



*GRANDMA'S*  
MODERN GREEK CUISINE

*GRANDMA'S*  
MODERN GREEK CUISINE

## TASTING MENU

100€

### Κρύα σούπα

Ψητά καλοκαιρινά λαχανικά, νιώτικο κατσικίσιο τυρί, δυόσμος

### Chilled soup

Roasted summer vegetables, local goat cheese, mint

### Λαυράκι

Μαριναρισμένο λαυράκι, αυγοτάραχο, λεμόνι, μαύρο αλάτι

### Sea bass

Marinated sea bass, bottarga, lemon, black salt

### Σπαγγέτι

Aglio e olio, αχινός, σπιρουλίνα

### Spaghetti

Aglio e olio, sea urchin, spirulina

### Μπακαλιάρος

Φιλέτο σοτέ, σάλτσα από κακαβιά πετρόψαρου

### Cod

Sautéed cod fillet, stonefish sauce

### Μοσχάρι

Μοσχαρίσιο μάγουλο,μανιτάρι, σταρένιος τραχανάς, νιώτικη γραβιέρα

### Beef

Beef cheeks, mushroom, wheat trahana, local gruyere cheese

### Αρνί

Φιλέτο από αρνάκι, κρέμα από σιφνέικη ρεβυθάδα

### Lamb

Lamb fillet, cream of Sifnos chickpea stew

### Μπακλαβάς

Mousse και πραλίνα από φιστίκι Αιγίνης, παγωτό βανίλια

### Baklava

Pistachio mousse and praline, vanilla ice cream

| Wine pairing, 6 glasses 35€ |



## À LA CARTE MENU

### STARTERS

#### Κρύα σούπα

Ψητά καλοκαιρινά λαχανικά, νιώτικο κατσικίσιο τυρί, δυόσμος

#### Chilled soup

Roasted summer vegetables, local goat cheese, mint

16€

#### Λαυράκι

Μαριναρισμένο λαυράκι, αυγοτάραχο, λεμόνι, μαύρο αλάτι

#### Sea bass

Marinated sea bass, bottarga, lemon, black salt

23€

#### Tartare Ψαριού ημέρας

Νερό τομάτας, αγγούρι

#### Fish of the day Tartare

Tomato water, cucumber

25€

#### Τομάτα

Αλμύρα, χαρούπι, ξύγαλο, πιπεριά Φλωρίνης

#### Tomato

Purslane, carob, xigalo cheese, Florina pepper

18€

#### Παντζάρι

Ψητά παντζάρια, εσπεριδοειδή, φρούτα του δάσους,

κρέμα γιαουρτιού

#### Beetroot

Grilled beetroots, citrus, forest fruit, yogurt cream

19€

#### Πλιγούρι

Καπνιστό χέλι, φάβα, μαϊντανός

#### Bulgur

Smoked eel, yellow split pea puree, parsley

22€

#### Λευκός Παραμάς

Λάδι μαϊντανού, τραγανά φύλλα πίτας

#### White Fish Roe

Parsley oil, crispy phyllo dough

14€

#### Χταπόδι

Χταπόδι στη σάρα, κρέμα φασολάδας, κάπαρη

#### Octopus

Grilled octopus, bean stew cream, capers

26€

### FRESH PASTA

#### Σπαγγέτι

Aglio e olio, ακινός, σπιρουλίνα

#### Spaghetti

Aglio e olio, sea urchin, spirulina

29€

#### Ταλιατέλες

Ψητή μελιτζάνα, τοματίνια, νιώτικη μυζήθρα, βασιλικός

#### Tagliatelle

Roasted eggplant, cherry tomatoes,

local mizithra cheese, basil

20€

#### Ριζότο

Κρόκος Κοζάνης, τартάρ γαρίδας

#### Risotto

Saffron, shrimp tartare

24€



## MAIN COURSES

### Μπακαλιάρος

Φιλέτο σοτέ, σάλτσα από κακαβιά πετρόψαρου

#### Cod

Sautéed cod fillet, stonefish sauce

40€

### Ψάρι ημέρας

Αχνιστό ψάρι ημέρας, πράσινα λαχανικά στη σάλτσα τους

#### Fish of the day

Steamed fish of the day, green vegetables in their sauce

42€

### Κόκορας

Κόκορας κρασάτος, πουρές από γλυκά καρότα

#### Rooster

Coq au vin, sweet carrot puree

32€

### Μοσχάρι

Μοσχαρίσιο μάγουλο, μανιτάρι, σταρένιος τραχανάς, νιώτικη γραβιέρα

#### Beef

Beef cheeks, mushroom, wheat trahana,

local gruyere cheese

34€

### Αρνί

Φιλέτο από αρνάκι, κρέμα από σιφνέικη ρεβυθάδα

#### Lamb

Lamb fillet, cream of Sifnos chickpea stew

42€

### Μοσχαρίσιο Steak

Μοσχαρίσιο steak ημέρας, σπιτικές τηγανητές πατάτες, βούτυρο μυρωδικών, σάλτσα béarnaise

#### Beef Steak

Beef steak of the day, home fries, herb butter,

béarnaise sauce

49€

## DESSERTS

### Μπακλαβάς

Mousse και πραλίνα από φιστίκι Αιγίνης, παγωτό βανίλια

#### Baklava

Pistachio mousse and praline, vanilla ice cream

14€

### Πάβλοβα

Montée βανίλια, σιρόπι βατόμουρο, σορμπέ φράουλα, δυόσμος

#### Pavlova

Vanilla montée, raspberry syrup, strawberry sorbet, mint

14€

### Mousse Σοκολάτας

Κρέμα καραμέλα, φιστίκι, παγωτό σοκολάτας caramelia

#### Chocolate Mousse

Caramel cream, peanut, caramelia chocolate ice cream

14€



Όλα τα προϊόντα είναι σύνθετα και παράγονται σε κοινούς παραγωγικούς χώρους, επομένως δεν μπορεί να αποκλειστεί η πιθανότητα ύπαρξης αλλεργιογόνου παράγοντα πλέον αυτών που αναγράφονται.

1. Δημητριακά που περιέχουν γλουτένη
2. Καρκινοειδή (θαλασσινά με κέλυφος) & προϊόντα τους
3. Αυγά & προϊόντα με βάση τα αυγά
4. Ψάρια & προϊόντα με βάση τα ψάρια
5. Αραχίδες (αράπικα φυστίκια) & προϊόντα με βάση τις αραχίδες
6. Σόγια & προϊόντα με βάση τη σόγια
7. Γάλα & προϊόντα με βάση το γάλα
8. Καρποί με κέλυφος (π.χ αμύγδαλα, φουντούκια, καρύδια, κλπ)
9. Σέλινο & προϊόντα με βάση το σέλινο
10. Σινάπι & προϊόντα με βάση το σινάπι
11. Σπόροι σουσαμιού & προϊόντα με βάση αυτούς
12. Διοξειδίο του θείου (SO<sub>2</sub>) & θειώδεις ενώσεις
13. Λούπινο & προϊόντα με βάση το λούπινο
14. Μαλάκια & προϊόντα με βάση τα μαλάκια

All products are composed of various ingredients and produced in similar production areas, hence the aforementioned dishes may contain additional allergens.

1. Cereals containing gluten
2. Crustaceans (seafood in shell) & their products
3. Eggs & products based on eggs
4. Fish & products based on fish
5. Groundnuts (peanuts) & products based on peanuts
6. Soybeans & products based on soy
7. Milk & products based on milk
8. Nuts (e.g. almonds, hazelnuts, walnuts, etc.)
9. Celery & products based on celery
10. Mustard & products based on mustard
11. Sesame seeds & products based them
12. Sulphur dioxide (SO<sub>2</sub>) & sulphites
13. Lupine & products based on lupine
14. Mollusks & products based on mollusks

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

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Αρτέμις Δεναξάς  
Inspector Market Officer: Artemis Denaxas

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).

LIOSTASI

