

ROOM SERVICE

From 11.00 till 23.00
Von 11.00 bis 23.00



CHAMPAGNES - SPARKLING WINES
CHAMPAGNER - SCHAUMWEINE / CHAMPAGNES - VINS MOUSSEUX

Premium
All Inclusive

DOM PERIGNON MILLESIME BRUT 750 ml	€ 300,00	Λ/C	
VEUVE CLICQUOT DE PONSARDIN BRUT 750 ml	€ 145,00	Λ/C	
MOET & CHANDON BRUT IMPERIAL 750 ml	€ 134,00	Λ/C	
POMMERY ROYAL BRUT 750 ml	€ 112,00	Λ/C	€ 71,50
CAIR BRUT 750 ml	€ 68,50	Λ/C	€ 44,50
PRUNOTTO MOSCATO D' ASTI 750ml It ANTINORI	€ 76,00	Λ/C	€ 49,50
PROSECCO GANCIA D.O.C.G. VENETO ITALY 750 ml	€ 62,00	Λ/C	€ 40,50

WHITE WINES
VINS BLANCS / WEISSWEINE

NYCHTERI KTIMA XATZIDAKH 750 ml
Assyrtiko, P.D.O Santorini
€ 84,00 Λ/C € 54,50 Λ/C (Premium All inclusive)

OVILOS WHITE ESTATE VIVLIA CHORA
Assyrtiko, Semillon P.G.I Pangeon
€ 63,00 Λ/C € 41,50 Λ/C (Premium All inclusive)

CHARDONNAY KTIMA GEROVASILIOU 750 ml
Chardonnay, P.G.I., Epanomi
€ 53,50 Λ/C € 34,70 Λ/C (Premium All inclusive)

ASSYRTIKO ESTATE ARGYROS 750 ml
Assyrtiko, P.G.I., Santorini
€ 50,00 Λ/C € 32,90 Λ/C (Premium All inclusive)

MELISSOPETRA ESTATE TSELEPOS 750ml
Gewurztraminer, P.G.I Arcadia
€ 44,50 Λ/C € 29,00 Λ/C (Premium All inclusive)

ESTATE VIVLIA CHORA WHITE 750 ml
Assyrtiko, Sauvignon Blanc, P.G.I., Pangeo
€ 43,50 Λ/C € 28,30 Λ/C (Premium All inclusive)

ROSE WINES
ROSE WEINE / VINS ROSÉS

THEMA ROSE ESTATE PAVLIDIS 750 ml
Tempranillo, P.G.I., Drama

€ 35,00 Λ/C € 22,50 Λ/C (Premium All inclusive)

AKAKIES KYR-YIANNI ESTATE 750 ml
Xinomavro, P.D.O. Amynteo

€ 30,50 Λ/C € 20,00 Λ/C (Premium All inclusive)

LEGACY ROSE LYRARAKIS 750 ml
Syrah, Kotsifali P.G.I. Crete

€ 30,00 Λ/C € 19,60 Λ/C (Premium All inclusive)

RED WINES
ROTWEINE / VINS ROUGES

AVATON KTIMA GEROVASILIOU 750 ml
Limnio, Mavroudi, Mavrotragano, P.G.I., Epanomi

€ 73,00 Λ/C € 47,00 Λ/C (Premium All inclusive)

CHATEAU JULIA MERLOT DOMAINE COSTAS LAZARIDIS 750 ml
Merlot, P.G.I., Drama

€ 68,00 Λ/C € 44,00 Λ/C (Premium All inclusive)

RAMNISTA KYR – YIANNIS ESTATE 750 ml
Xinomavro, P.D.O. Naousa

€ 57,00 Λ/C € 37,40 Λ/C (Premium All inclusive)

DRIOPI TSELEPOS ESTATE 750 ml
Agiorgitiko, P.D.O. Nemea

€ 39,00 Λ/C € 25,50 Λ/C (Premium All inclusive)

DIAMANTOPETRA DIAMANTAKIS 750 ml
Syrah, Mandilari P.G.I. Crete

€ 36,00 Λ/C € 24,00 Λ/C (Premium All inclusive)

Our full wine list, can be available to your room, upon request

STARTERS

VORSPEISEN / ENTRÉES

BEEF CARPACCIO WITH BASIL PESTO
baby Rocket and toasted Pine seeds

RINDERCARPACCIO MIT BASILIKUMPESTO
Rucola und gerösteten Pinienkernen

CARPACCIO DE BOEUF ACCOMPAGNÉ DE PESTO AU BASILIC
petite roquette et graines de pin grillées

€ 15,80 À/C € 11,90 À/C (Premium All inclusive)

OCTOPUS WITH CRETAN HERBS
on Brioche bruschetta with Lemon emulsion

TINTENFISCH MIT KRETISCHEN KRÄUTERN
auf Brioche Bruschetta mit Zitronenemulsion

POULPE AVEC SES HERBES CRÉTOISES
sur une bruschetta de brioche avec l'émulsion de citron

€ 17,00 À/C € 12,90 À/C (Premium All inclusive)

"HALOUMI" CHEESE
on corn pita bread with olive chutney and tomato salad with Cretan herbs

"HALOUMI" KÄSE
auf Mais-Pitabrot mit Oliven-Chutney und Tomatensalat mit kretischen Kräutern

FROMAGE "HALOUMI"
sur sa pita au maïs avec un chutney d'olive et salade de tomates aux fines herbes crétoises

€ 13,70 À/C € 10,30 À/C (Premium All inclusive)

SALADS

SALATE - SALADES

GREEK SALAD WITH TOMATO
Cucumber, green Pepper, Onion, Olives, Capers, Feta cheese, Oregano and extra virgin Olive Oil

GRIECHISCHER SALAT MIT TOMATE
Gurke, grünem Paprika, Zwiebel, Oliven, Kaper, Feta Käse, Oregano und extra natives Olivenöl.

SALADE GRECQUE À LA TOMATE
concombre, poivre vert, à l'oignon, aux olives, aux câpres, au fromage feta, à l'origan et à l'huile d'olive extra vierge

€ 10,50 À/C € 7,90 À/C (Premium All inclusive)

SALAD WITH SAUTÉED SHRIMPS
flavored with ouzo, aged Parmesan and Caesar's dressing

SALAT MIT SAUTIERTEN SHRIMPS
mit Ouzo, gereiftem Parmesan und Caesar Dressing

SALADE DE CREVETTES SAUTÉES
aromatisées à l'ouzo, parmesan et sa sauce César

€ 13,70 À/C € 10,40 À/C (Premium All inclusive)

SMOKED SALMON SALAD
flavored with orange, basil and tachini dressing

RÄUCHERLACHS-SALAT
mit Orangen-, Basilikum- und Tahini-Dressing

SALADE DE SAUMON
aromatisé à l'orange, basilic et vinaigrette de tachini

€ 15,50 À/C € 11,40 À/C (Premium All inclusive)

SOUP

SUPPEN - SOUPE

TOMATO

*soup with baked Tomatoes
and Cheese and Herbs mousse*

TOMATENSUPPE

*mit gebratener Tomate
und Käse- und Kräutermousse*

POTAGE DE TOMATE

*avec ses tomates cuites au four
accompagnés de fromage une mousse d'herbes*

€ 8,70 A/C

€ 6,50 A/C (Premium All inclusive)

SNACKS - PASTA

SNACKS – PASTA / SNACKS – PÂTES

HAMBURGER

with Lettuce, Tomato, Bacon, Onions, Pickles and Cheddar cheese

HAMBURGER

mit Frikadelle, Lattich, Tomate, Bacon, Zwiebel, Pickle und Cheddar

HAMBURGER

accompagné de laitue, tomate, bacon, oignons, cornichons et fromage cheddar

€ 14,90 A/C

€ 11,20 A/C (Premium All inclusive)

WHOLE GRAIN SALMON CLUB SANDWICH

with Avocado, Cucumber, Tomato Lettuce and lemon and dill Mayonnaise

VOLLKORN CLUB SANDWICH

mit Lachs, Zitronen- und Dillmajonäse, Avocado, Gurke, Tomate und Lattich

SANDWICH AU SAUMON À GRAINS ENTIERS

avec avocat, concombre, laitue tomate et mayonnaise au citron et à l'aneth

€ 18,40 A/C

€ 14,00 A/C (Premium All inclusive)

TAGLIATELLE WITH MUSHROOMS

and "Metsovone" smoked cheese sauce

TAGLIATELLE MIT PILZEN

und geräucherter Käsesauce "Metsovone"

TAGLIATELLES AVEC CHAMPIGNONS

et sauce au fromage fumé "Metsovone"

€ 15,40 A/C

€ 11,50 A/C (Premium All inclusive)

"FRUTTI DI MARE" LINGUINE

aromatized with Ouzo, homemade Tomato sauce and baby Basil leaves

"FRUTTI DI MARE"

Linguine aromatisiert mit Ouzo, hausgemachter Tomatensauce und Basilikumblättern

LINGUINE "FRUTTI DI MARE"

aromatisé à l'ouzo, sauce tomate maison et petites feuilles de basilic

€ 19,50 A/C

€ 14,50 A/C (Premium All inclusive)

MAIN COURSES
MAIN COURSES / PLATS PRINCIPAUX

VEAL BRAISÉ WITH POTATO PUREE SAUTEED VEGETABLES
and glaze "Mavrodafni" sauce
KALBS-BRAISÉ MIT KARTOFFELPÜREE, SAUTIERTEM GEMÜSE
und Glasur "Mavrodafni" Sauce
BRAISÉ DE VEAU AUX PURÉE DE POMMES DE TERRE, LÉGUMES SAUTÉS
et une sauce "Mavrodafni" glacé
€ 22,40 À/C € 16,80 À/C (Premium All inclusive)

GRILLED LAMB CHOPS
*with traditional baked Potatoes and homemade
Eggplant salad with Smoked Cheese*
GEGRILLTE LAMMKOTELETTS
*mit traditionellen gebackenen Kartoffeln und hausgemachtem
Auberginensalat mit geräuchertem Käse*
CÔTELETTES D'AGNEAU
*grillées avec pommes de terre au four traditionnelles et salade
d'aubergines maison au fromage fumé*
€ 33,40 À/C € 26,20 À/C (Premium All inclusive)

GRILLED CHICKEN FILLET
with celery root mush and beetroot chips Dijon mustard sauce
GEGRILLTES HÄHNCHENFILET
mit Selleriewurzelmaische und Rote-Bete-Chips mit Dijon-Senf-Sauce
FILET DE POULET GRILLÉ
aux racines de céleri bouillie de betterave et frites accompagnée d'une sauce moutarde de Dijon
€ 18,30 À/C € 13,70 À/C (Premium All inclusive)

SAUTÉED PERCH FILLET
with fresh Vegetables, Cretan Herbs and extra virgin Olive Oil
SAUTIERTES BARSCHFILET
mit frischem Gemüse, kretischen Kräutern und extra nativem Olivenöl
FILET DE PERCHE SAUTÉ
avec légumes frais, herbes crétoises et huile d'olive extra vierge
€ 17,80 À/C € 13,20 À/C (Premium All inclusive)

GRILLED JUMBO SHRIMPS FLAMBÉ
with ouzo, anise and tomato sauce
GEGRILLTE RIESENGARNELEN
mit Ouzo, Anis und Tomatensauce flambiert
CREVETTES GÉANTES GRILLÉES FLAMBÉ
à l'ouzo, anis et sauce tomate
€ 32,90 À/C € 24,70 À/C (Premium All inclusive)

SALMON FISH FILLET
with baby Potatoes, sautéed Vegetables and Hollandaise sauce
LACHSFILET MIT KARTOFFELN,
sautiertem Gemüse und Sauce Hollandaise
FILET DE POISSON AU SAUMON
avec des petites pommes de terre , légumes sautés et sauce hollandaise
€ 26,80 À/C € 20,00 À/C (Premium All inclusive)

CHEESES - DESSERTS

KÄSE – NACHSPEISEN / FROMAGES - DESSERTS

OUR SELECTION OF GREEK AND INTERNATIONAL CHEESES

(gorgonzola, Parmigiano reggiano, brie, Cretan Gruyere)

AUSWAHL VON GRIECHISCHEN UND INTERNATIONALEN KÄSESORTEN

(Gorgonzola, Parmigiano Reggiano, Brie, kretanischer Graviera Käse)

NOS SÉLECTIONS DE FROMAGES GRECS ET INTERNATIONAUX

(Gorgonzola, Parmigiano Reggiano, Brie, gruyère crétois)

€ 15.80 Λ/C

€ 11,90 Λ/C (Premium All inclusive)

“AFTER EIGHT” BROWNIE

with Mint flavored Ice Cream and Chocolate Mousse with Mint Gel

“AFTER EIGHT” BROWNIE

mit Pfefferminzeis und Schoko-Mousse mint Minze Gel

“APRÈS HUIT” BROWNIE

à la menthe crème glacée aromatisée et mousse au chocolat avec gel à la menthe

€ 10.70 Λ/C

€ 8,00 Λ/C (Premium All inclusive)

CHEESECAKE WITH CREAMY CRETAN CHEESE,

Carob crumble, Honey and Strawberry sauce

KÄSEKUCHEN MIT CREMIGEM KRETISCHEM KÄSE,

Johannisbrotbaum-Crumble, Honig und Erdbeersauce

CHEESECAKE AU FROMAGE CRÉTOIS CRÉMEUX,

crumble à la caroube, sauce au miel et aux fraises

€ 11.40 Λ/C

€ 8,50 Λ/C (Premium All inclusive)

PANNA COTTA

with strawberry coulis and verbena gel

PANNA COTTA

mit Couliserdbeeren und Eisenkrautgel

PANNA COTTA

au coulis de fraise et au gel verveine

€ 10.50 Λ/C

€ 7,80 Λ/C (Premium All inclusive)

SEASONAL FRESH FRUIT

SAISONALE FRISCHE FRÜCHTE

SAISONALE FRISCHE FRÜCHTE

€ 9.10 Λ/C

€ 6,90 Λ/C (Premium All inclusive)

Επιβάρυνση service δωματίου € 5,00 Λ/C / παραγγελία

Service charge € 5,00 Λ/C / per room order

Aufpreis von € 5,00 Λ/C / pro Zimmer Bestellung



EN ISO 22000:2018

No.: 01167507258

Valid until 08.10.2022

*CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY, IF THE NOTICE OF PAYMENT
HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT-INVOICE)*

*LE CLIENT N'EST PAS EBLIGE DE PAYER, SI L'AVIS DE PACEMENT
NA PAS ETE RECU (FACTURE DE LA RECEPTION)*

*VAT INLUDED IN PRICES
MEHRWERTSTEUER IM PREIS INBEGRIFFEN
LA T.V.A. EST INCUSE*