


Appetizers & Salads

Ορεκτικά και Σαλάτες

Tagliere di Formaggi 



Selection of Italian cheese

Ποικιλία από Ιταλικά τυριά
€ 25.00

Tavolozza di salumi all'italiana con verdure sott'olio 


The classic Italian cold cuts, with prosciutto, speck, mortadella, salami and vegetables in olive oil

Κλασικά Ιταλικά αλλαντικά με προσούτο, σπέκ, μορταδέλα, σαλάμι και λαχανικά σε λάδι
€ 28.00

Battuta di manzo, salsa bagna cauda, chips alla frutta secca, burrata  


Beef Tartar with nuts chips, Burrata cheese and soft anchovy sauce

Μοσχάρισο Ταρτάρ με τσίπς ξηρών καρπών, τυρί Μπουράτα και ελαφριά σάλτσα αντζούγιας
€ 33.00

Soppresata di polipo con tartare di melanzane, stracciatella di Bufala e vinegrette di pomodoro crudo e capperi 

Octopus Carpaccio with eggplant tartar, Bufala stracciatella and tomato-caper vinaigrette

Καρπάσιο Χταποδιού με ταρτάρ μελιτζάνας, stracciatella Bufala και βινεγκρέτ ντομάτας-κάπαρης
€ 31.00

Vitello Tonnato con verdure in carpione 

Vitello Tonnato with pickled vegetables

Βιτέλο Τονάτο με τουράι λαχανικών
€ 30.00

Tagliere di Formaggi 



Selection of Italian cheese

Ποικιλία από Ιταλικά τυριά
€ 25.00

Tavolozza di salumi all'italiana con verdure sott'olio 

The classic Italian cold cuts, with prosciutto, speck, mortadella, salami and vegetables in olive oil

Κλασικά Ιταλικά αλλαντικά με προσούτο, σπέκ, μορταδέλα, σαλάμι και λαχανικά σε λάδι
€ 28.00

Battuta di manzo, salsa bagna cauda, chips alla frutta secca, burrata  


Beef Tartar with nuts chips, Burrata cheese and soft anchovy sauce

Μοσχάρισο Ταρτάρ με τσίπς ξηρών καρπών, τυρί Μπουράτα και ελαφριά σάλτσα αντζούγιας
€ 33.00

Soppresata di polipo con tartare di melanzane, stracciatella di Bufala e vinegrette di pomodoro crudo e capperi 


Octopus Carpaccio with eggplant tartar, Bufala stracciatella and tomato-caper vinaigrette

Καρπάσιο Χταποδιού με ταρτάρ μελιτζάνας, stracciatella Bufala και βινεγκρέτ ντομάτας-κάπαρης
€ 31.00

Vitello Tonnato con verdure in carpione 


Vitello Tonnato with pickled vegetables

Βιτέλο Τονάτο με τουράι λαχανικών
€ 30.00

Insalata di code di gamberi con arance, finocchio, avocado, olive nere e pecorino con salsa di pistacchi e limone 

Shrimp salad with orange, fennel, avocado, black olives, pecorino cheese and pistachio, lemon sauce

Σαλάτα με γαρίδες, πορτοκάλι, φινόκιο, αβοκάντο, μαύρες ελιές, πεκορίνο και σάλτσα από φυστίκι και λεμόνι
€ 29.00

Carpaccio di rape rosse con insalata di rucola, valeriana, finocchio, mele verdi e tofu con vinegret allo scalogno e aceto di mele 

Beetroot Carpaccio salad with rucola, valerian, fennel, green apple, tofu with shallots and cider vinegar vinaigrette

Καρπάσιο παντζαριού με ρόκα, βαλεριάνα, φινόκιο, πράσινο μήλο, τόφου και βινεγκρέτ από κοκκάρια και μηλόξυδο
€ 24.00

Soup

Σούπα



Zuppa del giorno

Soup of the day

Σούπα ημέρας
€ 27.00

Homemade Pasta & Risotti

Χειροποίητα Ζυμαρικά & Ριζότι

Spaghetti al limone e parmigiano   


Spaghetti with lemon sauce and parmesan cheese

Σπαγγέτι με σάλτσα λεμονιού και παρμεζάνα
€ 27.00

Spaghetti alla carbonara  




The classic Italian spaghetti carbonara

Σπαγγέτι καρμπονάρα
€ 29.00

“Calamarata” con crema di cozze, calamari e gocce di nero di seppia 

“Calamarata” pasta with mussels cream, squid and drops of cuttlefish ink

Ζυμαρικό “Calamarata” με κρέμα από μύδια, καλαμάρι και σταγόνες από μελάνι σουπιές
€ 32.00

Conchiglie integrali con ragu di verdure e pesto alla rucola e noci   


Pasta shells with vegetables ragu and rucola-walnut pesto

Κοχύλια ζυμαρικό με ραγού λαχανικών και πέστο από ρόκα και καρύδια
€ 31.00

Risotto cacio e pepe con tartare di gamberi 

Risotto cacio e pepe pecorino cheese, black pepper and shrimp tartar

Ριζότο cacio e pepe με τυρί πεκορίνο, φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι και ταρτάρ γαρίδας
€ 37.00

Spaghetti con astice fresco 

Fresh lobster spaghetti

Σπαγγέτι με φρέσκο αστακό
€ 18.00 per 100 gr

Gnudi di ricotta e spinaci al burro e salvia con salsa al gorgonzola   

Gnudi ricotta-spinach with butter, sage and Gorgonzola cream

Νιόκι Ρικότα-σπανάκι με βούτυρο, φασκόμηλο και κρέμα Γκορκοντζόλας
€ 30.00

Tortelli ai funghi porcini mantecati con burro al tartufo   

Tortelli with porcini mushrooms in butter-truffle sauce

Τορτέλι με μανιτάρια porcini σε σάλτσα από βούτυρο και τρούφα
€ 33.00


Main Courses

Κυρίως Πιάτα

Filetto d'orata in crosta di patate e rosmarino con salsa al vino bianco, servita con spinaci al burro  

Dorado fillet with potato and rosemary crust, white wine sauce, served with butter spinach

Φιλέτο τσιπούρας σε κρούστα από πατάτα και δεντρολίβανο, με σάλτσα από λευκό κρασί, σεβριρισμένη με σπανάκι βουτύρου
€ 38.00

Ricciola con salsa di porri al cocco, lenticchie beluga e escarole gratin 



Amberjack with leek-coconut sauce, lentils beluga and escarole gratin

Μαγιάτικο με σάλτσα πράσου-καρύδας, φακές beluga και εσκαρόλ γκαπινέ
€ 42.00

Pesce fresco del giorno al forno, alla griglia o in crosta di sale

Fresh catch of the day, baked, grilled or in salt crust

Φρέσκο ψάρι ημέρας στο φούρνο, στη σχάρα ή σε κρούστα αλατιού
€ 12,00 per 100gr

Stingo D'agnello brasato al refosco con pure di patate viola e pastinaca  

Braised Lamb shank with refosco wine, purple potato puree and parsnip

Κότσι Αρνίσιο Μπρεζέ με κρασί refosco, πουρέ μωβ πατάτας και παστινάκι
€ 42.00

Tagliata di flank steak di angus marinato alla birra scura, con patate arrostiti al rosmarino 

Angus flank steak tagliata marinated in black beer and baked potatoes with rosemary

Ταλιάτα από flank steak angus μαριναρισμένο με μαύρη μπίρα και ψητές πατάτες με δεντρολίβανο
€ 45.00

Coscie di pollo in porchetta con melanzane alla menta

Rolls from chicken thigh with olives, eggplants and mint

Ρολάκια από μπουτάκια κοτόπουλου με ελιές, μελιτζάνες και δυόσμο
€ 34.00

Kids Specials

Παιδικό Μενού

Filetto di orata al forno con purè di carote

Oven baked dorado with carrot puree

Τραγανό φιλέτο τσιπούρας φούρνου με πουρέ καρότου
€ 20.00

Filetto di vitello alla griglia con verdure biologiche al vapore

Beef filets with fresh steamed vegetables

Φιλετάκια μόσχου γάλακτος με βιολογικά λαχανικά ατμού
€ 22.00

Desserts

Επιδόρπια

Tortino al cioccolato bianco con cuore morbido al lampone, salsa vaniglia e gelato al pistacchio

White chocolate fontant with raspberry, vanilla sauce and pistachio ice cream

Fontant λευκής σοκολάτας με βατόμουρο, σάλτσα βανίλιας και παγωτό φυστίκι
€ 17.00

Tiramisù classico

Classic tiramisù

Τιραμισού
€ 17.00

Zuppa di fragole con panna cotta allá verbena e sorbetto al basilico

Strawberry soup, verbena panna cotta and basil sorbet

Σούπα φράουλα, πανακότα με λουίζα και σορμπέ βασιλικού
€ 17.00

Zuccotto alla ricotta e nocciole, cioccolato e zabaione all'amaretto

Pan di spragna with ricotta-hazelnut cream, dark chocolate and sabayon amaretto

Παντεσπάνι με κρέμα ρικότα-φουντούκι, μαύρη σοκολάτα και sabayon αμαρέτο
€ 17.00

Frutta fresca

Fresh fruits

Φρέσκα φρούτα
€ 16.00

Gelati e sorbetti

Ice cream and sorbet

Παγωτό και σορμπέ
€ 14.00

 Vegetarian

 Vegan

 Contains Gluten

 Contains Lactose

Σε όλες τις παρασκευές μας χρησιμοποιείται έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και αρίστης ποιότητας ηλιέλαιο για τηγανητά εδέσματα

All foods are prepared with extra virgin olive oil and the finest quality sun flower oil for any fried

*Στις ανωτέρω παρασκευές χρησιμοποιούνται και φρέσκοκατεψυγμένες ύλες

*All the above dishes also contain freshly frozen ingredients

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις
Services 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

Παρακαλούμε να μας ενημερώσετε για τυχόν αλλεργίες ή ειδικές διατροφικές ανάγκες τις οποίες πρέπει να γνωρίζουμε

In case of any food allergy, kindly inform us

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

Αγορανομικός υπεύθυνος: Γεώργιος Γιαννακούρας
Market inspector officer: George Gianakouras

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΑ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ – ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)

CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT – INVOICE)