

Κυρίως Πιάτα - Main Courses

Λιγκουίνι με μελάνι σουπιάς - Squid ink linguine 30,00

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

Μπιφτεκάκια - "Biftekekia" 20,00

Παραδοσιακά μοσχαρίσια & χοιρινά μπιφτέκια, 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

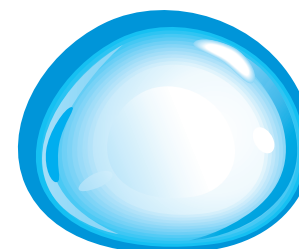
Με ψητά λαχανικά - With roasted vegetables

Μοσχάρι παπαρδέλες - Beef papardeles 8,50

Με φρέσκια τομάτα - With fresh tomatoes

Σπαγγέτι Ναπολιτέν - Spaghetti Napolitano 8,50

Σπαγγέτι Μπολονέζ - Spaghetti bolognaise 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

Σάντουιτς - Sour Dough bread Sandwich 24,00

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

Μπέργκερ Black Angus - Black Angus burger 18,00

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

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

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.

Ορεκτικά & Σαλάτες Appetizers & Salads

Μεσσηνιακό ορεκτικό - Messinian starter plate 20,00

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

Nachos 15,00

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 14,00

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 16,00

Baby μαρούλι, κρουτόν μυρωδικών, παρμεζάνα, dressing αντσούγιας
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 16,00

Φακές bellunga, καφέ ρύζι βρασμένο σε matcha τσάι, κολοκύθι, φασόλια
edamame, ρόδι, πράσινο μήλο, ντρέσινγκ πορτοκάλι-κανέλλα
Bellunga lentils, brown rice boiled in matcha tea, pumpkin, edamame
beans, pomegranate, orange, green apple and cinnamon dressing

Καρπούζι & φέτα - Watermelon & feta cheese 14,00

Καρπούζι, φέτα, τοματίνια, baby ρόκα,
δύσμο, vinaigrette εσπεριδοειδών
Watermelon, feta cheese, cherry tomatoes, baby arugula,
spearmint, citrus vinaigrette

Σαμπάνιες / Champagnes

Lanson Black Label Brut	glass 14,00	82,00
Veuve Clicquot Ponsardin, Brut	glass 17,00	89,00
Louis Roederer, Brut Premier		155,00
Veuve Clicquot Ponsardin, Rose		118,00
Piper Heidsieck Rose Sauvage	glass 19,00	110,00
Moët & Chandon, Ice Imperial 1500ml		245,00
Moët & Chandon, Ice Imperial 750ml		125,00
Veuve Clicquot Rich	glass 22,50	145,00



Αφρώδεις Οίνοι / Sparkling Wines

Prosecco Extra Dry, Sacchetto	glass 9,00	39,00
Veneto / Italy		
Moscato D' Asti, Vajra 2015	glass 9,00	40,00
Piemonte / Italy		

Θα χαρούμε να απαντήσουμε στα ερωτήματα των φιλοξενούμενων 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.

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

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. / Prices are in euro € and include all applicable taxes.

Pool Bar Suggestions

5-Star Mojito 16.00

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

Shiso N' Grass 12.00

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

Plummed Away 12.00

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

Dragon Breath 19.50

Zacapa 23, clement rum, 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 3.50

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

Pοζέ Οίνοι / Rosé Wines

“1827”, Navarino Vineyard 2015 glass 6,00 25,00
(Organic Farming), Syrah / Messinia

Idylle d’Achinós, La Tour Melas 2016 glass 8,50 36,00
Grenache-Syrah-Agiorgitiko / Continental Greece

Idylle d’Achinós, La Tour Melas 2016 1500ml 70,00
Grenache-Syrah-Agiorgitiko / Continental Greece

**Whispering Angel,
Chateau d’Esclans 2015** glass 11,00 49,00
Grenache-Cinsault-Rolle-Syrah / Cotes de Provence

Bandol Rose, Domaine Ott 2015 glass 19,00 86,00
Rolle-Syrah / Cotes de Provence

**Whispering Angel,
Chateau d’Esclans 2015, 1500 ml** 96,00
Grenache-Cinsault-Rolle-Syrah / Cotes de Provence

Non Alcoholic Cocktails

Silky way 6.00

Raspberry, Yuzu, honey, apple

Red Passion 6.00

Cranberry, passion fruit, grenadine, lime, ginger beer

Coco manana 6.00

Banana, mango, coconut, vanilla, yogurt, agave

El Capitan 6.00

Lime, pineapple, orgeat, lychee

The Beach 6.00

Peach, pineapple, orange juice, lime, coco cream

Roses Necklace 7.00

Coconut water, coconut, pineapple, rose syrup

Kale crash 7.00

Pineapple, lime, fresh kale, ginger, basil

A day in swimming pool 7.00

Carrot, apple, lime, maple, fresh ginger

Mango & pineapple julep 7.00

Mango, pineapple, lime, Ginger beer, mint

Lychee sangria 7.00

Natureo wine, lychee, lime, llderflower, fresh grapes

Smoothies

 6.50

Banana, mango, coconut, orange and strawberry

Banana, apple, pineapple and vanilla

(They contain milk)

Χυμοί & Αναψυκτικά / Juices & Soft Drinks

Freshly squeezed juices 5.70

Fresh Orange 5.70, **Soft Drinks** 3.80

Milk Shakes

 6.50

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

Ice Tea-tails

Messinian Lemonade (non alcoholic) 6.00

Recipes using lemons from the region flavored with indigenous ingredients

Lavender & Lemon (non alcoholic) 6.00

Lemon, lavender, mint & soda

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 5.50 26.00
(Organic Farming) Chardonnay - Roditis / Messinia

Malagouzia Roxani Matsa,
Boutari 2015 glass 7.50 32.00
Continental Greece

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

Sauvignon Blanc, Alpha 2016 glass 10.50 45.00
Sauvignon Blanc / Macedonia

Sauvignon Blanc, Alpha 2016, 1500ml 88.00
Sauvignon Blanc / Macedonia

Kotyle Chardonnay, Navarino Vineyards 2014 36.00
(Organic Farming) Chardonnay / Messinia

Viognier, Gervassiliou 2016 45.00
Viognier / Macedonia

Assyrtiko Gaia Wild Ferment, Gaia 2015 44.00
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 9.00 38.00
Sauvignon Blanc / New Zealand