

# 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  
11:00-01:00



# Cocktails

## **Basil Mule** 16,00

Ciroc Vodka, Basil syrup, Raspberry puree ponthier, Passion Fruit puree ponthier, Lime puree ponthier, Ginger Beer

## **Future C** 15,00

Smirnoff vanilla vodka, lime puree ponthier, cranberry juice, pomegranate juice, dash Rhubarb bitters fee brothers, green apple syrup Giffard

## **Kiwi Batida** 12,00

Cachaça, condensed milk, cocoNUT Lopez, kiwi syrup Giffard, kiwi

## **Kiwi fizz** 15,00

Ketel one citroen, kiwi puree ponthier, mint, vanilla syrup Giffard, lime puree ponthier, soda

## **Wild Berry Caipiroska** 14,00

Ciroc Vodka, fruits of the forest puree mixers, Lime wedge, Brown Sugar, Bergamot perfume

## **And All that... Greece!** 15,00

Pamrero blanco rum, strawberry puree mixers, Greek yogurt 0%, balsamic cream vinegar strawberry flavored, basil syrup Giffard

## **The Drop** 16,00

Greek Mastiha liqueur, don Julio Blanco tequila, mandarin syrup Giffard, Pink peppercorns, lime puree ponthier, top up ginger beer

## **Mandarin Wave** 13,00

Sake unfiltered, mandarin vodka, lime puree ponthier, honey syrup Giffard, fresh orange juice, Top up sprite

## **An Italian in Paris** 13,00

Aperol, punt e mes red sweet vermouht, Angostura bitters, soda

## **Violete** 12,00

Tanqueray gin, Cointreau, Campari, lime puree ponthier, violete syrup Giffard, cherry bitters fee brothers

## **Kirsch** 16,00

Zacapa 23, Cherry liqueur Giffard, Cherry juice, martini rubino Vermouht, amaretto, romatic Bitters fee brothers, lemon bitters fee brothers, cidrata j. gasco

## **Royal** 13,00

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

## **Tickled Pink** 13,00

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

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.

Prices are in euros € and include all applicable taxes.

Οι τιμές είναι σε ευρώ € και συμπεριλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους.

# Mocktails

## **Silky way 9.00**

Raspberry puree ponthier, Yuzu puree ponthier, honey, Apple cloudy juice

## **Red Passion 9.00**

Cranberry juice, Passion fruit puree ponthier, grenadine Giffard, lime puree ponthier, top up ginger beer

## **Coco manana 8.00**

Banana puree ponthier, mango puree ponthier, coconut milk, vanilla, yogurt, agave syrup

## **El Capitan 7.00**

Lime puree ponthier, pineapple puree ponthier, orgeat syrup Giffard, lychee puree ponthier

## **The Beach 8.00**

Peach Puree Ponthier, Pineapple Puree Ponthier, orange juice fresh, lime Puree Ponthier, coco lopez cream

## **Roses Necklace 9.00**

coconut water, coconut, Pineapple Puree Ponthier, rose syrup

## **Kale crash 8.00**

Pineapple Puree Ponthier, lime Puree Ponthier, fresh kale juice, ginger syrup Giffard, basil leaves

## **A day in swimming pool 7.00**

Carrot juice, apple juice, lime Puree Ponthier, maple syrup mixers, fresh ginger juice

## **Mango & pineapple julep 9.00**

Mango Puree Ponthier, pineapple Puree Ponthier, lime Puree Ponthier, Ginger beer, mint springs, slightly muddled

## **Lychee sangria 8.50**

Natureo wine (non-alcoholic), lychee puree ponthier, lime puree ponthier, elderflower syrup Giffard, fresh grapes

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.

Οι τιμές είναι σε ευρώ € και συμπεριλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους.

Prices are in euro € and include all applicable taxes.

## Our by the glass Champagnes & Sparkling Wines

Veuve Clicquot Ponsardin, Brut / France	17,00
Piper Heidsieck Rose Sauvage / France	19,00
Veuve Clicquot Ponsardin, Rose / France	22,00
Amalia Brut, Tselepos / Greece	11,00
Prosecco Extra Dry, Sacchetto / Italy	10,00
Moscato D' Asti, Vajra / Italy	9,00

## Champagnes & Sparkling Wines

Veuve Clicquot Ponsardin, Brut / France	96,00
Moët & Chandon, Imperial Brut / France	115,00
Moët & Chandon, Rose Imperial / France	135,00
Piper Heidsieck Rose Sauvage / France	110,00
Deutz Brut Rose / France	125,00
Veuve Clicquot Ponsardin, Rose / France	128,00
Amalia Brut, Tselepos / Greece	44,00
Prosecco Extra Dry, Sacchetto / Italy	42,00
Moscato D' Asti, Vajra / Italy	40,00

## Whites

	glass 150 ml / 250 ml	bottle
Mantinia, Nassiakos 2016 Moschofilero / Peloponnese	6,00 / 9,00	24,00
"1827", Navarino Vineyards 2015 (Organic Farming) Chardonnay - Roditis / Peloponnese	6,50 / 10,00	28,00
Sauvignon Blanc, Dereskos 2016 Peloponnese	8,00 / 11,50	34,00
Kotyle, Navarino Vineyards 2014 (Organic Farming) Chardonnay / Peloponnese		38,00
Sauvignon Blanc, Alpha 2016 Macedonia	11,50 / 18,00	48,00
"1827", Navarino Vineyards 2015 1500ml (Organic Farming) Chardonnay - Roditis / Peloponnese		52,00
Kotyle, Navarino Vineyards 2014 1500ml (Organic Farming) Chardonnay / Peloponnese		69,00
Malagouzia, Panagiotopoulos 2015 Peloponnese	10,50 / 17,00	44,00
Santorini Assyrtiko, Petros Nomikos 2016	7,50 / 11,00	32,00
Lenga Gewurztraminer off dry, Avantis 2016 Continental Greece		44,00

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

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

## Rosés

	glass 150 ml / 250 ml	bottle
“1827”, Navarino Vineyards 2015 (Organic Farming) Syrah / Peloponnese	6,50 / 10,00	28,00
Coralli Rose, Stavropoulos 2015 Moschofilero / Peloponnese	6,50 / 10,00	28,00
Idylle d’Achinós, La Tour Melas 2016 Grenache-Syrah-Agiorgitiko / Continental Greece	8,50 / 12,00	36,00
Bandol Rose, Ott 2014 Rolle-Syrah / France		86,00

## Reds

Nemea Reserve, Semeli 2012 Agiorgitiko / Peloponnese	6,50 / 10,00	28,00
“1827”, Navarino Vineyards 2016 (Organic Farming) Cabernet Sauvignon / Peloponnese	6,50 / 10,00	28,00
Merlot, Panagiotopoulos 2009 Peloponnese	9,00 / 12,50	38,00
Kotyle, Navarino Vineyards 2014 Cabernet Sauvignon / Peloponnese		43,00
“1827”, Navarino Vineyards 2014 1500ml (Organic Farming) Cabernet Sauvignon / Peloponnese		52,00
Kotyle, Navarino Vineyards 2014 1500ml Cabernet Sauvignon / Peloponnese		77,00
Roes, Oinotropai 2014 Tempranillo / Peloponnese	10,50 / 17,00	44,00
Fleva, Skouras 2013 Syrah / Peloponnese	10,00 / 16,50	42,00
Naoussa, Dalamaras 2014 Xinomavro		44,00
Avaton, Gerovassiliou 2013 Limnio-Mavroudi-Mavrotrogano / Macedonia		68,00

## Desserts

	glass 80 ml	bottle
Anthemis, U.V.C. Samos 2004 500ml Muscat Blanc a Petit Grains / Samos	7,00	32,00
Anatolikos, Gaia 2014 Agiorgitiko / Peloponnese	9,00	52,00

## Fortified

Fonseca, Ruby Porto Touriga Franca-Tinta Roriz / Portugal	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.  
Prices are in euro € 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 Amber	18,50
Macallan Sienna	23,00
Macallan Sherry Oak	25,00

### 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 syrup, 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

- Pampero Blanco 9,60  
Pampero Especial 9,60  
Pampero Anniversario 15,50  
Zacappa 23 20,00  
Bacardi 8\* 13,50  
Havanna 7 yo 15,50  
Zacappa XO 30,00

## Tequila

- Don Julio Anejo 16,00  
Don Julio Blanco 16,00  
Don Julio Reposado 16,00  
Don Julio 1942 28,00

## 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  
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 4,00 / 500ml 6,50
- Nissos All Day, Nissos Pilsner, Nissos 7 Beaufort 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 4,90

- 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 4.50

## Fresh Juices 6.30

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 3.90  
Vikos Sparkling 3.90  
Avra Pet 500ml 1.55  
Perrier 330 ml 4.55  
San Pellegrino 750 ml 6.50

## Soft Drinks & Iced Tea

Ginger Ale 4.50  
Fanta orange, Fanta lemon 4.50  
Schweppes soda, Schweppes tonic 4.50  
Sprite 4.50  
Coca Cola, Coca Cola light, Coca Cola zero 4.50  
Nestea lemon, peach 4.50  
Red bull 6.00


## Coffee

### **ΖΕΣΤΟΣ** - HOT

Filter Coffee 3.50  
Greek Coffee single 3.90 / double 4.30  
Espresso single 3.85 / double 4.00  
Americano 3.85  
Latte 5.00  
Cappuccino single 4.25 / double 5.00  
Chocolate 5.30  
Irish coffee 7.50

### **ΚΡΥΟΣ** - COLD


Greek frappe 3.85  
Espresso 5.00  
Cappuccino 5.25  
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.  
Prices are in euro € 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

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

## 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  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

Τορτιγία - Tortilla Wrap 16.00

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

(x) Δηλώνει πιάτο χορτοφάγων. - (v) Denotes vegetarian dish.

 Τα πιάτα SuperFoodsRx™ συνδυάζουν δυναμικά υγιεινές τροφές προκειμένου να ενισχύσουν ακόμα περισσότερο τις γεύσεις και τα θρεπτικά συστατικά τους. - Indicates a SuperFoodsRx™ dish. SuperFoodsRx powerfully pairs together whole foods to boost nutritional composition and flavors.

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

## MENΟΥ 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*

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*

## 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, τक्रουτόν 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 14,00

Σπαγγέτι ή πέννες με βοδινό κιμά μαγειρεμένο σε γευστική σάλτσα τομάτας

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

Αματριτσιάνα - Amatriciana 14,00

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 14,00

Πέννες με λιωμένο τυρί, αυγό, καπνιστή πανσέτα και ζαμπόν guanciale

*Penne pasta with melted cheese, egg yolk, smoked pancetta and guanciale ham*

## ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ - MAIN COURSES

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

 21,00

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 35,00

200gr ελληνικό μοσχαρίσιο φιλέτο σάρας 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

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*

## ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ - DESSERTS

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

*Με κομμένα φρούτα εποχής και μούρα*

*Seasonal, sliced fruits and berries*

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.*

## ΠΑΙΔΙΚΟ ΜΕΝΟΥ - KIDS MENU

Μακαρόνια με κεφτεδάκια γαλοπούλας - Spaghetti with turkey meat balls 7,50

*Μακαρόνια ολικής άλεσης με σάλτσα τομάτας*

*Whole wheat spaghetti served with tomato sauce*

Κοτομπουκιές - Chicken fingers 7,50

*Ψητό, παναρισμένο κοτόπουλο, με σέλερι, στίκς καρότου και γιαούρτι χαμηλών λιπαρών*

*Baked chicken with corn-flake breading, with celery, carrots sticks and low fat Greek yoghurt*

Μοσχαρίσιο μπιφτέκι - Beef burger 7,50

*Με μαρούλι, τομάτα, ψητές πατάτες φούρνου και λαχανικά*

*With lettuce, tomato, oven roasted sweet potatoes and vegetables crudités*

Φρουτοσαλάτα (X) - Fruit Salad (V) 4,50

*Φρούτα εποχής σε φέτες και διάφορα μούρα*

*Seasonal, sliced fruits and berries*


Πουτίγκα μπανάνας & σοκολάτας - Banana chocolate pudding 4,50

*Με γιαούρτι, φράουλες και μέλι*

*With Greek yoghurt, strawberries and honey*

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).

(x) Δηλώνει πιάτο χορτοφάγων. - (v) Denotes vegetarian dish.

 Τα πιάτα SuperFoodsRx™ συνδυάζουν δυναμικά υγιεινές τροφές προκειμένου να ενισχύσουν ακόμα περισσότερο τις γεύσεις και τα θρεπτικά συστατικά τους. - Indicates a SuperFoodsRx™ dish. SuperFoodsRx powerfully pairs together whole foods to boost nutritional composition and flavors.

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