



## STARTERS - SALADS | VORSPEISEN - SALATE

- Garlic dip with Aegina pistachios 9  
Knoblauchpaste mit Ägina-Erdnüssen
- Handmade aubergine dip 9  
Hausgemachter Auberginensalat
- Traditional tzatziki flavoured with mint 8  
Traditionelles Tzatziki mit Minze gewürzt
- Refreshing trahana cracked wheat with yoghurt,  
fresh mint and tomato 9  
Erfrischender Trachana mit Joghurt, frischer Minze  
und Tomate
- Fried feta cheese, breaded with nuts and  
handmade watermelon jam 11  
Gebackener Feta-Käse, paniert mit Nüssen und  
hausgemachter Wassermelonenmarmelade
- Green aromatic salad with courgette carpaccio,  
lettuce vinaigrette and grilled halloumi cheese 10  
Grüner aromatischer Salat mit Zucchini carpaccio,  
Vinaigrette, Kopfsalat und gegrilltem Halloumi-Käse
- Salad with cherry tomatoes, aged balsamic vinegar,  
soft Tsalafouti cheese and Rhodian sesame seed roll 12  
Salat mit Kirschtomaten, altem Balsamico-Essig,  
Tsalafouti- und Psimythi-Käse von Rhodos
- Runner beans with fresh mint, apricots, pickled onion  
and roasted almonds 10  
Augenbohnen mit frischer Minze, Aprikosen,  
eingelegten Zwiebeln und gerösteten Mandeln

## MAINS | HAUPTGERICHTE

- Briam with baby potatoes confit and soft aubergines,  
fried courgettes, pickled onion and tomato sauce with herbs 12  
Briam mit konfierten Babykartoffeln, geschmorten  
Auberginen, frittierten Zucchini, eingelegten Zwiebeln  
und Tomatensauce mit Kräutern
- Slow-cooked rooster in wine sauce, with local 'Hilopites'  
pasta and dried Myzithra cheese 16  
Geschmorter Hahn in Wein, mit lokalen 'Hilopites'  
und trockenem Myzithra-Käse
- Pork neck cooked in vacuum with fresh herbs and  
salted lemon with carrot purée 15  
Schweinenacken Vakuum gegart mit frischen Kräutern  
und Salzzitronen mit Karottenpüree
- Sea bass with crispy skin, sautéed greens  
and cauliflower purée 18  
Wolfsbarsch mit knuspriger Haut, sautiertem  
Wildgemüse und Blumenkohl püree

Lamb cooked in a clay Tsouka pot with bulgur wheat and oven-baked tomatoes\* 24

Lammfleisch in Tsouka gekocht, mit Bulgur und gerösteten Tomaten\*

\*Not included in the 'All Inclusive' package | \*Nicht im 'All Inclusive'-Paket enthalten

Beef with 'smashed' crispy potatoes and herb gremolata\* 28

Kalbskotelett mit 'zerdrückten' knusprigen Kartoffeln und Kräuter-Gremolata\*

\*Not included in the 'All Inclusive' package | \*Nicht im 'All Inclusive'-Paket enthalten

## DESSERTS | NACHTISCH

Orange pie with ginger yoghurt ice cream 11  
Orangenkuchen mit Joghurt-Ingwer-Eis

Bougatsa cream pie in crispy fylo with cinnamon ice cream 11  
Bougatsa mit Creme, knusprigem Blätterteig und Zimteis

Namelaka bitter chocolate, vanilla sauce and pears in sun-dried sweet wine 12  
Namelaka mit Zartbitterschokolade, Vanillesauce und Birnen in Wein aus sonnengetrockneten Trauben

Seasonal fruits 8  
Saisonale Früchte

Ice cream 9  
Eiscreme

## CHILDREN'S MENU | KINDERMENÜ

Mini salad with tomato and cucumber 4  
Mini-Salat mit Tomate und Gurke

Beef meatballs served with French fries 7  
Rinderhackfleischbällchen mit Pommes Frites

Grilled chicken fillet served with French fries 6  
Gegrilltes Hähnchenfilet mit Pommes Frites

Mini Pasta with minced meat sauce 7  
Mini-Makkaroni mit Hackfleischsauce

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.

Responsible of statutory regulations implementation: Hotel General Manager - Vassilis Andreopoulos.

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.

Sonnenblumenöl wird zum Braten verwendet Verantwortlich für die Umsetzung der gesetzlichen Vorschriften:

Hotel General Manager - Vassilis Andreopoulos.