

# TAMARISK

## STARTERS

### ΟΡΕΚΤΙΚΑ

SS•GL•VG

#### **Pita Bread – Perfect for your dips**

Corn and wheat mini pita bread variety, mini baguettes  
Πίτες καλαμποκιού και σιταριού, μπαγκετίνια

---

L•VG

#### **Grilled Talagani**

Grilled talagani with seasonal greens and roasted tomato  
Ταλαγάκι σχάρας με χόρτα εποχής και ψητή ντομάτα

---

L•SS•N•VG

#### **Crispy Smashed Baby Potatoes**

Crispy smashed baby potatoes with xygalo cream, dukkah, and rosemary  
Τραγανές baby πατάτες smashed με κρέμα ξυγαλο, ντουκά και δεντρολίβανο

---

L•SD•VG

#### **Tyrokafteri Dip**

Spicy feta dip with smoked paprika and grilled peppers  
Τυροκαυτερή με φέτα, καπνιστή πάπρικα και ψητές πιπεριές

---

L•SD•VG

#### **Tzatziki Dip**

Tzatziki with pickled cucumber and confit garlic  
Τζατζίκι με πίκλα αγγουριού και σκόρδο κονφί

---

F

#### **Tarama Dip**

White tarama with smoked cod roe, preserved lemon and olive oil  
Λευκός ταραμάς με καπνιστή ρέγκα, παστό λεμόνι και ελαιόλαδο

---

GL L•SS•VG

#### **Grilled Herb Pie**

Homemade marathopita with seasonal greens, feta cream, and sesame  
Σπιτική μαραθόπιτα με χόρτα εποχής, κρέμα φέτας και σουσάμι

---

GL•SD•F

#### **Bruschetta**

Marinated anchovy, taramas, confit lemon, salicornia, Florina pepper cream  
Μπρουσκέτα με γαύρο μαρινάτο, ταραμά, λεμόνι κονφί, σαλικорνία, κρέμα πιπεριάς Φλωρίνης

---

# SALADS

ΣΑΛΑΤΕΣ

GL•L•SD•VG

## **Greek Salad**

Greek salad with Seliano feta, cherry tomatoes, olives, and carob rusks  
Χωριάτικη σαλάτα με φέτα Σελιανή, τοματίνια, ελιές και παξιμάδι

---

SD•VG

## **Beluga Lentil Salad**

Beluga lentils with sweet potato, avocado, pomegranate, and lime dressing  
Σαλάτα από φακές Beluga, γλυκοπατάτα, αβοκάντο, ρόδι και dressing lime

---

SD•GL•SS

## **Salad with Cretan Syglino**

Mixed greens with Cretan syglino, pomegranate, koulouri, and orange vinaigrette  
Σαλάτα με Κρητικό σύγκλινο, baby φυλλώματα, ρόδι, κουλούρι και βινεγκρέτ

---

SD•N•L•VG

## **Beetroot**

Two-tone beetroot salad with kopanisti and savory pistachio granola  
Σαλάτα από δύο είδη παντζαριού με κοπανιστή και αλμυρή granola

---

# MEZE

ΜΕΖΕΔΕΣ

**ML•L•SD•N** Grilled calamari with bulgur, quinoa tabbouleh and pesto dressing  
Καλαμάρι σχάρας με ταμπουλέ από πλιγούρι, κινόα και σάλτσα πέστο

---

**F•GL•E•SD** Crispy fried cod with beetroot and garlic mayo  
Τραγανός μπακαλιάρος με παντζάρι και μαγιονέζα σκόρδου

---

**SF•SD•SS** Grilled shrimps with mixed pepper and tomato carpaccio  
Γαρίδες σχάρας μαριναρισμένες με διάφορα πιπέρια και καρπάτσιο ντομάτας

---

**MU•SD** Grilled octopus with citrus sauce, carrot purée, and herb salad  
Χταπόδι σχάρας με σάλτσα εσπεριδοειδών, πουρέ καρότου και σαλάτα φρέσκων μυρωδικών

---

**SF•MU•SD•GL** Steamed mussels with white wine, fennel, bread crumbs and fresh herbs  
Αχνιστά μύδια με λευκό κρασί, μάραθο, ψίχα ψωμιού και φρέσκα βότανα

---

**MU•SF•E** Seafood lahanodolma with mussels, octopus, shrimps and lemon-egg cream with saffron  
Λαχανοντολμάς θαλασσινών με μύδια, χταπόδι, γαρίδες και αυγολέμονο με σαφράν

---

**GL•L•VG** Gemista flavored fregola with confit cherry tomatoes and galeni cream  
Κους κους με άρωμα γεμιστών, κονφί τοματίνια και κρέμα γαλένι

---

**GL•L•SD** Pork gyros on handmade flatbread, avocado tzatziki, tomato, and onion  
Γύρος χοιρινός σε χειροποίητη πίτα, αβοκάντο τζατζίκι, ντομάτα και κρεμμύδι

---

**MU•SS•L•SD•GL** Grilled chicken souvlaki with honey-mustard marinade, pita bread and yogurt-tahini cream  
Σουβλάκι κοτόπουλο σχάρας μαριναρισμένο με μέλι-μουστάρδα, πίτα και κρέμα γιαουρτιού-ταχίνι

---

**GL•E•SD** Beef patties with fresh chips, fresh tomatoes and smoked mayo  
Μοσχαρίσια μπιφτέκια με τσιπς πατάτας, φρέσκια ντομάτα και καπνιστή μαγιονέζα

---

# DESSERTS

## ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

**GL•E•N** Orange pie with vanilla chantilly – orange gel, vanilla crumble, orange juice, and candied oranges  
Πορτοκαλόπιτα με βανίλια σαντιγί – ζελέ πορτοκάλι, crumble βανίλιας, χυμός πορτοκάλι και καραμελωμένα πορτοκάλια

---

**L•N•GL** Semolina halva, chocolate cremeux, praline hazelnut, chocolate crumble and forest berries jam  
Σιμιγδαλένιος χαλβάς, cremeux σοκολάτας, πραλίνα φουντούκι, crumble σοκολάτας, μαρμελάδα κόκκινων φρούτων

---

**V•GL** **Ice Cream**  
Salty caramel - Αλατισμένη καραμέλα  
Swiss chocolate - Ελβετική σοκολάτα  
Vanilla Madagascar - Βανίλια Μαδαγασκάρης

---

**V•GL** **Sorbet**  
Mango - Μάνγκο  
Strawberries - Φράουλα

---

CURATED BY  
**NIKOS KOURKOUTAS**  
&  
**MANOS ELLINIKAKIS**

---

### 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 • **L** 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: MILTIADIS VARDAS  
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: ΜΙΛΤΙΑΔΗΣ ΒΑΡΔΑΣ  
Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ – ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)