

# In Room Dining

*From 11:00 until 23:00*



# Sandwiches | Snacks

## Angus Beef Burger

Fresh 100% Minced Angus Beef, Lettuce, Cheddar Cheese, Tomato, Crispy Onion Flakes, Bacon, Mayo, Bbq Sauce, Country Style Fried Potatoes

### Κλασσικό Burger

Κιμάς Βοδινού 100% Angus, Μαρούλι, Τσένταρ, Τομάτα, Μπέικον, Τραγανό Κρεμμύδι, Σάλτσα Μαγιονέζας και Bbq, Χωριάτικες Τηγανητές Πατάτες

34,00

## Lobster Roll

Brioche Filled with Lobster Claws, Lemon-Mayo Dressing, Sweet Chili, Pickles, Dried Tomatoes & Lettuce

### Αστακός

Ψωμί Μπριός, Δαγκάνες Αστακού, Μαγιονέζα Λεμόνι, Γλυκόξινο Τσίλι, Πίκλες, Αποξηραμένη Τομάτα & Μαρούλι

34,00

## Steak Sandwich

Focaccia, Ribeye Grilled with Honey-Dijon Mustard Glaze, Basil Pesto, Cream Cheese, Tomato, Cretan Gruyere & Baby Spinach, Served with Country Style Potatoes

### Σάντουιτς με Μοσχάρι

Φοκάτσια, Ribeye Σχάρας με Γλάσσο Μέλι-Μουστάρδας, Πέστο Βασιλικού, Κρέμα Τυριού, Τομάτα, Γραβιέρα Κρήτης & Σπανάκι, Συνοδεύεται με Χωριάτικες Τηγανητές Πατάτες

38,00

## Chicken BLT Sandwich

Grilled Chicken, Lettuce, Tomato, Bacon, Mayonnaise, Served with Country Style Potatoes

### Σάντουιτς με Κοτόπουλο

Ψητό Φιλέτο Κοτόπουλο, Μαρούλι, Τομάτα, Μπέικον, Μαγιονέζα, Συνοδεύεται με Χωριάτικες Τηγανητές Πατάτες

29,00

## Avocado Veggie Sandwich

Sourdough Bread, Sun Dried Tomatoes Paste, Cucumber, Lettuce, Mashed Avocado, Served with Mixed Greens Salad

### Σάντουιτς με Αβοκάντο

Προζυμένιο Ψωμί, Πάστα Λιαστής Τομάτας, Αγγούρι, Μαρούλι, Αβοκάντο, Συνοδεύεται με Ανάμεικτη Σαλάτα

24,00

Room Service Fee 5€

# All Day Menu

*From 13:00 until 23:00*



# Starters

## Carpaccio Sea Bream

Thin slices Of Sea Bream Marinated with Vierge Sauce, Pickled Fennel & Caper Leaves

### Καρπάτσιο Φαγκρί

Λεπτές Φέτες από Φαγκρί, Σάλτσα Vierge, Πίκλες Φινόκιο & Καπαρόφυλλα

36,00

## Quinoa Bowl

Quinoa, Tofu, Cucumber, Cherry Tomato, Smoked Salmon, Shrimps, Soya-Lime Vinaigrette

### Κινόα Μπώλ

Τρίχρωμη Κινόα, Tofu, Τοματίνια, Αγγούρι, Καπνιστός Σολομός, Γαρίδες, Βινεγκρέτ με Σόγια & Λάιμ

32,00

## Risotto

Cooked with Local Dried Tomatoes and Herbs

### Ριζότο

Με Μαγειρεμένες και Αποξηραμένες Ντόπιες Ντομάτες και Μυρωδικά

30,00

## Local Fava

Crispy Fried as a Croquette & Tomato Marmalade

### Φάβα Σαντορίνης

Τραγανή Κροκέτα με Φάβα & Μαρμελάδα Ντομάτας

27,00

## Greek Salad

Santorinian Cherry Tomato, Cucumber, Onion, Feta Cheese, Peppers,

Olives, Capers and Extra Virgin Oil and Cretan Rusk

### Ελληνική Σαλάτα

Τοματίνια Σαντορίνης, Αγγούρι, Κρεμμύδι, Φέτα, Πιπεριά, Ελιές,

Κάπαρη, Κριθαρομπουκιές Κρήτης

26,00

## Lettuce Salad

Baby Gem & Lettuce, Grapes, Gruyere Flakes, Pistachio, Radish,  
Panko Breadcrumbs, Honey & Mint Vinaigrette

## Σαλάτα Μαρούλι

Καρδιές Μαρουλιού, Σταφύλι, Φλοίδες Γραβιέρα Κρήτης, Φιστίκι, Ραπανάκι,  
Πάνκο, Ντρέσινγκ από Μέλι & Μέντα

26,00

Add Grilled Chicken | Supplement 7,00

Προσθέστε Ψητό Κοτόπουλο | Έξτρα Χρέωση 7,00

Add Sautéed Greek Red Shrimps | Supplement 12,00

Προσθέστε Γαρίδες Αμβρακικού Σωτέ | Έξτρα Χρέωση 12,00

## Caviar

### House Selection Caviar 30g

### Χαβιάρι

Η Δική μας Επιλογή από Χαβιάρι 30γρ.

120,00

# Main Courses

## Red Bream

Fillet of Local Red Bream, Slow Cooked Fennel & Parsley Sauce

### Φαγκρί

Ντόπιο Φιλεταρσμένο Φαγκρί, Σιγομαγειρεμένο Μάραθο και Σάλτσα Μαϊντανού

54,00

## Lobster

Lobster Tail & Claws with Linguini, Tarragon, Lemon, Caviar

### Αστακός

Ουρά & Δαγκάνα Αστακού με Λιγκουίνι, Εστραγκόν, Λεμόνι, Χαβιάρι

75,00

## Beef

Greek Fillet of Beef, Rolled in a Thin Layer of Beef Cecina,

Crispy Potatoes & Santorinian Red Wine Sauce

### Μοσχάρι

Φιλέτο Μόσχου, Τυλιγμένο σε Cecina, με Πατάτες και σάλτσα Κρασιού

70,00

## Chicken

Chicken Breast Roasted with Herbs, Eggplant Purée, Onion Pickles & Mushrooms

### Κοτόπουλο

Στήθος Ψητό με Μυρωδικά, Πουρέ Μελιτζάνας, Κρεμμύδι Τουρσί & Μανιτάρια

42,00

# Desserts

## Chocolate

Milk Chocolate Parfait, Red Berries Sorbet & Hazelnut

### Σοκολάτα

Παρφέ από Σοκολάτα Γάλακτος, Σορμπέ Κόκκινα Φρούτα & Φουντούκι

28,00

## Yoghurt

Cream of Yoghurt with Vanilla, Fig Marmalade, Pistachio Ice Cream

### Γιαούρτι

Κρέμα από Γιαούρτι & Βανίλια, Μαρμελάδα Σύκο, Παγωτό Φυστίκι

24,00

## Fresh Fruits

Variety of Fresh Seasonal Fruits Salad

### Φρέσκα Φρούτα

Ποικιλία από Κομμένα Φρούτα

22,00



# Gluten Free

## Menu

### **Carpaccio Sea Bream**

Thin slices Of Sea Bream Marinated with Vierge Sauce, Pickled Fennel & Caper Leaves

#### **Καρπάτσιο Φαγκρί**

Λεπτές Φέτες από Φαγκρί, Σάλτσα Vierge, Πίκλες Φινόκιο & Καπαρόφυλλα

36,00

### **Quinoa Bowl**

Quinoa, Tofu, Cucumber, Cherry Tomato, Smoked Salmon, Shrimps, Soya-Lime Vinaigrette

#### **Κινόα**

Κινόα, Τόφου, Αγγούρι, Ντοματίνια, Καπνιστός Σολομός, Γαρίδες, Βινεγκρέτ Σόγιας-Λάιμ

32,00

### **Risotto**

Cooked with Local Dried Tomatoes and Herbs

#### **Ριζότο**

Με Μαγειρεμένες και Αποξηραμένες Ντόπιες Ντομάτες και Μυρωδικά

30,00

### **Red Bream**

Fillet of Local Red Bream, Slow Cooked Fennel & Parsley Sauce

#### **Φαγκρί**

Ντόπιο Φιλεταρσμένο Φαγκρί, Σιγομαγειρεμένο Μάραθο & Σάλτσα Μαϊντανού

54,00

### **Beef**

Greek Fillet of Beef, Rolled in a Thin Layer of Beef Cecina, Crispy Potatoes & Santorinian Red Wine Sauce

#### **Μοσχάρι**

Φιλέτο Μόσχου, Τυλιγμένο σε Cecina, με Πατάτες και σάλτσα Κρασιού

70,00

### **Chicken**

Chicken Breast Roasted with Herbs, Eggplant Purée, Onion Pickles & Mushrooms

#### **Κοτόπουλο**

Στήθος Κοτόπουλο με Μυρωδικά, Πουρέ Μελιτζάνας, Πίκλα Κρεμμυδιού & Μανιτάρια

42,00



## Fennel Bulb on BBQ

Assysrtiko Vinegar, Pickled Fennel, Green Herbs, Fresh Olive Oil

### Ψητός Μάραθος

Ρίζα από Φινόκιο, Ξύδι από Ασσύρτικο Σαντορίνης, Πίκλες Μάραθο,

Μυρωδικά και Ελαιόλαδο

38,00

## Quinoa

Quinoa with Cretan Avocado, Grapes & Pistachio

### Λαχανικά

Κινόα με Κρητικό Αβοκάντο, Σταφύλια και Φυστίκι Αιγίνης

28,00

## Artichoke

Cooked in a Cocotte with Extra Virgin Olive Oil

### Αγκινάρα

Μαγειρεμένη σε Κοκοτιέρα με Έξτρα Παρθένο Ελαιόλαδο

28,00

## Risotto

Cooked with Green Herbs & Tofu

### Ριζότο

Με Μυρωδικά και Τόφου

32,00

## Linguine

Mushrooms Variety & Truffle

### Λιγκουίνι

Με ποικιλία Μανιταριών και Τρούφα

42,00



# Vegetarian Menu

## Fennel Bulb on BBQ

Assysrtiko Vinegar, Pickled Fennel, Green Herbs, Fresh Olive Oil

### Ψητός Μάραθος

Ρίζα από Φινόκιο, Ξύδι από Ασσύρτικο Σαντορίνης, Πίκλες Μάραθο,

Μυρωδικά και Ελαιόλαδο

38,00

## Local Fava

Crispy Fried as a Croquette, Tomato Marmalade & Chilli

### Φάβα Σαντορίνης

27,00

## Quinoa

Quinoa with Cretan Avocado, Grapes & Pistachio

### Κινόα

Κινόα με Κρητικό Αβοκάντο, Σταφύλια και Φυστίκι Αιγίνης

28,00

## Risotto

Cooked with Local Dried Tomatoes and Herbs

### Ριζότο

Με Μαγειρεμένες και Αποξηραμένες Ντόπιες Ντομάτες και Μυρωδικά

30,00

## Ravioli

Filled with Feta Cheese, Salicorn & Santorinian Dried Tomato Sauce

### Ραβιόλι

Γεμιστό με Φέτα, Κριτάμο & Σάλτσα από Λιαστές Ντομάτες Σαντορίνης

32,00

Night Menu  
*From 23:00 until 08:00*



# Night Menu

## Angus Beef Burger

Fresh 100% Minced Angus Beef, Lettuce, Cheddar Cheese, Tomato, Crispy Onion Flakes, Bacon, Mayo, Bbq Sauce, Country Style Fried Potatoes

## Κλασσικό Burger

Κιμάς Βοδινού 100% Angus, Μαρούλι, Τσένταρ, Τομάτα, Μπέικον, Τραγανό Κρεμμύδι, Σάλτσα Μαγιονέζας και Bbq, Χωριάτικες Τηγανητές Πατάτες

34,00

## Steak Sandwich

Focaccia, Ribeye Grilled with Honey-Dijon Mustard Glaze, Basil Pesto, Cream Cheese, Tomato, Cretan Gruyere & Baby Spinach, Served with Country Style Potatoes

## Σάντουιτς με Μοσχάρι

Φοκάτσια, Ribeye Σχάρας με Γλάσσο Μέλι-Μουστάρδας, Πέστο Βασιλικού, Κρέμα Τυριού, Τομάτα, Γραβιέρα Κρήτης & Σπανάκι, Συνοδεύεται με Χωριάτικες Τηγανητές Πατάτες

38,00

## Chicken BLT Sandwich

Grilled Chicken, Lettuce, Tomato, Bacon, Mayonnaise, Served with Country Style Potatoes

## Σάντουιτς με Κοτόπουλο

Ψητό Φιλέτο Κοτόπουλο, Μαρούλι, Τομάτα, Μπέικον, Μαγιονέζα, Συνοδεύεται με Χωριάτικες Τηγανητές Πατάτες

29,00

## Greek Salad

Santorinian Cherry Tomato, Cucumber, Onion, Feta Cheese, Peppers, Olives, Capers and Extra Virgin Oil and Cretan Rusk

## Ελληνική Σαλάτα

Τοματίνια Σαντορίνης, Αγγούρι, Κρεμμύδι, Φέτα, Πιπεριά, Ελιές, Κάπαρη, Κριθαρομπουκιές Κρήτης

26,00

# Night Menu

## Lettuce Salad

Baby Gem & Lettuce, Grapes, Gruyere Flakes, Pistachio, Radish,  
Panko Breadcrumbs, Honey & Mint Vinaigrette

## Σαλάτα Μαρούλι

Καρδιές Μαρουλιού, Σταφύλι, Φλοίδες Γραβιέρα Κρήτης, Φιστίκι,  
Ραπανάκι, Πάνκο, Ντρέσινγκ από Μέλι & Μέντα

26,00

## Red Bream

Fillet of Local Red Bream, Slow Cooked Fennel & Parsley Sauce

## Φαγκρί

Φιλέτο από Φαγκρί, Σιγομαγειρεμένο Φινόκιο & Σάλτσα Μαϊντανού

54,00

## Chicken

Chicken Breast Roasted with Herbs, Eggplant Purée, Onion Pickles & Mushrooms

## Κοτόπουλο

Στήθος Ψητό με Μυρωδικά, Πουρέ Μελιτζάνας, Κρεμμύδι Τουρσί & Μανιτάρια

42,00

## Fresh Fruits

Variety of Fresh Seasonal Fruits Salad

## Φρέσκα Φρούτα

Ποικιλία από Κομμένα Φρούτα

22,00

# Signature Cocktails

## Bubble up

Bombay sapphire gin | Paragon cordial | Elderflower | Blue soda

*Long drink | Citrus | Light blue*

22€

## Scaros jive

Mezcal | Cazadores blanco tequila | Green apple cordial | Tajin

*Smoky | Spicy | Flavoured*

24€

## Stroggyli

Bacardi superior rum | Masticha | Italicus 2,71 | Yuzu | Honey | Mandarine

*Refreshing | Citrus | Gentle*

22€

## Chryssalis

Cazadores blanco tequila | Orange liqueur | Agave | Lime | Kiwi | Basil

*Evolving | Sour | Aromatic*

23€

## Athenian Spritz

Otto's Athens vermouth | Tonik | Prosecco | Lemon & Orange twist

*Dry | Fizzy | Aromatic*

24€

# Signature Cocktails

## Passion Star Martini

Otto's Athens vermouth | Tonik | Prosecco | Lemon & Orange twist

*Intense | Round taste | Smoky*

24€

## Winetopia

Vinsanto local dessert wine | Metaxa Greek brandy | Cranberry | Lime

*Flavored | Medium sweet*

22€

## Santa Irene

42 below vodka | Vanilla liqueur | Limoncello | Fresh lemon | Maringue

*Rich | Sweet*

21€

## 1613 BC

Bourbon whiskey fat washed | Salted caramel | Aromatic bitters | Rosemary

*Intense | Round taste | Smoky*

24€

## Summer romance

Prosecco | Chamborde | Hibiscus flower

*Elegant | Medium sweet | Bubbly*

24€

---

# Mocktails

---

*Who needs spirits when you've got mocktails? Non-alcoholic, but full of mischief!*

## Clover club

Tanqueray 0.0 | Lime | Raspberry syrup  
Pink grapefruit | Fee foam

## Lychee lemonade

Tanqueray 0.0 | Paragon cordial | Lychee soda

## Summer breeze

Pineapple juice | Pink grapefruit juice  
Banana purée | Coconut cream

18€



## CHAMPAGNE

Brut Reserve, Charles Heidsieck, Reims

pinot noir, pinot meunier, chardonnay, NV

278€

Cristal, Louis Roederer, Reims

pinot noir, chardonnay, 2015

1340€

Cuvée Rosé, Laurent Perrier, Tours-sur-Marne

pinot noir, NV

471€

MCIII, Moët & Chandon, Epernay

chardonnay, pinot noir, NV

1462€

## GREEK WHITE WINES

34, Karamolegos Winery, PDO Santorini

assyrtiko, 2021

146€

Laoudia, Tselepos Winery, PDO Santorini

assyrtiko, 2021

218€

Aidani, Gavalas Winery, PGI Santorini

aidani, 2022

130€

Droumo, Kir Yianni Estate, PGI Amyntaio

assyrtiko, 2022

109€

Ovilos, Biblia Chora Estate, PGI Kavala

semillon, Assyrtiko, 2022

143€

## GREEK RED WINES

Palia Ampelotopia, Mitravelas Estate, PDO Nemea

agiorgitiko, 2017

195€

Lacules, Lacules Estate, PGI Peloponnese

merlot, 2019

209€

Mavrotragano, Hatzidakis Winery, PGI Cyclades

mavrotragano, 2017

186€

Ktima Katsarou, Domaine Katsaros, PGI Krania

cabernet sauvignon, merlot, 2019

133€

Collection, Avantis Estate, PGI Evia

syrah, 2017

251€

Armakas, Aivalis Winery, PGI Peloponnese

syrah, agiorgitiko, merlot, malbec, 2019

496€

## ROSE WINES

Rose Saint-Georges Ieropoulos Family, PGI Peloponnese

agiorgitiko, 2022

82€

Ikon, Château Hermitage Saint-Martin, AOC Côtes de Provence

grenache, cinsault, syrah, 2021

141€

Garrus, Chateau D'Esclans, AOC Cote de Provence

grenache, rolle, 2020

551€

## INTERNATIONAL WHITE WINES

Gavi, Pio Cesare, DOCG Gavi

cortese, 2022

128€

Tête De Cuvée, Château Fuissé, AOC Pouilly Fuissé

chardonnay, 2020

173€

Single Estate, Ara Estate, Marlborough

sauvignon blanc, 2018

115€

Le Fromenteau, Josp Meyer, AOC Alsace

pinot gris, 2015

143€

## INTERNATIONAL RED WINES

1er Grand Cru Classé B, Château Larcis- Ducasse, AOC St. Emilion

merlot, cabernet franc, 2009

496€

1er Grand Cru Classé, Château Lafite de Rothschild, AOC Pauillac

cabernet sauvignon, merlot, 2009

5950€

Ornellaia, Tenuta Dell'Ornellaia, DOC Bolgheri

cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot, petit verdot, 2018

1225€

Bin 128, Penfolds, Coonawarra Valley

shiraz, 2016

221€

Spy Valley Pinot Noir, Spy Valley, Marlborough

pinot noir, 2020

123€

*“Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt-invoice)”*  
*“Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δε λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο)”*

