



THE BREAD | BROT

Freshly baked sourdough with olive oil and oregano accompanied by Santorini fava and olives
Frisch gebackenes Sauerteigbrot mit Olivenöl und Oregano, dazu Favabohnen und Oliven aus Santorini

STARTERS | VORSPEISEN

Hand-made Thessaloniki tyrokafteri Handgemachte Tyrokafteri aus Thessaloniki	8
Traditional tzatziki Traditionelles Tzatziki	7
Santorini fava Fava aus Santorin	8
White tarama with Messolonghi roe* Weiße Fischrogen-Creme mit Bottarga* aus Mesolongi	9
Fried feta* with tomato jam Gebratener Feta-Käse* mit Tomatenmarmelade	9
Traditional Eggplant dip Traditionelle Auberginen dip	8
Skin on french fries Pommes Frites mit Schale	7

SALADS | SALATEN

Greek salad Griechischer Salat	12
Dakos barley rusk with tomato, anthotyro* and Santorini capers Dakos aus Gerste mit Tomate, Anthotyro-Käse* und Santorin-Kapern	7
Ceasar salad, Green leaves, Grilled chicken, Bacon, Sweetcorn, Parmesan shavings, Caesar sauce Grüne Blattsalate, gegrilltes Hähnchen, Bacon, Zuckermais, Parmesanspäne, Caesar-Dressing	14

MAIN COURSE | HAUPTGERICHTE

Grilled shrimps** with couscous & vegetables Gegrillte Garnelen** mit Couscous & Gemüse	42
Grilled squid with couscous and vegetables Gegrillter Tintenfisch mit Couscous und Gemüse	24
Salmon fillet with warm potato salad Lachsfilet mit warmem Kartoffelsalat	24
Grilled chicken fillet with French fries Gegrilltes Hühnerfilet mit Pommes Frites	16
Grilled pork fillet with warm bulgur salad Gegrilltes Schweinefilet mit warmem Bulgursalat	22
Braised beef giouvetsi Giouvetsi – Geschmortes Kalbfleisch	18
Linguini with shrimps**, cherry tomatoes, olives and capers Linguine mit Garnelen**, Kirschtomaten, Oliven und Kapern	32
Yiaourtlou kebab* French fries with Skin Kleine Kebabs* Giaourtlou Pommes Frites mit Schale	21

DESSERTS

Strained yoghurt with sour cherry spoon sweet Griechischer Joghurt mit eingekochte Kirschen in Sirup	9
Seasonal fruits Saisonale Früchte	14
Variety of ice creams** Auswahl an Eiscreme**	12

Guests that have upgraded their stay to the 'Elevated Bliss' package, enjoy free choice of dishes across all à la carte menus (three course menus consisting of an appetizer, a main course and dessert per guest).

Food allergies: If you have a special dietary requirement, please inform a member of our staff before you place your order. V.A.T. is included in prices (euros). Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt - invoice). The restaurant / bar is legally required to issue official receipts, certified by the relevant tax office. Persons under 18 years of age are prohibited from consuming alcoholic beverages. The oil used on salads is olive oil. Sunflower seed oil is used for frying. *Protected Designation of Origin (PDO). **Frozen product. Responsible of statutory regulations implementation: Hotel General Manager - Panagiotis Ionas.

Gäste, die ein Upgrade auf das 'Elevated Bliss'-Paket gebucht haben, können aus allen À-la-carte-Menüs frei wählen (Drei-Gänge-Menüs, bestehend aus einer Vorspeise, einem Hauptgericht und einem Dessert pro Gast).

Lebensmittelallergien: Wenn Sie eine besondere Diät einhalten müssen, informieren Sie bitte einen unserer Mitarbeiter, bevor Sie Ihre Bestellung aufgeben. MwSt. ist in den Preisen enthalten (Euros). Der Verbraucher ist nicht zur Zahlung verpflichtet, wenn er nicht die Zahlungsquittung erhält (Quittung - Rechnung). Das Restaurant / die Bar ist gesetzlich verpflichtet, amtliche Belege auszustellen, die vom zuständigen Finanzamt beglaubigt sind. Personen unter 18 Jahren ist es untersagt, alkoholische Getränke zu konsumieren. Das in den Salaten verwendete Öl ist Olivenöl.

*Geschützte Ursprungsbezeichnung (G.U.). **Tiefkühlkost. Sonnenblumenöl wird zum Braten verwendet Verantwortlich für die Umsetzung der gesetzlichen Vorschriften: Hotel General Manager - Panagiotis Ionas.