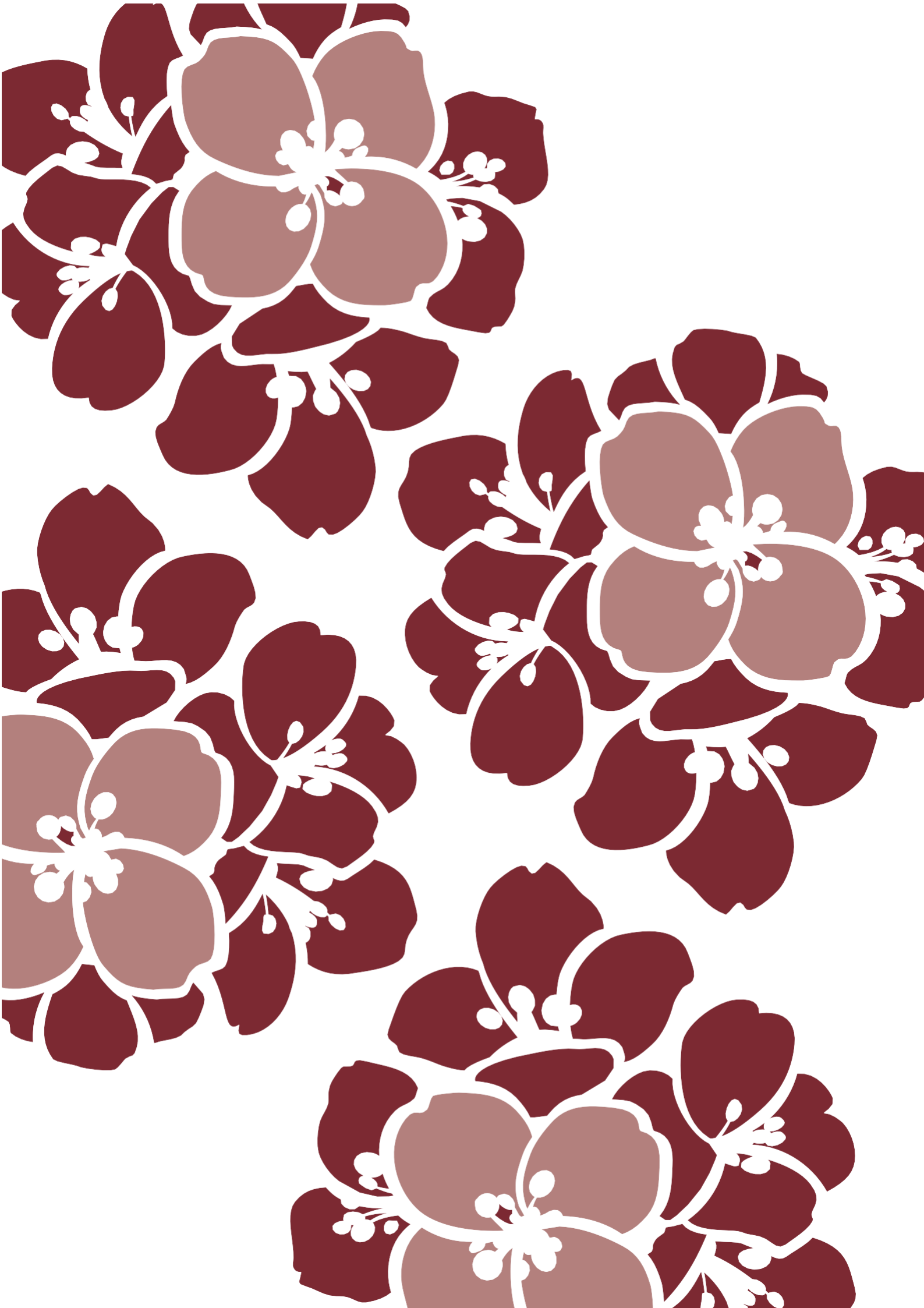






Allergens & Notices

Dear Guests,

The foregoing preparations may contain traces of allergenic products, you are kindly requested to inform us in any case of allergy.

Αγαπητοί Επισκέπτες,

Θα σας παρακαλούσαμε να ενημερώσετε ένα μέλος του προσωπικού εάν έχετε αλλεργία σε κάποιο τρόφιμο ή ποτό, πριν παραγγείλετε.



No milk
Χωρίς γάλα



Gluten
Γλουτένη



Eggs
Αυγά



Crustacean
Οστρακοειδή



Fish
Ψάρι



Nuts
Ξηρούς καρπούς



Peanuts
Φιστίκια



Sesame
Σουσάμι



Garlic
Σκόρδο



Onion
Κρεμμύδι



Contains milk
Περιέχει γάλα



Mustard
Μουστάρδα



Soy
Σόγια



Molluscs
Μαλάκια



Hot
Καυτερό



Lupins
Λούπινα



Celery
Σέλινο



Local dish
Τοπικό πιάτο



Diet
Διαίτης



Sulfur dioxide & sulfite
Διοξείδιο του θείου
& νιτρώδες νάτριο



Vegan
Ολική χορτοφαγία



Vegetarian
Χορτοφαγικό



ALL ITEMS ON THIS MENU
ARE INCLUDED IN ALL INCLUSIVE

Cold Starters

€

Tuna Ceviche based on Nikkei cuisine     _____ **12.50** 
Yellow fin tuna with citrus taste and aroma.
Σεβίτσε κιτρινόπτερου τόνου με άρωμα και γεύση Ασιάτικων εσπεριδοειδών.

Salmon Tiradito     _____ **11.50** 
Premium Norwegian fillet of salmon cut in thin slices, infused in soya, mirin and lime juice.
Εκλεκτής ποιότητας φιλέτο σολομού μαριναρισμένο με το παραδοσιακό κρασί «μινρίν» απο ρύζι, σόγια και μοσχολέμονο.

Makimono Rolls 6 pcs

California Roll    _____ **9.50** 
Cucumber, mango, avocado & Japanese mayonnaise.
Αγγούρι, μάνγκο, αβοκάντο και Ιαπωνική μαγιονέζα.

Crunchy Crazy California    _____ **13.00** 
Crispy prawn tempura, avocado, Japanese mayonnaise, with sweet chilli sauce.
Ρολάκια γαρίδας τηγανητά σε κουρκούτι, αβοκάντο, Ιαπωνική μαγιονέζα και σάλτσα από γλυκό τσίλι.

Philadelphia Sky Roll    _____ **12.50** 
Smoked salmon, asparagus, cream cheese.
Ρολάκια απο καπνιστό σολομό με σπαράγγια και κρεμώδες τυρί.

Rock n' Roll    _____ **13.50** 
Fine chopped tuna & salmon with tempura flakes, cucumber & spicy sauce.
Ρολάκια απο τόνο & σολομό με αγγούρι και νιφάδες απο τραγανό κουρκούτι με πικάντικη σάλτσα.

Fried Tempura Roll      _____ **13.00** 
Duo of crabstick and salmon with mango and cream cheese, topped with breadcrumbs and Alaska sweet mayonnaise sauce.
Τηγανήτα ρολάκια απο σολομό και καβουροπόδαρα με μάνγκο και κρεμώδες τυρί, πασπαλισμένα με φρυγανία και γλυκιά σάλτσα μαγιονέζας.

Sashimi 4 pcs

Salmon Sake _____ **9.50** 
Σολομός

Tuna Maguro _____ **9.50** 
Τόνος

Nigiri 3 pcs

Salmon Sake _____ **8.50** 
Σολομός

Prawn Ebi _____ **8.50** 
Γαρίδα

Tuna Maguro _____ **9.00** 
Τόνος

Aphrodite Boat for 2 _____ **28.00** 
A combination of a slice of each Sashimi & Nigiri and choice of one Makimono roll.
Ποικιλία απο «σασίμι» και «νιγκίρι» και επιλογή απο ενα ρολό «μακιμόνο.»

Salads

€

Asian roasted seasonal vegetables on Chinese cabbage     11.00 
Roasted vegetables marinated with ginger sesame oil and chili, sprinkled with toasted sesame seeds.
Λαχανικά εποχής στον φούρνο μαριναρισμένα με πιπερόριζα, σησαμέλαιο, πιπεριές τσίλι, πασπαλισμένα με καβουρδισμένους σπόρους απο σουσάμι.

Thai Style Chicken Salad    15.00 
Fresh garden vegetables with segments of green apple and seared chicken fillet, served with our Asian pesto dressing, sprinkled with roasted peanuts.
Σαλάτα με φιλέτο απο κοτόπουλο, φρέσκα λαχανικά εποχής και πράσινο μήλο, σερβίρετε με το δικό μας ντρέσσινγκ απο πέστο και καβουρδισμένα φυστίκια.

Japanese Crabstick Salad      13.00 
Crabstick, Inari, avocado, mango, seaweed salad in Japanese miso & mayonnaise dressing with sesame seeds.
Παραδοσιακή Ιαπωνική σαλάτα με καβουροπόδαρα, ινάρι, αβοκάντο, μάνγκο, σουσάμι, μαρούλι με σάλτσα απο μίσο και μαγιονέζα.

Hot Starters & Soups

Thai style chicken and coconut soup    9.50 
flavored with lime and fresh coriander.
Σούπα με κοτόπουλο και γάλα καρύδας, αρωματισμένη με μοσχολέμονο & φρέσκο κόλιανδρο.

Miso Soup Miso Shiru    8.50 
Tofu, nori & spring onions in Miso.
Σούπα Μίσο με τοφού, βρώσιμα φύκια «νόρι» και φρέσκα κρεμυδάκια.

Slow cooked Beef Bao Buns      12.00 
Slow cooked beef served with caramelized onions and Hoisin Honey sauce in bao bun.
Παραδοσιακά ψωμάκια «μπάο μπάν» γεμιστά με τρυφερό βοδινό και καραμελωμένα κρεμμύδια σερβίρονται με σάλτσα απο μέλι και «Χοϊσιν.»

Homemade Vegetable spring rolls     7.50 
with sweet chilli sauce.
Σπιτικά τραγανά ρολάκια λαχανικών σερβίρονται με σάλτσα απο γλυκό τσίλι.

Prawn tempura     10.50 
Served with Asian coleslaw salad and plum sauce.
Τραγανές γαρίδες τηγανισμένες σε κουρκούτι σερβίρονται με σαλάτα «κόσλοου» και σάλτσα απο δαμάσκηνα.

Main Courses

€

Salmon Teppanyaki with mango chimichurri



22.00

Marinated with chili flakes and ginger, glazed with teriyaki and served with asparagus, sprinkled with sesame seeds.

Σολομός με σάλτσα «τσιμιτσούρι» απο μάνγκο, μαριναρισμένος με πιπερόριζα και νιφάδες τσίλι, γλασαρισμένος με σάλτσα «τεριάκι» και πασπαλισμένος με σουσάμι. Σερβίρετε με σπαράγγια.

Thai seared Seabass with citrus flavors



22.00

Fresh Fillet of seabass infused with orange zest and sake on a bed of fennel served with yuzu soya sauce.

Φρέσκο φιλέτο απο λαβράκι μαριναρισμένο σε κρασί «σάκε» με ξύσμα πορτοκαλιού, σερβίρετε με σάλτσα «σόγιας» αρωματισμένη απο το φρούτο «γιούζου» πάνω σε μάραθο.

Vegetable Tempura



16.00

Seasonal vegetables coated in crispy tempura, served with homemade soya ginger sauce.

Τραγανή γεμιστή τηγανίτα με λαχανικά εποχής, σερβίρετε με την δική μας σάλτσα απο «σόγια» και πιπερόριζα.

Duck fillet



24.00

with oriental mixed spices, served with stir fried vegetables and Hoisin plum sauce.

Φιλέτο πάπιας με ανάμεικτα μπαχαρικά της Άπω Ανατολής, συνοδεύεται με σωταρισμένα λαχανικά και σάλτσα απο δαμάσκηνα και «χοϊσίν».

Teppanyaki pork fillet with green apple



21.00

flavoured with star anise and cardamom, apple segments confit served with seasonal vegetables and hoisin sauce.

Χοιρινό φιλέτο αρωματισμένο με κάρδαμο και γλυκάνισο με σάλτσα απο μήλο σερβίρετε με λαχανικά εποχής και σάλτσα «χοϊσίν».

Beef Sirloin with Oyster sauce



26.00

Served with sauteed mushrooms and snow peas.

Βοδινό κόντρα φιλέτο με σάλτσα στρειδιών, σερβίρετε με ελαφροτηγανισμένα μανιτάρια και ζαχαρομπίζελο.

All the Main Courses are served with choice of
Steamed rice
or

Egg Fried rice



Prices include V.A.T & taxes /

Prices marked with are part of the All-Inclusive package

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις

Τιμές σημειωμένες με συμπεριλαμβάνονται στο All-Inclusive Πακέτο

From the Wok

€

Malaysian Chicken fillet 21.00

in green curry sauce with coconut milk and lemongrass, served with aubergines and fresh coriander.

Φιλέτο κοτόπουλου σε σάλτσα απο πράσινο κάρυ με λεμονόχορτο και γάλα καρύδας, σερβίρετε με τηγανητές μελιντζάνες και φρέσκο κόλιανδρο.

Sweet & Sour Pork 18.00

The famous one...served with pineapple & vegetables.

Γλυκόξινο χοιρινό με ανανά και λαχανικά.

Japanese Yakisoba Egg Noodles 16.00

Prawns, carrots, onions, garlic, cabbage with yakisoba homemade sauce.

Νούντλς αυγού με γλυκία σάλτσα "Γιακισόμπα", γαρίδες, κρεμυδάκια, σκόρδο και λάχανο.

Thai Rice Noodles 15.00

Rice Noodles with beans sprouts, onions, spring onions, peanuts, garlic, chili, and sweet tamarind plum sauce.

Νούντλς λαχανικών με φρέσκα κρεμυδάκια, φυστίκια, σκόρδο και σάλτσα απο δαμάσκηνα και οξυφοίνικα.

Japanese Stir Fried Vegetables 15.00

in soya butter sauce with toasted sesame seeds.

Ελαφροτηγανισμένα λαχανικά σε σάλτσα σόγιας και βούτυρου με καβουρδισμένο σουσάμι.

Prices include V.A.T & taxes /

Prices marked with  are part of the All-Inclusive package

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις

Τιμές σημειωμένες με  συμπεριλαμβάνονται στο All-Inclusive Πακέτο

Desserts

Spring roll with banana & chocolate    _____ 8.00 

served with vanilla ice cream

Ρολάκια σοκολάτας με σοκολάτα & μπανάνα, σερβίρετε με παγωτό βανίλια.

Ginger crème brulee flavoured with star anise    _____ 8.00 

chocolate spice nougat

Κρέμ μπρουλέ αρωματισμένο με πιπερόριζα και γλυκάνισο με νουγκατίνα σοκολάτας.

Raspberry parfait with mango panacotta    _____ 8.00 

Parfé με γέυση σμέουρων και μάνγκο πανακότα.

Wasabi chocolate mousse with passion fruit and exotic    _____ 8.00 

fruits coulis

Μούς σοκολάτας με γουασάμπι και φρούτα του πάθους σερβίρετε με σάλτσα απο εξωτικά φρούτα.

Ice Cream Selection 3 Scoops  _____ 5.00 

Please ask a staff member for the available flavours.
Επιλογή από Παγωτό 3 μπάλες.

Fresh Seasonal Fruits _____ 7.00 

Φρέσκα φρούτα εποχής



Beverage List

€

Draughts Beers & Ciders

Keo (Local) ^{25cl}	3.00	A/I
Carlsberg (Local) ^{25cl}	3.00	A/I
Carlsberg Alcohol Free ^{33cl} (0.0)	4.00	A/I
Asahi ^{Super Dry 33cl}	5.00	
Corona ^{33 cl}	5.00	
Somersby ^{33 cl}	5.00	

Liquers ^{4cl}

Filfar (Orange Liqueur)	6.50
Limoncello (Lemon Liqueur)	6.50

Eaux de Vie ^{4cl}

Zivania (Local)	5.00	A/I
Grappa Venetta	6.50	

Digestives ^{4cl}

Jägermeister	6.50
Fernet Branca	6.50

Soft Drinks ^{25cl}

Pepsi	3.50	A/I
Diet Pepsi	3.50	A/I
7Up	3.50	A/I
Diet 7Up	3.50	A/I
Ivi Orange	3.50	A/I
Soda Water	3.50	A/I
Ice Tea	3.50	A/I
<i>Lemon or Peach</i>		
Juices	3.50	A/I
<i>Orange, Apple, Pineapple, Cranberry, Peach, Tomato</i>		

Water

Acqua Panna ^{Imported Still Water 50cl}	3.00	
Zagori ^{Imported Still Water 100 cl}	3.50	
Acqua Panna ^{Imported Still Water 100cl}	4.50	
Souroti ^{Imported Sparkling Water 25cl}	3.00	A/I
S. Pellegrino ^{Imported Sparkling Water 75cl}	4.50	

Hot Beverages

Instant Coffee	4.00	A/I
Filter Coffee	5.00	A/I
Espresso	3.50	A/I
Double Espresso	4.50	A/I
Americano	4.50	A/I
Cappuccino	5.00	A/I
Tea Selection	4.00	A/I
<i>English Breakfast, Earl Grey, Jasmine, Green, Mint, Peppermint, Chamomile</i>		



ATLANTICA
HOTELS & RESORTS
Aphrodite Hills Hotel