

poolside all day
restaurant menu

Σνακ

Σερβίρεται καθημερινά 12:00 – 18:00

Πίτσα με σαλάμι αέρος, τραγανή ρόκα, μπλε τυρί Τήνου, κολοκυθάκι, μοτσαρέλα και ξύσμα λεμονιού

Πίτσα με ντοματίνια, μοτσαρέλα και 'Σαν Μιχάλη' τυρί Σύρου με φρέσκο βασιλικό (VG)

Μπέργκερ απο μοσχαρίσιο κιμά σε ψωμί μπριός, μπέικον, μαρούλι, ντομάτα, καραμελωμένο κρεμμύδι , γραβιέρα και ντιζόν, σερβίρεται με φρέσκιες πατάτες τηγανητές

Σάντο με λαδένια από την Κίμωλο, τραγανό κοτόπουλο, μπέικον, φρέσκια ρόκα και ντομάτα, γραβιέρα και ταρτάρ σως, σερβίρεται με φρέσκιες πατάτες τηγανητές

Παραδοσιακό ελληνικό σάντουιτς με φέτα Ηπειρωτική, σύκα, Λούτζα Μυκόνου και ροκα σε ντόπιο ελιόψωμο

Σαντορινιά σαλάτα με παξιμάδι λαδιού, ξινομυζήθρα, ντοματίνια, κρίταμο, κάπαρη, κρεμμύδι και αγγούρι (VG)

Γύρος χοιρινός πάνω σε Ροδίτικη λαδόπιτα, τζατζίκι, ντοματίνια, κόκκινο κρεμμύδι και λάδι πάπρικας

All day

Σερβίρεται καθημερινά 12:00-22:00

Το ψωμί

Ψωμί καλωσορίσματος (V)

με πάστα ελιάς Καλαμών, προζυμένιο ψωμί και κριτσίνια (V)

ορεκτικά

Λακέρδα ξιφία

με κόκκινο κρεμμύδι, άνηθο, σάλτσα από πράσινο τσίλι, σπιρουλίνα και λεμόνι

Παραδοσιακό καπνιστό τζατζίκι (VG)

με αγγούρι, άνηθο, σκόρδο και μηλόξιδο

Χταπόδι λιαστό

με αργοψημένα κρεμμύδια και σάλτσα πιπεριάς Φλωρίνης

Ταραμοσαλάτα

απο κόκκινο ταραμά, παρθένο ελαιόλαδο και αυγά από φύκια

Φρέσκιες τηγανητές πατάτες Νάξου (V)

με λεμονοθύμαρο, σκόρδο και μαγιονέζα

Παραδοσιακό Ιμάμ μελιτζάνας (V)

με κρεμμύδι κοκκινιστό και σάλτσα ντομάτας

Σαγανάκι καβούρι

με σάλτσα ντομάτας, φέτα και μαιντανό

σαλάτες

Ψητό χαλούμι Κύπρου (VG)

με κάπαρη Σαντορίνης, ντοματίνια, άνηθο, αλμυρίδα, σκόρδο, πιπεριά Φλωρίνης, βασιλικό και πορτοκάλι

Πατζάρια ψητά (VG)

με αρωματικό Ελληνικό γιαούρτι, αμύγδαλο, κάρδαμο και λαδολέμονο

Ψαροσαλάτα με σφυρίδα

με φύκια, φρέσκα βότανα & λαδολέμονο

Σαντορινιά σαλάτα (VG)

με παξιμάδι λαδιού, ξινομυζήθρα, ντοματίνια, κρίταμο, κάπαρη, κρεμμύδι και αγγούρι

Ζυμαρικά / ριζότα

Σκορδομακάρονα με νιόκι πατάτας (VG)
με Σαντορινιά ντοματίνια, μαύρο σκόρδο, δεντρολίβανο
και ξινομυζήθρα Νάξου

Παραδοσιακά Κρητικά Ζυμαρικά (σκιουφικτά)
με μοσχαρίσια μάγουλα και μανιτάρι

Καλογερικό
με καπνιστό μπέικον, αυγό και Σαν Μιχάλη τυρί

Ριζότο τριών σιτηρών
με γαρίδες Θερμαϊκού κόλπου και σαφράν

Ριζότο Θεσσαλικό (VG)
με ντοματίνια, πιπεριές, φρέσκα βότανα και κεφαλογραβιέρα

κρέατα / ψάρια

Κόντρα φιλέτο
με σάλτσα ντεμί γκλάς, τηγανητές πατάτες Νάξου και ντόπια χόρτα

Μοσχαρίσιος σιδηρόδρομος
με σάλτσα βουτύρου με εστραγκόν, κουκουνάρι

Μπούτι αρνί σιγομαγειρεμένο
ελληνικό γιαούρτι και σκορδομακάρονα

Μισό κοτόπουλο σιγοψημένο
με λεμονάτο πουρέ με βότανα και σάλτσα μουστάρδα

Ψητό ψάρι ημέρας (450–600γρ)
με λαδολέμονο, κάπαρη και βότανα

επιδόρπια

Πορτοκαλόπιτα παραδοσιακή
με γλυκιά φρέσκια κρέμα

Σοκολατόπιτα
με παγωτό μούρων

Κωνσταντινουπολίτικος Χαλβάς

Καρυδόπιτα

Παγωτά
Βανίλια, σοκολάτα, μαστίχα

Σορμπέ
λεμόνι, φράουλα

Για τους μικρούς μας φίλους

Σερβίρεται καθημερινά 12:00 – 22:00

Σαλάτα με ντοματίνια και αγγούρι (VG)

Νιόκι

με σάλτσα ντομάτα και βασιλικό

Κοτομπουκιές

με τηγανητές πατάτες

Κροκέτες ψαριού

με τηγανητές πατάτες

Φρουτοσαλάτα (VG)

Παγωτό

(V) Vegetarian | (VG) Vegetarian

Παρακαλώ ενημερώστε μας για τυχόν διατροφικές ιδιαιτερότητες που θα πρέπει να γνωρίζουμε κατά τη διάρκεια παρασκευής των γευμάτων σας. Executive Chef: **Αλέξανδρος Μειδάνης**

Όλες οι τιμές είναι σε ευρώ (€) και περιλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους. Αγορανομικός υπεύθυνος: Βάιος Ζήσης
Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο).
Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία σε θήκη δίπλα στην έξοδο για την διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.