

Κυρίως Πιάτα - Main Courses

Λιγκουίни με μελάνι σουπιάς - Squid ink linguine 30,00

Καβουρόψικα, γαρίδες, χτένια, πράσινα σπαράγγια και σαφράν
Crab meat, shrimps, scallops, green asparagus and saffron

Μπιφτεκάκια - "Biftekakia" 20,00

Παραδοσιακά μοσχαρίσια & χοιρινά μπιφτεκια, φέτα, τομάτα και πίτα
Traditional beef and pork patties, feta cheese, tomato and pita bread

Σολομός - Salmon 22,00

Μάυρο ρύζι ατμού με αυγό και λαχανικά
Black stir fried rice with egg and vegetables

Σουβλάκι κοτόπουλου Shish tawook - Chicken skewers Shish tawook 23,00

Κούς κους tabouleh, σάλτσα ταχίνι και αραβική πίτα
Cous cous tabouleh, tahini sauce and arabic flat bread

Για το τέλος - To End With

Γιαούρτι, μαριναρισμένο με Vinsanto, φράουλες, μέντα
- Greek yogurt, Vinsanto marinated strawberries,
mint 12,00

Φρούτα σε φέτες ή φρουτοσαλάτα - Cut fruits or Fruit
salad 12,00

Παγωτά - Selection of ice cream 4,50/scoop

Παιδικό μενού - Kids menu

Σαλάτα τομάτα & αγγούρι - Tomato & cucumber salad 6,50

Κεφτεδάκια κοτόπουλου - Chicken meatballs 8,50

Με σάλτσα τομάτας και ρύζι ατμού - With tomato sauce and steam rice

Στικς ψαριού - Homemade fish sticks 12,00

Με τηγανητές πατάτες και μαγιονέζα τουρσί
With French fries and pickled mayo

Σουβλάκι σολομού - Salmon skewers 12,00

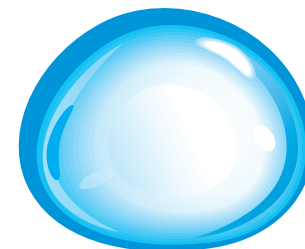
Με ψητά λαχανικά - With roasted vegetables

Μοσχάρι παπαρδέλες - Beef papardeles 8,50

Με φρέσκια τομάτα - With fresh tomatoes

Σπαγγέτι Ναπολιτέν - Spaghetti Napolitano 8,50

Σπαγγέτι Μπολονέζ - Spaghetti bolognese 9,00



ROMANOS
Pool Bar

Operating hours
Beverages: 11:00-18:00
Lunch: 12:00-17:00

Τορτίγιες, Σάντουιτς & Μπέργκερ Wraps, Sandwiches & Burgers

Ψητό τυρί - Grilled Cheese 10,00

Γαλοπούλα ή ζαμπόν, τυρί έμενταλ, τηγαντές πατάτες ή σαλάτα
Turkey or Ham, emmental cheese, fries or salad

Nori τορτίγια - Nori Tortilla 24,00

Ψάρι Halibut και καπνιστός σολομός, μαρούλι, κάπαρη, κόκκινα κρεμμύδια,
φρέσκο μαύρο πιπέρι, αντίδια και κρεμώδες τυρί
Halibut and smoked salmon, lettuce, capers, red onions, fresh black pepper,
chives and cream cheese

Τορτίγια - Tortilla wrap 29,00

Ψητό μοσχαρίσιο φιλέτο, burrata, κόκκινες πιπεριές, πολτός και μουστάρδα
κόλιανδρου
Grilled beef tenderloin, burrata, red peppers, mash and mustard coriander

Σάντουιτς - Sour Dough bread Sandwich 24,00

Σιγομαγειρεμένος κόκκορας, τυρί «ανανετο», φύλλα από σπανάκι, ψητές πιπεριές
και κολοκύθια
Slow cooked corn fed rooster, "anevato" cheese, spinach leaves, grilled peppers
and zucchini

Ρολά αστακού - Lobster roll 34,00

Αστακός ποσέ με βούτυρο, ψωμάκι brioche, αβοκάντο, μαγιονέζα, baby σέλερι
Butter poached lobster, brioche bread, avocado, tarragon mayonnaise, baby
celery

Μπέργκερ Black Angus - Black Angus burger 28,00

Μπέικον, καραμελωμένα κρέμμύδια, τυρί τσένταρ και τομάτες, με τηγαντές
πατάτες
Bacon, caramelized onions, cheddar cheese, and tomatoes served with fried
potatoes

Iceburger 22,00

Τοματοκεφτέδες, γραβιέρα, μανιτάρια king oyster, σπαράγγια και
καραμελωμένα κρεμμύδια με λάδι τρούφας
Tomato patties, Graviera cheese, king oyster mushrooms, asparagus and
caramelized onion flavored with truffle oil

Ορεκτικά & Σαλάτες Appetizers & Salads

Μεσσηνιακό ορεκτικό - Messinian starter plate 25,00

Καπνιστό ταλαγάνι, λουκάνικο, χοιρινό σύγκλινο και ελιές. Σερβίρεται με τριλογία ελληνικών αλοιφών
Smoked talagani, sausage, pork siglino and olives served with trilogy of traditional greek spreads

Πικάντικο κέικ καβουριού - Spicy crab cake 28,00

Σερβίρεται με λαχανικά slaw και ταρτάρ σως από φρούτα του πάθους
Served with vegetable slaw and passion fruit tartar sauce

Nachos 18,00

Μοσχάρι με τυρί, jalapenos πιπεριες, τομάτες, κρεμμύδια, πράσινες πιπεριές και sour cream, salsa

Beef dressed in cheese, jalapenos, tomatoes, onions, green peppers and sides of sour cream, salsa

Χωριάτικη σαλάτα - Traditional Greek salad 16,00

Τομάτα, αγγούρι, κρεμμυδάκι, πράσινες πιπεριές, φύλλα κάπαρης, ελιές, ρίγανη και εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο

Tomato, cucumber, onion, green bell pepper, caper, olives, oregano and extra virgin olive oil

Σαλάτα του Καίσαρα - Caesar salad 20,00

Baby μαρούλι, κρουτόν μυρωδικών, παρμεζάνα, dressing αντσούγας σκόρδου (Προσθέστε: τόνο 21,00 ή κοτόπουλο 17,00 ή γαρίδες 19,00)

Baby gem lettuce, herb croutons, parmesan cheese, garlic anchovy dressing (Add: tuna or chicken or shrimps)

Σαλάτα με φακές - Super Lentil Salad 18,00

Φακές bellunga, καφέ ρύζι βρασμένο σε matcha τσάι, κολοκύθι, φασόλια edamame, ρόδι, ντρέσινγκ πορτοκάλι-κανέλλα

Bellunga lentils, brown rice boiled in matcha tea, pumpkin, edamame beans, pomegranate, orange and cinnamon dressing

Καρπούζι & φέτα - Watermelon & feta cheese 18,00

Καρπούζι, φέτα, τοματίνια, baby ρόκα, δυόσμο, vinaigrette εσπεριδοειδών

Watermelon, feta cheese, cherry tomatoes, baby arugula, spearmint, citrus vinaigrette

Σαμπάνιες / Champagnes

Veuve Clicquot Ponsardin, Brut glass 17,00 96.00

Ruinart R de Ruinart Brut 165,00

Louis Roederer, Brut Premier 155.00

Veuve Clicquot Ponsardin, Rose 128.00

Piper Heidsieck Rose Sauvage glass 19,00 110,00

Moët & Chandon, Ice Imperial 1500ml 245.00

Moët & Chandon, Ice Imperial 750ml 125.00

Αφρώδεις Οίνοι / Sparkling Wines

Prosecco Extra Dry, Sacchetto glass 10.00 42.00

Veneto / Italy

Moscato D' Asti, Vajra 2015 glass 9.00 40.00

Piemonte / Italy

Pool Bar Suggestions

5-Star Mojito 18.00

Zacapa 23, menthe de pastille liqueur, yuzu liqueur, lime puree, sugar syrup, mint leaves, aromatic bitters, soda, mandarin-lemon perfume

Shiso N' Grass 15.00

Ketel One Vodka, shiraume ginjo umeshu akashi-tai, vanilla syrup, lime puree, sprite

Plummed Away 15.00

Zacapa 23, shiraume ginjo umeshu akashi-tai, apple juice, lime puree, mirabelle plum syrup

Dragon Breath 19.50

Zacapa 23, clement rhum, clement creole shrubb, dragon fruit puree, violette liqueur, lime puree, pink lemonade

Coconistas 16.00

Zacapa 23, pineapple syrup, coconut water

Spicy Cucumber Daquiri 18.00

Zacapa 23, cucumber syrup, hot fire tincture lime puree

Chocolate Cobbler 18.00

Zacapa 23, port wine, pedro ximenez sherry, cream de cacao, cream de cassis, lime puree, soulshakers chocolate bitters

Basil & Blueberries 12.00

Tanqueray No 10, basil syrup, lime puree, fresh basil leaves, blueberry puree

Zombies at Chico 15.00

Zacapa 23 Rum, plantation rum overproof trinidad & tobago 73, sailor jerry spiced rum, captain morgan black rum, apricot brandy, lime puree, fresh orange juice, grenadine syrup, orange bitters, lemon bitters

Walking On Air 19.50

Johnnie Walker gold, mint leaves, lime puree, golden falernum, ginger syrup, puree fruits of the forest, lemon bitters, aromatic bitters, ginger ale

Royal 16.00

Tanqueray Ten Gin, Prosecco, fresh lime juice, creme de cassis liqueur, watermelon syrup, mango puree

Pink Margarita 15.00

Don Julio Reposado Tequila, pamplemousse rose liqueur, lime juice

Honey Mango Margarita 16.00

Don Julio Reposado Tequila, Grand Marnier Rouge, honey syrup, mango puree, fresh lime juice

Καφές / Coffee

Ελληνικός - Greek Μονός/Single 3.90 Διπλός/ Double 4.30

Espresso Μονός/Single 3.85 Διπλός/ Double 4.00

Cappuccino Μονός/Single 4.25 Διπλός/ Double 5.00

Café Latte 5.00

Americano 3.85

Espresso Freddo 5.00

Cappuccino Freddo 5.25

Frappe 3.85

Σοκολάτα / Chocolate

Ζεστή - Hot 5.30 / Κρύα - Cold 5.30

Τσάι & Αφεψήματα / Teas & Infusion 4.90

Εμφιαλωμένο Νερό / Mineral Water

Perrier 330 ml 4.55

Αύρα Μεταλλικό Νερό 1lt / Avra Still 1lt 3.90

Αύρα Μεταλλικό Νερό 500 ml / Avra Still 500 ml 1.55

Ενιαν Μεταλλικό Νερό 1lt / Evian Still 1lt 7.00

Ενιαν Μεταλλικό Νερό 500 ml / Evian Still 500 ml 4.50

S. Pellegrino 500ml 4.50

Ροζέ Οίνοι / Rosé Wines

“1827”, Navarino Vineyard 2015 (Organic Farming), Syrah / Messinia	glass 6,50	28,00
Idylle d’Achinos, La Tour Melas 2016 Grenache-Syrah-Agiorgitiko / Continental Greece	glass 8,50	36,00
Idylle d’Achinos, La Tour Melas 2016 1500ml Grenache-Syrah-Agiorgitiko / Continental Greece		70,00
Thema Rose, Pavlidis 2016 Tempranillo / Macedonia	glass 9,00	38,00
Whispering Angel, Chateau d’Esclans 2015 Grenache-Cinsault-Rolle-Syrah / Cotes de Provence	glass 12,50	56,00
Bandol Rose, Domaine Ott 2015 Rolle-Syrah / Cotes de Provence	glass 19,00	86,00
Whispering Angel, Chateau d’Esclans 2015, 1500 ml Grenache-Cinsault-Rolle-Syrah / Cotes de Provence		110,00
Whispering Angel, Chateau d’Esclans 2015, 3000ml Grenache-Cinsault-Rolle-Syrah / Cotes de Provence		215,00
Bandol Rose, Domaine Ott 2015, 1500ml Rolle-Syrah / Cotes de Provence		168,00

Smoothies 8.00

Μπανάνα, μάνγκο, καρύδα, πορτοκάλι και φράουλα /
Banana, mango, coconut, orange and strawberry

Μπανάνα, μήλο, ανανάς και βανίλια /
Banana, apple, pineapple and vanilla

(Περιέχουν γάλα / They contain milk)

Χυμοί & Αναψυκτικά / Juices & Soft Drinks

Ανάμεικτος φυσικός χυμός / Freshly squeezed juices 6.00

Πορτοκάλι / Fresh Orange 6.00

Αναψυκτικά / Soft Drinks 4.50

Milk Shakes 8.25

(Ρωτήστε για τις διαθέσιμες γεύσεις / Ask for available flavors)

Ice Tea-tails

Green Tea 14.00

Gin, lemon, brown sugar, green apple, green tea

Hibiscus 14.00

Rum, strawberries, passion fruit, hibiscus tea

Messinian Lemonade (non alcoholic) 8.50

Recipes using lemons from the region flavored with indigenous ingredients

Lavender & Lemon (non alcoholic) 8.50

Lemon, lavender, mint & soda

Non Alcoholic Cocktail

Mangonaya 6.50

Mango, ariani

Bubblegum Tale 8.50

Pineapple, ariani, bubblegum syrup, yogurt

Pomegranate Crush 7.50

Pomegranate, lemon, tomato, lemonade

The Beach 8.50

Peach, pineapple, orange, lime, coconut

Razzu 12.00

Raspberry, yuzu, apple

Ελληνικά Οινοπνευματώδη Ποτά / Greek Spirits

Masticha / Μαστίχα 8.60

Ouzo Messinias / Ούζο Μεσσηνίας 50ml 5.20

Tsipouro Navarino Vineyards / Τσίπουρο 50ml 5.20

Τζίν / Gin

Gordon's 9.60, Tanqueray 9.60, Tanqueray 10 16.00

Bombay Sapphire 12.00 G Vine 13.00,

Hendrick's 15.00

Βότκα / Vodka

Smirnoff Red 9.60

Belvedere 16.00

Stolichnaya, Absolut Citron/Vanilla 9.60

Grey Goose 16.00

Τεκίλα / Tequila

Ocho Blanco 10.50

Ocho Resposado 11.50

Ρούμι / Rum

Pampero Blanco, Pampero Especial 9.60

Captain Morgan, Cachaca Ypioca, Bacardi 9.60

Mount Gay Eclipse 11.00, Mount Gay X.O. 16.00

Ουίσκι / Whiskies

Johnnie Walker Red Label, Haig, J&B 9.60

Johnnie Walker Black Label 12.00

Johnnie Walker Double Black Label 14.00

Dimple, Chivas Regal 12.00

Jack Daniels 9.60

Λικέρ / Liqueurs

Baileys, Malibu, Apple Liqueur 9.60

Cointreau, Amaretto Di Saronno 9.60

Μπύρα / Beers

Mythos 5.25, Alpha 5.00

Mythos draught 6.50, Amstel free 6.50

Λευκοί Οίνοι / White Wines

"1827", Navarino Vineyards 2015 glass 6.50 28.00
(Organic Farming) Chardonnay - Roditis / Messinia

**Malagouzia Roxani Matsa,
Boutari 2015** glass 8.00 34.00
Continental Greece

**Lenga Gewurztraminer off dry,
Avantis 2016** glass 10.50 44.00
Continental Greece

Sauvignon Blanc, Alpha 2016 glass 11.50 48.00
Sauvignon Blanc / Macedonia

Sauvignon Blanc, Alpha 2016, 1500ml 94.00
Sauvignon Blanc / Macedonia

Kotyle Chardonnay, Navarino Vineyards 2014 38.00
(Organic Farming) Chardonnay / Messinia

Viognier, Gerovassiliou 2016 55.00
Viognier / Macedonia

Assyrtiko Gaia Wild Ferment, Gaia 2015 58.00
Assyrtiko / Santorini

T- Clos Stegasta Assyrtiko 2013 105.00
Assyrtiko / Tinos

Semillon, Escapades 2015, 1500ml 85.00
Semillon / Republic Of South Africa

Mount Ara, Ara Estate 2015 glass 10.50 44.00
Sauvignon Blanc / New Zealand