BAR LIST

CROWNE PLAZA
LIMASSOL
AN IHG HOTEL

COFFEE, TEA & OTHER HOT DRINKS

COFFEE

Americano	€4.5
Cappuccino	€5.5
Cyprus Coffee DOUBLE	€5.5
Cyprus SINGLE	€4
Espresso DOUBLE	€5.5
Espresso SINGLE	€4
Filter	€4 –
Instant Coffee	€4.5
Irish Coffee	€9.5
Latte	€5

ICED COFFEE

Frappé	€5
Frappé Baileys	€7.5
Freddo	€5.5
Freddo Cappuccino	€5.5
Iced Latte	€4
Iced Coconut Latte Espresso, milk, coconut	€6.5
Mocha Espresso, milk, chocolate, whipped cream	€5.5

TEA

DAMMAN FRÈRES TEA €5

English Breakfast
Rooibos
Chamomile
Green
Earl Grey
Red Fruits

OTHER DRINKS

Hot Chocolate	€4.5
Rose Tea Latte	€7
Black tea, milk, rose petals, maple syrup, beetroot powder	
Matcha Latte Matcha, maple syrup, milk	€7.5

MILK
Full Fat | Skimmed | Coconut
Oat | Almond | Soja

REFRESHMENTS

FRESH JUICE

Carrot	€6.5
Orange	€5

JUICE €3.5

Apple, Orange, Peach, Grapefruit, Pineapple
Cranberry, Tomato

SMOOTHIES

Mango Breeze €6.5
Mango, mango purée, cranberry juice, orange juice

Berrylicious €5.5
Berries, lime, 7UP

Peach Cooler €6
Banana, strawberry, peach juice, peach purée

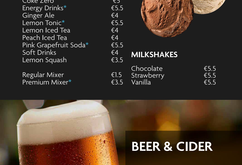
Coconut Cream Kiss €7
Banana, strawberry, pineapple juice, grenadine, coconut purée

WATER & SOFT DRINKS

Local Mineral Water 100cl	€4
Local Mineral Water 50cl	€2.5
Gerolsteiner 75cl	€6
Perrier 33cl	€4.5
Bitter Lemon	€4
Coke Zero	€5
Energy Drinks*	€5.5
Ginger Ale	€4
Lemon Tonic*	€5.5
Lemon Iced Tea	€4
Peach Iced Tea	€4
Pink Grapefruit Soda*	€5.5
Soft Drinks	€4
Lemon Squash	€3.5
Regular Mixer	€1.5
Premium Mixer*	€3.5

MILKSHAKES

Chocolate	€5.5
Strawberry	€5.5
Vanilla	€5.5



BEER & CIDER

Beck's Non-Alcoholic	€6
Carlsberg	€5
Corona	€6.5
Erdinger	€9.5
Guinness	€6.5
Heineken	€6
Keo LOCAL	€5
Peroni	€6
Somersby	€6
Stella Artois	€6
Keo Draught Pint LOCAL	€6.5
Keo Draught Half Pint LOCAL	€4

COCKTAILS

CLASSICS

Aperol Spritz	€10
Mojito*	€9
Bellini	€10
Bloody Mary	€10
Caipirinha	€10
Cosmopolitan	€8
Kir Royale	€10
Long Island Iced Tea	€10
Mai Tai	€10
Martini	€9
Negroni	€8
Old Fashioned	€8
Pimm's	€8
Pina Colada*	€10

SPECIALS

Apple Martini €9
Vodka, sour apple liqueur, lemon, lime, simple syrup, maraschino cherry

Blackberry Long Island €10
Vodka, gin, rum, triple sec, blackberry liqueur, simple syrup, blackberries

Bourbon Fix €10
Bourbon, berries, lemon juice, simple syrup

Brandy Sour €7
Brandy, Angostura bitters, lemon juice, soda

Cucumber Cooler €9
Gin, tonic, mint, sugar, cucumber

Espresso Martini €9
Vodka, Kahlua, Baileys, espresso shot, milk, cream

Hugo €10
Prosecco, elderflower syrup, mint, lime

*Available as mocktails. €7

Frozen Daiquiri* €10
Rum, fruit purée

Frozen Margarita* €10
Tequila, triple sec, fruit purée

FLAVOURS: WATERMELON, PEACH, PASSION FRUIT, BANANA, STRAWBERRY

ALCOPOPS

Smirnoff Ice €6

WINE

WHITE

XYNISTERI, EZOUSA, CYPRUS
€7 | €28

MANTINEIA, KTIMA KALOGEROPOULOS, GREECE
€9 | €35

PINOT GRIGIO IGT, DELLE VENEZIE, ZENATO, ITALY
€9.5 | €36

ROSE

PIXIE, KTIMA, MARKOU, GREECE
€9 | €35

RED

MERLOT-SHIRAZ, MAGGIPAVLU, CYPRUS
€7 | €26

SPARKLING WINE & CHAMPAGNE

PROSECCO & SPARKLING	75cl
PROSECCO ZONIN	€40
PROSECCO ZONIN 20cl	€12
PROSECCO ZARDETTO	€45
J.P. CHENET ICE ROSÉ	€50

CHAMPAGNE	75cl
MANDOIS	€120
VELVÉ CLICQUOT BRUT 37.5cl	€90
VELVÉ CLICQUOT ROSÉ BRUT	€180

THE HARD STUFF

GIN	4cl	8cl
Bombay Sapphire 100cl	€30	€80
Gordon's 100cl	€7	€70
Hendrick's 100cl	€12	€155
RUM		
Bacardi Superior 100cl	€7	€75
Havana Club 100cl	€8	€85
TEQUILA		
Olmeca 100cl	€10	€110
Jose Cuervo	€7	
VODKA		
Grey Goose 100cl	€11	€135
Stolichnaya 100cl	€7	€75
WHISKEY & BOURBON		
Chivas Regal 12 YEARS 70cl	€11	€100
Glenfiddich 12 YEARS 70cl	€13	€110
Jack Daniel's 70cl	€10	€85
Jameson	€9	
JW Red Label 70cl	€9	€65
The Famous Grouse	€7	

BEFORE, AFTER & IN BETWEEN

APERITIFS	4cl
Campari	€7
Martini Bianco	€7
Martini Extra Dry	€7
Martini Rosso	€7

COGNACS	4cl
Janneau Armagnac	€10
Camus V.S.O.P	€12

BRANDIES	4cl
Calvados	€10
Five Kings X.O 12 YEARS	€7

LIQUEURS	4cl	btl
Amaretto	€8	
Baileys	€7	
Limoncello	€6	
Masticha	€5	
Romana Sambuca	€8	

DIGESTIVES	4cl
Jägermeister	€7

LOCAL	4cl	btl
Commandaria	€7	
Ouzo 12	€6	
Zivania 20cl		€15

BAR & GRILL
11AM - 11PM

CROWNE PLAZA
THESSALO
AN IHG HOTEL

BURGERS

PULLED PORK €15
Brioche bun, BBQ sauce, sour apple chutney, lettuce
Side: wedges

BEYOND VEGAN €15
100% plant-based protein burger, tahini spread, rocket
Side: wedges

BEEF BURGER €15
Brioche bun, lettuce, tomato | Side: fries, gherkins

EXTRA TOPPINGS

Caramelised onion	€1
Coleslaw	€1
Edam cheese	€1
Back bacon	€1
Grilled bell peppers	€1
Halloumi cheese	€2
Mushrooms	€1
Avocado	€2

MEAT GRILL

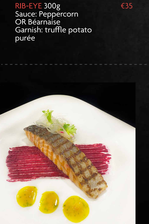
CHICKEN SOUVLAKI LOCAL €17
Greek pitta, tzatziki yoghurt, Village salad

IBERICO PORK
2 chops 450g €28
1 chop 225g €20
Garnish: sweet potato purée, apple chutney

RIB-EYE 300g €35
Sauce: Peppercorn
OR Béarnaise
Garnish: truffle potato purée

LAMB SHANK LOCAL €23
Sauce: thyme jus
Garnish: semi-dried cherry tomatoes, sweet potato purée

SURF & TURF €35
King prawn, 200g prime fillet
Sauce: Béarnaise
Garnish: truffle potato purée



SEAFOOD GRILL

SALMON €24
Sauce: saffron-butter
Garnish: beetroot & chickpea purée

KING PRAWNS €33
Sauce: caper-butter
Garnish: beetroot & chickpea purée

WHOLE SEA BASS LOCAL €23
Olive oil and lemon

FISH OF THE DAY LOCAL PER KG

SIDES

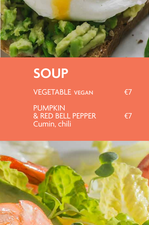
Fries	€2.5
Wedges	€2.5
Truffle potato purée	€3
Sweet potato purée	€3
Basmati rice	€2.5
Mediterranean quinoa (sun-dried tomato, goat's cheese, kalamata, cucumber)	€5.5
Steamed vegetables	€3
Grilled vegetables	€3
Village salad	€5

DIPS

-Taramas- LOCAL (white fish roe dip)	€2
-Tzatziki- LOCAL (garlicky yoghurt dip)	€2
-Tahini- VEGAN (sesame seed dip)	€2
-Tyrokafteri- LOCAL (spicy cheese dip)	€2
Olive tapenade dip	€2
Paprika hummus dip	€2

ALL DAY DINING
11AM - 11PM

CROWNE PLAZA
THESSALO
AN IHG HOTEL



ALL DAY BREAKFAST

OMELETTE €12
Asparagus, truffle pecorino
Side salad: carrot & spinach leaves

POACHED EGGS €12
Avocado, wholegrain bread, pomegranate, ricotta cheese
Side salad: carrot & spinach leaves

ENERGY BOOST €8
Low-fat strained yoghurt, nuts, fruit, granola, cranberries, raisins, honey

SOUP

VEGETABLE VEGAN €7

PUMPKIN
& RED BELL PEPPER €7
Cumin, chili

SALADS

PLEASE RESERVE SEASONAL AVAILABLE

GOAT'S CHEESE SALAD €15
Baby mixed leaves, dried figs, pomegranate, prunes, caramelised nuts, balsamic

HALLOUMI SALAD LOCAL €15
Rocket, mixed baby leaves, tomato marmalade, cherry tomatoes, pine nuts, crispy pitta, mint oil

VILLAGE SALAD €14
Lettuce, tomato, cucumber, bell peppers, olives, onion, capers, Feta cheese, olive oil, vinegar

CAESAR SALAD €14
Iceberg lettuce, parmesan, bacon, croutons, Caesar dressing

AVOCADO SALAD VEGAN €14
Crunchy salad greens, fennel, orange, maple syrup & citrus dressing

ASIAN BOWL VEGAN €14
Quinoa, broccoli, bell peppers, edamame, avocado, tofu, radish, coriander, carrot, turnips, sesame dressing

ADD TO ANY SALAD
Tofu €3
Grilled Chicken €3
Tiger Prawns €4

SANDWICHES

SMOKED SALMON WRAP €16
Pickled fennel, lettuce, horseradish yoghurt, tortilla wrap | Side: crisps

MINI CHICKEN SANDWICHES €15
Scarmoza smoked cheese, avocado, oat & carrot rolls
Sides: crisps, lettuce, cucumber and carrot salad

STEAK WRAP €18
Marinated beef strips, Lebanese pitta, caramelised onion, cheese
Side: Fries, mixed cabbage salad, paprika hummus

VEGGIE WRAP LOCAL €15
Grilled vegetables, rocket, halloumi cheese, spicy cheese spread, tortilla wrap
Sides: crisps, cherry tomatoes

CLUB SANDWICH €16
Chicken, bacon, egg, lettuce, tomato, mayo
Side: Fries, coleslaw

PIZZA

BLANCHE PIZZA €17
Cream sauce, pancetta, Portobello mushrooms, mozzarella, rocket, truffle oil

POR-EYE PIZZA €16
Tomato sauce, spinach leaves, mozzarella, cherry tomatoes, pesto

PASTA

+GLUTEN FREE PULSES
+ASIAN FUSION PASTA

CHICKEN PENNE* €15
Bell peppers, pine nuts, broccoli, cherry tomato sauce

PENNE COMMANDARIA* €17
Morel mushrooms, sun-dried tomatoes, light truffle and sweet wine cream sauce, rocket

SUMMER LINGUINE €17
Egg pasta, grilled Tiger prawns, rosemary, zucchini, fennel, ouzo-cream sauce

SPAGHETTI €14
Choice of sauce:
Bolognese
Carbonara
Napolitana

KIDS

TOASTED SANDWICH €9
Virginia ham & Edam cheese
Sides: fries, tomato, cucumber

PIZZA MARGHERITA €14

CHICKEN NUGGETS €9
Sides: fries, tomato, cucumber

SPAGHETTI €9
Bolognese, Napolitana
or with butter sauce

PLATTERS & DESSERT

CHEESE & FRUIT €16
Truffle pecorino, parmesan, manouri, brie, scarmoza fig chutney, grissini, seasonal fruit

SEASONAL FRUIT €15

CHEESE & ANTIPASTI €18
Prosciutto, bresaola, salami, truffle pecorino, parmesan, brie, fig chutney, grissini, gherkins

ORANGE PIE LOCAL €10
Fresh orange, orange zest, vanilla ice-cream

WALNUT CAKE LOCAL €10
Cream cheese, pistachios, walnuts, orange zest, masticha ice-cream

VEGAN LOCAL DELIGHTS €8
«Kataifi» phyllo pastry filled with nuts and syrup | Cherry, walnut and bergamot sweet fruit preserves

CRÈME BRÛLÉE €7
Amaretto, almond florentine, berries

CHOCOLATE BROWNIE €9
Mango sorbet, walnuts

APPLE TART €7
Vanilla ice-cream, caramel sauce, cinnamon, pineapple, almonds

ICE CREAM

Vanilla
Chocolate
Masticha LOCAL
Tiramisu

1 SCOOP €3.5
2 SCOOPS €5.5
3 SCOOPS €7.5

SORBET

Strawberry
Mango
Lemon
Mandarin

VEGAN
BOBO ICE POPS €5
Serve with Kitchen Aid
Strawberry-Mojito, Pistachio, Chocolate & Raspberry-Mango

BAR & GRILL

11 π.μ - 11μ.μ

CROWNE PLAZA THESSALONIKI
AN IHG HOTEL

ΜΠΕΡΚΕΡ

ΧΟΙΡΙΝΟ PULLED PORK €15
Φραντζόλακι brioche, σως BBQ, ντοματί ζυμώσιμου, μαρούλι, Ζερβέρετα με πατάτες ψεδρες.

BEYOND VEGAN €15
Μπέργκερ 100% φυτικής προέλευσης ταχίνι, ρόκα. Ζερβέρετα με πατάτες ψεδρες.

ΡΟΔΙΝΟ €15
Φραντζόλακι brioche με μαρούλι και ντομάτα.Ζερβέρεται με πατάτες τηγανιτές και αγγουράκι τουρσί.

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

Καραμελωμένο καρεμιδάκι	€1
Κόλαλσου	€1
Τυρί Ενταμ	€1
Μπέικον	€1
Πικαντές σχάρες	€1
Χαλούμι	€2
Μανιτάρια	€3
Αβοκάντο	€2

ΚΡΕΑΣ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΣΟΥΒΛΑΚΙ €17
Ελληνική πίτα, τζατζίκι, Χωριάτικη σαλάτα

ΧΟΙΡΙΝΟ IBERICO
225γρ 1 μπριζόλα €20
450γρ 2 μπριζόλες €28
Γαρνιτούρα: τσάτνεϊ μήλου, πουρές γλυκοπατάτας

RIB-EYE 300gr €35
Σως με πιπεριόκοκκους ή μπεαρνέ | Γαρνιτούρα: πουρές πατάτας με τρούφα

ΚΟΤΖΙ ΑΡΝΙΟΥ €23
Σως ζωμός θυμαρίου, Γαρνιτούρα: πουρές γλυκοπατάτας, ημίξηρα ντοματάκια

SURF & TURF €35
Γαρίδα King, βοδινό φιλέτο 200gr | Γαρνιτούρα: πουρές πατάτας με τρούφα Σως μπεαρνέ

ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ

ΣΟΛΟΜΟΣ €24
Σως βούτυρο με σαφρόν Γαρνιτούρα: πουρές από παντζάρι & ρεβυθί

ΓΑΡΙΔΕΣ «KING» €33
Σως βούτυρο κάπαρης Γαρνιτούρα: πουρές από παντζάρι & ρεβυθί

ΛΑΒΡΑΚΙ €23
Ελαιόλαδο και λεμόνι

ΨΑΡΙ ΤΗΣ ΗΜΕΡΑΣ ΑΝΑ ΚΙΛΟ

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

Πατάτες τηγανιτές	€2.5
Πατάτες Ψεδρες	€2.5
Πουρές πατάτας με τρούφα	€3
Πουρές γλυκοπατάτας	€3
Ρύζι μπασμάτι	€2.5
Μεσογειακή κνόδα Λωτή ντομάτα, κασσέρι τυρί, μελιτζάνα, φυστικιές	€5.5
Λαχανικά σχάρας	€3
Λαχανικά ατμού	€3
Χωριάτικη σαλάτα	€5

ΝΤΙΠΣ

Ταραμάς	€2
Τζατζίκι	€2
Ταχίνι	€2
Τυροκαυτερή	€2
Πάστα ελιάς	€2
Χούμους πιπεριάς	€2

ALL DAY DINING

11 π.μ - 11μ.μ

CROWNE PLAZA THESSALONIKI
AN IHG HOTEL

ΟΛΟΗΜΕΡΟ ΠΡΟΓΕΥΜΑ

ΟΜΕΛΕΤΤΑ €12
Σπιναρόγυρο, πιπεριάρο τρούφας Ζερβέρετα με σαλάτα καρότο-σπανάκι.

ΑΥΓΑ ΠΟΖΕ €12
Αβοκάντο, φιμέ ολικής αλέσεως, τυρί ρικότα, ρόδι. Ζερβέρεται με σαλάτα καρότο-σπανάκι.

ENERGY BOOST €8
Σταραγιατό γιαούρτι με χαμηλά λιπαρά, ξηρούς καρπούς, φρούτα, νιφάδες, κράνμπερι, σταφιδάκια, μέλι

ΣΟΥΠΕΣ

ΧΟΡΤΟΣΟΥΠΑ €7

ΚΟΛΟΚΥΘΟΣΟΥΠΑ €7
Κόκκινη πιπεριά, κύμινο, τσίλι

ΣΑΛΑΤΕΣ

ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΚΑΤΣΙΚΙΣΟ ΤΥΡΙ €15
Ανάμεικτα φύλλα, ποστά σύκα, ρόδι, δημόσιος, καραμελωμένοι ξηροί καρποί, βαλσάμικο

ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΧΑΛΟΥΜΙ €15
Ρόκα, ανάμεικτα φύλλα, μπριμλάδα ντομάτας, ντομάτα, πυόλια, τραγανή πίτα, λάδι δυόσμου

ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ €14
Μαρούλι, ντομάτα, αγγουράκι, πιπεριές, ελιές, κρεμμυδάκι, κάπαρη φέτα, ελαιόλαδο, ξίδι

ΣΑΛΑΤΑ ΤΟΥ ΚΑΙΣΑΡΑ €14
Μαρούλι icebergμπέικον, παρμεζάνα, κρουτόνια, σως του Καίσαρα

ΣΑΛΑΤΑ ΑΒΟΚΑΝΤΟ VEGAN €14
Πράσινη σαλάτα, ρόκα, μαλάκι, φυσικός χυμός από εσπεριδοειδή και σιρόπι φρεσκόμελο

ΑΣΙΑΤΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ VEGAN €14
Κνώδα, μπρόκολο, πιπεριές, ενταμάμι, αβοκάντο, τόφου, ρεπανάκι, κόλιανδρος, καρότο, κουλούμπρα, σως σουσαμιού

ΕΠΙΠΡΟΣΘΕΤΑ ΓΙΑ ΣΑΛΑΤΕΣ
ΤΟΦΟΥ: €3
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ: €3
ΓΑΡΙΔΕΣ: €4

ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ

ΤΟΡΤΙΛΑ ΜΕ ΚΑΤΝΙΣΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ €16
Φινόκιο τυρωμένο, μαρούλι, γιαουρτι με χρώνο. Ζερβέρεται με ποτατάκια.

ΣΑΝΤΟΥΙΤΣΑΚΙΑ ΜΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ €15
Τυρί σκαρμόζα, αβοκάντο. Ζερβέρεται με ποτατάκια και σαλάτα από μαρούλι, αγγουράκι και καρότο.

ΣΤΕΙΚ ΣΕ ΠΙΤΤΑ €18
Μαρινατρισμένες λωρίδες βοδινού, λδακζέζικη πίτα, καραμελωμένο κρεμμυδάκι. Ζερβέρεται με ποτάτες τηγανιτές, ανάμεικτη σαλάτα κραμπ, χουμους πάπρικας

ΤΟΡΤΙΛΑ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ €15
Λαχανικά σχάρας, φύλλα ρόκας, χαλούμι, τυροκαυτερή. Ζερβέρεται με ποτατάκια και ντομάτινα.

ΚΛΑΜΠ ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ €16
Κοτόπουλο, μπέικον, αυγό, μαρούλι, ντομάτα, μαγιονέζα. Ζερβέρεται με ποτάτες τηγανιτές και κολοσσιου

ΠΙΤΣΑ

ΠΙΤΣΑ BLANCHE €17
Σάλτσα κρέας, pancetta, μοντάρια Γορτυνιαλίω, μοζαρέλλα, ρόκα, λάδι τρούφας

ΠΙΤΣΑ POP-EYE €16
Σάλτσα ντομάτας, φύλλα σπανάκι, μοζαρέλλα, ντομάτα, πέστο

ΖΥΜΑΡΙΚΑ

ΠΕΝΝΕΣ ΜΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ* €15
Πιπεριές, πυόλια, μπρόκολο, σάλτσα από ντομάτινα

ΠΕΝΝΕΣ ΚΟΥΜΑΝΤΑΡΙΑ* €17
Μανιτάρια Μορέλ, λωρτές ντομάτες, ελαφρά κρεμώδη σάλτσα τρούφας ρόκα

ΛΙΓΚΟΥΙΝΙ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ €17
Ζωμράκι αυγού, γαρίδες σχάρας, δεντροβάρβαρο, καλαμάρι, φυσικός, κρεμώδη σάλτσα ούζου

SPAGHETTI €14
Σπαγκέτι σεριβιρισμένο με σάλτσα της επιλογής σας:
Μπολονέζ, Καρμπονάρα ή Ναπολιτέν

ΑΛΛΕΡΓΙΚΟΙ ΚΑΙ ΕΥΑΙΣΘΗΤΟΙ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΕΣ ΠΑΡΑΚΑΛΟΥΜΕ ΝΑ ΕΝΗΜΕΡΩΘΟΥΝ ΤΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΜΑΣ

ΠΑΙΔΙΚΗ ΓΩΝΙΑ

ΖΕΣΤΟ ΤΟΣΤ €9
Χαψ βιρτζίνια και τυρί Ενταμ. Ζερβέρεται με πατάτες τηγανιτές, ντομάτα, αγγουράκι.

ΠΙΤΖΑ ΜΑΡΓΗΡΙΤΑ €14

ΚΟΤΟΠΟΥΛΕΣ €9
Ζερβίρονται με πατάτες τηγανιτές, ντομάτα, αγγουράκι.

ΣΠΑΓΕΤΣΙ €9
Μπολονέζ, Ναπολιτέν ή με βούτυρο

ΠΙΑΤΕΛΛΕΣ & ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ

ΤΥΡΙ & ΦΡΟΥΤΑ €16
Πικαντικό τρούφας μπρι, παρμεζάνα, μανούρι, τυρί, τσάτνεϊ σύκου, κρετσίνα, φρουτα επιλογής

ΕΠΟΧΙΑΚΑ ΦΡΟΥΤΑ €15

ΤΥΡΙ & ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ €18
Προσούτο, μπριζόλα, σαλάμι, πικαντικό τρούφας, παρμεζάνα, μπρι, τσάτνεϊ σύκου, κρετσίνα, αγγουράκια τουρσί

ΠΟΡΤΟΚΑΛΟΠΙΤΑ €10
Φρέσκο πορτοκάλι, ζύμα πορτοκαλιού, παγωτό βανίλια

ΚΑΡΥΔΟΤΟΥΡΤΑ €10
Κρεμώδες τυρί, φιστίκια Αιγίνης, καρύδα, ζύμα πορτοκαλιού, παγωτό μαστίχα

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΓΛΥΚΑ €8
Κανταΐφι, γλυκά του κουταλιού: κεράσι, καρύδιο, περγαμόντο

ΚΡΕΜ ΜΠΡΟΥΛΕ €7
Λιμετρίτο, καραμελωμένα αμύγδαλα, μούρα

ΜΠΡΑΟΥΝΙ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ €9
Σορπέ Μάνγκο, Καρύδα

ΤΑΡΤΑ ΜΗΛΟΥ €7
Ταψωτό βανίλια, σως καραμέλας κανέλα, ανανάς, αμύγδαλα

ΠΑΓΩΤΑ

Βανίλια
Σοκολάτα
Μαστίχα
Τζιντζιμπίρ

1 ΜΠΑΛΑ €3.5
2 ΜΠΑΛΕΣ €5
3 ΜΠΑΛΕΣ €7.5

ΣΟΡΜΠΕ

Φράουλα
Μάνγκο
Λεμόν
Μανταρίνι

VEGAN
BOBO ICE POPS €5

Γεύσεις: Φράουλα-Μαγιο
Φυσικός Χυμός Φράουλας, Ζαχαρόνερο & Φυτοκομμένο, Μάνγκο
Χυμός Μάνγκο με φρέσκο χυμός

ALLERGENS
ALL DAY DINING

	GLUTEN	MILK	SO2	SESAME	CELERY	MUSTARD	SOYA	EGGS	CRUSTACEANS	MOLLUSCS	NUTS	PEANUTS	LUPIN	FISH	VEGAN	VEGETARIAN
SALADS & SOUPS																
GOAT'S CHEESE SALAD		⊙	⊙	⊙							⊙	⊙				⊙
HALLOUMI SALAD	⊙	⊙	⊙		⊙											⊙
VILLAGE SALAD		⊙	⊙													⊙
CAESAR SALAD	⊙	⊙	⊙			⊙		⊙						⊙		
AVOCADO SALAD															⊙	⊙
ASIAN BOWL			⊙	⊙	⊙										⊙	⊙
VEGETABLE SOUP	⊙				⊙										⊙	⊙
PUMPKIN & RED BELL PEPPER SOUP	⊙	⊙			⊙											⊙
SANDWICHES																
SMOKED SALMON WRAP	⊙	⊙	⊙			⊙		⊙						⊙		
CHICKEN SANDWICHES		⊙	⊙													
CLUB SANDWICH	⊙	⊙	⊙			⊙	⊙	⊙								
STEAK WRAP	⊙	⊙	⊙													
VEGGIE WRAP	⊙	⊙	⊙													⊙
ALL DAY BREAKFAST																
OMELETTE		⊙						⊙								⊙
POACHED EGGS	⊙	⊙						⊙								⊙
ENERGY BOOST	⊙	⊙	⊙	⊙							⊙					⊙
PASTA & PIZZA																
PENNE COMMANDARIA	⊙	⊙	⊙		⊙											⊙
SUMMER LINGUINI	⊙	⊙	⊙		⊙			⊙	⊙							⊙
CHICKEN PENNE	⊙	⊙			⊙											
SPAGHETTI	⊙															
- BOLONESE	⊙	⊙	⊙		⊙											
- CARBONARA	⊙	⊙	⊙		⊙											
- NAPOLETANA	⊙	⊙	⊙		⊙											⊙
MARGHERITA PIZZA	⊙	⊙														⊙
BLANCHE PIZZA	⊙	⊙			⊙											
POP-EYE PIZZA	⊙	⊙	⊙													⊙
BURGERS																
BEEF BURGER	⊙	⊙	⊙			⊙		⊙								
PULLED PORK BURGER	⊙	⊙	⊙			⊙		⊙								
BEYOND BURGER	⊙						⊙								⊙	⊙
- AVOCADO															⊙	⊙
- EDAM CHEESE		⊙														⊙
- CARAMELISED ONION			⊙		⊙										⊙	⊙
- COLESLAW			⊙			⊙		⊙								⊙
- HALLOUMI CHEESE		⊙														⊙
- BACK BACON		⊙														
- GRILLED BELL PEPPERS															⊙	⊙
- MUSHROOMS															⊙	⊙
GRILL ITEMS																
CHICKEN SOUVLAKI	⊙	⊙	⊙													
IBERICO PORK			⊙													
RIB-EYE	⊙	⊙	⊙					⊙								
LAMB SHANK	⊙	⊙	⊙		⊙											
SALMON		⊙	⊙		⊙									⊙		
KING PRAWNS		⊙	⊙		⊙				⊙							
SEA BASS														⊙		
SURF & TURF		⊙	⊙		⊙			⊙	⊙							
SIDES & DIPS																
FRIES															⊙	⊙
WEDGES															⊙	⊙
SWEET POTATO PURÉE															⊙	⊙
RICE																⊙
MEDITERRANEAN QUINOA		⊙	⊙								⊙					⊙
TRUFFLE POTATO PURÉE		⊙														⊙
STEAMED VEGETABLES															⊙	⊙
GRILLED VEGETABLES															⊙	⊙
VILLAGE SALAD		⊙	⊙													⊙
TARAMAS DIP	⊙	⊙	⊙											⊙		⊙
TZATZIKI DIP		⊙	⊙													⊙
TAHINI DIP				⊙											⊙	⊙
TYROKAFTERI DIP		⊙	⊙													⊙
PASTA ELIAS DIP		⊙	⊙													⊙
PAPRIKA HUMMUS DIP				⊙											⊙	⊙
PLATTERS & DESSERT																
CHEESE & FRUIT PLATTER	⊙	⊙	⊙								⊙					⊙
CHEESE & ANTIPASTI PLATTER	⊙	⊙	⊙													
FRUIT PLATTER															⊙	⊙
ORANGE PIE	⊙	⊙						⊙								
WALNUT CAKE	⊙	⊙						⊙			⊙					
CHOCOLATE BROWNIE	⊙	⊙					⊙	⊙			⊙					⊙
APPLE TART	⊙	⊙						⊙			⊙					⊙
MASTICHA ICE CREAM		⊙														⊙
VANILLA ICE CREAM		⊙														⊙
MANDARIN SORBET	⊙						⊙								⊙	⊙
MANGO SORBET	⊙						⊙								⊙	⊙
STRAWBERRY SORBET															⊙	⊙
LEMON SORBET															⊙	⊙
TIRAMISU ICE CREAM		⊙					⊙	⊙				⊙				⊙
CHOCOLATE ICE CREAM		⊙					⊙									⊙
KIDS																
TOASTED SANDWICH	⊙	⊙														
CHICKEN NUGGETS	⊙	⊙	⊙			⊙	⊙	⊙								