuts in Honey, Vanilla Ice Cream**

Καταλανική Κρέμα σε Τάρτα με Φιστίκι Αιγίνης, Φουντούκια, Μέλι & Παγωτό Βανίλια



**Loukoumades / Λουκουμάδες** €7.00\*\*

**Honey Balls with Walnuts & Cinnamon, served with Kaimaki Ice Cream**

Λουκουμάδες με Καρύδια & Κανέλα, σερβίρονται με Παγωτό Καϊμάκι



**Saffron Panna Cotta / Πανακότα με Κρόκο Κοζάνης** €7.00\*\*

**Apricot Purée & Pistachio Praline Macaroons**

Με Πουρέ Βερίκοκο & Μακαρόν με Πραλίνα & Φιστίκι Αιγίνης



**Fruit Platter / Πιατέλα Φρούτων** €7.00\*\*

**Fresh Seasonal Sliced Fruit Platter**

Πιατέλα με Κομμένα Φρούτα Εποχής



**Ice Cream Selection (3 scoops) /  
Επιλογή από Παγωτό (3 μπάλες)** €5.00\*\*

**Please ask the waiter for available flavours**

Παρακαλούμε ρωτήστε τον σερβιτόρο για τις γεύσεις



## CHILDREN'S MENU / ΠΑΙΔΙΚΟ ΜΕΝΟΥ

Grilled Chicken Breast with Steamed Rice & Vegetables /

Στήθος Κοτόπουλου Σχάρας με Ρύζι Ατμού & Λαχανικά 

€8.00\*\*

White Fish Fillet with Mushy Peas & Potato Purée /

Φιλέτο Λευκού Ψαριού με Πουρέ Αρακά

& Πουρέ Πατάτας  

€8.00\*\*

Homemade Melted Cheese & Tomato Pizza  
with Crispy Bacon Bits /

Πίτσα με Λιωμένο Τυρί & Ντομάτα

με Τραγανά Κομμάτια Μπέικον   

€8.00\*\*

Homemade Ham & Sweet Corn Pizza /

Πίτσα με Ζαμπόν & Γλυκό Καλαμπόκι   

€8.00\*\*

Penne Pasta with Fresh Tomato & Basil Sauce,  
Cheddar Glazed Chicken /

Πένες με Σάλτσα Φρέσκιας Ντομάτας & Βασιλικό,

Κοτόπουλο με Τυρί Τσένταρ  

€8.00\*\*

Spaghetti Bolognese / Σπαγγέτι Μπολονέζ   

€8.00\*\*

## DESSERTS / ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Jello

€5.00\*\*

Fruit Jello with Vanilla Sponge

Ζελέ με Φρούτα & Παντεσπάνι Βανίλιας

   

Vanilla Cream / Κρέμα Βανίλιας

€5.00\*\*

With Banana & Strawberries

Με Μπανάνες & Φράουλες

   

Ice Cream Selection (3 scoops) /

Επιλογή από Παγωτό (3 μπάλες)

€5.00\*\*

Please ask the waiter for available flavours

Παρακαλούμε ρωτήστε τον σερβιτόρο για τις γεύσεις

 



## BEVERAGE LIST / ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΠΟΤΩΝ

### BEERS / ΜΠΥΡΕΣ ☼

Draught / Βαρελίσια 25cl €2.50\*\*

### HOT BEVERAGES / ΖΕΣΤΑ ΡΟΦΗΜΑΤΑ

Instant Coffee / Στιγμαίος Καφές €3.50\*\*

Espresso / Εσπρέσο €3.50\*\*

Filter Coffee / Καφές Φίλτρου €4.50\*\*

Café Latte / Καφές Λάτε ☼ €4.50\*\*

Cappuccino / Καπουτσίνο ☼ €5.00\*\*

Hot Chocolate / Ζεστή Σοκολάτα ☼ €5.00\*\*

Double Espresso / Διπλός Εσπρέσο €4.50\*\*

Tea Selection / Τσάι €3.50\*\*

Please ask your waiter for our selection of teas

Παρακαλούμε ρωτήστε τον σερβιτόρο για την επιλογή μας από διάφορα είδη τσαγιού

### SOFT DRINKS / ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

Soft Drinks / Αναψυκτικά 20cl €3.50\*\*

Iced Tea / Παγωμένο Τσάι 33cl €3.50\*\*

Fruit Juices / Χυμοί Φρούτων 20cl €3.50\*\*

### BOTTLED WATER / ΕΜΦΙΑΛΩΜΕΝΑ ΝΕΡΑ

Still Water / Μεταλλικό Νερό 100cl €3.50\*\*

Sparkling Water / Ανθρακούχο Νερό 75cl €4.00\*\*

Sparkling Water / Ανθρακούχο Νερό 33cl €2.50\*\*

**\*\* Part of the All-Inclusive Package**

Περιλαμβάνεται στο Πακέτο All-Inclusive

**Prices include VAT & Taxes**

Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις