

1827

LOUNGE & BAR

Savor spirits infusions and inspiring signature cocktails, amidst elegant décor, dominated by dark wood and native stone. 1827 is named after one of the most important events of the Greek War of Independence, the famous naval battle that took place in the adjacent Bay of Navarino.

THE WESTIN
RESORT
COSTA NAVARINO

Δοκιμάστε ένα από τα αποστάγματα ή ένα εμπνευσμένο κοκτέιλ, σε ένα κομψό περιβάλλον όπου κυριαρχούν το ξύλο και η φυσική πέτρα. Το 1827 πήρε την ονομασία του από ένα από τα σημαντικότερα γεγονότα της Ελληνικής Επανάστασης, τη διάσημη Ναυμαχία του Ναβαρίνου το 1827.

Operating hours - Ώρες Λειτουργίας
10:30-01:00

Cocktails

Fig Margarita 16,00

Don Julio Blanco Tequila, Orange, Fig, Lime, Marple Syrup

Asperula 18,00

Tanqueray Gin, Lime, Rose Water, Waldmeister Syrup

Basilic 18,00

Grey Goose Poire Vodka, Pink Grapefruit, Thyme, Strawberry, Basil, Absinthe Bitters

Caramel & Pop Corn 16,00

Ciroc Vodka, Caramel, Lemon, Pop Corn

Jasmine 14,00

Gordon's Gin, Cointreau, Campari, Lemon, Cherry Bitters

The More You Know 14,00

Bulleit Rye Whiskey, Grand Marnie Rouge, Pineapple, Coriander, Lime

Royal 14,00

Tanqueray Ten Gin, Crème De Cassis, Lime, Watermelon, Mango, Prosecco

Tickled Pink 14,00

Metaxa 5*, 1827 Rose Wine, Raspberry, Blackberry, Tonic, Lime

Non Alcoholic Cocktails

Mango Passion 11,00

Mango, peach juice, passion fruit

Mangonaya 6,50

Mango, ariani, cotton candy

Bubblegum Tale 8,50

Pineapple, ariani, bubblegum, yogurt

Pomegranate crush 7,50

Pomegranate, lemon, tomato, sparkling lemonade

The beach 8,50

Peach, pineapple, orange, lime, coconut cream

Razzu 12,00

Raspberry, yuzu, apple

Θα χαρούμε να απαντήσουμε στα ερωτήματα των φιλοξενούμενών μας σχετικά με συγκεκριμένα συστατικά που πιθανόν περιέχουν τα ποτά μας. Παρακαλούμε να μας ενημερώσετε για τυχόν αλλεργίες ή ειδικές διατροφικές ανάγκες τις οποίες πρέπει να γνωρίζουμε κατά την προετοιμασία του ποτού που ζητήσατε.

We welcome enquiries from guests who wish to know whether any drinks contain particular ingredients. Please inform us of any allergy or special dietary requirements that we should be made aware of, when preparing your drinks request.

Our by the glass Champagnes & Sparkling Wines

Pierre Gimmonet 1 ^{er} Cru Cuis Chardonnay / Cotes de Blanc	14,50
Deutz Brut Rose Chardonnay-Pinot Noir-Pinot Meunier / Ay	22,00
Veuve Clicquot Ponsardin, Brut Chardonnay-Pinot Noir-Pinot Meunier / Reims	16,00
Veuve Clicquot Ponsardin, Rose Pinot Noir-Chardonnay-Pinot Meunier / Reims	22,00
Prosecco Extra Dry, Sacchetto Glera / Italy	10,00
Moscato D' Asti, Vajra Moscato / Italy	9,00

Champagnes & Sparkling Wines

Pierre Gimmonet 1 ^{er} Cru Cuis Chardonnay / Cotes de Blanc	85,00
Deutz Brut Rose Chardonnay-Pinot Noir-Pinot Meunier / Ay	125,00
Moët & Chandon, Imperial Brut Chardonnay-Pinot Noir-Pinot Meunier / Epernay	115,00
Veuve Clicquot Ponsardin, Brut Chardonnay-Pinot Noir-Pinot Meunier / Reims	96,00
Moët & Chandon, Rose Imperial Pinot Noir-Pinot Meunier-Chardonnay / Epernay	135,00
Veuve Clicquot Ponsardin, Rose Pinot Noir-Chardonnay-Pinot Meunier / Reims	128,00
Amalia Brut, Tselepos Moschofilero / Greece	44,00
Prosecco Extra Dry, Sacchetto Glera / Italy	42,00
Moscato D' Asti, Vajra Moscato / Italy	40,00

Whites

Mantinia, Nassiakos 2015 Moschofilero / Peloponnese	by the glass 6,00	24,00
“1827” White, Navarino Vineyards 2014 (Organic Farming) Chardonnay - Roditis / Peloponnese	by the glass 6,50	28,00
Sauvignon Blanc, Dereskos 2015 Sauvignon Blanc / Peloponnese	by the glass 7,50	32,00
Kotyle Chardonnay, Navarino Vineyards 2014 (Organic Farming) Chardonnay / Peloponnese		38,00
“1827” White, Navarino Vineyards 2014 1500ml (Organic Farming) Chardonnay - Roditis / Peloponnese		52,00
Kotyle Chardonnay, Navarino Vineyards 2014 1500ml (Organic Farming) Chardonnay / Peloponnese		69,00
Malagouzia, Panagiotopoulos 2015 Malagouzia / Peloponnese	by the glass 10,00	42,00
Santorini Assyrtiko, Petros Nomikos 2014 Assyrtiko / Santorini	by the glass 6,50	28,00

Όλες οι φιάλες είναι 750ml, εκτός αν υπάρχει διαφορετική αναγραφή.
All bottles are standard 75cl (750ml) bottles, unless otherwise stated.

Οι τιμές είναι σε ευρώ € και συμπεριλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους.
Our prices are in euros € and include all applicable taxes.

Rosés

“1827” Syrah, Navarino Vineyards 2014 (Organic Farming) Syrah / Peloponnese	by the glass 6,50	28,00
Moschofilero Rose, Stavropoulos 2015 Moschofilero / Peloponnese	by the glass 6,50	28,00
Akakies, Kir Yianni Estate 2015 Xinomavro / Macedonia	by the glass 7,50	32,00
Bandol Rose, Domaine Ott 2014 Rolle-Syrah / France		86,00

Reds

Agiorgitiko, Boutari 2012 Agiorgitiko / Peloponnese	by the glass 7,50	32,00
“1827” Cabernet Sauvignon, Navarino Vineyards 2015 (Organic Farming) Cabernet Sauvignon / Peloponnese	by the glass 6,50	28,00
Merlot, Panagiotopoulos 2009 Merlot / Peloponnese	by the glass 9,00	38,00
Kotyle Cabernet Sauvignon, Navarino Vineyards 2013 Cabernet Sauvignon / Peloponnese		43,00
“1827” Cabernet Sauvignon, Navarino Vineyards 2014 1500ml (Organic Farming) Cabernet Sauvignon / Peloponnese		52,00
Kotyle Cabernet Sauvignon, Navarino Vineyards 2013 1500ml Cabernet Sauvignon / Peloponnese		77,00
Roes, Oinotropai 2014 Tempranillo / Peloponnese	by the glass 10,50	44,00
Fleva Syrah, Skouras 2013 Syrah / Peloponnese	by the glass 10,00	42,00

Desserts

Anthemis, Union of Vinicultural Cooperatives of Samos 2004 500ml Muscat Blanc a Petit Grains / Samos	by the glass 7,00	32,00
Anatolikos, Gaia 2014 Agiorgitiko / Peloponnese	by the glass 9,00	52,00

Fortified

Fonseca, Ruby Porto Touriga Franca-Tinta Roriz / Portugal	by the glass 9,00	
--	-------------------	--

Όλες οι φιάλες είναι 750ml, εκτός αν υπάρχει διαφορετική αναγραφή.
All bottles are standard 75cl (750ml) bottles, unless otherwise stated.

Οι τιμές είναι σε ευρώ € και συμπεριλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους.
Our prices are in euros € and include all applicable taxes.

Aperitifs

Tsipouro Costa Navarino	5.20
Ouzo Glass	5.70
Masticha Skinos	8.60
Pimm's no1	9.60
Campari	9.60
Rosso Antico	9.60
Martini Bianco	9.60
Martini Extra Dry	9.60
Martini Rosso	9.60
Pernod	9.60
Aperol	9.60

Whisky Single malt

Cragganmore	14,00
Oban	14,00
Talisker	14,00
Lagavulin	16,00
Glenkinchie	14,00
Dalwhinnie 15 yrs. Old	14,00
Glenfiddich 12	14,00
Cardhu	14,00
Macallan Sienna	23,00
Macallan Amber	18,50
Macallan 25*	49,00

Blended

Johnnie Walker Red Label	9.60
Johnnie Walker Black Label	12,00
Johnnie Walker Green Label	16,00
Johnnie Walker Gold Label	18,00
Johnnie Walker Blue Label	40,00
Haig	9.60
Ballantines	9.60
Cutty Sark	9.60
Dewars	9.60
Famous Grouse	9.60
Dimple	12,00
Chivas Regal 12	12,00
Chivas Regal 18	21,00

Bourbon

Jim Beam	9.60
Jack Daniels	10.60
Bulleit Rye	12,00

Irish & Canadian

Jameson	9.60
Tullamore Dew	9.60
Canadian Club	9.60
Bushmills 10 years old	12,00

Gin

Gordons, Beefeater 9,60
Tanqueray, Bombay Sapphire 12,00
Hendrinks 15,00
Tanqueray 10 16,00

Our mixologist suggests

Messinian Spring 18,00

The botanist gin, homemade infused violet syrup, three cents lemon tonic water

The Touch 16,00

The monkey 47 gin, homemade blakcurrant and hibiscus syrup, two cents plain soda water

Mr. Pinky 15,00

Martin miller's gin, basil three cents pink grapefruit soda

In Bloom 15,00

Bloom gin, homemade chamomile syrop, cardamon, three cents tonic water

Vodka

Absolut, Smirnoff Red 9,60
Smirnoff Black 14,00
Ciroc, Belvedere, Grey Goose Premium 16,00
Stolichnaya Elit 23,00

Rum

Bacardi 9,60
Pampero Blanco 9,60
Pampero Especial 9,60
Havanna Silver 9,60
Cachaca 9,60
Bacardi 8* 13,50
Havanna 7 yo 15,50

Tequila

Jose Cuervo Silver 9,60
Jose Cuervo Yellow 9,60
Jose Cuervo Tradicional 16,00
Don Julio Anejo 16,00
Don Julio Blanco 16,00
Don Julio Reposado 16,00

Cognac & Brandy

Metaxa 5* 9,60
Metaxa 7* 10,50
Metaxa 12* 16,00
Metaxa Private Reserve 19,50
Remy Martin V.S.O.P. 14,00
Remy Martin X.O. 45,00
Hennessy X.O. 35,00
Martell Gordon Blue 40,00
Metaxa AEN 180,00

(A unique edition of the first barrel of S. Metaxas)

Liqueurs

- Kahlua 9,60
- Luxardo limoncello 9,60
- Malibu 9,60
- Apple liqueur 9,60
- Disaronno originale 9,60
- Midori mellon 9,60
- Smirnoff North 9,60
- Baileys 9,60
- Ursus Roter 9,60
- Cointreau 9,60
- Drambuie 9,60
- Frangelico 9,60
- Chambord 12,00

Calvados

- Calvados Michel Biron 14,00

Digestives

- Tentura 9,00
- Jagermeister 9,50
- Amaro Montenegro 9,50
- Amaro Averna 9,50
- Fernet Branca 9,50

Beers

- Mythos draught 250ml 4.25 / 500ml 6.75
- Fix Royale 5,50
- Nisos 6,00
- Heineken 5,50
- Amstel Free (non alcoholic) 6,50
- Estrella Daura (gluten free) 7,00
- Guinness 9,00
- Mc Farland 9,00
- Corona 7,50

Loose tea & Infusions 4.55

- Assam Breakfast
- Black Currant & Hibiscus
- Dragon Well Green Tea
- Earl Grey
- Flowering Osmanthus
- Jasmine Pearl
- Moroccan Mint
- Silver White Tea
- Whole Chamomile Flowers

Rejuvenate your senses...

Juices, Apple, Banana, Cherry,
Cranberry, Orange
Peach, Pineapple, Pomegranate, Strawberry 4.85

Fresh Juices 6.25

Orange with grapefruit and lemon
Orange with passion fruit
Beetroot, ginger, green apple, lemon and carrot

Smoothies 8,00

Blueberries, acai, banana, goji juice, coconut water
Strawberries, banana, goji berries, coconut milk
Mango, blueberries, avocado, almond milk
Make your own
(All Smoothies Are made with almond or Low Fat Milk)

Mineral Waters


Avra Still 1 lt 3.80
Vikos Sparkling 3.80
Avra Pet 500ml 1.55
Perrier 330 ml 4.55
San Pellegrino 750 ml 6.50

Soft Drinks & Iced Tea

Ginger Ale 4.85
Fanta orange, Fanta lemon 4.85
Schweppes soda, Schweppes tonic 4.85
Sprite 4.85
Coca Cola, Coca Cola light, Coca Cola zero 4.85
Nestea lemon, peach 4.85
Red bull 6,00

Coffee


ΖΕΣΤΟΣ - HOT
Filter Coffee 3,50
Greek Coffee single 3,75 / double 4,25
Espresso single 4,00 / double 4,50
Americano 4,50
Latte 5,00
Cappuccino single 5,00 / double 5,25
Chocolate 5,25
Irish coffee 7,50
ΚΡΥΟΣ - COLD
Greek frappe 4,80
Espresso 5,00
Cappuccino 5,50
Spring Breeze (by Lavazza) 6,50

 Αυτά τα πιάτα συνδυάζουν τροφές ολικής άλεσης που ενισχύουν τα θρεπτικά οφέλη και τη γεύση τους. - These dishes pair whole foods to boost their nutritional benefits and flavors.

Οι τιμές είναι σε ευρώ € και συμπεριλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους.
Our prices are in euros € and include all applicable taxes.

ΠΡΩΙΝΟ - BREAKFAST


Διαθέσιμο έως τις 12:30 - Available until 12:30

Ελληνικό γιαούρτι με μούρα  (X)

Greek yoghurt with market berries  (V) 10,00

Άπαχο ελληνικό γιαούρτι με φράουλες, μύρτιλα, σμέουρα, βατόμουρα, αμύγδαλα και μέλι

0% Greek yoghurt with stawberries, blueberries, raspberries, blackberries and almond honey brittle

Αυγό ποσέ και παστράμι 

Poached egg and beef pastrami  14.50

Ολικής άλεσης ψωμάκι με παστράμι μόσχου, αυγό ποσέ και μαγιονέζα καρυδέλαιου σερβιρισμένο με αργοψημένες τομάτες ρομά και ρόκα
Wholemeal burger bun with beef pastrami, walnut oil aioli and poached egg served with slow roast roma tomatoes and rucola

Σπόροι Chia σε γάλα σόγιας με μούρα  (X)

Chia Seed on soy milk with mixed berries  (V) 16.50

Σπόροι chia σε γάλα σόγιας με φράουλες, μύρτιλα, σμέουρα, goji berries, κολοκυθόσπορους, αποξηραμένα ροδάκινα, σταφίδες, καρύδια, φιστίκια και αμύγδαλα

Chia seed on soy milk with stawberries, blueberries, raspberries, goji berries, pumpkin seeds, dried apricots, jumbo raisins, walnuts, pistachios and almonds

Ομελέτα απο ασπράδι αυγού με μπρόκολο

και τσένταρ  (X) - Whipped egg white and broccoli omelet with cheddar  (V) 12.50

Ομελέτα από ασπράδι αυγού με μπρόκολο, τομάτα, κρεμμύδι, βασιλικό και παλαιωμένο τυρί cheddar

Whipped egg white with broccoli, roma tomatoes, onion, basil and aged cheddar cheese

ΣΝΑΚ ΚΑΙ ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ

LIGHT SNACKS AND SANDWICHES

Τόστ - Toast 10.50

Τοστ από λευκό ψωμί ή ψωμί ολικής άλεσης με ζαμπόν και τυρί έμμενταλ. Σερβίρεται με τηγανητές πατάτες

Whole-grain or white toast bread with smoked ham and emmental cheese. Served with fries potatoes

Club sandwich  (Γ)(G) 15.50

Club sandwich, άσπρο μαρούλι, μαγιονέζα, τομάτα, ομελέτα, κοτόπουλο και τραγανό μπέικον. Σερβίρεται με τηγανητές πατάτες

Club sandwich, with lettuce, mayonnaise, tomato, omelet, chicken and crispy bacon. Served with fried potatoes

Τορτίγια - Tortilla Wrap 16.50

Με καπνιστό σολομό, τυρί Philadelphia, iceberg. Σερβίρεται με φρέσκα φύλλα σαλάτας

With Smoked Salmon, Philadelphia cheese, lettuce iceberg. Served with fresh salad leaves

Μπέργκερ με μοσχάρι -Beef Burger 18.50

Μπέργκερ με μοσχαρίσιο μπιφτέκι με μπάρμπεκιου σως, iceberg, τυρί cheddar, τομάτα, cornichon, κρεμμύδι. Συνοδεύεται με τηγανητές πατάτες

Beef burger with sauce bbq, lettuce iceberg, cheddar cheese, tomato, cornichon, onion. Served with fried potatoes

ΜΕΝΟΥ ΚΑΤΑ ΤΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΤΗΣ ΗΜΕΡΑΣ ALL-DAY DINING

Σούπα ημέρας - Soup of the day 9.50

Ρωτήστε για τις ημερήσιες επιλογές μας. Ask for our daily options

Ψητό ταλαγάνι (X) - Grilled talagani cheese (V) 14.50

Ψητό ταλαγάνι με καραμελωμένα κρεμμύδια, ψητή τομάτα, πιτούλες στη σάρα μαρμελάδα λεμόνι και πετιμέζι

Grilled talagani cheese with caramelized onions, grilled tomatoes, grilled "pita" bread, lemon marmalade and molasses

Πέτουλες με σύγκλινο Μάνης & σταμναγκάθι - "Petoules" 16.50

Μεσσηνιακές πιτούλες με σταμναγκάθι, αυγό ποσέ & σύγκλινο Μάνης, με φλούδες κατοικίσιου τυριού

Thin, traditional bread with "stamnagathi" wild greens, poached egg, goat cheese flakes and "Siglino" cured pork

Καπνιστός σολομός (x) - Smoked salmon (V) 16.50

Ρολά καπνιστού σολομού με κρέμα τυριού & τραγανά ψωμάκια ολικής αλέσεως. Συνοδεύεται με πράσινη σαλάτα

Rolls of marinated smoked salmon with cream cheese and whole wheat bread. Served with green salad

Ψητά παντζάρια (X) - Baked beets (V) 14.50

Με κανέλλα, καρύδια και κρεμώδες τυρί φέτα

With cinnamon, walnuts and creamy feta cheese





Nutritional powerhouse foods that can help extend your health span - the extent of time you have to be healthy, vigorous and vital. Θρεπτικές και δυναμωτικές τροφές που μπορούν να σας βοηθήσουν να αυξήσετε την υγιή διάρκεια ζωής σας - το χρονικό διάστημα δηλαδή κατά το οποίο είστε υγιείς, γεμάτοι ζωντάνια και ενέργεια.

(x) επιλογή ιδανική για χορτοφάγους - (v) Denotes vegetarian

Θα χαρούμε να απαντήσουμε στα ερωτήματα των φιλοξενούμενών μας σχετικά με συγκεκριμένα συστατικά που πιθανόν περιέχουν τα πιάτα μας. Παρακαλούμε να μας ενημερώσετε για τυχόν αλλεργίες ή ειδικές διατροφικές ανάγκες τις οποίες πρέπει να γνωρίζουμε κατά την προετοιμασία του μενού που ζητήσατε. We welcome enquiries from guests who wish to know whether any dishes contain particular ingredients. Please inform us of any allergy or special dietary requirements that we should be made aware of, when preparing your menu request.

Prices are in euros € and include all applicable taxes.-Οι τιμές είναι σε ευρώ € και συμπεριλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους.

ΑΠΟ ΤΟΝ ΚΗΠΟ ΤΟΥ “NAVARINO DUNES” “NAVARINO DUNES” GARDEN

Χωριάτικη σαλάτα  (X) - Greek salad  (V) 14.50

Τομάτες παραγωγής μας με τα κλασσικά συστατικά μιας χωριάτικης σαλάτας, περικυμμένα με ελαιόλαδο παραγωγής Costa Navarino και συνοδευμένα από παραδοσιακό Μεσσηνιακό τυρί σφέλα

Our locally-farmed tomatoes with assorted classic ingredients, drizzled with Costa Navarino Estate extra virgin olive oil and local sfela cheese (white traditional cheese of the region of Messinia)

Σαλάτα του Καίσαρα (X) - Caesar's salad (V) 15.50

Σαλάτα με μαρούλι iceberg, ψητό κοτόπουλο, κρουτόν σκόρδου, ραγανό μπέικον, παρμεζάνα και το κλασσικό Καίσαρα dressing με αντζούγιες
Salad with lettuce iceberg, braised chicken, garlic croutons, crispy bacon, parmesan flakes and classic Caesars dressing with anchovy's

Πράσινη Σαλάτα (X) - Green Salad (V) 10.50

Ανάμεικτα φρέσκα φύλλα από τον κήπο μας με πράσινα σπαράγγια, τοματίνια, και βινεγκρέτ λεμονιού
Mixed Fresh Leaves from our garden with green asparagus, cherry tomatoes and lemon vinaigrette

ΖΥΜΑΡΙΚΑ - PASTA

Ναπολιτέν (X) - Napoli (V) 12.50

Σπαγγέτι ή πέννες με σιγομαγειρεμένη σπιτική σάλτσα τομάτας
Spaghetti or penne with homemade slow-cooked tomato sauce

Μπολονέζ - Bolognese 16.50

Σπαγγέτι ή πέννες με βοδινό κιμά μαγειρεμένο σε γευστική σάλτσα τομάτας

Spaghetti or penne with minced beef cooked in a savory tomato sauce

Αματρισιάνα - Amatriciana 16.50

Σπαγγέτι ολικής άλεσης με καπνιστή πανσέτα, ζαμπόν guanciale και σάλτσα φρέσκιας τομάτας

Whole wheat spaghetti with smoked pancetta, guanciale ham and fresh tomato sauce

Καρμπονάρα - Carbonara 17.50

Πέννες με λιωμένο τυρί, αυγό, καπνιστή πανσέτα και ζαμπόν guanciale
Penne pasta with melted cheese, egg yolk, smoked pancetta and guanciale ham

Γκαργκανέλι - Garganelli 19.50

Χειροποίητα ζυμαρικά με καπνιστή πανσέτα, ζαμπόν guanciale, φρέσκια σάλτσα τομάτας, σπανάκι και παλαιωμένο ανθότυρο

Homemade fresh Garganelli pasta with smoked pancetta, guanciale ham, fresh tomato sauce, baby spinach and aged anothotiro cheese

Ριζότο οργανικού κριθαριού με μανιτάρια  (X) -

Barley mushrooms & onion risotto  (V) 21.50

Ριζότο από κριθάρι με άγρια μανιτάρια, κρεμμύδια, καρύδια και εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο

Barley risotto with wild mushrooms, shallots, walnuts and extra virgin olive oil

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ - MAIN COURSES

Burger μανιταριού  (X) - Mushroom sandwich (V)  16,00

Ψητά μανιτάρια *portobello* με μαγιονέζα *chimichurri*, καραμελωμένα κρεμμύδια & πιπεριές *roblano*


Grilled portobello mushroom with chimichurri mayonaise, caramelized onions & roblano peppers

1/2 κοτόπουλο ελευθέρως βοσκής -

1/2 corn-fed grilled chicken 19,50

1/2 μαριναρισμένο ψητό, άνευ οστού, ελευθέρως βοσκής κοτόπουλο με καραμελωμένα κρεμμύδια και τοματίνια

1/2 marinated and grilled, boneless corn fed chicken with caramelized onions and cherry tomatoes

Ψητό στήθος γαλοπούλας με μέλι και 5 μπαχαρικά με σπανάκι  -
Honey and five spice grilled turkey breast, stir fried baby spinach

 19,50

Μαριναρισμένο στήθος γαλοπούλας με μέλι, *fish sauce* και 5 μπαχαρικά. Συνοδεύεται με σωτέ σπανάκι, ελαφριά σως σόγιας και σησαμέλαιο

Marinated turkey breast with honey, fish sauce and five spice powder. Served with baby sauteed spinach, light soy sauce and sesame oil

Φιλέτο μόσχου - Beef tenderloin 29,00

200gr ελληνικό μοσχαρίσιο φιλέτο σάφρας με καραμελωμένα κρεμμύδια, τοματίνια και μπεαρνέζ σως

200grs grilled Greek beef tenderloin with caramelized onions, cherry tomatoes and bearnaise sauce

Σπαλομπριζόλα Prime Rib - Prime rib steak 49,00

550gr ψητής σπαλομπριζόλας *prime rib Black Angus* με καραμελωμένα κρεμμύδια, τοματίνια και μπεαρνέζ σως

550grs grilled Black Angus beef prime rib steak with caramelized onions, cherry tomatoes and bearnaise sauce

Συνοδευτικά Πιάτα - Side dishes 7,00

Τηγανητές πατάτες - Fried potatoes

Πουρές πατάτας - Mashed potatoes

Ρύζι ατμού - Steam rice

Λαχανικά ατμού - Steamed vegies

Ψητά λαχανικά - Grilled vegies



Nutritional powerhouse foods that can help extend your health span - the extent of time you have to be healthy, vigorous and vital. Θρεπτικές και δυναμωτικές τροφές που μπορούν να σας βοηθήσουν να αυξήσετε την υγιή διάρκεια ζωής σας - το χρονικό διάστημα δηλαδή κατά το οποίο είστε υγιείς, γεμάτοι ζωντάνια και ενέργεια.

(x) επιλογή ιδανική για χορτοφάγους - (v) Denotes vegetarian

Θα χαρούμε να απαντήσουμε στα ερωτήματα των φιλοξενούμενών μας σχετικά με συγκεκριμένα συστατικά που πιθανόν περιέχουν τα πιάτα μας. Παρακαλούμε να μας ενημερώσετε για τυχόν αλλεργίες ή ειδικές διατροφικές ανάγκες τις οποίες πρέπει να γνωρίζουμε κατά την προετοιμασία του μενού που ζητήσατε. We welcome enquiries from guests who wish to know whether any dishes contain particular ingredients. Please inform us of any allergy or special dietary requirements that we should be made aware of, when preparing your menu request.

Prices are in euros € and include all applicable taxes.-Οι τιμές είναι σε ευρώ € και συμπεριλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους.

ΦΡΕΣΚΑ, ΜΕ ΤΗ ΜΥΡΩΔΙΑ ΤΗΣ ΘΑΛΑΣΣΑΣ FRESH FROM THE SEA

Λαυράκι σάρας με κρέμα μαράθου & λαχανικά ατμού  (X)

Grilled sea bass with fennel cream & steamed vegetables

 (V) 25,00

Λαυράκι σάρας με κρέμα μαράθου, λαχανικά ατμού και σως φρέσκιας τομάτας με κάπαρη και αγγουράκια τουρσί

Grilled sea bass with fennel cream, steamed vegetables and vierge dressing

Ψαριά ημέρας - Catch of the day

Φρέσκο ψάρι αναλόγως με την ψαριά ημέρας

Fresh fish based on what our Fisherman brings

Dorado, Sea bass - Τσιπούρα, Λαυράκι 65,00

Sea bream, grouper, dentex - Φαγκρί, Ροφός, Συναγρίδα 100,00

Rea miffet - Μπαρμπούνη 75,00

Loyster, Jambo Shrimps - Ασιακός, Γαρίδες 130,00

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ - DESSERTS

Φρουτοσαλάτα (X) - Fruit salad (V) 8,00

Με κομμένα φρούτα εποχής και μούρα

Seasonal, sliced fruits and berries

Malibu cheesecake 11,00

Cheesecake flavored with Malibu, strawberry meringue, pineapple confit, coulis & flakes of coconut and shiso ice cream

Cheesecake με άρωμα Malibu, μαρέγκα από φράουλα, confit ανανά, σάλτσα και νιφάδες καρύδας συνοδευόμενο από παγωτό shiso

Μαύρο ρούμι με σοκολάτα υγείας - Black rum combined with bitter chocolate 11,50

Bitter mousse of Guanaja chocolate 72% flavored with black rum, white balsamic coulis, grape and ginger coulis, Captain Morgan jelly, fig marmalade tuile and lime with tarragon sorbet

Πικρή σοκολάτα Guanaja 72%, αρωματισμένη με μαύρο ρούμι, υφές από λευκό βαλσάμικο και σταφύλι αρωματισμένο από πιπερόριζα, ζελέ Captain Morgan, τραγανά κομμάτια μαρμελάδα σύκο και παγωτό από γλυκολέμονο και εστραγκόν.

Προφιτερόλ - Profiteroles 10,50

Mini choux with strawberry ice cream filling, crème legere and

“Jivara” milk chocolate sauce, served with fresh forest fruits

Τραγανά σουδάκια γεμισμένα με παγωτό φράουλα, κρέμα βανίλιας πατισερί, επικάλυψη από σοκολάτα γάλακτος Jivara συνοδευόμενο με φρέσκα μούρα.

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ
ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ - ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ).
CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT
HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT - INVOICE).

Οι τιμές είναι σε ευρώ € και συμπεριλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους.
Our prices are in euros € and include all applicable taxes.