

NIGHT MENU

From 22:30pm to 8:00am

Green Salad

Cherry Tomatoes and Balsamic Vinegar Dressing

Πράσινη Σαλάτα

Τοματίνια Σαντορίνης και Dressing Βαλσάμικου

Tortilla Roll

With Smoked Turkey, Cream Cheese, Lettuce, Edam, Cucumber

Τορτίγια

Με Καπνιστή Γαλοπούλα, Κρέμα Τυριού, Μαρούλι, Ένταμ, Αγγούρι

Smoked Salmon

Rye Bread, Pickles, Capers, Lime Cream

Καπνιστός Σολομός

Πολύσπορο Ψωμί, Πίκλες, Κάπαρη, Κρέμα Λάιμ

Cold Cuts and Cheese Platter with Dried Fruits

Πιάτο με Τυριά, Αλλαντικά και Αποξηραμένα Φρούτα

Fruit Salad

Φρουτοσαλάτα

Yoghurt, Honey and Walnuts

Γιαούρτι, Μέλι και Καρύδια

FREE GLUTEN CHOICES

Grilled Artichokes and rocket Salad
Ψητές Αγκινάρες με Σαλάτα Ρόκας

Tuna Tataki, Salad Leaves and Pomegranate
Τατάκι Τόνου, Ανάμεικτα Σαλατικά και Ρόδι

Pan Seared Grouper, Baby Carrots and Mushrooms
Φιλέτο Σφυρίδας με Μικρά Καρότα και Μανιτάρια

Roasted Chicken Breast and Quinoa with Honey-Mustard Dressing
Στήθος Κοτόπουλο με Κινοα και Ντρεσινγκ Μέλι-Μουστάρδας

Angus Beef Ribeye, Green Asparagus and Buckwheat
Angus Beef Ribeye, Πράσινα Σπαράγγια και Φαγόπυρο

VEGETARIAN CHOICES

Eggplant and Tomato Lasagna

Λαζάνια με Τομάτα και Μελιτζάνα

Organic Risotto with Vegetables and Sundried Tomatoes

Βιολογικό Ριζότο με Λαχανικά και Λιαστή Τομάτα

Santorinian Fava (Yellow Split Pea), Grilled Peppers and Onions with Balsamic Vinegar

Φάβα Σαντορίνης, Πιπεριές και Κρεμμύδια Σχάρας με Βαλσάμικο Ξύδι

Tart with Local Zucchini, Mint and Cretan Gruyere

Τάρτα με Κολοκυθάκια, Μέντα και Γραβιέρα Κρήτης

Grilled Vegetables with Herbs Pesto and Beetroot Puree

Ψητά Λαχανικά με Πέστο Μυρωδικών και Πουρέ Παντζάρι

Roasted Tomatoes Soup with Yoghurt

Σούπα από Ψητές Τομάτες με Γιαούρτι