



FIG & OLIVE

RESTAURANT

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

Salads & Cold Appetizers

Σαλάτες & Κρύα Ορεκτικά

€

Wild Rocket Salad    14.00 

with parmesan flakes, pine nuts, sun dried & cherry tomatoes served with balsamic vinaigrette.

Σαλάτα με άγρια φύλλα ρόκας, νιφάδες ώριμης παρμεζάνας, πινόλια, ντοματίνια και λιαστές ντομάτες σερβίρετε με βινεγκρέτ απο βαλσάμικο ξύδι.

Spring Salad   14.00 





with assorted greens, fresh mango, pomegranate, walnuts & honey mustard sauce.

Σαλάτα απο ανάμεικτα φύλλα μαρουλιών, μάνγκο, καρύδια και ντρέσσινγκ απο μέλι και μουστάρδα.

Burrata cheese    17.50 

with wild rocket leaves, variety of cherry tomatoes, crispy pancetta and balsamic glaze with pesto sauce.

Βουτυράτο βουβαλίσιο τυρί μπουράτα με φύλλα άγριας ρόκας, ποικιλία απο ντοματίνια, τραγανή χοιρινή πανσέτα και γλάσο απο βινεγκρέτ με Γενοβέζικο πέστο.

Marinated tiger prawns      17.00 

with avocado tartare and saffron aioli sauce.

Γαρίδες γίγας πάνω σε ταρτάρ απο αβοκάντο, με σάλτσα αϊόλι αρωματισμένη με κρόκο Κοζάνης.

Beef carpaccio  18.00 

Fine sliced prime beef with rocket leaves and parmesan flakes drizzled with olive oil, lemon juice, capers and freshly ground black pepper.

Εκλεκτής ποιότητας βοδινό φιλέτο κομμένο αλά καρπάτσιο με φύλλα άγριας ρόκας, νιφάδες ώριμης παρμεζάνας, ελαιόλαδο, χυμό λεμονιού, κουτρούβι και σπαστό μαύρο πιπέρι.

Hot Appetizers

Ζεστά Ορεκτικά

"Feta" Cheese flute   11.50 

"Feta" cheese wrapped in crispy pastry filo with tomato marmalade.

Τραγανές φλογέρες με τυρί φέτα και μαρμελάδα ντομάτας.

Greek traditional Aubergine balls       11.50 

with tahini & grape syrup.

Μελιτζανοκεφτέδες με σιρόπι απο ταχίνι και έψημα.

Portobello stuffed mushrooms  11.00 

with goat & gorgonzola cheese.

Μανιτάρια πορτομπέλο με γέμιση απο παλαιωμένο τυρί γκοργκοντζόλα & κατσικίσιο τυρί.

Grilled Octopus    16.00 



on caramelized endives with chickpea puree and orange vinaigrette sauce.



Χταπόδι στην σχάρα πάνω σε καραμελωμένα αντίδια, πουρέ από ρεβύθια και βινεγκρέτ πορτοκαλιού.

Soups

Σούπες

€

Minestrone soup  **7.50** 
The Classic Italian minestrone broth with parmesan flakes.
Η Αυθεντική Ιταλική σούπα «Μινεστρόνε» με νιφάδες παρμεζάνας.

Mushroom soup  **7.50** 
with sweet vermouth, basil pesto drops, roasted almond flakes and herbed croutons.
Κρεμώδη σούπα μανιτάριων με βερμούτ, πέστο βασιλικού, καβουρδισμένα αμύγδαλα και αρωματισμένα κρουτόνια.

Pizza, Pasta & Risotto

Πίτσες, Ζυμαρικά & Ριζότο

€









Margherita Pizza  **15.00** 
Buffalo Mozzarella, tomatoes & fresh basil leaves.
Πίτσα «Μαργαρίτα» με βουβαλίσια μοτσαρέλα, με φρέσκες ντομάτες και φύλλα φρέσκου βασιλικού.



Fig & Olive Pizza  **16.50** 
Prosciutto, rocket, parmesan flakes, fig balsamic glaze.
Πίτσα με προσούτο, ρόκα, νιφάδες ώριμης Παρμεζάνας και γλάσο απο βαλσάμικο ξύδι αρωματισμένο με σύκα.

Pepperoni Pizza  **16.50** 
with Pepperoni salami.
Πίτσα με Πεπερόνι σαλάμι

Wild Mushrooms risotto  **17.00** 
Arborio rice with oyster mushrooms, garlic, white wine and parmesan flakes.
Ριζότο με μανιτάρια «πλευρώτους», σκόρδο, λευκό κρασί & νιφάδες ώριμης παρμεζάνας.

Linguine  **21.00** 
with prawns, black mussels, asparagus, salmon fillet and saffron cream sauce.
Ζυμαρικά λινγκουίνι με γαρίδες, στρείδια, σπαράγγια, φιλέτο σολομού και κρεμώδης σάλτσα απο «κρόκο Κοζάνης.»

Garganelli with chicken fillet  **19.00** 
Garganelli with chicken fillet stripes, creamy pesto sauce and parmesan cheese.
Ζυμαρικά γκαργκανέλι με λωρίδες απο φιλέτο κοτόπουλο, κρεμώδης σάλτσα με Γενοβέζικο πέστο και παρμεζάνα τυρί.

Spinach ricotta Ravioli  **18.00** 
Homemade spinach ricotta ravioli with tomato creamy sauce, rocket & sundried tomatoes.
Σπιτικό Ραβιόλι με σπανάκι και τυρί ρικότα με ελαφριά κρεμώδη σάλτσα ντομάτας, ρόκα και λιαστές ντομάτες.

Main Courses

Κυριώς Πιάτα

From the Earth

€

Pork fillet medallions  21.00 

Seared Pork fillet medallions with kolokasi fontan, served with caponata, carrot puree, celery flakes and Barolo wine jus.

Φιλετάκια χοιρινά σερβίρονται με την παραδοσιακή Καπονάτα απο την Σικελία, γιαχνί απο κολοκάσι, απαξηραμένα φύλλα σέλινου, πουρέ καρότου και σάλτσα απο κόκκινο κρασί "Barolo".

Grilled baby chicken  23.00 

Marinated grilled baby chicken corn feed with tarragon, garlic, served with buckwheat, spring vegetables, feta cheese crumble, pumpkin pure, olive oil and lemon.

Μαριναρισμένο ψημένο στη σχάρα κοτόπουλο καλαμποκιού με εστραγκόν, σκόρδο, σερβίρεται με φαγόπυρο, λαχανικά εποχής, θρυμματισμένο τυρί φέτα, πουρέ γλυκιάς κολοκύθας, ελαιόλαδο και λεμόνι.

Slow cooked lamb shank  25.00 

Slow cooked lamb shank "Kleftiko" served with village potatoes and thyme sauce.

Σιγοψημένο Αρνίσιο τρυφερό κότσι σερβίρετε με χωριάτικες πατάτες και σάλτσα απο θυμάρι.

Char grilled Rib Eye with red wine sauce  36.00 

Prime Beef Rib eye on wild mushrooms ragout served with pommes neuf and seasonal vegetables

Βοδινή σπαλομπριζόλα ψημένη στην σχάρα σερβίρετε με ραγού άγριων μανιταριών, πατάτες τηγανητές και λαχανικά εποχής.

From the Sea

Seafood Paella  22.00 

Seafood paella with black shell mussels, calamari, octopus, prawns, green peas & bell peppers.

Παέγια Θαλασσινών με μαύρα μύδια, καλαμάρι, χταπόδι, γαρίδες, σερβίρετε με αρακά και πιπεριές.

Grilled Calamari  22.00 

Scottish grilled calamari on chickpea puree, drizzled with sun dried tomato vinaigrette, spaghetti of root vegetables.

Εκλεκτό καλαμάρι Σκωτίας στη σχάρα με βινεγκρέτ απο λιαστές ντομάτες,,σερβίρεται με πουρέ απο ρεβύθια και ριζώδη λαχανικά.

Seabass Fillet  24.00 

Baked seabass fillet with Piedmontese couli, mash potato, lentil salad and asparagus spears.

Φιλέτο απο λαβράκι στον φούρνο με κουλί απο το «Πιεντμόντ» με πιπεριές Φλωρίνης, σερβίρετε με πουρέ πατάτας και σαλάτα με φακιές και σπαρράγια.

Vegetarian

Για Χορτοφάγους

€

Spinach gnocchi     _____ **17.00** 

Spinach Gnocchi with coconut cream sauce.

«Νιόκι» γεμιστά με σπανάκι και σάλτσα απο Ινδοκάρυδο.

Vegetarian Cannelloni      _____ **16.00** 

Cannelloni with spinach, ricotta cheese & tomato sauce.

Κανελόνια με σπανάκι και τυρί «ρικότα» σερβίρετε με σάλτσα ντομάτας.

Buckwheat with Grilled Vegetables  _____ **15.00** 

Buckwheat with spinach, grilled vegetables & plant made vegan cheese.

Φαγόπυρο με σπανάκι & λαχανικά στην σχάρα.

Desserts

€

Επιδόρπια

Local Dessert of the day     _____ **7.50** 

Παραδοσιακό γλυκό της ημέρας

The Mediterranean cheese cake   _____ **8.00** 

with figs, anari cheese and carob sauce

Το δικό μας Μεσογειακό τσίζκεικ με σύκα, τυρί αναρί και σάλτσα απο χαρούπια

Chocolate Flan    _____ **8.00** 

Soft Chocolate flan with vanilla parfait

Φλαν σοκολάτας με βανίλια παρφε

Pistachio Surprise     _____ **8.00** 

Pistachio Mascarpone cream, set on feuilletine

Κρέμα τυριού μασκαρπονε με φιστίκι Αίγινας επάνω σε Φεγιεντινη

Fresh Seasonal Fruits _____ **7.00** 

Φρέσκα φρούτα εποχής

Ice Cream Selection (3 Scoops)  _____ **5.00** 

Please ask a staff member for the available flavours.

Επιλογή από Παγωτό (3 μπάλες).

Παρακαλούμε ρωτήστε για τις γεύσεις.

Beverage List

€

Draughts Beers & Ciders

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

Liquers ^{4 cl}

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

Eaux de Vie ^{4 cl}

Zivania (Local)	5.00	A/I
Grappa Venetta	6.50	

Digestives ^{4 cl}

Jägermeister	6.50
Fernet Branca	6.50

Soft Drinks ^{25 cl}

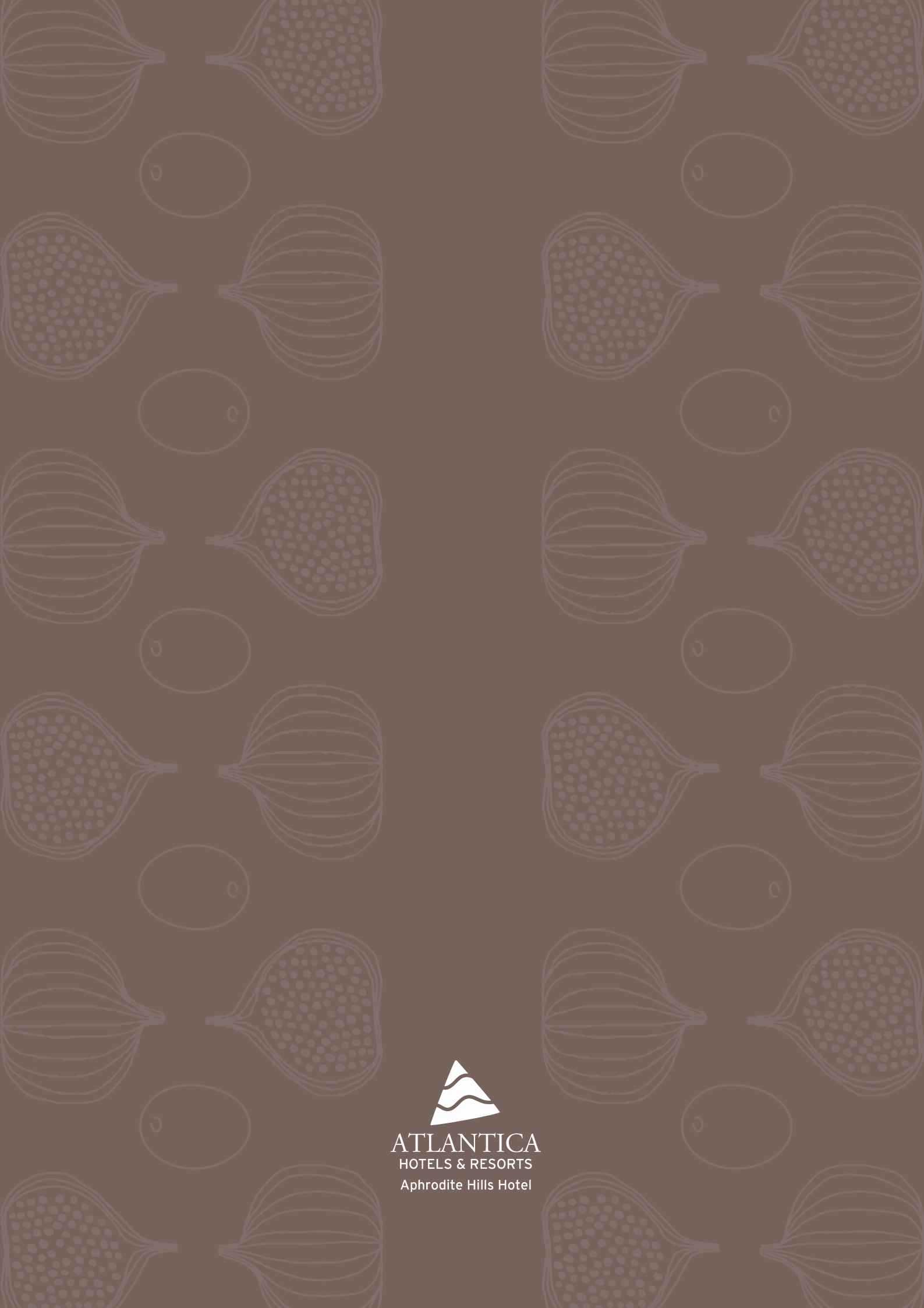
Pepsi	3.50	A/I
Diet Pepsi	3.50	A/I
7Up	3.50	A/I
Diet 7Up	3.50	A/I
Ivi Orange	3.50	A/I
Soda Water	3.50	A/I
Ice Tea	3.50	A/I
<i>Lemon or Peach</i>		
Juices	3.50	A/I
<i>Orange, Apple, Pineapple, Cranberry, Peach, Tomato</i>		

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
Café Latte	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