



Istrio Snack Menu (Pool Bar)
Served 12:00-18:00

Snack-Menü „Istrio“ (Pool Bar)
Serviert von 12:00 – 18:00 Uhr

Snacks

Toast with wheat bread, gouda cheese, prosciutto cotto, tomato and handmade potato chips

Weizentostbrot mit Gouda-Käse, Kochschinken, Tomate und handgemachten Kartoffelchips

8.5

Toast with whole wheat bread, Milner cheese, roasted turkey, tomato and handmade potato chips

Vollkorntost mit Milner-Käse, Putenbraten, Tomate und handgemachten Kartoffelchips

9

Whole wheat bagel with marinated salmon, Philadelphia cream cheese with chives, baby rocket, pickled radishes and freshly ground pepper. Served with a mini mesclun salad

Vollkornbagel mit mariniertem Lachs, Schnittlauch-Frischkäse, Baby-Rucola, eingelegtem Rettich und frisch gemahlenem Pfeffer. Serviert mit einem Mini-Mesclun-Salat

17

Ciabatta with sun-dried tomato paste, grilled vegetables, olive oil and balsamic cream. Served with handmade potato chips

Ciabatta mit sonnengetrockneter Tomatenpaste, gegrilltem Gemüse, Olivenöl und Balsamico-Creme. Serviert mit handgemachten

Kartoffelchips

14

Open face sandwich with rustic bread, black olive paste, tomato, cucumber and grilled talagani cheese. Served with handmade potato chips

Offenes Sandwich mit rustikalem Brot, schwarzer Olivenpaste, Tomate, Gurke und gegrillten Talagani-Käse. Serviert mit handgemachten

Kartoffelchips

12

Triple cooked French fries with fresh oregano and fleur de sal. Recommended served with grated parmesan or feta cheese

Dreifach gegarte Pommes Frites mit frischem Oregano und Fleur de Sel. Auch mit geriebenem Parmesan oder Feta-Käse zu empfehlen

7

Club sandwich with tramezzini bread, ravigote sauce, lollo rosso lettuce, emmental cheese, pork shoulder, smoked turkey, bacon, chicken, boiled egg and tomato. Served with freshly made French fries, mayonnaise and homemade ketchup
Club-Sandwich mit Tramezzini-Brot, Ravigot-Sauce, roter Schnittsalat, Emmentaler, Schweineschulter, geräuchertem Truthahn, Speck, Huhn, gekochtem Ei und Tomate. Serviert mit frischen Pommes Frites, Mayonnaise und hausgemachtem Ketchup

15

Smashed Black Angus burger on brioche bun with truffle mayonnaise, iceberg lettuce, double cheddar cheese, double bacon and handmade cucumber pickle. Served with fresh French fries and homemade BBQ sauce

Smashed Black Angus-Burger auf Brioche-Brötchen mit Trüffel-Mayo, Eisbergsalat, doppeltem Cheddar sowie doppeltem Speck und handgemachter eingelegter Gurke. Serviert mit frischen Pommes Frites und hausgemachter BBQ-Sauce

17

Pizza with tomato sauce, fresh basil, mozzarella cheese and a choice of dough (classic or whole wheat)

Pizza mit Tomatensauce mit frischem Basilikum, Mozzarella und Teig nach Wahl (klassisch oder Vollkorn)

17

Pizza with tomato sauce, fresh basil, bacon, pepperoni, fresh mushrooms, green pepper and a choice of dough (classic or whole wheat)

Pizza mit Tomatensauce mit frischem Basilikum, Speck, Peperoni, frischen Champignons, grüner Paprika und Teig nach Wahl (klassisch oder Vollkorn)

18

Salads | Salate

Authentic Caesar Salad with chicken, bacon, garlic croutons and parmesan cheese

Authentischer Caesar's Salat mit Hühnchen, Speck, Knoblauch-Croutons und Parmesan

14

Refreshing colourful salad with mango, cashews,
black sesame seeds and a light apple sauce with
sweet curry

Frischer bunter Salat mit Mango, Cashewnüssen,
schwarzen Johannisbeeren und leichter
Apfelsauce mit süßem Curry

12

Greek salad with caper leaves, pickled rock
samphire and early harvest extra virgin olive oil

Griechischer Salat, Kapernblätter, eingelegter
Meerfenchel und extra natives Olivenöl

10

Desserts

Assortment of freshly sliced seasonal fruits
Auswahl an frisch geschnittenen Früchten der
Saison

14

Selection of 6 ice cream flavours (kaimaki, vanilla,
chocolate, pistachio, strawberry, banana) (3 balls
per serving)

Auswahl aus 6 Eissorten (Kaimaki, Vanille,
Schokolade, Erdnuss, Erdbeere, Banane) (3 Kugeln
pro Portion)

9

Food allergies: If you have a special dietary requirement, please inform a member of our staff before you place your order.

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).

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. Responsible of statutory regulations implementation: Hotel General Manager - Oktay Aslan.

Lebensmittelallergien: Wenn Sie eine besondere Diät einhalten müssen, informieren Sie bitte einen unserer Mitarbeiter, bevor Sie Ihre Bestellung aufgeben.

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).

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. Sonnenblumenöl wird zum Braten verwendet Verantwortlich für die Umsetzung der gesetzlichen Vorschriften: Hotel General Manager - Oktay Aslan.