

In Room Dining

From 11:00 until 23:00



Sandwiches | Snacks

Angus Beef Burger

Fresh 100% Minced Angus Beef, Lettuce, Cheddar Cheese, Tomato, Crispy Onion Flakes, Bacon, Mayo, Bbq Sauce, Country Style Fried Potatoes

Κλασσικό Burger

Κιμάς Βοδινού 100% Angus, Μαρούλι, Τσένταρ, Τομάτα, Μπέικον, Τραγανό Κρεμμύδι, Σάλτσα Μαγιονέζας και Bbq, Χωριάτικες Τηγανητές Πατάτες

34,00

Beef Flatbread

Slow Cooked Beef Short Ribs with Gyros Spices, Tzatziki, Pickled Onion, Dijon Mustard, Cherry Tomato & Country Style Fried Potatoes

Μοσχαρίσια Πλευρά

Σιγομαγειρεμένη σε Πίτα με Μπαχαρικά από Γύρο, Τζατζίκι, Πίκλες Κρεμμύδι, Τοματίνια, Μουστάρδα Ντιζόν & Χωριάτικες Τηγανητές Πατάτες

31,00

Lobster Roll

Brioche, Lobster Claws, Cocktail Sauce, Capers, Dried Tomatoes, Pickles & Sweet Chili

Αστακός σε Μπριός

Ψωμί Μπριός, Δαγκάνες Αστακού, Σάλτσα Κοκτέηλ, Κάπαρη, Λιαστές Τομάτες, Πίκλες & Γλυκόξινο Τσίλι

26,00

Club Sandwich

Tomato, Lettuce, Mayo Dressing, Bacon, Chicken, Edam, Boiled Egg, Accompanied with Country Style Fried Potatoes

Κλαμπ Σάντουιτς

Μαρούλι, Μαγιονέζα, Τομάτα, Κοτόπουλο, Μπέικον, Τυρί Ένταμ, Αυγό Βραστό Συνοδευόμενο από Χωριάτικες Τηγανητές Πατάτες

29,00

Tortilla Wrap

Grilled Mushrooms, Peppers, Eggplant, Zucchini, Sundried Tomato Paste, Crispy Lettuce

Ρολό Τορτίγιας

Ψητά μανιτάρια, Πιπεριές, Μελιτζάνα, Κολοκυθάκι, Πάστα Λιαστής Τομάτας & Τραγανό Μαρούλι

24,00

Room Service Fee 5€

All Day Menu

From 13:00 until 23:00



Starters

Carpaccio Sea Bream

Thin slices Of Sea Bream Marinated with Vierge Sauce,
Pickled Fennel & Caper Leaves

Καρπάτσιο Φαγκρί

Λεπτές Φέτες από Φαγκρί, Σάλτσα Vierge, Πίκλες Φινόκιο & Καπαρόφυλλα

34,00

Shrimps

Quinoa with Avocado, Lemon & Grilled Shrimps

Γαρίδες

Κινόα, Αβοκάντο, Λεμόνι & Ψητές Γαρίδες

36,00

Risotto

Cooked with Local Dried Tomatoes and Herbs

Ριζότο

Με Μαγειρεμένες και Αποξηραμένες Ντόπιες Ντομάτες και Μυρωδικά

30,00

Local Fava

Crispy Fried as a Croquette & Tomato Marmalade

Φάβα Σαντορίνης

Τραγανή Κροκέτα με Φάβα & Μαρμελάδα Μτομάτας

27,00

Greek Salad

Santorinian Cherry Tomato, Cucumber, Onion, Feta Cheese, Peppers,
Olives, Capers and Extra Virgin Oil and Cretan Rusk

Ελληνική Σαλάτα

Τοματίνια Σαντορίνης, Αγγούρι, Κρεμμύδι, Φέτα, Πιπεριά, Ελιές,
Κάπαρη, Κριθαρομπουκιές Κρήτης

26,00

Manouri Salad

Mixed Salad Leaves, Grilled Manouri Cheese, Roasted Almonds, Cherry Tomato,
Grapes, Honey-Balsamic Vinaigrette

Σαλάτα με Μανούρι

Ανάμεικτη Σαλάτα, Μανούρι Σχάρας, Σταφύλια, Ψητά Αμύγδαλα,
Τοματίνια, Βινεγκρέτ Μέλι-Βαλσάμικο

26,00

Add Grilled Chicken | Supplement 6,00

Προσθέστε Ψητό Κοτόπουλο | Έξτρα Χρέωση 6,00

Main Courses

Red Bream

Grilled with Fennel & Local Zucchini Puree, Parsley Sauce

Φαγκρί

Ψητό με Μάραθο & Κολοκυθάκια Πουρέ, Σάλτσα Μαϊντανού

48,00

Lobster

Linguini, Tarragon & Lemon

Αστακός

Λιγκουίνι, Εστραγκόν & Λεμόνι

67,00

Black Angus Beef

Slow Cooked Angus Beef Ribs with Santorini Red Wine Sauce & White Eggplant Puree

Μοσχάρι Black Angus

Σιγομαγειρεμένη Πλευρά από Μοσχάρι Black Angus
με Κόκκινο Κρασί Σαντορίνης & Πουρέ Λευκής Μελιτζάνας

62,00

Chicken

Breast of Chicken Roast with herbs, Potato Confit, Onion Pickles & Mushrooms

Κοτόπουλο

Στήθος Ψητό με Μυρωδικά, Πατάτες Κονφί, Κρεμμύδι Τουρσί & Μανιτάρια

40,00

Caviar

House Selection Caviar 30g Χαβιάρι

Η Δική μας Επιλογή από Χαβιάρι 30γρ.

180,00

Desserts

Chocolate Mousse

Dark & Milk Chocolate with White Chocolate Ganache, Strawberry & Hazelnut

Σοκολάτα

Μους Σοκολάτας Bitter και Γάλακτος με Λευκή Σοκολάτα Γκανάζ, Φράουλα & Φουντούκι

28,00

Yoghurt

Cream of Yoghurt with Vanilla, Fig Marmalade, Red Berries Sorbet

Γιαούρτι

Κρέμα από Γιαούρτι & Βανίλια, Μαρμελάδα Σύκο, Σορμπέ Κόκκινα Φρούτα

24,00

Fresh Fruits

Variety of Fresh Seasonal Fruits Salad

Φρέσκα Φρούτα

Ποικιλία από Κομμένα Φρούτα

22,00



Gluten Free

Menu

Carpaccio Sea Bream

Thin slices Of Sea Bream Marinated with Vierge Sauce,
Pickled Fennel & Caper Leaves

Καρπάτσιο Φαγκρί

Λεπτές Φέτες από Φαγκρί, Σάλτσα Vierge,
Πίκλες Φινόκιο & Καπαρόφυλλα

34,00

Shrimps

Quinoa with Avocado, Lemon & Grilled Shrimps

Γαρίδες

Κινόα Αβοκάντο, Λεμόνι & Ψητές Γαρίδες

36,00

Risotto

Cooked with Local Dried Tomatoes and Herbs

Ριζότο

Με Μαγειρεμένες και Αποξηραμένες Ντόπιες Ντομάτες και Μυρωδικά

30,00

Red Bream

Grilled with Fennel & Local Zucchini Puree, Parsley Sauce

Φαγκρί

Ψητό με Μάραθο & Κολοκυθάκια Πουρέ, Σάλτσα Μαϊντανού

48,00

Black Angus Beef

Slow Cooked Angus Beef Ribs with Santorini Red Wine Sauce
& White Eggplant Puree

Μοσχάρι Black Angus

Σιγομαγειρεμένη Πλευρά από Μοσχάρι Black Angus
με Κόκκινο Κρασί Σαντορίνης & Πουρέ Λευκής Μελιτζάνας

62,00



Vegan
Menu

Risotto

Cooked with Local Dried Tomatoes and Herbs

Ριζότο

Με Μαγειρεμένες και Αποξηραμένες Ντόπιες Ντομάτες και Μυρωδικά

30,00

Vegetables

Grilled Vegetables, Humus and Lemon Quinoa

Λαχανικά

Ψητά Λαχανικά με Χούμους, Λεμόνι και Κινόα

30,00

Santorini Tagliatelle

Potatoes, Local Pistachios, Capers, Dried Tomatoes

Ταλλιατέλες Πατάτας

Ντόπιο Φιστίκι, Κάπαρη, Λιαστή Τομάτα

38,00

Penne Gluten Free

Mushrooms Variety and Truffle

Πέννες

Μανιτάρια και Τρούφα

42,00

Fennel Bulb on BBQ

Assyrtiko vinegar, Pickled Fennel, Green Herbs, Fresh Olive Oil

Ψητός Μάραθος

Ρίζα από Φινόκιο, Ξύδι από Ασσύρτικο Σαντορίνης,

Πίκλες Μάραθο, Μυρωδικά και Ελαιόλαδο

30,00



Vegetarian Menu

Risotto

Cooked with Local Dried Tomatoes and Herbs

Ριζότο

Με Μαγειρεμένες και Αποξηραμένες Ντόπιες Ντομάτες και Μυρωδικά

30,00

Vegetables

Grilled Vegetables, Humus and Lemon Quinoa

Λαχανικά

Ψητά Λαχανικά με Χούμους, Λεμόνι και Κινόα

30,00

Fennel Bulb on BBQ

Assyrtiko vinegar, Pickled Fennel, Green Herbs,
Greek Truffle & Fresh Olive Oil

Ψητός Μάραθος

Ρίζα από Φινόκιο, Ξύδι από Ασσύρτικο Σαντορίνης, Πίκλες Μάραθο,
Τρούφα, Μυρωδικά και Ελαιόλαδο

30,00

Summer Tomatoes Tart

Crispy Tart with Local Tomatoes Paste and Sundried Tomato

Τάρτα με Τομάτες

Τραγανή Ζύμη με Πελτέ και Λιαστή Ντομάτα Σαντορίνης

32,00

Ravioli

Smoked Feta and Green Peas Tart from Kissiras Land

Ραβιόλι

Με Καπνιστή Φέτα & Τάρτα Αρακά

32,00

Night Menu
From 23:00 until 08:00



Night Menu

Angus Beef Burger

Fresh 100% Minced Angus Beef, Lettuce, Cheddar Cheese, Tomato, Crispy Onion Flakes, Bacon, Mayo, Bbq Sauce, Country Style Fried Potatoes

Κλασσικό Burger

Κιμάς Βοδινού 100% Angus, Μαρούλι, Τσένταρ, Τομάτα, Μπέικον, Τραγανό Κρεμμύδι, Σάλτσα Μαγιονέζας και Bbq, Χωριάτικες Τηγανητές Πατάτες

34,00

Club Sandwich

Tomato, Lettuce, Mayo Dressing, Bacon, Chicken, Edam, Boiled Egg, Accompanied with Country Style Fried Potatoes

Κλαμπ Σάντουιτς

Μαρούλι, Μαγιονέζα, Τομάτα, Κοτόπουλο, Μπέικον, Τυρί Ένταμ, Αυγό Βραστό, Συνοδευόμενο από Χωριάτικες Τηγανητές Πατάτες

29,00

Risotto

Cooked with Local Dried Tomatoes and Herbs

Ριζότο

Με Μαγειρεμένες και Αποξηραμένες Ντόπιες Ντομάτες και Μυρωδικά

30,00

Greek Salad

Santorinian Cherry Tomato, Cucumber, Onion, Feta Cheese, Peppers, Olives, Capers and Extra Virgin Oil and Cretan Rusk

Ελληνική Σαλάτα

Τοματίνια Σαντορίνης, Αγγούρι, Κρεμμύδι, Φέτα, Πιπεριά, Ελιές, Κάπαρη, Κριθαρομπουκιές Κρήτης

26,00

Night Menu

Manouri Salad

Mixed Salad Leaves, Grilled Manouri Cheese, Roasted Almonds, Cherry Tomato, Grapes, Honey-Balsamic Vinaigrette

Σαλάτα με Μανούρι

Ανάμεικτη Σαλάτα, Μανούρι Σχάρας, Σταφύλια, Ψητά Αμύγδαλα, Τοματίνια, Βινεγκρέτ Μέλι-Βαλσάμικο

26,00

Chicken

Breast of Chicken Roast with herbs, Potato Confit, Onion Pickles & Mushrooms

Κοτόπουλο

Στήθος Ψητό με Μυρωδικά, Πατάτες Κονφί, Κρεμμύδι Τουρσί & Μανιτάρια

40,00

Chocolate Mousse

Dark & Milk Chocolate with White Chocolate Ganache, Strawberry & Hazelnut

Σοκολάτα

Μους Σοκολάτας Bitter και Γάλακτος με Λευκή Σοκολάτα Γκανάζ, Φράουλα & Φουντούκι

28,00

Fresh Fruits

Variety of Fresh Seasonal Fruits Salad

Φρέσκα Φρούτα

Ποικιλία από Κομμένα Φρούτα

22,00

Signature Cocktails

Bubble up

Bombay sapphire London dry gin | Citrus cordial | Elderflower | Blue soda

Long drink | Citrus | Light blue

22€

Scaros jive

Mezcal | Cazadores blanco tequila | Citrus cordial | Kombucha | Tajin

Smoky | Spicy | Flavoured

24€

Stroggyli

Bacardi superior rum | Masticha | Italicus | Yuzu | Honey | Mandarine

Refreshing | Citrus | Gentle

22€

Chryssalis

Cazadores blanco tequila | Orange liqueur | Agave | Lime | Kiwi | Basil

Evolving | Sour | Aromatic

23€

Athenian Spritz

Ottos Athens Vermouth | Tonic | Prosecco

Dry | Fizzy | Aromatic

24€

Signature Cocktails

Passion Star Martini

Vodka Vanilla | Passoa | Passion Fruit | Lime

Balanced | Flavoured | Refreshing

24€

Winetopia

Local sparkling wine | Aperol | Plum

Flavoured | Medium dry

22€

Santa Irene

Bourbon | Aperol | Amaro | Lime

Orange | Dry | Sour

22€

Exotic Delight

Milk washed dark Rum | Banana liqueur | Ginger | Chocolate

Spiced Rum | Pimento Dram | Pineapple | Lime | Rhubarb Bitters

24€

Summer romance

Prosecco | Chamborde | Hibiscus flower

Clarified | Rich | Well balanced

24€

Mocktails

"Just because Mocktails are non-alcoholic doesn't mean it has to be boring"

Summer alley

Seedlip | Divino rosso | Kombucha

Clover club

Tanqueray 0.0 | Lime | Raspberry syrup
Pink grapefruit | Fee foam

Lychee lemonade

Tanqueray 0.0 | Paragon cordial | Lychee soda

Summer breeze

Pineapple juice | Pink grapefruit juice
Banana purée | Coconut cream

18€

CHAMPAGNE

Brut Reserve, Charles Heidsieck, Reims

pinot noir, pinot meunier, chardonnay, NV

227€

Cristal, Louis Roederer, Reims

pinot noir, chardonnay, 2012

780€

Cuvée Rosé, Laurent Perrier, Tours-sur-Marne

pinot noir, NV

446€

MCIII, Moët & Chandon, Epernay

chardonnay, pinot noir, NV

1462€

GREEK WHITE WINES

34, Karamolegos Winery, PDO Santorini

assyrtiko, 2020

136€

Laoudia, Tselepos Winery, PDO Santorini

assyrtiko, 2018

198€

Aidani, Gavalas Winery, PGI Santorini

aidani, 2020

143€

Droumo, Kir Yianni Estate, PGI Amyntaio

assyrtiko, 2021

113€

Ovilos, Biblia Chora Estate, PGI Kavala

semillon, Assyrtiko, 2019

130€

GREEK RED WINES

Palia Ampelotopia, Mitravelas Estate, PDO Nemea

agiorgitiko, 2016

186€

Lacules, Lacules Estate, PGI Peloponnese

merlot, 2019

177€

Mavrotragano, Hatzidakis Winery, PGI Cyclades

mavrotragano, 2017

186€

Ktima Katsarou, Domaine Katsaros, PGI Krania

cabernet sauvignon, merlot, 2018

121€

Collection, Avantis Estate, PGI Evia

syrah, 2017

251€

Armakas, Aivalis Winery, PGI Peloponnese

syrah, agiorgitiko, merlot, malbec, 2015

521€

ROSE WINES

Rose Saint-Georges Ieropoulos Family, PGI Peloponnese

agiorgitiko, 2020

80€

Ikon, Château Hermitage Saint-Martin, AOC Côtes de Provence

grenache, cinsault, syrah, 2021

127€

Garrus, Chateau D'Esclans, AOC Cote de Provence

grenache, rolle, 2020

551€

INTERNATIONAL WHITE WINES

Gavi, Pio Cesare, DOCG Gavi

cortese, 2020

117€

Tête De Cuvée, Château Fuissé, AOC Pouilly Fuissé

chardonnay, 2018

177€

Single Estate, Ara Estate, Marlborough

sauvignon blanc, 2018

102€

Le Fromenteau, Josmeyer, AOC Alsace

pinot gris, 2015

270€

INTERNATIONAL RED WINES

1er Grand Cru Classé B, Château Larcis- Ducasse, AOC St. Emilion

merlot, cabernet franc, 2009

495€

1er Grand Cru Classé, Château Lafite de Rothschild, AOC Pauillac

cabernet sauvignon, merlot, 2009

3375€

Ornellaia, Tenuta Dell'Ornellaia, DOC Bolgheri

cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot, petit verdot, 2017

879€

Bin 128, Penfolds, Coonawarra Valley

shiraz, 2016

221€

Spy Valley Pinot Noir, Spy Valley, Marlborough

pinot noir, 2015

135€

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

