



ENTRÉES ΟΡΕΚΤΙΚΑ

MOUSSE D'ŒUFS DE POISSON 6
citron confit et chips de pita
ΜΟΥΣ ΤΑΡΑΜΑ
λεμόνι κονφι και πιττάκια

DIP D'AUBERGINE FUMÉE 6
tomate fraîche, persil et miel
ΚΑΠΝΙΣΤΗ ΜΕΛΙΤΖΑΝΟΣΑΛΑΤΑ
φρέσκια τομάτα, μαϊντανό και μέλι

ANCHOIS MARINÉS 8
oignons verts, câpres et huile d'olive
ΓΑΥΡΟΣ ΜΑΡΙΝΑΤΟΣ
φρέσκο κρεμμυδάκι, κρίταμο και ελαιόλαδο

POULPE À LA SAUCE VINAIGRÉE** 14
tomates séchées au soleil, purée de gesses
et chutney de câpres
ΧΤΑΠΟΔΙ ΞΙΔΑΤΟ**
λιαστή τομάτα, φάβα και τσάτνεϊ κάπαρης

FETA* AU FOUR 10
sirop de raisin et graines de nigelle
ΦΕΤΑ* ΤΗΓΑΝΗΤΗ
πετιμέζι και μαυροκούκι

MOULES À LA VAPEUR** 11
fenouil, tomate et piment
ΜΥΔΙΑ ΑΧΝΙΣΤΑ**
φινόκιο, τομάτα και καυτερή πιπεριά

SALADE GRECQUE TRADITIONNELLE 10
tomate, oignon, concombre, poivron, olives,
câpres, feta*, huile d'olive
ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ
τομάτα, κρεμμύδι, αγγούρι, πιπεριά, ελιές,
κάπαρη, φέτα*, ελαιόλαδο

SALADE DE TOMATES CERISES 10
basilic frais, oignon mariné, biscottes de caroube,
fromage Tsalafouti*
ΣΑΛΑΤΑ ΤΟΜΑΤΙΝΙΑ
φρέσκος βασιλικός, μαριναρισμένο κρεμμύδι,
παξιμάδια χαρουπιού, Τσαλαφούτι*

SALADE DE HARICOTS VERTS NIÉBÉ 10
menthe, sésame grillé, fromage xinotyro*
et crème balsamique
ΣΑΛΑΤΑ ΑΜΠΕΛΟΦΑΣΟΥΛΑ
δυόσμο, καβουρδισμένο σουσάμι, ξινότυρο*
και κρέμα βαλσάμικο

PLATS PRINCIPAUX
ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

RISOTTO FAÇON LÉGUMES FARCIS 10
À LA CRÈME DE FETA*
tomate, menthe, feta*
ΡΙΖΟΤΟ ΜΕ ΓΕΥΣΗ ΑΠΟ ΓΕΜΙΣΤΑ
ΚΑΙ ΚΡΕΜΑ ΦΕΤΑΣ*
τομάτα, δυόσμος, φέτα*

COQ BRAISÉ TRADITIONNEL GREC 15
À LA SAUCE TOMATE ET AU VIN
avec des pâtes locales hilopites et
du fromage myzithra* séché
ΚΟΚΟΡΑΣ ΚΡΑΣΑΤΟΣ
με τοπικές χυλόπιτες και ξερή Μυζήθρα*

BAR GRILLÉ 8
salade de pommes de terre et sauce au citron
ΛΑΒΡΑΚΙ ΨΗΤΟ
πατατοσαλάτα και λεμονάτη σάλτσα

PANCETTA DE PORC 18
pommes de terre croustillantes, concombre mariné
et sauce rafraîchissante au persil
ΧΟΙΡΙΝΗ ΠΑΝΣΕΤΑ
τραγανές πατάτες, πίκλα αγγούρι και δροσερή
σάλτσα μαϊντανού

AGNEAU** MIJOTÉ EN TERRE CUITE 20
romarin, fromage graviera* et pommes
de terre grenaille caramélisées
ΑΡΝΙ** ΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΟ ΣΤΗ ΓΑΣΤΡΑ
δεντρολίβανο γραβιέρα* και μελωμένες
baby πατάτες

DESSERTS
ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

CRÈME PÂTISSIÈRE BOUGATSA 9
feuilles de phyllo caramélisées et sauce à la cannelle
ΚΡΕΜΑ ΜΠΟΥΓΑΤΣΑΣ
καραμελωμένα φύλλα και σάλτσα κανέλας

TARTE AU CHOCOLAT AMER 9
caramel au lait, noisettes et crème à la vanille
ΤΑΡΤΑ BITTER ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ
με караμέλα γάλακτος, φουντούκια και κρέμα βανίλιας

GÂTEAU À L'ORANGE AVEC GLACE** AU YAOURT 9
ΠΟΡΤΟΚΑΛΟΠΙΤΑ ΜΕ ΠΑΓΩΤΟ** ΓΙΑΟΥΡΤΙ

FRUITS DE SAISON 9
ΦΡΟΥΤΑ ΕΠΟΧΗΣ

GLACES** 9
ΠΑΓΩΤΑ**

Allergies alimentaires: Si vous avez un régime alimentaire particulier, veuillez en informer un membre de notre personnel avant de passer votre commande. La T.V.A. est incluse dans les prix (euros) «le consommateur n'est pas tenu de payer si l'avis de paiement n'a pas été reçu (Reçu - Facture)». Le restaurant/bar est légalement tenu de délivrer des reçus officiels, certifiés par le bureau d'imposition compétent. Il est interdit aux personnes de moins de 18 ans de consommer des boissons alcoolisées. L'huile utilisée sur les salades est de l'huile d'olive. L'huile de tournesol est utilisée pour la friture.
* Appellation d'Origine Protégée (AOP). ** Produit congelé.
Responsable de la mise en œuvre des réglementations légales: Gérant de l'hôtel - Spiros Fragkogiannis.

Τροφικές αλλεργίες: Εάν έχετε κάποια ειδική διατροφική απαίτηση, παρακαλούμε ενημερώστε ένα μέλος του προσωπικού μας πριν κάνετε την παραγγελία σας. Ο Φ.Π.Α. περιλαμβάνεται στις αναγραφόμενες τιμές (ΕΥΡΩ).
Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη ή τιμολόγιο).
Το εστιατόριο/bar υποχρεούται από τον νόμο να εκδίδει επίσημες αποδείξεις, βεβαιωμένες από την αντίστοιχη Δ.Ο.Υ.
Σε άτομα κάτω των 18 ετών, απαγορεύεται η κατανάλωση αλκοολούχων ποτών.
Το λάδι που χρησιμοποιείται στις σαλάτες είναι ελαιόλαδο, ενώ η χρήση ηλιέλαιου γίνεται μόνο για τηγάνισμα.
* Προϊόν Π.Ο.Π. (Προστατευμένη Ονομασία Προέλευσης). ** Κατεψυγμένο προϊόν.
Υπεύθυνος αγορανομικών διατάξεων: Σπύρος Φραγκογιάννης.