

POOL SIDE

S N A C K M E N U

SNACKS

Ciabatta, Basil pesto, Prosciutto, Mozzarella, Baby rocket, Balsamic cream	12
Chicken club sandwich, Tomato, Lettuce, Bacon, Gouda cheese, Basil mayonnaise	14
Salmon sandwich club, Cucumber, Lettuce, Smoked salmon fillet, Capers mayonnaise	18
Chicken Katsu Sando, Crispy fried chicken, Coleslaw, Handmade Cucumber Pickles	20
Shrimp tacos, Breaded shrimp**, Iceberg lettuce, Colourful Peppers, Cucumber, Guacamole Sauce	16
Tortilla with falafel, Strained yoghurt, Tomato, Onion, Parsley	12
Tuna tortilla, Tuna salad, Iceberg lettuce, Carrot, Mayonnaise	14
Bagel** Bread Sandwich, Grilled vegetables, Smoked aubergine cream, Rocket	14
Burger with Brioche** Bread, Beef burger, Bacon, Cheddar cheese, Tomato, Lettuce, Caramelised onions, BBQ mayonnaise	18
Burger with Brioche Bread, Grilled chicken fillet, Bacon, Low-fat cheese, Tomato, Iceberg lettuce, Basil mayonnaise	16

Snacks are accompanied by a green salad and French fries

SALADS

Greek salad, Epirus feta* cheese, Barley rusk, Olives	12
Cesar salad, Green leaves, Grilled chicken, Bacon, Sweetcorn, Parmesan shavings, Caesar sauce	14
Colourful quinoa, Chickpeas, Cherry tomatoes, Cucumber, Onion, Tuna, Yoghurt sauce, Roasted sesame seeds	10

PIZZA

Margherita, Mozzarella, Fresh Tomato Sauce, Basil	18
Prosciutto, Mozzarella, Fresh Tomato Sauce, Parmesan, Baby rocket	21

Choice between a classic or wholemeal base

DESSERTS

Greek strained yoghurt*, Granola, Dried fruit, Red fruit sauce	9
Antioxidant Fruit Salad, Fresh seasonal fruit, Almonds, Red fruit sauce	12
Variety of ice creams and sorbets**	12

VEGAN OPTIONS

Tortilla with falafel, Iceberg lettuce, Tomato, Onion, Parsley	12
Tortilla, Smoked aubergine cream, Grilled vegetables, Rocket	14
Greek salad, Cucumber, Tomato, Onion, Peppers, Olives	12
Colourful quinoa, Chickpeas, Cherry tomatoes, Cucumber, Onion, Extra Virgin Olive Oil, Roasted sesame seeds	10

Guests that have upgraded their stay to the 'Ellavated 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.

POOL SIDE

S N A C K M E N U

SNACKS

Ciabatta, Basilikum-Pesto, Prosciutto, Mozzarella, Baby-Rucola, Balsamico-Crème	12
Hähnchen-Club-Sandwich, Tomate, Kopfsalat, Speck, Gouda-Käse, Basilikum-Mayonnaise	14
Lachs-Sandwich-Club, Gurke, Kopfsalat, Räucherlachsfilet, Kapern-Mayonnaise	18
Huhn Katsu Sando, Knusprig gebratenes Hühnchen, Krautsalat, Handgemachte eingelegte Gurken	20
Garnelen-Tacos, Panierte Garnelen**, Eibergsalat, Bunte Paprika, Gurke, Guacamole-Sauce	16
Tortilla mit Falafel, Griechischer Joghurt, Tomate, Zwiebel, Petersilie	12
Thunfisch-Tortilla, Thunfischsalat, Eisbergsalat, Karotte, Mayonnaise	14
Bagel-Brot-Sandwich**, Geröstetes Gemüse, Geräucherte Auberginencreme, Rucola	14
Burger mit Brioche-Brot**, Rindfleisch-Burger, Speck, Cheddar-Käse, Tomate, Kopfsalat, karamellisierte Zwiebeln, BBQ-Mayonnaise	18
Burger mit Brioche-Brot, Gegrilltes Hühnerfilet, Speck, Fettarmer Käse, Tomate, Eibergsalat, Basilikum-Mayonnaise	16

Die Snacks werden mit grünem Salat und Pommes Frites serviert

SALATE

Griechischer Salat, Feta-Käse* aus Epirus, Gerstenzwieback Paximadi, Oliven	12
Cesar Salad, Grüne Salatblätter, Gebratenes Hähnchen, Speck, Mais, Parmesanflocken, Caesar-Dressing	14
Bunte Quinoa, Kichererbsen, Kirschtomaten, Gurken, Zwiebeln, Thunfisch, Joghurtsauce, Gerösteter Sesam	10

PIZZA

Pizza Margherita, Mozzarella, Frische Tomatensauce, Basilikum	18
Pizza mit Prosciutto, Mozzarella, Frische Tomatensauce, Parmesan, Baby-Rucola	21

Wählen Sie zwischen klassischem und Vollkornteig

DESSERTS

Griechischer abgetropfter Joghurt*, Granola, Getrocknete Früchte, Rote Fruchtsauce	9
Gesunder Obstsalat, Frisches Obst der Saison, Mandeln, Rote Fruchtsauce	12
Auswahl an Eiscreme und Sorbets**	12

VEGANE OPTIONEN

Tortilla mit Falafel, Eisbergsalat, Tomate, Zwiebel, Petersilie	12
Tortilla, Geräucherte Auberginencreme, Gebratenes Gemüse, Rucola	14
Griechischer Salat, Gurke, Tomate, Zwiebel, Paprika, Oliven	12
Bunte Quinoa, Kichererbsen, Kirschtomaten, Gurken, Zwiebeln, Extra Natives Olivenöl, Geröstete Sesamsamen	10

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.