

MODERN
MODERN
COFFEE

& BEVERAGE

MOD
ERN
FOOD
& BEVERAGE

Κρύα σούπα από ψητές μαριναρισμένες τομάτες με ελαιόλαδο, σκορδάτο κρουτόν & πίκλα αγγούρι

Cold soup of marinated roasted tomatoes with olive oil, garlic croutons & cucumber pickle

7€ | V DF

Λουκουμαδάκια Ελληνικών τυριών με μαρμελάδα τομάτα & βασιλικό

Greek cheese puffs with tomato marmalade & basil

8€ | V

Ροδίτικα πιττάκια με “γύρο” κοτόπουλο, μαρούλι, τομάτα,

γιαούρτι & τραγανό κρεμμύδι

Mini pies from Rhodes island with chicken “gyros”, lettuce,

tomato, yogurt & crispy onion

10€

Λαδόπιτα Σκύρου με Ξινοτύρι, μαριναρισμένη τομάτα & κάπαρη

Skyros island oil pie “ladopita” with “Xinotyri” cheese, marinated tomato & capers

8€ | V

Σάντουιτς από πολύσπορο προζυμένιο ψωμάκι με τονοσαλάτα,

μαγιονέζα ελαιόλαδου, ξύσμα lime, κάπαρη & ρόκα

Wholegrain sourdough sandwich with tuna salad,

olive oil mayo, lime zest, capers & arugula

9€ | DF F

Club Sandwich με σύγκλινο, κρέμα γραβιέρας, ημίλιαστη τομάτα,

αυγό, μαρούλι & πατάτες τηγανιτές

Club sandwich with cured pork, graviera cheese cream, semi sun dried tomato, egg, lettuce & french fries

13€ | PF

Τραβηχτή πίτα φούρνου με μορταδέλα Αλεξάνδρειας, κασέρι, πικάντικη σάλτσα τομάτας, καραμελωμένο κρεμμύδι & ρόκα
“**Stretched**” **homemade baked pita** with mortadella ham from Alexandria, “kaseri” cheese, spicy tomato sauce, caramelized onions & arugula
11€ | N

Ελληνική σαλάτα με τοματίνια, κρέμα φέτας, πίκλα κρεμμύδι, αγγούρι, κάπαρη, χαρουποπαξίμαδα & ελαιόλαδο
Greek salad with cherry tomatoes, feta cheese cream, onion pickles, cucumber, capers, carob rusks & olive oil
12€ | V

Πράσινη σαλάτα με κρέμα αβοκάντο, κράνμπερι, κάσιους & ντρέισινγκ μοσχολέμονο
Green mixed salad with avocado cream, cranberries, cashews & lime dressing
11€ | V DF GF N

Ποικιλία Ελληνικών τυριών με κριτσίνια & “σαλάμι” σύκου Κύμης με πορτοκάλι (ξηρός ανθότυρος Κρήτης, γραβιέρα “Κόκκινος Δράκος” Κρήτης, κυανό “Ελληνικό blue cheese Μακεδονίας”, “μανούρα” ελαιούρι Σίφνου)
Assortment of Greek cheese with breadsticks & Kymi fig “salami” with orange (Cretan dry matured “anthotyro”, Cretan graviera “Red Dragon”, cyan Greek blue cheese from Macedonia, Sifnos island manoura olive oil cheese)
16€ | N

Ποικιλία ελληνικών τυριών & αλλαντικών με κριτσίνια & “σαλάμι” σύκου Κύμης με πορτοκάλι (Ξηρός ανθότυρος Κρήτης, γραβιέρα “Κόκκινος Δράκος”, μορταδέλα Αλεξάνδρειας, σύγκλινο Μάνης)
Assortment of Greek cheese & cold cuts with breadsticks & Kymi fig “salami” with orange (Cretan dry matured “anthotyro”, Cretan graviera “Red Dragon”, mortadella ham from Alexandria, syglino cured pork from Mani)
18€ | N

ΕΠΙΔΩΡΓΙΑ | DESSERTS

Τάρτα σοκολάτας με ζελέ φρούτων και σορμπέ φράουλα
Chocolate tart with fruit gelly and strawberry sorbet
8€ | N

Ποικιλία φρούτων
Fruit assortment
10€

Παγωτά | Ice Cream
2.5€ | Scoop
Καιμάκι | Kaimaki (Mastic Flavored)
Βανίλια Μαδαγασκάρης | Madagascar-Vanilla
Σοκολάτα Βελγίου | Belgium Chocolate
Σορμπέ Φράουλα | Strawberry Sorbet

CHAMPAGNE & SPARKLING WINES

Glass Bottle

Champagne Taittinger Brut Reserve	18€	90€
Moscato D'Asti Tenuta Dei Ciombo	8€	30€
Anselmi Ca Stella, Prosecco Brut	8€	30€
Αφρός, Οινοποιείο Κεχρής Ρετοίνα (Ροδίτης)		
Ονομασία κατά Παράδοση Θεσσαλονίκη		
Afros, Kechris Winery Retsina (Roditis)		
Appellation by Tradition Thessaloniki		21€

ΚΡΑΣΙ | WINE 750 ml**Λευκοί | White****Μαντινεία Μποσινάκη**

Μοσχοφίλερο Π.Ο.Π. Μαντινεία, Πελοπόννησος

Mantinia Bosinakis Estate

Moschofilero P.D.O. Mantinia, Peloponnese

7€ 28€

Terra Nera, Κτ. Καραμολέγκου

Ασύρτικο Π.Ο.Π. Σαντορίνη

Terra Nera, Estate Karamolegos

Asyrtiko P.D.O. Santorini

8€ 32€

Κτήμα Άλφα, Sauvignon Blanc Fume

Π.Γ.Ε. Φλώρινα, Μακεδονία

Alpha Estate, Sauvignon Blanc Fume

P.G.I. Florina, Macedonia

10€ 45 €

Plano Κτήμα Τέχνη Οίνου Μαλαγουζιά

Μαλαγουζιά Π.Γ.Ε. Δράμα, Μακεδονία

Plano, Estate Wine Art Malagouzia

Malagouzia P.G.I. Drama, Macedonia

7€ 27€

Ροζέ | Rose**Lenga Pink Κτ. Αβαντίς**

Gewürztraminer - Μαυροκουντούρα Π.Γ.Ε. Εύβοια

Lenga Pink, Avantis Estate

Gewürztraminer-Mavrokountoura P.G.E. Euboea

8€ 30€

Άβδηρος Κτ. Βουρβουκέλη

Παμίδι-Syrah Π.Γ.Ε. Άβδηρα, Ξάνθη

Avidiros, Vourvoukelis Estate

Pamidi-Syrah P.G.E. Avdira, Xanthi

8€ 29€

Whispering Angel 750 ml

Château d' Esclans - Domaine Sacha Lichine

Grenache, Mourverde, Syrah

53€

Ερυθροί | Red**Νεμέα Κτήμα Αϊβαλή**

Αγιωργίτικο Π.Ο.Π. Νεμέα, Πελοπόννησος

Nemea, Estate Aivalis

Agiorgitiko P.D.O. Nemea, Peloponnese

8€ 30€

Chateau Julia Κτήμα Κ.Λαζαρίδη**Chateau Julia, C. Lazarides Estate**

Merlot Π.Γ.Ε Δράμα / P.G.I. Drama

9€ 36€

Επιδόρπιοι Οίνοι | Dessert Wines**Vinsanto Santos 500 ml**

Π.Ο.Π Σαντορίνη | P.D.O Santorini

14€ 46€

Μοσχατος Ρίου Πατρών Παρπαρούση 500 ml

Π.Ο.Π Ρίου

Muscat of Rio Patras Parparousis

P.D.O Rio

8€ 31€

Οι παραπάνω τιμές είναι σε ευρώ (€)
All above prices are in Euro (€)

Σε όλες τις παρασκευές μας χρησιμοποιείται έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
& άριστης ποιότητας ηλιέλαιο για τηγανιτά εδέσματα
All foods are prepared with extra virgin olive oil
and finest quality sunflower oil for any fried meals

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις
Services & taxes are included

Το Ξενοδοχείο διατηρεί το δικαίωμα αλλαγής των τιμών, του ωραρίου
& ημερών λειτουργίας του εστιατορίου χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση
The hotel reserves the right to change prices, operating hours
& days of the restaurant without prior notice

Παρακαλούμε να μας ενημερώσετε για τυχόν αλλεργίες/δυσανεξίες
τις οποίες πρέπει να γνωρίζουμε
In case of food allergies/intolerances kindly inform us

Η επιχείρηση είναι υποχρεωμένη να διαθέτει έντυπα δελτία
σε ένα ειδικό χώρο κοντά στην έξοδο για την καταγραφή τυχόν παραπόνων
The establishment is obliged to have a printed form available
in a special location near the exit for the registration of complaints

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει
εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο)
Consumer is not obliged to pay if the notice of payment
has not been received (receipt-invoice)

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Ζακλίν Καρατζά
Market Inspector: Jacqueline Karatzas