

TAMARISK

GL	Olive tapenade, olive oil and carob rusks. Ταπενάδα ελιάς, παξιμάδια χαρουπιού και ελαιόλαδο.	
GL•SS	Breadbasket with variety of breads and rustic bread sticks. Ποικιλία ψωμιού και κριτσίνια.	€3

COLD APPETIZERS

ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

F•GL	Homemade black and white tarama with bottarga. Χειροποίητος λευκός και μαύρος ταραμάς με αυγοτάραχο.	€10
SD•LC•GL	Appetizers Trilogy, eggplant salad, tzatziki, cheese spread and pita bread. Τριλογία ορεκτικών, μελιτζανοσαλάτα, τζατζίκι, τυροκαυτερή και πίτες.	€12
F	Fish of the day carpaccio marinated with lime, chives, piment d'espelet and extra virgin olive oil. Καρπάτσιο ψαριού μαριναρισμένο σε λάιμ, σχοινόπρασο, piment d'espelet και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο.	€17

HOT APPETIZERS

ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

SD•ML•MU	Grilled octopus with green Fava bean puree, caper chutney, caper leaves, semi dried tomatoes and aged vinegar. Χταπόδι με πράσινη φάβα, τσάτνευ κάπαρης, ημίλιαστο τοματάκι και παλαιωμένο ξύδι.	€16
CR•ML•L	Saganaki with mussels, squid, shrimps, Greek feta cheese, ouzo and bisque. Σαγανάκι με μύδια, γαρίδες, καλαμάρι, φέτα, ούζο και μπίσκ.	€17
GL•F•E•SD	Fried cod with beetroot and garlic mayonaise. Τηγανητός μπακαλιάρος, υφές παντζαριού και μαγιονέζα σκόρδου.	€16
GL•E•ML	Fried squid with herbs aioli sauce. Τηγανητό καλαμάρι με σως αγιολί μυρωδικών.	€15
L•GL•N•E•SS	Feta in a crust pastry phyllo, petimezi, hazelnuts, sesame and spoon sweet tomato. Φέτα τηγανητή σε φύλλο κρούστας με πετιμέζι, φουντούκια, σουσάμι και γλυκό τοματίνι.	€10

SALADS

ΣΑΛΑΤΕΣ

N•SD•SS	Green salad with fig paste, pasteli, grapes, dry apricots and hibiscus dressing. Πράσινη σαλάτα με συκομαίδα, παστέλι, σταφύλια, αποξηραμένα βερύκοκα και ντρέσινγκ ιβίσκου.	€13
GL•SS•SD•LC	Greek salad with seliano, Greek feta cheese, cherry tomatoes, pickled samphire, basil, sesame, olives and carob rusks. Ελληνική σαλάτα με σελλιανή φέτα, τοματίνια, κρίταμο, ελιές, σουσάμι και παξιμάδια χαρουπιού.	€16
SD	Beluga lentils salad, sweet potato, avocado, pomegranate, cauliflower, herbs and lime dressing. Σαλάτα με φάκες μπελούγκα, γλυκοπατάτα, αβοκάντο, ρόδι, κουνουπίδι, φρέσκα μυρωδικά και ντρέσινγκ lime.	€13

THE SEA

ΘΑΛΑΣΣΑ

F	Catch of the day, grilled fresh fish accompanied with sauted baby potatoes, steamed vegetables and lemon olive oil. Φρέσκο ψάρι ημέρας, ψητό με baby πατάτες σωτέ, λαχανικά στον ατμό και λαδολέμονο.	€90/kg
F•SS•SY•P	Grilled salmon with smoked eggplant hummus and crispy chickpeas. Ψητός Σολωμός με χούμους καπνιστής μελιτζάνας και τραγανά ρεβίθια.	€24
F•SS•SY	Tuna steak marinated with ginger, sesame oil accompanied with black beans salad. Φιλέτο τόνου μαριναρισμένο με τζίντζερ, λάδι από σουσάμι και σαλάτα με μαυρομάτικα φασόλια.	€26
F•LC	Fish fillet with lemon beurre blanc, fresh herbs and kale. Φιλέτο ψαριού με λεμονάτη σάλτσα βουτύρου, φρέσκα μυρωδικά και λαχανίδα.	€24
CR	Grilled shrimps marinated with mixed pepper on tomato carpaccio. Ψητές γαρίδες μαριναρισμένες με διάφορα πιπέρια πάνω σε καρπάτσιο τομάτας.	€24

PASTA & RISOTTO

ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΚΑΙ ΡΙΖΟΤΟ

GL•MU•F•LC	Squid ink tagliatelle with fish fillet, cherry tomatoes, herbs and bottarga. Ταλιατέλες με μελάνι σουπιάς, φιλέτο ψαριού, τοματίνια, μυρωδικά και αυγοτάραχο.	€23
LC•GL	"Gemista" flavored fregola with confit cherry tomatoes, galeni cream cheese and fresh herbs. Κουσκουσάκι με άρωμα γεμιστών, τοματίνια κονφί και κρέμα γαλένι και φρέσκα μυρωδικά.	€14
GL	Spaghetti pomodoro with basil. Ζυμαρικά με τομάτα και βασιλικό.	€13

THE MEAT

ΚΡΕΑΤΙΚΑ

MU•SY•LC	Chicken leg fillet marinated with mustard seeds and sauté vegetables. Φιλέτο κοτόπουλο μπούτι, μαριναρισμένο σε σπόρους μουστάρδας και λαχανικά σωτέ.	€16
E•SD•LC	Rib eye black angus USA with French fries and truffle mayonaise. Rib eye black angus USA με τηγανητές πατάτες και μαγιονέζα τρούφας.	€47

DESSERTS

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

GL•E•SS	Orange pie with tahini cream, orange gel and ice cream. Πορτοκαλόπιτα με κρέμα ταχίνι, τζελ πορτοκάλι και παγωτό.	€10
LC•GL•E	Rice pudding crème Brûlée with apricot. Ρυζόγαλο crème Brûlée με βερίκοκο.	€10
	Seasonal fruit salad. Φρούτα εποχής.	€12
	Ice Cream Rum-Raisin - Ρούμι-Σταφίδα Swiss chocolate - Ελβετική Σοκολάτα Vanilla Madagascar - Βανίλια Μαδαγασκάρης Salted Caramel - Αλατισμένη Καραμέλα	€3.5/scoop

CURATED BY
NIKOLAOS KOURKOUTAS
EXECUTIVE CHEF

MANOS ELLINIKAKIS
CHEF DE CUISINE

ALLERGENS

V VEGAN • LF LACTOSE-FREE • VG VEGETARIAN • E EGGS • F FISH • P PEANUTS • SF SHELLFISH
SY SOY • N CONTAIN NUTS • W WHEAT • Y YEAST • SS SESAME • M MILK • MU MUSTARD
C CELERY • GL GLUTEN • SD SULPHUR DIOXIDE • ML MOLLUSKS • CR CRUSTACEANS • LC LACTOSE

ALL FOODS ARE PREPARED WITH EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AND THE FINEST QUALITY SUNFLOWER OIL FOR ANY FRIED MEALS.
SERVICE AND TAXES ARE INCLUDED. THE HOTEL RESERVES THE RIGHT TO ALTER PRICES, OPERATING HOURS & DAYS OF THE
RESTAURANT WITHOUT PRIOR NOTICE. THE ESTABLISHMENT IS OBLIGED TO HAVE A PRINTED FORM AVAILABLE.

MARKET INSPECTOR OFFICER: NIKOLAOS FOKOS
CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT - INVOICE)

ΟΙ ΤΙΜΕΣ ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΥΝ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΝΟΜΙΜΕΣ ΕΠΙΒΑΡΥΝΣΕΙΣ. ΤΟ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟ ΔΙΑΤΗΡΕΙ ΤΟ ΔΙΚΑΙΩΜΑ ΑΛΛΑΓΗΣ ΤΩΝ
ΤΙΜΩΝ, ΤΟΥ ΩΡΑΡΙΟΥ ΚΑΙ ΤΩΝ ΗΜΕΡΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΤΟΥ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ ΧΩΡΙΣ ΠΡΟΗΓΟΥΜΕΝΗ ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ Η ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ ΕΙΝΑΙ
ΥΠΟΧΡΕΩΜΕΝΗ ΝΑ ΔΙΑΘΕΤΕΙ ΕΝΤΥΠΑ ΔΕΛΤΙΑ ΣΕ ΕΝΑ ΕΙΔΙΚΟ ΧΩΡΟ ΚΟΝΤΑ ΣΤΗΝ ΕΞΟΔΟ ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΑΤΑΓΡΑΦΗ ΤΥΧΟΝ ΠΑΡΑΠΟΝΩΝ

ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: ΝΙΚΟΛΑΟΣ ΦΩΚΟΣ
Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ – ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)