



# LUNCH MENU



## TO START



Baked feta cheese in sesame crust and marmalade from local cherry tomatoes.  
Τυρί φέτα παναρισμένη με καβουρδισμένο σουσάμι και μαρμελάδα από ντοματάκι της Κω.

**10.00€**

Bruschetta with jamon, mozzarella, cherry tomato and basil oil.  
Μπρουσκέτα με jamon, μοτσαρέλα, ντοματίνι και λάδι βασιλικού.

**11.00€**

Grilled mushrooms trilogy with thyme and truffle mayonnaise.  
Τριλογίαμανιταριών ψητά με θυμάρι και μαγιονέζα τρούφας.

**12.00€**

Vegetables, marinated in petimezi, with grilled talagani cheese.  
Μαριναρισμένα λαχανικά σε πετιμέζι, με ψητό ταλαγάνι.

**11.00€**

Mussels, steamed with fish fumet, lemongrass, chili and aged tsipouro spirit.  
Μύδια αχνιστά με φινέ ψαριού, λεμονόχορτο, τσίλι και παλαιωμένο τσίπουρο.

**14.00€**

Crispy panfried panko shrimps with chimichurry sauce.  
Γαρίδες πανέ σε Panko με σάλτσα chimichurri.

**15.00€**



## SALADS



Greek salad with tomato, onion, cucumber, pepper, caper and traditional krasotiri goat cheese.

Ελληνική σαλάτα με ντομάτα, κρεμμύδι, αγγούρι, κάπαρη, πιπεριά και κρασοτύρι.

**13.00€**

Colourful quinoa salad with grilled prawns, cucumber, chives and yuzu dressing.

Σαλάτα με πολύχρωμη κινόα, ψητές γαρίδες, αγγούρι, σχοινόπρασο και σάλτσα yuzu.

**16.00€**

Caesar Salad with grilled chicken and aged parmesan.

Σαλάτα του Καίσαρα με ψητό φιλέτο κοτόπουλο και μακράς ωρίμανσης παρμεζάνα.

**14.00€**



## FROM OUR OVEN



Margarita Pizza with basil pesto, tomato sauce and mozzarella.  
Pizza Μαργαρίτα με πέστο βασιλικού, σάλτσα ντομάτας και μοτσαρέλα.

**15.00€**

Greek Pizza with feta cheese, onion, tomato sauce and fresh oregano.  
Pizza Ελληνική με φέτα, κρεμμύδι, ντομάτα και φρέσκια ρίγανη.

**16.00€**

Carpaccio Pizza with tomato sauce, baby rocket, beef carpaccio and truffle oil.  
Pizza Καρπάτσιο με σάλτσα ντομάτας, baby ρόκα, μοσχαρίσιο καρπάτσιο και λάδι τρούφας.

**18.00€**

Peinirli Pizza with tomato sauce, minced sausage beef and mozzarella.  
Πεϊνιρλί με σάλτσα ντομάτας, κιμά από χωριάτικο λουκάνικο και μοτσαρέλα.

**17.00€**



## PASTA



Orzo with seafood bisque and grilled octopus.  
Κριθαράκι με ζωμό θαλασσινών και ψητό χταπόδι.

**16.00€**

Striftoudi (traditional pasta) with olive, caper, feta cheese and pomodoro sauce.  
Στριφτούδι (παραδοσιακά ζυμαρικά) με ελιά, κάπαρη, φέτα και σάλτσα pomodoro.

**14.00€**

Linguini with traditional slow cooked Italian Bolognese.  
Λιγκουίνι με αυθεντική, σιγομαγειρεμένη ιταλική Μπολονέζ.

**18,00€**

Emmer Wheat Spaghetti Aglio Olio e peperoncino.  
Σπαγγέτι από δικκόκο σιτάρι Aglio Olio e peperoncino.

**17.00€**



## MAIN COURSES



Grilled Thrapsalo (arrow squid) served with tabbouleh salad.

Θράψαλο στην οχάρα με σαλάτα ταμπουλέ.

**18.00€**

Catch of the day, served with boiled vegetables and lemon oil sauce.

Ψάρι ημέρας με βραστά λαχανικά και λαδολέμονο.

**24.00€**

Beef Souvlaki on homemade pita bread with grilled vegetables.

Μοσχαρίσιο σουβλάκι πάνω σε χειροποίητη πίτα με ψητά λαχανικά.

**20.00€**

Tandoori roast chicken with baked potatoes and flavoured yogurt sauce.

Ψητό κοτόπουλο, αρωματισμένο με tandoori με ψητές πατάτες και αρωματικό γιαούρτι.

**18.00€**

Pork tenderloin with crispy potatoes and homemade barbecue sauce.

Ψαρονέφρι με τραγανές πατάτες και σπιτική σάλτσα μπάρμπεκιου.

**19.00€**



## DESSERTS



Seasonal fruit platter.  
Φρέσκα φρούτα εποχής.

**10.00€**

Ice cream (per scoop).  
Ποικιλία από παγωτό (η μπάλα).

**3.00€**

Παραδοσιακό ελληνικό γλυκό ημέρας.  
Greek traditional dessert of the day.

**10.00€**



# DINER MENU





## TO START



Green fava with smoked octopus and xeres vinegar.  
Πράσινη φάβα με καπνιστό χταπόδι και ξίδι xeres.

**15.00€**

Sea bass ceviche with jalapeno pepper, yuzu juice and mango cream.  
Σεβίτσε λαβράκι με πιπεριά χαλαπένιο, χυμό yuzu και κρέμα μάνγκο.

**18.00€**

Tuna tartare with avocado cream and selic.  
Ταρτάρ τόνου με κρέμα αβοκάντο και σπαράγγια θαλάσσης.

**18.00€**

Smoked duck fillet with homemade carrot-tomato sauce, glazed carrots and hoisin sauce.

Καπνιστό φιλέτο πάπιας με χειροποίητη σάλτσα ντομάτας με καρότο, καρότα  
γλασέ και σω hoisin.

**19.00€**

Beef carpaccio with caper leaves and truffle graviera.  
Μοσχαρίσιο φιλέτο καρπάτσιο με καπαρόφυλλα και γραβιέρα με μαύρη τρούφα.

**17.00€**



## SALADS



Radish green salad with cherry tomatoes, orange slices, homemade granola and orange-ginger dressing.

Πράσινη σαλάτα με ραπανάκι, ντοματίνια, φιλέτα πορτοκαλιού, σπιτική γκρανόλα και dressing με πορτοκάλι και τζίντζερ.

**15.00€**

Burrata cheese with basil oil and tomato slices.

Burrata με λάδι βασιλικού και φέτες ντομάτας.

**16.00€**

Baby spinach and beetroot salad with gorgonzola, crispy prosciutto and petimezi dressing.

Σαλάτα με σπανάκι και παντζάρι baby, γκοργκοντζόλα, τραγανό προσιούτο και dressing από πετιμέζι.

**17.00€**

Greek salad with tomato, onion, cucumber, pepper, caper and traditional wine cheese.

Ελληνική σαλάτα με ντομάτα, κρεμμύδι, αγγούρι, κάπαρη, πιπεριά και κρασοτύρι.

**13.00€**

PASTA & RISOTTI



Ravioli with sautéed wild mushrooms and fresh truffle.

Ραβιόλι με άγρια μανιτάρια σοτέ και φρέσκια τρούφα.

**19.00€**

Beef ragu risotto with asparagus, beurre noisette and aged graviera cheese.  
Ριζότο με μοσχαράκι ραγού και σπαράγγια, βούτυρο νουαζέτ και γραβιέρα μακράς ωρίμανσης.

**18.00€**

Bouillabaisse risotto with sea urchins and lemon marmalade.  
Ριζότο μαγειρεμένο σε ζωμό μπουγιαμπέσας, ακινό και μαρμελάδα λεμόνι.

**20.00€**

Tagliolini with sobrasada sauce and grilled chorizo.

Ταγλιολίνι με σάλτσα sobrasada και ψητό τσορίθο.

**18.00€**

Pappardelle with fresh salmon, crème fraîche and fennel.  
Παπαρδέλες με φρέσκο σολομό, τυρί κρέμα και μάραθο.

**17.00€**



## MAIN COURSES



Crispy chicken breast with sweet potato and gastrique sauce.

Ψητό στήθος κοτόπουλου με τραγανή πέτσα, γλυκοπατάτα και σάλτσα gastrique.

**20.00€**

Sautéed salmon, marinated in ponzu sauce, served with warm quinoa with vegetables.

Σολομός σοτέ, μαριναρισμένος σε ρονζυ, συνοδεύεται με ζέστη κινόα με λαχανικά.

**22.00€**

Catch of the day with kalfalithres, stamnagathi, lapatha, and bottarga mousse from Messolonghi.

Ψάρι ημέρας με καυκαλήθρες, σταμναγκάθι, λάπαθα και μους αυγοτάραχου Μεσολογγίου.

**24.00€**

Braised pork Iberico with celeriac purée, sweet beetroot and herbs sauce.

Χοιρίδιο Iberico μπραιζέ με πουρέ σελινόριζας, γλυκό παντζάρι και σάλτσα μυρωδικών.

**24.00€**

Lamb with potato croquet and shallot au lamb broth.

Αρνί με κροκέτα πατάτας και εσαλότι, ψημένα σε ζωμό αρνιού.

**22.00€**

Beef fillet with parsnips, vanilla, king oyster mushrooms, grilled vegetables and gravy sauce with truffle.

Φιλέτο μοσχαριού με κρέμα παστινάκι, βανίλια,μανιτάρια king oyster στην σάρα, ψητά λαχανικά και σάλτσα gravy με τρούφα.

**26.00€**

Rib eye με σάλτσα Μπεαρνέζ και τηγανιτές πατάτες.

Rib eye with Bearnaise sauce and fried potatoes.

**32.00€**



## DESSERTS



White chocolate cheesecake with forest fruits.  
Cheesecake λευκής σοκολάτας με φρούτα του δάσους.  
**10.00€**

Lemon tart with flavoured meringues.  
Τάρτα λεμόνι με αρωματικές μαρέγκες.  
**10.00€**

Namelaka caramel brownie.  
Brownie με καραμέλα Namelaka.  
**12.00€**

Apple Tonka semifreddo.  
Semifreddo με Tonka και μήλο.  
**12.00€**

Crème Guanaja 70% and chocolate in two textures.  
Βοτσαλα απο κρέμα Guanaja 70% και σοκολάτα με δύο υφές.  
**12.00€**

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις | Ψωμί: 3€

Για οποιαδήποτε αλλεργία παρακαλώ απευθυνθείτε στον σερβιτόρο μας.

Στις ανωτέρω παρασκευές ενδέχεται να χρησιμοποιηθούν και φρεσκοκατεψυγμένες πρώτες ύλες.

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

Το ξενοδοχείο διατηρεί το δικαίωμα αλλαγής των τιμών, του ωραρίου και των ημερών λειτουργίας του εστιατορίου χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση.

Η επιχείρηση διαθέτει έντυπα δελτία κοντά στην έξοδο του εστιατορίου για την καταγραφή τυχόν παραπόνων.

Αγορανομικός υπεύθυνος: Ρεΐση Μερόπη

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ, ΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ - ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ).

Service and Taxes are included in the prices | Bread: 3€

Please inform our service staff for any food allergies.

The above dishes may contain freshly frozen ingredients.

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

The hotel reserves the right to alter prices, operating hours and days of the restaurant without prior notice.

The establishment has printed forms available near the exit of the restaurant for the registration of any complaints.

Inspector Market Officer: Reisi Meropi

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