

# LANGO

DESIGN HOTEL  
& SPA

For your order please call **9**.

After you finish your meal, you are kindly requested to call Room service in order for your tray to be removed

Για κάθε παραγγελία καλέστε τον αριθμό **9**.

Μετά το πέρας του γεύματος παρακαλείσθε όπως καλέσετε την Υπηρεσία Δωματίων για την απόσυρση του δίσκου σας.

## ROOM SERVICE BREAKFAST MENU

Served from  
08:00 am to  
11:00 am

### **Continental Breakfast / Ευρωπαϊκό Πρωινό € 20.00**

Fresh orange or grapefruit juice.  
Φρέσκος χυμός από πορτοκάλι ή γκρέιπφρουτ.

Espresso, espresso decaffeinated, cappuccino, filter coffee, instant coffee, instant decaffeinated coffee, hot chocolate, Greek coffee, milk or tea.

Εσπρέσο, εσπρέσο ντεκαφεϊνέ, καπουτσίνο, καφές φίλτρου, στιγμιαίος, στιγμιαίος ντεκαφεϊνέ, ζεστή σοκολάτα, ελληνικός καφές, γάλα ή τσάι.

Baker's basket with breakfast rolls, toasted bread (white or whole-wheat), biscuits and sponge cake. Served with butter and marmalade.

Καλάθι με φρεσκοψημένα ψωμάκια, φρυγανισμένο ψωμί του τοστ, λευκό ή ολικής άλεσης, κουλουράκια, κέικ. Σερβίρονται με βούτυρο και μαρμελάδα.

---

**ROOM  
SERVICE  
BREAKFAST  
MENU**

Served from  
08:00 am to  
11:00 am

**Lango Breakfast / Lango Πρωινό**

**€ 30.00**

Fresh orange or grapefruit juice.  
Φρέσκος χυμός από πορτοκάλι ή γκρέιπφρουτ.

Espresso, espresso decaffeinated, cappuccino, filter coffee, instant coffee, instant decaffeinated coffee, hot chocolate, Greek coffee, milk or tea.

Εσπρέσο, εσπρέσο ντεκαφεϊνέ, καπουτσίνο, καφές φίλτρου, στιγμιαίος, στιγμιαίος ντεκαφεϊνέ, ζεστή σοκολάτα, ελληνικός καφές, γάλα ή τσάι.

Baker's basket with breakfast rolls, toasted bread (white or whole-wheat), biscuits and sponge cake. Served with butter, marmalade, honey and choco praline spread.

Καλάθι με φρεσκοψημένα ψωμάκια, φρυγανισμένο ψωμί του τοστ, λευκό ή ολικής άλεσης, κουλουράκια, κέικ. Σερβίρονται με βούτυρο και μαρμελάδα, μέλι και πραλίνα φουντουκιού.

Your choice of cereal. Cornflakes, muesli, homemade granola, rice crispies, choco pops with milk or yogurt.

Δημητριακά της επιλογής σας. Cornflakes, muesli, σπιτική granola, rice crispies, choco pops με γάλα ή γιαούρτι.

Omelette of your choice.

Ομελέτα της επιλογής σας.

A variety of cheese and cold cuts.

Ποικιλία τυριών και αλλαντικών.

Freshly sliced fruit.

Φρεσκοκομμένα φρούτα.

---

**ROOM  
SERVICE  
BREAKFAST  
MENU**

Served from  
08:00 am to  
11:00 am

**Υγιεινό Πρωινό / Healthy Breakfast**

**€ 30.00**

Fresh orange or grapefruit juice.  
Φρέσκος χυμός από πορτοκάλι ή γκρέιπφρουτ.

Super Smoothie with orange, carrot, yogurt, honey.  
Super Smoothie με πορτοκάλι, καρότο, γιαούρτι, μέλι.

Whole wheat bread with tahini and honey.  
Ψωμί ολικής άλεσης με ταχίνι και μέλι.

Egg white omelette. Served with whole wheat toasted bread and  
avocado spread.  
Ομελέτα με ασπράδια. Σερβίρονται με φρυγανισμένο ψωμί ολικής  
άλεσης και αβοκάντο.

Porridge with skimmed milk or almond milk or soy milk.  
Πίτουρο βρώμης με γάλα χαμηλών λιπαρών ή γάλα αμυγδάλου ή  
γάλα σόγιας.

Fresh seasonal fruit salad.  
Φρουτοσαλάτα εποχής.

---

**ALL  
DAY  
MENU**

Served from  
11:00 am to 23:00 pm

---

**FIRST BITES**

- Homemade fried potatoes with bacon powder.  
Σπιτικές τηγανητές πατάτες με πούδρα μπέικον. **€ 6.00**
- Crispy panfried panko shrimps with chimichurry sauce.  
Γαρίδες πανέ σε panko με σαλτσα chimichurri. **€ 15.00**

---

**SALADS**

- Greek salad with tomato, onion, cucumber, caper, pepper and feta cheese.  
Ελληνική σαλάτα με ντομάτα, κρεμμύδι, αγγούρι, κάπαρη, πιπεριά και τυρί φέτα. **€ 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 fillet and aged parmesan.  
Σαλάτα του Καίσαρα με ψητό φιλέτο κοτόπουλο και παρμεζάνα μακράς ωρίμανσης. **€ 14.00**

SANDWICHES  
& MORE

Whole grain tortilla with grilled mushrooms, cottage cheese, avocado, cucumber and tomato. Served with green salad. **€ 10.00**

Τορτίγια ολικής άλεσης με ψητά μανιτάρια, τυρί cottage, αβοκάντο, αγγούρι και ντομάτα. Σερβίρεται με πράσινη σαλάτα εποχής.

Cypriot pitta (flat bread) with grilled chicken, grilled mushrooms, halloumi cheese, arugula and yogurt dip. Served with green salad. **€ 12.00**

Κυπριακή πίτα με ψητό στήθος κοτόπουλου, μανιτάρια ψητά, χαλούμι σχάρας, ρόκα και σάλτσα γιαουρτιού. Σερβίρεται με πράσινη σαλάτα εποχής.

Club sandwich with grilled chicken, bacon, cheese, tomato, omelet, lettuce, and mustard-mayonnaise dressing. Served with homemade fried potatoes. **€ 15.00**

Club sandwich με ψητό κοτόπουλο, μπέικον, τυρί, ντομάτα, ομελέτα, μαρούλι και σάλτσα από μαγιονέζα και μουστάρδα. Σερβίρεται με σπιτικές τηγανητές πατάτες.

Beef burger with tomato, cheddar, bacon and onion rings. Served with homemade fried potatoes. **€ 18.00**

Μοσχαρίσιο burger σε αφράτο ψωμί brioche, ντομάτα, τσένταρ, μπέικον και τηγανιτές ροδέλες κρεμμυδιού. Σερβίρεται με σπιτικές τηγανητές πατάτες

Vegan burger with gluten free bread, tofu, lettuce, tomato and vegan mayonnaise. Served with green salad. **€ 14.00**

Vegan burger με ψωμί χωρίς γλουτένη, τόφου, μαρούλι, ντομάτα και μαγιονέζα vegan. Σερβίρεται με πράσινη σαλάτα εποχής.

FROM  
OUR  
OVEN

Margarita Pizza with basil pesto, tomato sauce and mozzarella. **€ 15.00**  
Pizza Μαργαρίτα με πέστο βασιλικού, σάλτσα ντομάτας και μοτσαρέλα

Greek Pizza with feta cheese, onion, tomato and fresh oregano **€ 16.00**  
Pizza Ελληνική με φέτα, κρεμμύδι, ντομάτα και φρέσκια ρίγανη.

---

PASTA

- Linguini with traditional slow cooked Italian Bolognese. € 18.00  
Λιγκουίνι με αυθεντική, σιγομαγειρεμένη ιταλική Μπολονέζ
- Spaghetti Aglio Olio e peperoncino. € 17.00  
Σπαγγέτι Aglio Olio e peperoncino.

---

MAIN  
COURSES

- Sautéed salmon, marinated with ponzu and mirin, served with warm quinoa with vegetables. € 22.00  
Σολομός σοτέ, μαριναρισμένος σε ponzu και mirin, συνοδεύεται με ζέστη κινόα με λαχανικά.
- Tandoori chicken with baked potatoes and flavoured yogurt sauce. € 20.00  
Ψητό κοτόπουλο, αρωματισμένο με tandoori, με ψητές πατάτες και αρωματικό γιαούρτι.
- Rib eye with Bearnaise sauce and baby potatoes. € 32.00  
Rib eye με σάλτσα Μπεαρνέζ και πατάτες baby.

---

DESSERTS

- Seasonal fruit platter € 10.00  
Φρέσκα φρούτα εποχής
- Ice cream (per scoop). € 3.00  
Ποικιλία από παγωτό (η μπάλα)
- Greek traditional dessert of the day € 10.00  
Παραδοσιακό ελληνικό γλυκό ημέρας

---

## LATE NIGHT MENU

Served from  
23:00 am to 08:00 am

- |   |               |
|---|---------------|
| White baguette with turkey, cheese, tomato and mayonnaise<br>Λευκή Μπαγκέτα με γαλοπούλα, τυρί, ντομάτα και μαγιονέζα             | <b>€ 7.00</b> |
| Tortilla with ham, emmental cheese, egg and lettuce<br>Τορτιγια με ζαμπόν fountre, τυρί emmental, αυγό και μαρούλι                | <b>€ 7.00</b> |
| Green leaves salad with parmesan flakes and citrus dressing<br>Πράσινη σαλάτα με νιφάδες παρμεζάνας και dressing<br>εσπεριδοειδών | <b>€ 7.00</b> |

---

## BEVERAGE LIST - MAIN BAR MENU

---

### HOT COFFEES & BEVERAGES

Greek Coffee / Ελληνικός Καφές	€ 3.50
Double Greek Coffee / Διπλός Ελληνικός Καφές	€ 4.50
Espresso (Ristretto, Lungo, Macchiato)	€ 3.00
Espresso Double / Διπλός Espresso	€ 3.50
Americano	€ 3.50
Espresso Afogatto	€ 5.00
Filter Coffee / Καφές Φίλτρου	€ 4.00
Instant Coffee / Στιγμιαίος Καφές	€ 4.00
Cappuccino	€ 5.00
Flat White	€ 4.50
Latte	€ 4.50
Chocolate / Ζεστή Σοκολάτα	€ 5.00
Caffe Mocha	€ 5.00

---

### SUMMER COFFEES & BEVERAGES

Espresso Freddo	€ 4.00
Iced Americano	€ 4.00
Instant Iced Coffee / Στιγμιαίος Καφές Φραπέ	€ 4.00
Cappuccino Freddo	€ 5.00
Cold Chocolate / Κρύα Σοκολάτα	€ 5.00
Milkshake - Vanilla, Chocolate, Strawberry (Βανίλια, Σοκολάτα, Φράουλα)	€ 7.00

\*Decaffeinated / Soya, Almond, Oat Milk options available at no extra charge

# LANGO

DESIGN HOTEL  
& SPA

---

## HOT TEA

Earl Grey	€ 4.00
English Breakfast	€ 4.00
Green	€ 4.00
Lemon	€ 4.00
Peppermint	€ 4.00

---

## ICED TEA

Detox Sport	€ 5.00
Koan Garden Tea	€ 4.00
Lemon Iced Tea	€ 4.00
Peach Iced Tea	€ 4.00

---

## MINERAL WATER

AVRA, Natural Mineral Water / Μεταλλικό Νερό	€ 4.00 / 1 lt	€ 3.00 / 500ml
San Pellegrino, Sparkling Water / Ανθρακούχο Νερό	€ 7.00 / 750ml	€ 4.00 / 250ml

---

## ICE CREAM & MILKSHAKES

Vanilla, Chocolate, Strawberry, Banana Βανίλια, Σοκολάτα, Φράουλα, Μπανάνα	€ 8.00
Ice cream/ Sorbet per Scoop Παγωτό / Σορμπέ ανά Μπάλα	€ 3.00

# LANGO

DESIGN HOTEL  
& SPA

---

## REFRESHMENTS

	25cl	20cl
Coca-Cola (Light, Zero)	€ 4.00	-
Lemonade / Orangeade / Sprite	€ 4.00	-
Soda / Tonic / Lemon Tonic	€ 4.00	-
Ginger Beer / Ginger Ale	€ 4.00	-
Red Bull	€ 6.00	-
Three Cents Pink Grapefruit Soda	-	€ 6.00

---

## FRESH FRUIT JUICES / ΦΡΕΣΚΟΙ ΧΥΜΟΙ

Fresh Orange Juice / Φρέσκος Χυμός Πορτοκάλι	€ 6.00
Fresh Mixed Juice (with Seasonal Fruits) / Φρέσκος Χυμός Ανάμεικτος (με φρούτα εποχής)	€ 8.00

---

## BEERS

Mamos Pilsner Draft Beer	€ 5.50
Nissos All-Day Lager Organic, 4.5% ABV	€ 7.50
Heineken Lager Beer, 5.0% ABV	€ 6.00
Corona Lager Beer, 4.6% ABV	€ 7.00
Amstel Radler, 2% ABV	€ 7.00
Non-Alcoholic Brew / Χωρίς Αλκοόλ	€ 5.00

# LANGO

DESIGN HOTEL  
& SPA

---

## APERITIF

	<b>Glass (50ml)</b>	<b>Bottle (700ml)</b>
Ouzo/ Tsipouro	€ 6.00	-
Campari/ Aperol /Cynar	€ 8.00	€ 90.00
Otto's Athens Vermouth / Italicus Rosolio Di Bergamotto	€ 9.00	€ 110.00
Martini Bianco/ Martini Rosso/ Martini Extra Dry	€ 8.00	€ 90.00

---

## RUM

	<b>Glass (50ml)</b>	<b>Bottle (700ml)</b>
Regular	€ 10.00	€ 120.00
Premium (Pampero Especial, Bacardi Carta Negra, Cachaca Janeiro, Captain Morgan, Ron Zacapa 23, Diplomatico Reserva)	€ 12.00	€ 140.00

---

## GIN

	<b>Glass (50ml)</b>	<b>Bottle (700ml)</b>
Regular	€ 10.00	€ 100.00
Premium (Bombay Sapphire, Tanqueray No Ten, Hendrick's, Monkey 47, G'Vine)	€ 12.00	€ 120.00

---

## VODKA

	<b>Glass (50ml)</b>	<b>Bottle (700ml)</b>
Regular	€ 10.00	€ 100.00
Premium (Belvedere, Grey Goose, Ciroc, Stolichnaya Elit, Ketel One, Beluga)	€ 13.00	€ 130.00
Luxury Brands (Crystal Head, Roberto Cavalli)	€ 15.00	€ 150.00

---

		<b>Glass (50ml)</b>	<b>Bottle (700ml)</b>
<b>TEQUILA</b>	Regular	€ 10.00	€ 100.00
	Premium (Jose Cuervo Black, Nuestra Soledad Ejutla Mezcal, Don Julio Reposado, Don Julio Anejo, Don Julio 1942, Patron Reposado, Patron Anejo)	€ 13.00	€ 130.00

---

		<b>Glass (50ml)</b>	<b>Bottle (700ml)</b>
<b>WHISKY</b>	Regular	€ 10.00	€ 100.00
	Special	€ 14.00	€ 140.00
	Premium (Johnnie Walker Blue Label)	€ 38.00	€ 220.00
<b>SCOTCH BLENDED WHISKY</b>			

<b>SINGLE MALT WHISKY</b>	Cardhu, Talisker, Lagavulin, Glenfiddich 12	€ 14.00	€ 140.00
---------------------------	---	---------	----------

---

		<b>Glass (50ml)</b>	<b>Bottle (700ml)</b>
<b>BOURBON - KENTUCKY - TENNESSEE</b>	Bulleit Bourbon, Maker's Mark, Jack Daniel's	€ 12.00	€ 120.00

# LANGO

DESIGN HOTEL  
& SPA

## COGNAC - BRANDY

	Glass (50ml)	Bottle (700ml)
Metaxa 5*	€ 9.00	€ 100.00
Metaxa 7*	€ 9.00	€ 100.00
Metaxa 12*, Hennessy V.S.O.P., Remy Martin V.S.O.P.	€ 12.00	€ 140.00
Courvoisier XO	€ 25.00	€ 280.00

## DIGESTIVES

	Glass (25ml)	Bottle (700ml)
Jägermeister, Fernet-Branca, DARK CAVE 5- Years-Old Aged Tsipouro, Skinos Mastiha, Limoncello Di Sorento, Tentoura Castro	€ 8.00	€ 80.00
Grappa Bianca Bartolo Nardin	€ 9.00	€ 90.00
Greek Eau de Vie	€ 8.00	€ 120.00

## COCKTAILS

### CLASSIC & LUXURIOUS

Cosmopolitan, Mojito, Margarita, Caipirinha, Pina Colada, Martini, Negroni, Paloma, Zombie	€ 12.00
--	---------

### MOCKTAILS

Virgin Mojito, Virgin Mary, Virgin Margarita, Daiquiri, Bob's Dream, Mediterraneo, Berries of Paradise	€ 10.00
--	---------

**SIGNATURE  
COCKTAILS**

€ 12.00

**Rea**

Champagne, pomegranate liquor,  
pomegranate seeds

**Solera System**

Zacapa Solera 23 rum, Oloroso sherry,  
Pedro Jimenez sherry, oleo sccharum –  
lime, vanilla & plum syrup, aromatic bitters

**Saudade**

Skinos Mastiha spirit, Otto's Athens  
vermouth, Campari, fresh strawberries

**Rose Sunset**

Rose Merlot wine, Tanqueray Ten, pink  
grapefruit juice, orange bitters

---

**WINE BY  
THE GLASS**

**CHAMPAGNES &  
SPRARKLING WINES**

	<b>Glass (15cl)</b>	<b>Bottle (750ml)</b>
N.V Pierre Gimonnet & Fils Brut	€ 19.00	€ 99.00
N.V Moet & Chandon Ice	€ 18.00	€ 120.00
Prosecco Brut	€ 9.00	€ 35.00

**WHITE WINES /  
ΛΕΥΚΟΙ ΟΙΝΟΙ**

	<b>Glass (15cl)</b>	<b>Bottle (750ml)</b>
9, Muses Estate, Viotia Assyrtiko, Trebbiano, Sauvignon Blanc	€ 8.00	€ 27.00
Petalò, Gofas Estate, Peloponnese Moschofilero, Roditis	€ 6.00	€ 25.00
Ktima Akrani Chardonnay, Kos	€ 7.00	€ 25.00
Tear of the Pine, Kechris Winery, Traditional Appellation, Macedonia Retsina, Assyrtiko	€ 8.00	€ 38.00

## ROSE WINES / POZE OINOI

	Glass (15cl)	Bottle (750ml)
A.Muse, Muses Estate, Viotia Sauvignon Blanc -Mouhtaros	€ 9.00	€ 35.00
Little Ark, Lantides Winery, Peloponnese Moschofilero	€ 8.00	€ 32.00
Anthosmias, Tsimbidis Winery, Laconia Agiorgitiko, Moschofilero, Malagouzia	€ 7.00	€ 29.00
Lango Melo, Petra Marinou, Kos Mavrothiriko, Muscat	€ 7.00	€ 28.00

## RED WINES / EPYΘPOI OINOI

	Glass (15cl)	Bottle (750ml)
Akres, Domain Skouras, Peloponnese Agiorgitiko, Cabernet Sauvignon	€ 6.00	€ 26.00
The Duck, Filia Gi Winery, Karditsa Limniona, Syrah, Merlot	€ 7.00	€ 28.00
Cuvee III, Mega Spileo Estate, Kalavrita Mavrodafne, Cabernet Sauvignon, Agiorgitiko	€ 9.00	€ 35.00

**DESSERT -  
FORTIFIED WINES /  
ΓΛΥΚΟΙ  
ΕΝΙΣΧΥΜΕΝΟΙ  
ΟΙΝΟΙ**

	<b>Glass (7.5cl)</b>	<b>Bottle (750ml)</b>
Mavrodaphne of Patras Vin Doux, Muscat of Limnos	<b>€ 7.00</b>	<b>€ 25.00</b>

**DISTILLATES /  
ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΑ**

	<b>Glass (5cl)</b>
DARK CAVE 5-Years-Old Aged Tsipouro, Tsilili Distillery	<b>€ 8.00</b>

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις.

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.

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.

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.

Inspector Market Officer: Reisi Meropi

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