



island
boutique hotel
MENU





BRUNCH

Available daily | Διαθέσιμο καθημερινά 10:30am - 12:30pm

Salmon Benedict

Smoked salmon on toasted rye bread, sautéed spinach, poached eggs, avocado and Béarnaise sauce. €12.80

Καπνιστός σολομός σε φρυγανισμένο ψωμί σικάλης, σπανάκι, αυγά ποσέ, αβοκάντο και σάλτσα Μπεαρνέζ.

Cyprus style

Toasted pita bread topped with fried or scrambled eggs, served with traditional sausages, grilled tomatoes and halloumi. €9.80

Φρυγανισμένη πίτα με τηγανητά αυγά ή με χτυπητά αυγά, σερβίρεται με παραδοσιακά λουκάνικα, ψητές ντομάτες και χαλούμι.

English style

Toasted bread accompanied with fried or scrambled eggs, English sausage, bacon, sautéed mushrooms and baked beans. €9.80

Φρυγανισμένο ψωμί συνοδευόμενο με τηγανητά αυγά ή χτυπητά αυγά, αγγλικά λουκάνικα, μπέικον, σοταρισμένα μανιτάρια και ψητά φασόλια.

French style

French toast filled with ham and cheese, drizzled with honey and served with fries. €9.80

Γαλλικό τοστ με ζαμπόν και τυρί, επικαλυμμένο με μέλι, σερβιρισμένο με τηγανητές πατάτες.

American style

Pancakes drizzled with maple syrup or chocolate sauce, peanut butter, bananas and crumbed biscuit. €9.80

Τηγανίτες με σιρόπι σφενδάμου ή με σάλτσα σοκολάτας, φυστικοβούτυρο, μπανάνες και τριμμένο μπισκότο.





STARTERS | ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Soup

Healthy homemade soup prepared with fresh ingredients, served with herbed croutons. €6.00

Σπιτική σούπα φτιαγμένη με φρέσκα υλικά, σερβιρισμένη με αρωματικά κρουτόνς.

Greek dip medley

Tzatziki (yoghurt dip), tyrokafteri (spicy cheese dip), melitzanosalata (aubergine dip) and taramosalata (fish roe dip), served with warm pita bread. €6.80

Τζατζίκι, Τυροκαφετή, Μελιτζανοσαλάτα και Ταρामοσαλάτα, συνοδευόμενα με ζεστή πίτα.

Grilled pepper (Order it Vegan*)

Grilled peppers served cold with caramelized goat cheese, roasted pine nuts and white balsamic vinaigrette. €7.80

Πιπεριές σχάρας σερβιρισμένες κρύες με καραμελωμένο καταϊκίσιο τυρί, ψητά κουκουνάρια και λευκό βαλσάμικο βινεγκρέτ.

Mushrooms grilled (Order it Vegan*)

Oyster mushrooms lightly marinated and grilled, served with crispy fried brie cheese and tomato sauce. €8.80

Ελαφρώς μαριναρισμένα μανιτάρια Πλευρώτους στη σχάρα, σερβιρισμένα με τραγανό τηγανιτό τυρί Μπρί και σάλτσα ντομάτας.

Stuffed aubergine

Baked aubergine stuffed with tomatoes and savory feta cheese. €7.80

Ψητή μελιτζάνα γεμιστή με ντομάτες και φέτα.

Oven baked feta

Feta cheese baked with fresh tomato sauce, served with chili flakes and oregano. €7.80

Φέτα ψημένη με σάλτσα φρέσκιας ντομάτας, σερβιρισμένη με νιφάδες ταίλι και ρίγανη.

Halloumi cheese

Crispy fried Halloumi cheese wrapped in filo pastry, served with coumantaria wine infused fig jam. €7.80

Χαλούμι ψημένο σε τραγανιστό φύλλο κρούστας, σερβιρισμένο με μαρμελάδα κουμανταρίας και παστών σύκων.

 Vegetarian dish | χορτοφαγικό πιάτο

*This dish can optionally be prepared with vegan ingredients only. Ask your waiter for more information. Αυτό το πιάτο μπορεί να παρασκευαστεί και για vegan διατροφή. Ρωτήστε τον σερβιτόρο σας για περισσότερες πληροφορίες.





Prawn Saganaki

Scrumptious prawns baked with feta cheese, in ouzo flavored tomato sauce. €12.60

Γευστικές γαρίδες με φέτα, ψημένες σε σάλτσα ντομάτας αρωματισμένης με ούζο.

Fried Atherina fish

500g of crispy fried sand smelt fish, served with Tartar sauce. €9.80

500γρ. τραγανιστής τηγανιτής Αθερίνας, σερβιρισμένη με σάλτσα.

Mule Mariniere

250 grams of black mussels cooked in white wine aromatic broth, served with baguette bread. €10.80

250 γραμμάρια μαύρα μύδια μαγειρεμένα σε λευκό κρασί και αρωματικά, σερβιρισμένα με μπαγκέτα.

Simply octopus

Grilled octopus with virgin olive oil, lemon and oregano, served with Santorini style fava beans puree and caramelized onions. €16.80

Χταπόδι στη σχάρα με ελαιόλαδο, λεμόνι και ρίγανη, σερβιρισμένο με φάβα Σαντορίνης και καραμελωμένα κρεμμύδια.





SALADS | ΣΑΛΑΤΕΣ

Greek salad (Order it Vegan*)

Juicy tomatoes, crispy cucumber, green peppers, red onion, black olives, capers and feta cheese tossed in oregano vinaigrette. €10.60

Ντοματίνια, τραγανό αγγουράκι, πράσινες πιπεριές, κόκκινο κρεμμύδι, μαύρες ελιές, κάπαρη και τυρί φέτα αναμειγμένα με βινεγκρέτ ρίγανης.

Smoked salmon salad

Crispy lettuces surrounded with smoked salmon, served with honey mustard dressing, cream cheese quenelle and walnuts. €14.60

Τραγανά μαρούλια περιτριγυρισμένα από καπνιστό σολομό, σερβίρεται με επικάλυψη σάλτσας μελιού και μουστάρδας, κρέμα τυριού και καρύδια.

Mushroom salad (Order it Vegan*)

Marinated baked mushrooms served on a bed of crispy lettuce, croutons, artichoke hearts, pine kernels, parmesan flakes and honey glazed balsamic vinegar. €13.90

Μαριναρισμένα ψητάμανιτάρια σερβιρισμένα πάνω σε τραγανά μαρούλια, αρωματικά κρουτόν, καρδιές αγκινάρας, πινόλια, νιφάδες παρμεζάνας και βαλσαμικό ξύδι με μέλι.

Caesars salad

The classic salad made with freshly picked lettuce, crispy bacon, herbed croutons, parmesan cheese tossed in Caesar's dressing. €11.80

Η κλασική σαλάτα φτιαγμένη με φρέσκα μαρούλια, τραγανό μπέικον, αρωματικά κρουτόν, τυρί παρμεζάνα και σάλτσα του Καίσαρα.

Add chicken or prawns / Προσθέστε κοτόπουλο ή γαρίδες €3.00

Seafood salad

Marinated seafood layered on baby arugula leaves, served with tomatoes and dill oil. €14.60

Μαριναρισμένα θαλασσινά στρωμένα πάνω σε φύλλα μικρής ρόκας, σερβίρετε με ντομάτες και άνηθο.

 Vegetarian dish | Χορτοφαγικό πιάτο

*This dish can optionally be prepared with vegan ingredients only. Ask your waiter for more information. Αυτό το πιάτο μπορεί να παρασκευαστεί και για vegan διατροφή. Ρωτήστε τον σερβιτόρο σας για περισσότερες πληροφορίες.





SNACKS | ΣΝΑΚ

Beef burger

Homemade beef burger 280g with caramelized onions, lettuce, tomatoes and cheddar cheese, served with fries, B.B.Q. sauce and coleslaw salad. €14.60

Σπιτικό μπιφτέκι μόσχου 280γρ. με καραμελωμένα κρεμμύδια, μαρούλι, ντομάτες και τυρί Τσένταρ, σερβιρισμένο με τηγανητές πατάτες, σάλτσα Μπάρμπεκιου και λαχανοσαλάτα.

Portobello burger (Order it Vegan*)

Buttered Portobello mushroom served in black burger bun with Santorini style fava beans, caramelized cheese, tomato and lettuce. €13.80

Μανιτάρι Πλευρώτους σε κρούστα, σερβίρεται σε μαύρο κουλούρι με φάβα Σαντορίνης, καραμελωμένο τυρί, ντομάτα και μαρούλι.

Quinoa and kale burger (Order it Vegan*)

Grilled quinoa and kale burger served in basil burger bun with fresh salad and Manouri cheese. €14.50

Ψητό μπιφτέκι κινόας και λαχανόφυλλου σερβιρισμένο σε κουλούρι από βασιλικό, με φρέσκια σαλάτα και Μανούρι.

Club sandwich

Everyone's beloved classic prepared with grilled chicken, bacon, fried eggs, lettuce, tomatoes, mustard and mayonnaise on white bread. €11.50

Το κλασικό αγαπημένο σάντουιτς με ψητό κοτόπουλο, μπέικον, τηγανητά αυγά, μαρούλι, ντομάτες, μουστάρδα και μαγιονέζα σε λευκό ψωμί.

Smoked salmon sandwich

Smoked salmon on whole-wheat ciabatta bread and honey mustard dressing, served with avocado, lemon slices, cream cheese and nachos. €15.60

Καπνιστός σολομός σε ψωμί Τσιαπάτα ολικής αλέσεως με σάλτσα μελιού και μουστάρδας, σερβίρεται με αβοκάντο, φέτες λεμονιού, τυρί κρέμας και πατατάκια τορτίγιας.

Cyprus sandwich

All times classic lounza and halloumi sandwich with tomatoes, cucumber and mint flavored yoghurt in pita bread. €13.80

Κλασικό σάντουιτς λούντζα και χαλούμι με ντομάτες, αγγουράκι και γιαούρτι δυόσμου σε πίτα.

 Vegetarian dish | Χορτοφαγικό πιάτο

*This dish can optionally be prepared with vegan ingredients only. Ask your waiter for more information. Αυτό το πιάτο μπορεί να παρασκευαστεί και για vegan διατροφή. Ρωτήστε τον σερβιτόρο σας για περισσότερες πληροφορίες.





PASTA & RISOTTO | ΖΥΜΑΡΙΚΑ & ΠΙΖΟΤΟ

Carbonara

Penne pasta cooked in creamy bacon, mushrooms and garlic sauce. €13.80

Πέννες ψημένες σε κρεμώδη σάλτσα από μπέικον, μανιτάρια και σκόρδο.

Vegetarian Flush (Order it Vegan*)

Linguini pasta with fresh zucchini, baby spinach leaves, cherry tomatoes, olives and fresh herbs. €12.50

Λιγγουίνι με φρέσκο κολοκυθάκι, σπανάκι, κερασοντομάτες, ελιές και αρωματικά.

Ravioli

Wild mushroom stuffed ravioli cooked in creamy herbed sauce. €16.50

Ραβιόλια γεμιστά με άγρια μανιτάρια, ψημένα σε κρεμώδη σάλτσα με αρωματικά.

Vongole

White clams and spaghetti cooked in a garlic and olive oil sauce. €17.50

Γυαλιστερές και σπαγγέτι ψημένα σε σάλτσα ελαιόλαδου και σκόρδου.

Spaghetti Pollo

Marinated chicken breast and spaghetti cooked in a creamy dry mushrooms and sun dried tomatoes sauce. €15.80

Σπαγγέτι και μαριναρισμένο φιλέτο κοτόπουλο, ψημένα σε κρεμώδη σάλτσα αποξηραμένων μανιταριών και λιαστής ντομάτας.

Mushroom risotto

Luscious mushrooms, sun dried tomatoes and fresh thyme risotto. €17.60

Πλούσιο ριζότο με μανιτάρια, λιαστές ντομάτες και φρέσκο θυμάρι.

Risotto di mare

Fresh herbed risotto with mussels, clams and prawns. €19.50

Αρωματικό Ριζότο με μύδια, γυαλιστερές και γαρίδες.

 Vegetarian dish | Χορτοφαγικό πιάτο





MEAT | ΚΡΕΑΤΙΚΑ

Pork fillet

Pork fillet cooked in coumantaria wine infused with sage, mushrooms and cream, served with mashed potatoes and steamed vegetables. €18.80

Χοιρινό ψαρονέφρι μαγειρεμένο σε σάλτσα κουμανταρίας με φασκόμηλο,μανιτάρια και κρέμα γάλακτος, σερβίρεται με πούρε πατάτας και λαχανικά στον ατμό.

Josper chop

Marinated prime pork chop and cooked to perfection in a Josper oven served with seasonal vegetables and French fries. €16.80

Μαριναρισμένη χοιρινή μπριζόλα ψημένη σε καρβουνόφουρνο, σερβίρεται με εποχιακά λαχανικά και τηγανητές πατάτες.

Herb-crusted lamb

A delicious rack of lamb in mustard herb crust, with thyme jus, served with seasonal vegetables and French fries. €26.80

Καρέ από αρνίσια παϊδάκια σε κρούστα μουστάρδας και αρωματικών, με σάλτσα από θυμάρι, σερβίρεται με εποχιακά λαχανικά και τηγανητές πατάτες.

Half chicken grilled

Half chicken, deboned, marinated and grilled to perfection in a josper oven served with seasonal vegetables and French fries. €17.80

Μισό κοτόπουλο, χωρίς κόκαλο, μαριναρισμένο, ψημένο σε καρβουνόφουρνο, σερβίρεται με εποχιακά λαχανικά και τηγανητές πατάτες.

Chicken kebab

Juicy chicken tender on skewers, marinated and grilled, served on brown rice bed with fresh salad leaves, Greek pita bread and tzatziki dip. €15.80

Ζουμερό, μαριναρισμένο κοτόπουλο σουβλάκι στη σχάρα, σερβιρισμένο με καστανό ρύζι, φρέσκια σαλάτα, Ελληνική πίτα και τζατζίκι.

The steak

400g of Premium tomahawk rib eye steak served with herbed crushed potatoes and seasonal vegetables. €29.80

400 γρ. από Εκλεκτό φιλέτο μόσχου με κόκαλο, σερβιρισμένο με αρωματικές πατάτες και εποχιακά λαχανικά.





FISH & SEAFOOD | ΨΑΡΙΚΑ & ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

Seabass

Pan roasted seabass fillets served with warm potato salad, steamed vegetables and lemon vinaigrette. €21.80

Φιλέτα λαβράκι ψημένα στο τηγάνι, σερβιρισμένα με ζεστή πατατοσαλάτα, λαχανικά ατμού και λαδολέμονο.

Silverbream

Silverbream baked in butter paper envelope, served with warm potato salad and steamed vegetables. €19.90

Τσιπούρα ψημένη σε λαδόκολλα, σερβιρισμένη με ζεστή πατατοσαλάτα και λαχανικά ατμού.

Salmon

Grilled Salmon filet, served with warm potato salad, avocado and coriander relish and seasonal vegetables. €22.90

Σολομός φιλέτο στη σχάρα με σάλτσα αβοκάντο και κόλιανδρο, σερβιρισμένος με ζεστή πατατοσαλάτα και εποχιακά λαχανικά.

Calamari

Whole calamari grilled, served with olive oil and lemon dressing, French fries and grilled vegetables. €18.80

Ολόκληρο καλαμάρι στη σχάρα με λαδολέμονο, τηγανιτές πατάτες και λαχανικά σχάρας.

Baby calamari

Crunchy fried squid, served with French fries and tartar sauce. €16.60

Τραγανιστά τηγανιτά καλαμαράκια, σερβιρισμένα με τηγανιτές πατάτες και σάλτσα Ταρτάρ.

Prawns

Pan-roasted prawns in creamy ouzo and garlic sauce, served with brown rice. €19.60

Γαρίδες ψημένες σε κρεμώδη σάλτσα από ούζο και σκόρδο, σερβιρισμένες με καστανό ρύζι.

Lobster tail

Pan-roasted lobster tail in creamy tomato sauce, served with black linguine pasta. €29.90

Αστακόουρά ψημένη σε πλούσια σάλτσα ντομάτας, σερβιρισμένη με μαύρα λινγκουίνι από μελάνι σουπιάς.

Fresh fish of the day

Choose the fish you like from our display and we cook it for you and serve it with olive oil and lemon dressing, potatoes and salad. €55.00/1kg

Διαλέξτε από την βιτρίνα μας το φρέσκο ψάρι της αρεσκείας σας. Σας το σερβίρουμε με λαδολέμονο, πατάτες και σαλάτα.





PLATTERS | ΠΙΑΤΕΛΕΣ

Mixed grill platter

Meze style meat platter for two, served with French fries, tzatziki, melitzanosalata dip and pita bread. €26.00

Πιατέλα με κρεατικά τύπου μεζέ, για δύο, σερβιρισμένη με τηγανιτές πατάτες, τζατζίκι, μελιτζανοσαλάτα και πίτα.

Seafood Platter

Meze style fish platter for two, served with French fries, pita bread, taramosalata and Santorini style fava beans puree. €28.00

Πιατέλα με θαλασσινά τύπου μεζέ, για δύο, σερβιρισμένη με τηγανιτές πατάτες, ταραμοσαλάτα, φάβα Σαντορίνης και πίτα.

Cheese Platter

Variety of soft and hard cheeses, served with fresh and dry fruits, crackers and fruit jam. €20.00

Ποικιλία από μαλακά και σκληρά τυριά, σερβιρισμένα με φρέσκα και αποξηραμένα φρούτα, κράκερ και μαρμελάδα.

Fruit Selection

Variety of freshly cut seasonal fruits. €15.00

Ποικιλία από φρεσκοκομμένα εποχιακά φρούτα.





SIDE DISHES | ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

- Steamed vegetables | Λαχανικά ατμού €3.00
- Grilled vegetables | Λαχανικά στη σχάρα €3.00
- Jacket potato | Πατάτα φούρνου €3.00
- French fries | Τηγανιτές πατάτες €3.00
- Mashed potatoes | Πατάτες πούρε €3.00
- Warm potato salad | Ζεστή πατατοσαλάτα €3.00
- Brown rice | Καστανό ρύζι €3.00
- Side salad | Συνοδευτική σαλάτα €4.50

KIDS MENU | ΠΑΙΔΙΚΟ ΜΕΝΟΥ

- Chicken nuggets | Κοτομπουκιές €6.00
- Cheese burger | Μπιφτέκι μόσχου με τυρί €6.50
- Chicken kebab | Κοτόπουλο σουβλάκι €6.50
- Cod fish and chips | Τηγανιτό ψάρι με πατάτες €6.50
- Spaghetti Napolitana | Σπαγγέτι με σάλτσα ντομάτας €5.00

DESSERTS | ΓΛΥΚΑ

- Apple pie with ice cream | Μηλόπιτα με παγωτό €6.80
- Chocolate soufflé with ice cream | Σουφλέ σοκολάτας με παγωτό €6.80
- Red velvet cake | Κέικ με κρέμα και κοκκινογούλια €6.50
- Blitz cake | Σοκολατίνα με καραμέλα και φιστίκια €6.50
- Carrot cake | Κέικ καρότου €6.50
- Fresh fruit salad | Φρέσκια φρουτοσαλάτα €5.00
- Pancakes sandwich | Σάντουιτς με τηγανίτες €9.80
- With chocolate and strawberries or with peanut butter and bananas.
Με σοκολάτα και φράουλες ή με φυστικοβούτυρο και μπανάνες.

Prices include all legal surcharges.

Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται όλες οι νόμιμες χρεώσεις.

