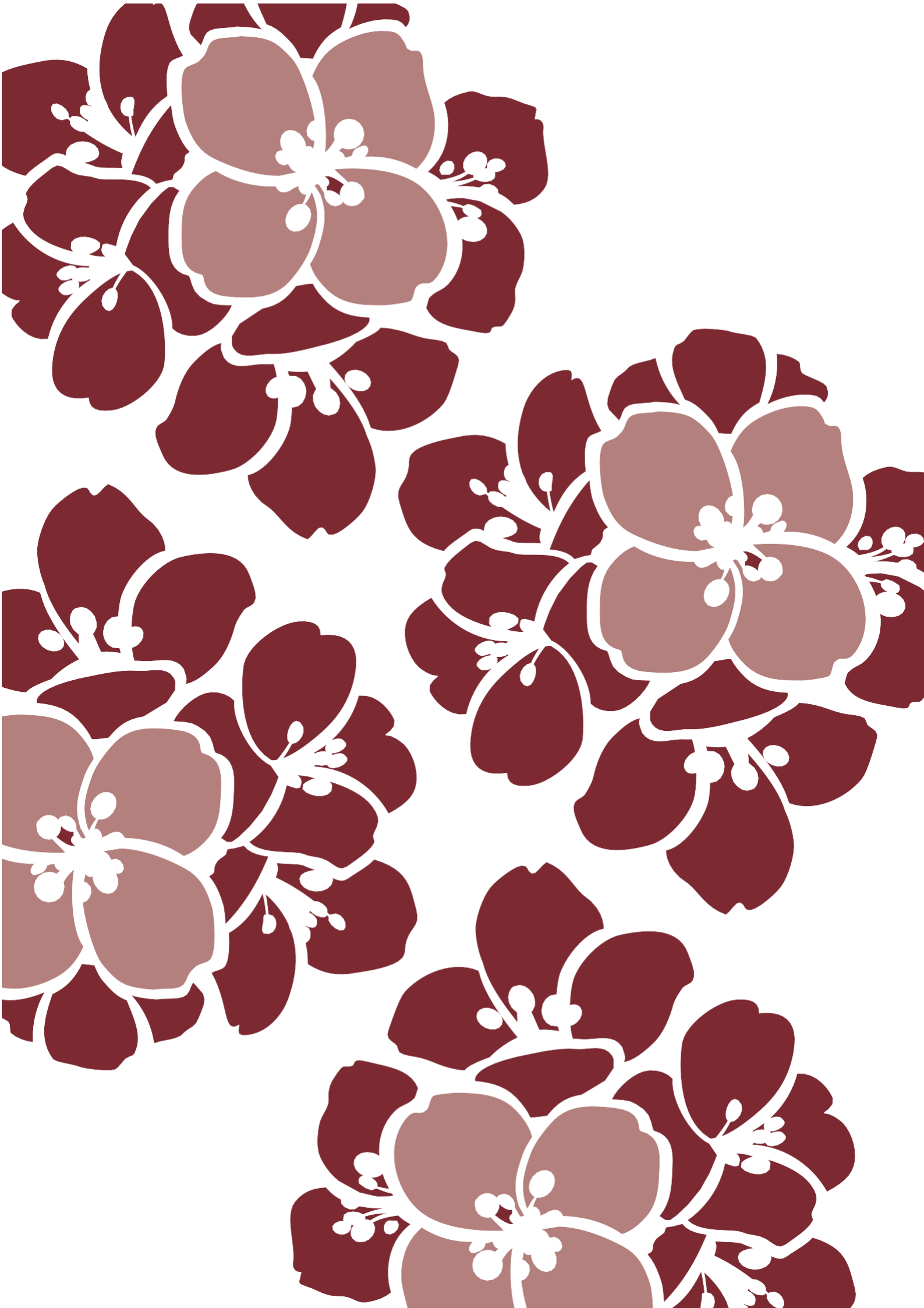




Jasmine
RESTAURANT



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

€

Vietnamese Fresh Spring Rolls with Salmon 11.50



Rice paper made spring rolls filled with salmon, vegetables, peanuts & rice vermicelli, served with peanut butter sauce.

Σπιτικά Φρέσκα Βιετναμέζικα ρολάκια ρυζιού με γέμιση από σολομό, λαχανικά, φυστίκια και νουντλς.

Salmon Tiradito 12.00



Premium Norwegian fillet of salmon, cut into thin slices and infused with soya, mirin and lime juice.

Εκλεκτής ποιότητας φιλέτο σολομού μαριναρισμένο σε παραδοσιακό κρασί «μιρίν», σόγια και μοσχολέμονο.

Tuna Tataki 14.00



Fillet of Tuna lightly seared with ponzu sauce, Japanese Wasabi mayonnaise and green seaweeds.

Ελαφρά σωταρισμένο Φιλέτο τόνου σε σάλτσα πόνζου με αρώματα εσπεριδοειδών, Ιαπωνική μαγιονέζα με γουασάμπι και βρώσιμα φύκια.

Asian roasted Seasonal Vegetables on Chinese cabbage 11.00



Roasted Vegetables marinated with ginger sesame oil and chilies, sprinkled with toasted sesame seeds.

Λαχανικά εποχής στον φούρνο μαριναρισμένα με πιπερόριζα, σησάμειο και πιπεριές τσίλι, πασπαλισμένα με καβουρδισμένους σπόρους σουσαμιού.

Thai Style Chicken Salad 15.00



Fresh garden vegetables with green apple segments and seared chicken fillet, served with our Asian pesto dressing and sprinkled with roasted peanuts.

Σαλάτα από φιλέτο κοτόπουλο με φρέσκα λαχανικά εποχής και πράσινο μήλο, συνοδεύετε με το δικό μας ντρέσσινγκ από πέστο και καβουρδισμένα φυστίκια.

Japanese Crabstick Salad 14.00



Traditional Japanese Crabstick salad with Inari, avocado, mango and seaweed, served with Japanese miso mayonnaise dressing and sesame seeds.

Παραδοσιακή Ιαπωνική σαλάτα με καβουροπόδαρα, ινάρι, αβοκάντο, μάνγκο, σουσάμι και μαρούλι με σάλτσα από μίσο και μαγιονέζα.

Sushi Selection

Uramaki Rolls Inside Out

€

Tempura Prawn Roll Uramaki 13.00 A/I



Crispy Prawn tempura with Cucumber, Avocado, Japanese mayonnaise and Teriyaki sauce.

Ρολάκι σουσί με γέμιση από τραγανή γαρίδα σε κουρκούτι, αγγουράκι, αβοκάντο, συνοδεύετε με Ιαπωνική μαγιονέζα και σάλτσα Τεριάκι.

Salmon Philadelphia Roll Uramaki 13.50 A/I



Fillet of Salmon, Cream cheese, Sesame seeds, Avocado, Cucumber and Wasabi mayonnaise.

Ρολάκι σουσί με γέμιση από φιλέτο σολομού, αβοκάντο, αγγουράκι και κρεμώδες τυρί, συνδυάζετε με σουσάμι και Ιαπωνική μαγιονέζα με γουασάμπι.

California roll Uramaki 13.00 A/I



Crab, Avocado, Cucumber, Tobiko caviar with Alaska mayonnaise sauce.

Η Αυθεντική συνταγή !!!

Ρολάκι σουσί με καβουροπόδαρα, αβοκάντο, τομπίκο χαβιάρι και την δική μας γλυκιά μαγιονέζα.

Tuna Rock n' Roll Uramaki 13.50 A/I



Tuna, Cucumber, Spring onions, Japanese mayonnaise, Shichimi hot sauce, Japanese omelette and tempura flakes.

Ρολάκι σουσί με γέμιση από φιλέτο τόνου, φρέσκα κρεμυδάκια, αγγουράκι, Ιαπωνική ομελέτα, τραγανές νιφάδες από κουρκούτι και την δική μας πικάντικη μαγιονέζα.

Beijing Duck Uramaki 13.00 A/I



Crispy Beijing Duck, Carrots, Cucumber, Spring onions, Sesame seeds and Hoisin sauce.

Ρολάκι σουσί γεμιστό με τραγανή πάπια Πεκίνου, καρότο, αγγουράκι, φρέσκα κρεμυδάκια και πασπαλισμένο με σουσάμι, συνδυάζετε με σάλτσα Χοϊσίν.

Hosomaki Rolls Thin Maki Rolls

Mango Hosomaki 10.50 A/I



Mango, Cucumber, Avocado and Japanese mayonnaise.

Λεπτό ρολάκι σουσί με γέμιση από μάνγκο αγγούρι, αβοκάντο και Ιαπωνική μαγιονέζα

Smoked Salmon Hosomaki 12.50 A/I



Smoked Salmon, Cucumber, Wakame salad and horseradish sauce.

Λεπτό ρολάκι σουσί με γέμιση από καπνιστό σολομό, αγγούρι και σαλάτα από βρώσιμα φύκια «γουακάμε», σερβίρετε με σάλτσα από χρένο.

Sushi Selection

€

Futomaki Rolls Fat Rolled Maki

Crispy Salmon & Crab Futomaki 14.50 ^{A/I}



Salmon, Crab, Mango, Avocado and Crispy Tempura flakes with Alaska Mayonnaise Honey sauce.

Ρολάκι σουσι γεμιστό με σολομό, καβουρόφιχα, μάνγκο και αβοκάντο πασπαλισμένο με τραγανές νιφάδες από κουρκούτι και την δική μας γλυκιά μαγιονέζα.

Inari Roll Futomaki 10.50 ^{A/I}



Inari, Oyster mushrooms, Asparagus, Cucumber and Avocado

Ρολάκι σουσι με γέμιση από ινάρι, μανιτάρια πλευρώτους, σπαράγγια, αγγουράκι και αβοκάντο.

Nigiri ^{3 pcs}

Sushi rice topped with finely sliced raw fish

Salmon Sake 9.50 ^{A/I}



Σολομός

Prawn Ebi 9.50 ^{A/I}



Γαρίδα

Tuna Maguro 10.50 ^{A/I}



Τόνος

Aphrodite Boat for 2 29.00 ^{A/I}

A combination of 6 Nigiri pieces (2 of each kind) and your choice of sushi roll.

Ποικιλία από 6 κομμάτια «νιγκίρι» (2 από κάθε είδος) και ένα ρολό «σούσι» της επιλογής σας.

Prices include V.A.T και taxes /

Prices marked with ^{A/I} are part of the All-Inclusive package

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις

Τιμές σημειωμένες με ^{A/I} συμπεριλαμβάνονται στο All-Inclusive Πακέτο

Hot Appetizers & Soups

€

Thai style Chicken and Coconut soup _____ 9.50 ^{A/I}



Chicken & Coconut soup, flavoured with lime and fresh coriander.

Σούπα με κοτόπουλο και γάλα καρύδας, αρωματισμένη με μοσχολέμονο και φρέσκο κόλιανδρο.

Soba Ramen Soup with Prawns _____ 9.50 ^{A/I}



A buckwheat Ramen noodle soup with prawns, quail egg, carrots and spring onions, flavoured with ginger and soy sauce.

Διαυγής σούπα με νουντλς από φαγόπυρο, γαρίδα, αυγό ορτυκιού, φρέσκα κρεμυδάκια, καρότο και ελαφρά αρωματισμένη με πιπερόριζα και σάλτσα σόγιας.

Slow Cooked Beef Bao Buns _____ 12.00 ^{A/I}



Slow cooked beef, served with caramelized onions and Hoisin Honey sauce in bao buns.

Παραδοσιακά ψωμάκια «μπάο μπάν» γεμιστά με τρυφερό βοδινό και καραμελωμένα κρεμμύδια, σερβίρονται με σάλτσα από μέλι και «Χοϊσιν.»

Homemade Vegetable Spring rolls _____ 8.00 ^{A/I}



with sweet chilli sauce.

Σπιτικά τραγανά ρολάκια λαχανικών σερβίρονται με σάλτσα από γλυκό τσίλι.

Prawn Tempura _____ 11.00 ^{A/I}



served with Asian coleslaw salad and plum sauce.

Τραγανές γαρίδες τηγανισμένες σε κουρκούτι, σερβίρονται με «κόσλοου» σαλάτα και σάλτσα από δαμάσκηνα.

Vegetable Tempura _____ 9.50 ^{A/I}



Seasonal Vegetables coated in crispy tempura, served with homemade soy ginger sauce.

Τραγανή τηγανίτα γεμιστή με λαχανικά εποχής, σερβίρετε με την δική μας σάλτσα σόγιας και πιπερόριζας.

Main Courses

€

Salmon Teppanyaki with Mango Chimichurri 23.00 ^{A/I}



Premium Salmon marinated with chili flakes and ginger, glazed with teriyaki, served with asparagus and sprinkled with sesame seeds.

Σολομός με σάλτσα από μάνγκο «τσιμιτσούρι», μαριναρισμένος σε πιπερόριζα και νιφάδες τσίλι πιπεριάς, γλασαρισμένος με σάλτσα τεριάκι και πασπαλισμένος με σουσάμι, συνδυάζετε με σπαράγγια.

Fillet of Cod with Crab and Miso sauce 23.00 ^{A/I}



Pan fried Cod Fillet wrapped in nori leave, breaded crab ball, edamame beans, stir fried crispy quinoa, served with parsnip ginger puree and miso sauce.

Ελαφροτηγανισμένο φιλέτο βακαλάου, τυλιγμένο σε «νόρι», συνοδεύετε με τραγανό μπαλάκι καβουρόψιχας, φασόλια ενταμάμε, κινόα, συνδυάζετε με πουρέ πιπερόριζας και παστινάκι, σερβίρετε με σάλτσα μίσο.

Duck fillet with Plum Hoisin sauce 25.00 ^{A/I}



Fillet of Duck with oriental mixed spices, served with fermented red cabbage kimchi, pumpkin, snow peas and Plum Hoisin sauce.

Φιλέτο πάπιας μαριναρισμένο με παραδοσιακά Ανατολίτικα μπαχαρικά, σερβίρετε με κόκκινο ξινολάχανο κίμτσι, κολοκύθα, τρυφερό ζαχαρομπίζελο, συνδυάζετε με σάλτσα από δαμάσκηνα και χοϊσίν.

Japanese Pork Katsu 21.00 ^{A/I}



Breaded Pork loin with egg noodles, black fungus mushrooms, bonito flakes, beetroot fluid jelly and katsu sauce.

Χοιρινό φιλέτο σε κρούστα φρυγανιάς σερβίρετε με νουντλς αυγού, μαύρο μανιτάρι, τραγανές νιφάδες αποξηραμένης παλαμίδας, ζελέ παντζαριού και σάλτσα κάτσου.

Beef Sirloin with Oyster sauce 29.00 ^{A/I}



Beef Striploin fillet with seared king oyster mushrooms, golden tofu, Romanesco broccoli and served with oyster sauce.

Βοδινό κόντρα φιλέτο σερβίρετε με σωταρισμένα μανιτάρια πλευρώτους, μπρόκολο ρομανέσκο, τραγανά χρυσαφένια τόφου και σάλτσα στρειδιών.

Prices include V.A.T και taxes /

Prices marked with ^{A/I} are part of the All-Inclusive package
Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις

Τιμές σημειωμένες με ^{A/I} συμπεριλαμβάνονται στο All-Inclusive Πακέτο

From the Wok

€

Malaysian Chicken fillet 21.00



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

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

Mongolian Chicken 21.00



Strips of Crispy Chicken Fillet with carrots, zucchini and spring onions served with the classic Mongolian sauce.

Λωρίδες από τραγανό φιλέτο κοτόπουλο σε κουρκούτι, συνδυάζετε με καρότα, κολοκυθάκια, φρέσκα κρεμμυδάκια και την παραδοσιακή σάλτσα Μογγολίας.

Sweet & Sour Pork 18.00



The famous one !!!

Served with pineapple and vegetables.

Γλυκόξινο χοιρινό με ανανά και λαχανικά.

All the above Main Courses from the Wok are served with choice of

Steamed rice

or

Egg Fried rice



Fish and seafood Yakisoba Egg Noodles 18.00



Fish and seafood egg noodles with carrots, onions, garlic, cabbage and our homemade Yakisoba sauce.

Νουντλς αυγού με θαλασσινά, καρότο, κρεμμυδάκι, σκόρδο, λάχανο και την σπιτική μας σάλτσα γιακισόμπα.

Thai Rice Noodles 15.00



Rice Noodles with bean sprouts, onions, spring onions, peanuts, garlic, chillies and sweet tamarind plum sauce.

Νούντλς λαχανικών με φύτρες φασολιών, φρέσκα κρεμμυδάκια, φυστίκια, σκόρδο και σάλτσα από δαμάσκηνα και οξυφούνικα.

Japanese Stir Fried Vegetables 15.00



Vegetables In soya sauce with toasted sesame seeds.

Ελαφροτηγανισμένα λαχανικά σε σάλτσα σόγιας με καβουρδισμένο σουσάμι.

Desserts

€

Spring roll with Banana and Chocolate 8.00 ^{A/I}



served with vanilla ice cream.

Ρολάκια σοκολάτας με μπανάνα, συνοδεύονται με παγωτό βανίλια.

Ginger Crème Brulee 8.00 ^{A/I}



Flavoured with star anise and chocolate spiced nougat.

«Κρέμ μπρουλέ», αρωματισμένη με πιπερόριζα και γλυκάνισο με νουγκατίνα σοκολάτας.

Japanese Cheesecake 9.00 ^{A/I}



Baked cotton Japanese cheesecake.

Ιαπωνικό τσίζκεϊκ με αφράτο κρεμώδες τυρί.

Hazelnut Chocolate Praline 8.00 ^{A/I}



Nougat glazed with Blood Orange mousse.

Ανάλαφρη μους από πορτοκάλι σαγκουίνι με επικάλυψη σοκολάτας και φουντουκιού.

Ice Cream Selection ^{3 Scoops} 5.00 ^{A/I}



Please ask a staff member for the available flavours.

Επιλογή από Παγωτό. ^{3 μπάλες}

Fresh Seasonal Fruits 7.00 ^{A/I}

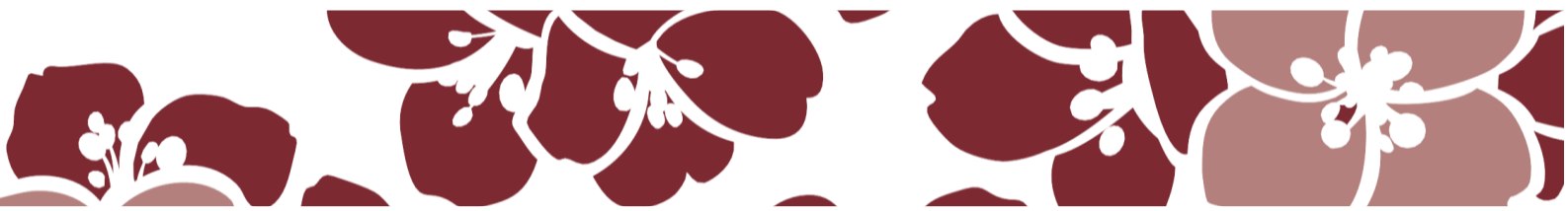
Φρέσκα φρούτα εποχής.

Prices include V.A.T και taxes /

Prices marked with ^{A/I} are part of the All-Inclusive package

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις

Τιμές σημειωμένες με ^{A/I} συμπεριλαμβάνονται στο All-Inclusive Πακέτο



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