

In-room Dining



Firefly

Nutrition Symbols

V

Vegan / Végétalien / Για αυστηρά χορτοφάγους / Веганское

VG

Vegetarian Choice / Vegetarisch / Végétarien
Για χορτοφάγους / Вегетарианские блюда

GF

Gluten free / Glutenfrei / Sans gluten / Χωρίς γλουτένη / Без глютена

SF

Soy free / Sojafrei / Sans soja / Χωρίς σόγια / Без сои

DF

Dairy free / Milchfrei / Sans produit laitier
Χωρίς γαλακτοκομικά / Без молочных продуктов

NF

Nut free / Nussfrei / Sans noix / Χωρίς ξηρούς καρπούς / Без орехов

H

Healthy / Gesund / Sain / Υγιεινή επιλογή / Полезный



Serving hours

Breakfast

06:30 – 11:30

Day Dining

11:30 – 24:00

Night Dining

24:00 – 06:30

To place your order please call 10.

You are kindly requested to contact the Firefly In-Room Dining team if you or your child have any food allergies. We will be happy to inform you about the ingredients used to prepare the dishes.
Upon request, an alternative meal can be prepared for you.

Firefly

Upscale In-Room Dining



Inspired by the omnipresent Firefly flower,
Daios Cove invites you to enjoy the fresh spirit
of the indigenous Cretan blossom. Savour a heavenly
blend of original Greek and international flavours
delivered directly to your door.



S O U P

Hot soup of the day

Tagessuppe

Soupe du jour

Σούπα ημέρας

Суп дня

12€ **(H**

(AVAILABLE FOR NIGHT DINING

Room service charge / Zimmerservicegebühr / Frais de service en chambre
Χρέωση Υπηρεσίας Δωματίου / Стоимость обслуживания в номере: 20%



SNACKS & SANDWICHES

Cretan sandwich with apaki (local cured pork), avocado, lettuce and sun-dried tomato pesto

Kretisches Sandwich mit Apaki (Rauchfleisch vom Schwein), Avocado,
Salat und Pesto von sonnengetrockneten Tomaten

Sandwich crétois avec apaki (porc salé local), avocat, laitue et pesto de tomates séchées

Κρητικό σάντουιτς με απάκι, αβοκάντο, μαρούλι και πέστο λιαστής ντομάτας

Критский сандвич с апаки (местная копченая свинина), авокадо,
салатом латук и песто из сушеных томатов

16€ **SF**

**Beef burger in brioche bread with guacamole, bacon, iceberg, tomato,
onion marmalade, cheddar cheese, served with BBQ pineapple mint sauce**

Rindfleisch-Burger im Brioche-Brötchen mit Guacamole, Bacon, Eisbergsalat, Tomate,
Zwiebelmarmelade, Cheddar-Käse, serviert mit BBQ-Ananas-Minz-Sauce

Burger de boeuf au pain brioché avec guacamole, bacon, laitue iceberg, tomate,
marmelade d'oignon, cheddar, servi avec sauce BBQ ananas et menthe

Burger μοσχαρίσιο σε ψωμί μπριός με γκουακαμόλε, μπέικον, μαρούλι iceberg, ντομάτα,
μαρμελάδα ντομάτας, τυρί τσένταρ, σερβίρεται με σως BBQ ανανά με δυόσμο

Бургер из говядины в булочке бриошь с гуакамоле, беконом, салатом айсберг, томатами,
луковым мармеладом и сыром чеддер. Подается с барбекью соусом с ананасом и мятой

19€ **C SF**

C AVAILABLE FOR NIGHT DINING

Room service charge / Zimmerservicegebühr / Frais de service en chambre
Χρέωση Υπηρεσίας Δωματίου / Стоимость обслуживания в номере: 20%



**Burger made of buckwheat, beetroot, sweet potato, in whole wheat burger bun
with tomato, guacamole, lettuce and almond, turmeric smoked "cheese",
served with BBQ-soy mayonnaise and vegetable crisps**

Burger mit Buchweizen, Roter Bete und Süßkartoffel im Vollkorn-Burgerbrötchen mit Tomate,
Guacamole, Salat und und geräuchertem Mandelmilch-„Käse“ mit Kurkuma,
serviert mit BBQ-Soja-Mayonnaise und Gemüsechips

Burger au pain de blé complet avec sarrasin, betterave, patate douce, tomate, guacamole, laitue et
amande, «fromage» fumé au curcuma, servi avec mayonnaise de soja et barbecue, chips de légumes

Burger με φαγόπυρο, παντζάρι, γλυκοπατάτα, σε πολύσπορο ψωμί με ντομάτα,
γκουακαμόλε, μαρούλι και καπνιστό "τυρί" από γάλα αμυγδάλου με κουρκουμά,
σερβίρεται με μαγιονέζα σόγιας-BBQ και τσιπς λαχανικών

Бургер из гречки, свеклы и сладкого картофеля, в булочке из цельнозерновой
пшеницы с томатами, гуакамоле, салатом латук, миндалем и сыром с куркумой.

Подается с соевым майонезом барбекю и овощными чипсами

19€ **VVG DF H**

**Club sandwich with cheddar cheese, ham, tomato, bacon,
iceberg lettuce and mayonnaise, served with fries**

Club Sandwich mit Cheddar-Käse, Schinken, Tomate, Bacon,
Eisbergsalat und Mayonnaise, serviert mit Pommes frites

Club sandwich avec cheddar, jambon, tomate, bacon,
laitue iceberg et mayonnaise, servi avec frites

Κλαμπ σάντουιτς με τυρί τσένταρ, ζαμπόν, ντομάτα, μπέικον, μαρούλι άϊσμπεργκ
και μαγιονέζα, σερβίρεται με πατάτες τηγανητές

Клуб сандвич с сыром чеддер, ветчиной, томатами, беконом, салатом айсберг
и майонезом. Подается с картофелем фри

17€ **CSF**

AVAILABLE FOR NIGHT DINING

Room service charge / Zimmerservicegebühr / Frais de service en chambre
Χρέωση Υπηρεσίας Δωματίου / Стоимость обслуживания в номере: 20%



Sfakiani pie with mizithra cheese, served with thyme honey

Sfakiani-Pastete mit Mizithra-Käse, serviert mit Thymianhonig

Tarte Sfakiani avec fromage mizithra, servie avec miel au thym

Σφακιανή πίτα με μυζήθρα, σερβίρεται με θυμαρίσιο μέλι

Пирог из питы с сыром мизитра, подается с тимьяновым медом

9€ **VG SF**

Ham and cheese toast (whole grain bread or plain)

Crispy bread of your choice with honey glazed ham and gruyère cheese

Schinken-Käse-Toast (Vollkornbrot oder Weißmehl)

Knuspriges Brot Ihrer Wahl mit honigglasiertem Schinken und Gruyère-Käse

Toast au jambon et au fromage (pain complet aux graines ou nature)

Pain croustillant au choix avec jambon glacé au miel et gruyère

Τοστ ζαμπόν-τυρί (πολύσπορο ή λευκό ψωμί)

Ψημένο ψωμί της αρεσκείας σας με ζαμπόν ψημένο με μέλι και γραβιέρα

Тост с ветчиной и сыром (из цельнозернового или обычного хлеба)

Хрустящий хлеб на ваш выбор, с ветчиной в медовой глазури и сыром гравьера

9€ **☾ SF**

☾ AVAILABLE FOR NIGHT DINING

Room service charge / Zimmerservicegebühr / Frais de service en chambre
Χρέωση Υπηρεσίας Δωματίου / Стоимость обслуживания в номере: 20%



Tandoori chicken sandwich with spices and yoghurt, tomato,
onion and lettuce, served with spicy yoghurt dip

Tandoori-Hähnchen-Sandwich mit Gewürzen und Joghurt, Tomate,
Zwiebel und Salat, serviert mit pikantem Joghurt-Dip

Tandoori poulet mariné grillé avec épices et yaourt, tomate,
oignon et laitue, servi avec sauce au yaourt épicée

Tandoori σάντουιτς με κοτόπουλο, μπαχαρικά και γιαούρτι, ντομάτα,
κρεμμύδι και μαρούλι, σερβίρεται με πικάντικο ντιπ γιαουρτιού

Сандвич с маринованным цыпленком тандури, йогуртом и специями, томатами,
луком и салатом латук. Подается с острой йогуртовой заправкой

14€ **SF**

All snacks served with fries or mixed leaf salad

Alle Snacks werden mit Pommes frites oder gemischtem Blattsalat serviert

Toutes les snacks sont servis avec frites ou salade mêlée

Όλα τα σνακ σερβίρονται με πατάτες τηγανητές ή ανάμεικτη σαλάτα

Все закуски подаются с картофелем фри или зеленым салатом

◐ AVAILABLE FOR NIGHT DINING

Room service charge / Zimmerservicegebühr / Frais de service en chambre
Χρέωση Υπηρεσίας Δωματίου / Стоимость обслуживания в номере: 20%



S A L A D S

Grilled asparagus, quail egg, manouri cheese, carob rusks, mixed leaves, served with citrus dressing

Gegrillter Spargel, Wachtel-Ei, Manouri-Käse, Johannisbrot-Zwieback,
gemischte Blattsalate, serviert mit Zitrusdressing

Asperges grillées, œuf de caille, fromage manouri, biscottes de caroube,
salade mêlée, servies avec vinaigrette aux agrumes

Σπαράγγια σχάρας, αυγά ορτυκιού, μανούρι, παξιμάδι χαρουπιού και ανάμεικτη σαλάτα,
σερβίρεται με ντρέσινγκ εσπεριδοειδών

Спаржа на гриле, перепелиные яйца, сыр манури, сухарики из кэроба и микс
из салатных листьев. Подается с цитрусовой заправкой

17€ **VG SF NF H**

**Grilled corn, roasted almonds, avocado, baby spinach and onion,
served with herb coated Greek soft cheese balls and apple cider dressing**

Gegrillter Mais, geröstete Mandeln, Avocado, Babyspinat und Zwiebel,
serviert mit griechischen Weichkäseballchen in Kräuterhülle und Apfelweindressing

Maïs grillé, amandes grillées, avocat, pousses d'épinard et oignon, servi avec boulettes
au fromage grec à pâte molle enrobées d'herbes et vinaigrette au cidre de pomme

Καλαμπόκι σχάρας, καβουρδισμένα αμύγδαλα, αβοκάντο, σπανάκι baby και κρεμμύδι,
σερβίρεται με ελληνικά τυριά με μυρωδικά και ντρέσινγκ μηλόξυδο

Кукуруза на гриле, обжаренный миндаль, авокадо, молодой шпинат и лук.
Подается с шариками из греческого сыра с травами и заправкой из яблочного сидра

15€ **VG GF SF H**

AVAILABLE FOR NIGHT DINING

Room service charge / Zimmerservicegebühr / Frais de service en chambre
Χρέωση Υπηρεσίας Δωματίου / Стоимость обслуживания в номере: 20%



**Beetroot ravioli salad with almond "cheese", basil pesto, pistachio,
mixed leaves and agave apricot pasteli**

Rote-Bete-Ravioli-Salat mit Mandel-, „Käse“, Basilikum-Pesto, Pistazien,
gemischten Blattsalaten und Agaven-Aprikosen-Pasteli

Salade de ravioli à la betterave, «fromage» aux amandes, pesto de basilic, pistache,
salade mêlée et pasteli agave abricot

Σαλάτα με ραβιόλι παντζαριού, "τυρί" αμυγδάλου, πέστο βασιλικού, φιστίκια Αιγίνης,
ανάμεικτη σαλάτα και παστέλι αγαύης με βερίκοκο

Салат с равиоли из свеклы, веганский сыр из миндального молока, песто из базилика, фисташки,
микс из салатных листьев и пастели из агавы с абрикосом

17€ **V VG DF H**

**Beluga lentils, quinoa and bulgur wheat with herbs, marinated sardines, mint,
tomato and spring onion, served with carob-tahini dressing**

Beluga-Linsen, Quinoa und Bulgur mit Kräutern, marinierten Sardinen, Minze,
Tomate und Frühlingszwiebel, serviert mit Johannisbrot-Tahini-Dressing

Lentilles Beluga, quinoa et boulgour complet aux herbes, sardines marinées, menthe,
tomate et oignon nouveau, servies avec vinaigrette caroube-tahini

Φακές Beluga, κινόα, πλιγούρι με μυρωδικά, μαριναρισμένες σαρδέλες, δυόσμο,
ντομάτα και φρέσκο κρεμμυδάκι, σερβίρεται με ντρέσινγκ χαρουπιού με ταχίνι

Черная чечевица, киноа и булгур с травами, маринованными сардинами, мятой,
томатами и молодым луком. Подается с заправкой из кэроба с тахини

15€ **GF SF DF**

AVAILABLE FOR NIGHT DINING

Room service charge / Zimmerservicegebühr / Frais de service en chambre
Χρέωση Υπηρεσίας Δωματίου / Стоимость обслуживания в номере: 20%



**Greek salad with tomatoes, cucumber, olives, capers, onion,
green peppers, samphire, Seliani feta cheese**

Griechischer Salat mit Tomaten, Gurke, Oliven, Kapern, Zwiebeln,
grünem Paprika, Meerfenchel, Seliani-Feta-Käse

Salade grecque avec tomates, concombre, olives, câpres, oignon,
poivrons verts, salicorne, feta Seliani

Χωριάτικη με ντομάτα, αγγούρι, ελιές, κάπαρη, κρεμμύδι,
πράσινη πιπεριά, κρίταμος, Σελιανή φέτα

Греческий салат с томатами, огурцом, оливками, каперсами,
луком, зеленым перцем, самфиром и фетой Селиани

15€ **VG GF H**

**Caesar with lettuce, bacon, white bread crouton, grilled chicken,
poached egg, parmesan, served with Caesar-anchovy dressing**

Caesar Salad mit Salat, Bacon, Weißbrot-Croutons, gegrilltem Hähnchen,
pochiertem Ei, Parmesan, serviert mit Caesar-Anchovi-Dressing

César avec laitue, bacon, croûtons de pain blanc, poulet grillé, œuf poché,
parmesan, servie avec vinaigrette César aux anchois

Σαλάτα Καίσαρα, μαρούλι, μπέικον, κρουτόν λευκού ψωμιού, κοτόπουλο σχάρας,
ποσέ αυγό και παρμεζάνα, σερβίρεται με ντρέσινγκ αντζούγιας

Цезарь с салатом латук, беконом, крутонами, цыпленком на гриле, яйцами пашот,
пармезаном. Подается с анчоусной заправкой

16€ **C SF**

C AVAILABLE FOR NIGHT DINING

Room service charge / Zimmerservicegebühr / Frais de service en chambre
Χρέωση Υπηρεσίας Δωματίου / Стоимость обслуживания в номере: 20%



**Cretan Dakos, whole wheat rusk, grated tomato, capers, olives,
fresh oregano and mizithra cheese**

Kretisches Dakos, Vollkorn-Zwieback, geriebene Tomate, Kapern, Oliven,
frischer Oregano und Mizithra-Käse

Dakos crétois, biscotte de blé complet, tomate râpée, câpres,
olives, origan frais et fromage mizithra

Κρητικός ντάκος, παξιμάδι ολικής άλεσης, τριμμένη ντομάτα,
κάπαρη, ελιές, φρέσκια ρίγανη και μυζήθρα

Критский дакос, сухарик из цельнозерновой муки, тертый томат,
каперсы, оливки, свежий орегано и сыр мизитра

15€ **VG SF**

**Caprese with mixed cherry tomatoes, mozzarella bocconcini, grilled peaches
and fresh basil pesto, served with carob dressing**

Caprese mit gemischten Kirschtomaten, Mozzarella-Bocconcini, gegrillten Pfirsichen
und frischem Basilikum-Pesto, serviert mit Johannisbrot-Dressing

Caprese avec mélange de tomates cerises, mozzarella bocconcini, pêches grillées
et pesto de basilic frais, servie avec vinaigrette à la caroube

Σαλάτα Caprese με ντοματίνια, μοτσαρέλα bocconcini, ροδάκινα σχάρας
και πέστο βασιλικού, σερβίρεται με χαρουπόμελο

Капрезе с томатами черри, моцареллой бокончини, персиками на гриле
и песто из свежего базилика. Подается с заправкой из кэроба

16€ **VG GF SF**

AVAILABLE FOR NIGHT DINING

Room service charge / Zimmerservicegebühr / Frais de service en chambre
Χρέωση Υπηρεσίας Δωματίου / Стоимость обслуживания в номере: 20%



APPETIZERS

Chilled beetroot soup with tandoori chickpeas and tahini sauce

Kalte Rote-Bete-Suppe mit Tandoori-Kichererbsen und Tahini-Sauce

Soupe glacée de betteraves avec pois chiches tandoori et sauce tahini

Κρύα σούπα παντζάρι με πικάντικα ρεβίθια και σάλτσα από ταχίνι

Суп из свеклы с нутом и соусом тахини

12€ (**VVG GF SF DF H**)

Mushroom ceviche with avocado, onion, coriander, chili, lime, served with beetroot and buckwheat crackers

Pilz-Ceviche mit Avocado, Zwiebel, Koriander, Chili, Limette,
serviert mit Roter Bete und Buchweizen-Crackern

Ceviche de champignons avec avocat, oignon, coriandre, chili, citron vert,
servi avec des craquelins de betterave et de sarrasin

Μανιτάρια σεβίτσε με αβοκάντο, κρεμμύδι, κόλιανδρο, τσίλι, λάιμ,
σερβίρεται με κράκερ παντζαριού και φαγόπυρου

Севиче из грибов с авокадо, луком, кориандром, чили и лаймом.
Подается со свеклой и крекерами из цельнозерновой муки

16€ **VVG GF SF DF H**

Carrot hummus, served with vegetable crudités and pitta bread

Karotten-Hummus, serviert mit Gemüse-Crudités und Pitabrot

Houmous aux carottes, servi avec crudités et pain pitta

Χούμους καρότου, σερβίρεται με crudités λαχανικών και πίτα

Хумус из моркови с овощным крудите и питой

9€ (**VVG SF DF H**)

(**AVAILABLE FOR NIGHT DINING**)

Room service charge / Zimmerservicegebühr / Frais de service en chambre
Χρέωση Υπηρεσίας Δωματίου / Стоимость обслуживания в номере: 20%



Rice spring rolls with carrot, zucchini, peppers, cabbage and sesame-sunflower seed cream, served with orange teriyaki sauce

Reis-Frühlingsrollen mit Karotte, Zucchini, Paprika, Kohl und Sesam-Sonnenblumenkern-Creme, serviert mit Orangen-Teriyaki-Sauce

Rouleaux de printemps au riz avec carottes, courgettes, poivrons, crème de sésame-tournesol et chou, servis avec sauce teriyaki à l'orange

Ανοιξιάτικα ρολά με φύλλο ρυζιού, καρότο, κολοκύθι, πιπεριές, λάχανο και κρέμα ηλιόσπορου με σουσάμι, σερβίρεται με σάλτσα teriyaki με πορτοκάλι

Рисовые спринг роллы с морковью, цукини, перцем, капустой и кремом из семян кунжута и подсолнечника. Подается с апельсиновым соусом терияки

9€ **VVG DF H**

Bruschetta with chicken and beef sausages, mixed peppers and poached egg, served on crusty white bread

Bruschetta mit Hähnchen- und Rindswürstchen, Paprika-Mix und pochiertem Ei, serviert auf knusprigem Weißbrot

Bruschetta avec saucisses de poulet et bœuf, poivrons mélangés et œuf poché, servie sur pain blanc croustillant

Μπρουκέτα με λουκάνικα από μοσχάρι και κοτόπουλο, ανάμεικτες πιπεριές και αυγό ποσέ, σερβίρεται πάνω σε λευκό χωριάτικο ψωμί

Брускетта с цыпленком и говядиной, перцем и яйцами пашот. Подается на хрустящем белом хлебе

12€ **SF**

AVAILABLE FOR NIGHT DINING

Room service charge / Zimmerservicegebühr / Frais de service en chambre
Χρέωση Υπηρεσίας Δωματίου / Стоимость обслуживания в номере: 20%



Fish of the day ceviche in Greek salad marinade with herbs and olive soil

Ceviche vom Fisch des Tages in griechischer Salatmarinade mit Kräutern und Olivenerde

Ceviche de poisson du jour, marinade à la salade grecque avec herbes et tapenade

Ψάρι ημέρας σεβίτσε, μαριναρισμένο με μυρωδικά χωριάτικης σαλάτας και χώμα ελιάς

Севиче из рыбы дня, с греческим салатом, травами и оливковым маслом

16€ **GF SF DF NF H**

**Shrimp saganaki with frumenty, feta cheese and rich tomato-herb sauce
with ouzo, served with crispy rustic bread**

Garnelen-Saganaki mit Frumenty, Feta-Käse und reichhaltiger Tomaten-Kräuter-Sauce
mit Ouzo, serviert mit knusprigem Bauernbrot

Crevettes Saganaki avec frumenty, feta et sauce généreuse aux tomates et herbes,
ouzo, servies avec du pain rustique craquant

Σαγανάκι γαρίδας με τραχανά, φέτα και σάλτσα ντομάτας με μυρωδικά και ούζο,
σερβίρεται με χωριάτικο ψωμί

Креветки саганаки с сыром фета и соусом из томатов и трав с узо.

Подается с хрустящим деревенским хлебом

14€ **SF**

AVAILABLE FOR NIGHT DINING

Room service charge / Zimmerservicegebühr / Frais de service en chambre
Χρέωση Υπηρεσίας Δωματίου / Стоимость обслуживания в номере: 20%



**Tzatzíki with beetroot, cucumber, garlic, yoghurt, mint, poppy seeds,
served with crispy rustic bread**

Tsatsiki mit Roter Bete, Gurke, Knoblauch, Joghurt, Minze, Mohn,
serviert mit knusprigem Bauernbrot

Tzatzíki avec betterave, concombre, ail, yaourt, menthe, graines de pavot,
servi avec du pain rustique craquant

Τζατζίκι παντζαριού με αγγούρι, σκόρδο, γιαούρτι, δυόσμο και παπαρουνόσπορο,
σερβίρεται με λευκό χωριάτικο ψωμί

Дзадзики со свеклой, огурцом, чесноком, йогуртом, мятой и маковыми семенами.
Подается с хрустящим деревенским хлебом

9€ **VG SF NF H**

Selection of Greek cheese and charcuterie

Gruyère, Seliani feta, anthotiro and apaki, smoked turkey breast, pastrami

Griechische Käse- und Wurstplatte

Sélection de fromage grec et charcuterie

Ποικιλία Ελληνικών τυριών και αλλαντικών

Γραβιέρα, Σελιανή φέτα, ανθότυρο και απάκι, καπνιστή γαλοπούλα, παστράμι

Ассорти греческих сыров и колбас

Гравьера, Фета Селиани, Анфоти́ро и Апаки, копченая грудка индейки и пастро́ми

16€ **SF**

AVAILABLE FOR NIGHT DINING

Room service charge / Zimmerservicegebühr / Frais de service en chambre
Χρέωση Υπηρεσίας Δωματίου / Стоимость обслуживания в номере: 20%



P A S T A

**Mushroom smokey "carbonara" with cashew cream, truffle oil,
whole-wheat linguine, served with pumpkin seed "cheese"**

Rauchige Pilz-Carbonara mit Cashewcreme, Trüffelöl, Vollkorn-Linguine,
serviert mit Kürbiskern-„Käse“

Carbonara fumée aux champignons avec crème de cajou, huile de truffe,
linguine au blé complet, servi avec «fromage» aux graines de citrouille

Καπνιστή καρμπονάρα μανιταριών με κρέμα κάσιους, λάδι τρούφας,
λινγκουίνι ολικής άλεσης, σερβίρεται με "τυρί" κολοκυθόσπορου

Грибная карбонара с кремом из кешью, трюфельным маслом и лингвини
из цельнозерновой муки. Подается с веганским сыром из тыквенных семечек

15€ **V V G D F H**

Bolognese with minced beef sauce, tomato and herbs

Bolognese mit Sauce aus Rinderhack, Tomaten und Kräutern

Bolognaise avec sauce au bœuf haché, tomates et herbes

Μπολονέζ με μοσχαρίσιο κιμά, ντομάτα και μυρωδικά

Болоньезе с соусом из рубленой говядины, томатов и трав

15€ **☾ S F N F**

Tomato sauce with herbs

Tomatensauce mit Kräutern

Sauce tomate aux herbes

Σάλτσα ντομάτας και μυρωδικά

Томатный соус с травами

12€ **☾ V G S F N F**

☾ AVAILABLE FOR NIGHT DINING

Room service charge / Zimmerservicegebühr / Frais de service en chambre
Χρέωση Υπηρεσίας Δωματίου / Стоимость обслуживания в номере: 20%



Traditional tsouhti pasta with mizithra cheese, served with fried egg

Traditionelle Tsouhti-Nudeln mit Mizithra-Käse, serviert mit Spiegelei

Pâtes traditionnelles Tsouthi au fromage mizithra servies avec oeuf au plat

Τσουχτή με μυζήθρα, σερβίρεται με τηγανητό αυγό

Традиционная паста цухти с сыром мизитра. Подается с жареными яйцами

12€ (**VG SF NF**)

Choose between white flour spaghetti, gluten free spaghetti, white flour linguine, whole wheat linguine and penne pasta

Wählen Sie zwischen Weißmehl-Spaghetti, glutenfreien Spaghetti, Weißmehl-Linguine, Vollkorn-Linguine und Penne

Choisissez entre spaghetti à la farine blanche, spaghetti sans gluten, linguine à la farine blanche, linguine au blé complet et penne

Επιλέξτε ανάμεσα σε спаγγέτι, спаγγέτι χωρίς γλουτένη, λιγκουίνι, λιγκουίνι ολικής άλεσης και πέννες

Паста на выбор: спагетти из белой муки, безглютеновое спагетти, лингвини из белой муки, лингвини из цельнозерновой муки и пенне

(**AVAILABLE FOR NIGHT DINING**)

Room service charge / Zimmerservicegebühr / Frais de service en chambre
Χρέωση Υπηρεσίας Δωματίου / Стоимость обслуживания в номере: 20%



P I Z Z A

Margherita

Margherita

Margherita

Μαργαρίτα

Маргарита

16€ **(VG SF NF)**

Add toppings of your choice

Mushrooms, ham, salami, peppers

Pilze, Schinken, Salami, Paprika

Champignons, jambon, salami, poivrons

Μανιτάρια, ζαμπόν, σαλάμι, πιπεριές

Грибы, ветчина, салями, перец

SF NF

Polenta pizza with tomato sauce, mushrooms and spinach

Polenta-Pizza mit Tomatensauce, Pilzen und Spinat

Pizza à la polenta avec sauce tomate, champignons et épinards

Πίτσα από καλαμποκάλευρο με σάλτσα ντομάτας, μανιτάρια και σπανάκι

Пицца-полента с томатным соусом, грибами и шпинатом

14€ **(VVG GF DF H)**

(AVAILABLE FOR NIGHT DINING)

Room service charge / Zimmerservicegebühr / Frais de service en chambre
Χρέωση Υπηρεσίας Δωματίου / Стоимость обслуживания в номере: 20%



MAIN COURSES

**Chicken two ways: grilled and croquette served with vegetable couscous,
pea-mint purée and grape molasses sauce**

Hähnchen-Zweierlei: gegrillt und als Krokette, serviert mit Gemüse-Couscous,
Erbsen-Minz-Püree und Trauben-Molasse-Sauce

Poulet en deux façons : grillé, croquette, servi avec couscous aux légumes,
purée de pois cassés menthe et sauce miso-érable

Κοτόπουλο με δυο τρόπους: σχάρας, κροκέτα, σερβίρεται με κους κους λαχανικών,
πουρές αρακά με дуόσμο και σάλτσα απο πετιμέζι

Цыпленок, приготовленный одним из двух способов: на гриле или крокет. Подается с овощным
кускусом, мятно-гороховым пюре и кленовым соусом из виноградного сиропа

21€  **NF**

Seabass fillet in a bottarga, carob and herb crust, local greens, served with lemon oil dressing

Wolfsbarschfilet in Bottarga-Johannisbrot-Kräuterkruste, einheimische Gemüse,
serviert mit Zitronenöl-Dressing

Filet de bar en croûte de boutargue, caroube et herbes, légumes locaux,
servi avec vinaigrette à l'huile de citron

Λαβράκι με κρούστα από αυγοτάραχο, χαρούπι και χόρτα εποχής, σερβίρεται με λαδολέμονο

Филе сибаса в боттарге, в панировке из кэроба, трав и местной зелени.
Подается с заправкой из лимонного масла

26€  **SFH**

 **AVAILABLE FOR NIGHT DINING**

Room service charge / Zimmerservicegebühr / Frais de service en chambre
Χρέωση Υπηρεσίας Δωματίου / Стоимость обслуживания в номере: 20%



**Fish of the day à la Spetsiota with tomato sauce, onion, capers,
raisins and herbs, served with warm fennel salad**

Fisch des Tages à la Spetsiota mit Tomatensauce, Zwiebeln, Kapern,
Rosinen und Kräutern, serviert mit warmem Fenchelsalat

Poisson du jour à la Spetsiota avec sauce tomate, oignon, câpres,
raisins secs et herbes, servi avec salade tiède de fenouil

Ψάρι ημέρας α λα Σπετσιώτα με σάλτσα ντομάτας με κρεμμύδι, κάπαρη,
σταφίδες και μυρωδικά, σερβίρεται με ζεστή σαλάτα από φινόκιο

Рыба дня а ля Специота с томатным соусом, луком, каперсами,
изюмом и травами. Подается с теплым салатом из фенхеля

21€ (**GF SF DF**)

**Beetroot poke bowl, brown rice, edamame beans, local greens, avocado cream,
orange, mango, pistachio, served with orange teriyaki sauce**

Rote-Bete-Poke-Bowl, brauner Reis, Edamame-Bohnen, Gemüse aus der Region, Avocadocreme,
Orange, Mango, Pistazie, serviert mit Orangen-Teriyaki-Sauce

Poke bowl à la betterave, riz brun, haricots edamame, légumes locaux, crème d'avocat,
orange, mangue, pistache, servi avec sauce teriyaki à l'orange

Μπολ παντζαριού με καστανό ρύζι, φασόλια ενταμάμε, χόρτα εποχής, κρέμα αβοκάντο,
πορτοκάλι, μάνγκο και φιστίκι Αιγίνης, σερβίρεται με σάλτσα πορτοκάλι τεριάκι

Ποке из свеклы, коричневый рис, бобы эдамаме, зелень, крем из авокадо, апельсин,
манго, фисташки. Подается с апельсиновым соусом терияки

18€ **VVG GF DF H**

(**AVAILABLE FOR NIGHT DINING**)

Room service charge / Zimmerservicegebühr / Frais de service en chambre
Χρέωση Υπηρεσίας Δωματίου / Стоимость обслуживания в номере: 20%



Orzo "kritharoto" with shrimps, calamari and mussels in herb tomato sauce

Gersten-„Kritharoto“ mit Garnelen, Calamari und Muscheln in Kräuter-Tomatensauce

Orzo façon «kritharoto», avec crevettes, calamars et moules à la sauce aux tomates et aux herbes

Κριθαρότο θαλασσινών με γαρίδες, καλαμάρι και μύδια με σάλτσα ντομάτας

Ризони «крисарото» с креветками, кальмарами и мидиями в соусе из томатов и трав

18€ **SF DF NF**

**Quinoa and lentil-stuffed roasted tomatoes with fresh herbs and spetseriko spice mix,
served with pumpkin seed "cheese"**

Gebratene Tomaten mit Quinoa-Linsen-Füllung, frischen Kräutern und Spetseriko-Gewürzmischung,
serviert mit Kürbiskern-„Käse“

Tomates rôties farcies au quinoa et aux lentilles avec herbes fraîches et mélange d'épices «spetseriko»,
servies avec «fromage» aux graines de citrouille

Γεμιστές ντομάτες με κινόα, φακές, φρέσκα μυρωδικά και σπετσερικό μίγμα μπαχαρικών,
σερβίρεται με "τυρί" κολοκυθόσπορου

Киноа и обжаренные томаты, фаршированные чечевицей, со свежими травами и миксом
из специй. Подается с веганским сыром из тыквенных семечек

16€ **VVG GF SF DF H**

**Moussaka with baked potatoes, grilled eggplants,
minced beef, bechamel and kefalograviera cheese**

Moussaka mit gebackenen Kartoffeln, gegrillten Auberginen,
Rinderhackfleisch, Bechamel und Kefalograviera-Käse

Moussaka avec pommes de terre au four, aubergines grillées,
bœuf haché, béchamel et fromage kefalograviera

Μουσακάς με ψητές πατάτες, μελιτζάνες σχάρας, μοσχαρίσιο κιμά, μπεσαμέλ και κεφαλογραβιέρα

Мусака с запеченным картофелем, баклажанами на гриле, мелко рубленной говядиной,
соусом бешамель и сыром кефалогравьера

19€ **C SF**

C AVAILABLE FOR NIGHT DINING

Room service charge / Zimmerservicegebühr / Frais de service en chambre
Χρέωση Υπηρεσίας Δωματίου / Стоимость обслуживания в номере: 20%



**Lamb cutlets with quinoa and herb tabouleh, avocado, sun-dried tomatoes,
served with beetroot purée and chimichurri sauce**

Lammkoteletts mit Quinoa-Kräuter-Tabouleh, Avocado, sonnengetrockneten Tomaten,
serviert mit Rote-Bete-Püree und Chimichurri-Sauce

Côtelettes d'agneau au quinoa et taboulé aux herbes, avocat, tomates séchées,
servies avec purée de betteraves et sauce chimichurri

Αρνίσια παϊδάκια γαλλικής κοπής με ταμπουλέ απο κινόα και μυρωδικά, αβοκάντο, λιαστή ντομάτα,
σερβίρεται με πουρέ παντζάρι και σάλτσα τσιμιτσούρι

Котлеты из ягненка с киноа и травами табули, авокадо, сушеными томатам.
Подается со свекольным пюре и соусом чимичурри

34€ **SF NF**

**Skirt steak tagliata grilled to your preference, herb butter,
fresh mushroom-zucchini-mint salad, fries and wine jus**

Tagliata vom Skirt Steak, nach Ihren Wünschen gegrillt, dazu Kräuterbutter,
frischer Pilz-Zucchini-Minz-Salat, Pommes frites und Weinjus

Tagliata de hampe grillée selon votre goût, beurre aux herbes,
salade de courgettes, menthe et champignons frais, frites et sauce au vin

Ταλιάτα από διάφραγμα με ψήσιμο της επιλογής σας, βούτυρο μυρωδικών, φρέσκια σαλάτα
με μανιτάρι, κολοκύθι και δυόσμο, πατάτες τηγανητές και σάλτσα κρασιού

Скёрт-стейк тальята прожарки на ваш выбор, масло с травами, салат из грибов,
цукини и мяты, картофель фри и винный соус

34€ **GF SF NF**

AVAILABLE FOR NIGHT DINING

Room service charge / Zimmerservicegebühr / Frais de service en chambre
Χρέωση Υπηρεσίας Δωματίου / Стоимость обслуживания в номере: 20%



SIDE DISHES

Fries

Pommes frites

Frites

Πατάτες τηγανητές

Картофель фри

5€ **(VG GF SF DF NF)**

Mixed green salad

Gemischte Blattsalate

Salade verte mêlée

Ανάμεικτη πράσινη σαλάτα

Салат из свежей зелени

5€ **(VVG GF SF DF NF H)**

Basmati rice

Basmatireis

Riz Basmati

Ρύζι μπασμάτι

Рис басмати

5€ **(VVG GF SF DF NF H)**

Grilled vegetables

Grillgemüse

Légumes grillés

Λαχανικά σχάρας

Овощи на гриле

5€ **(VVG GF SF DF NF H)**

(AVAILABLE FOR NIGHT DINING)

Room service charge / Zimmerservicegebühr / Frais de service en chambre
Χρέωση Υπηρεσίας Δωματίου / Стоимость обслуживания в номере: 20%



DESSERTS

Chocolate sphere with toffee caramel

Schokoladenkugel mit Toffee-Karamell

Sphère de chocolat au caramel

Σφαίρα σοκολάτας με καραμέλα

Шоколадная сфера с карамелью тоффи

9€ **VG SF**

Exotic baba au rum with coconut and mango compote

Exotischer Baba au rhum mit Kokosnuss und Mangokompott

Baba au rhum exotique avec compote de mangue et noix de coco

Μπαμπά με ρούμι, καρύδα και μαρμελάδα μάνγκο

Экзотическая ром-баба с компотом из кокоса и манго

10€ **VG SF**

Cheesecake

Käsekuchen

Cheesecake

Τσιζκέικ

Чизкейк

10€ **VG SF**

Crème brûlée with Grand Marnier

Crème brûlée mit Grand Marnier

Crème brûlée avec Grand Marnier

Κρεμ μπρουλέ με Grand Marnier

Крем брюле с Гран Марнье

9€ **VG SF**

AVAILABLE FOR NIGHT DINING

Room service charge / Zimmerservicegebühr / Frais de service en chambre
Χρέωση Υπηρεσίας Δωματίου / Стоимость обслуживания в номере: 20%



Choose from our selection of ice cream / sorbet (one scoop)

Wählen Sie aus unserem Sortiment an Eiscremes/Sorbets (eine Kugel)

Selection parmi notre assortiment de glaces / sorbets

Παγωτό / sorbet από ποικιλία γεύσεων (μία μπάλα)

Мороженое или сорбет на ваш выбор (один шарик)

4€ **(VG**

Panna cotta with raspberry coulis and coconut flakes

Panna cotta mit Himbeer-Coulis und Kokosflocken

Panna cotta avec coulis de framboise et flocons de noix de coco

Πανακότα με μαρμελάδα-κουλί από βατόμουρα και νιφάδες καρύδας

Панна котта с малиновым соусом и хлопьями из кокоса

10€ **(VVG GF SF DF H**

Carrot cake with citrus frosting

Karottenkuchen mit Zitrusglasur

Carrot cake avec glaçage

Κέικ καρότου με γλάσο εσπεριδοειδών

Морковный пирог в глазури

10€ **(VVG GF SF DF H**

Chocolate tahini fudge with dates, vanilla ice cream with almond milk

Schokoladen-Tahini-Fudge mit Datteln und Vanilleeis aus Mandelmilch

Fudge au tahini chocolat avec dattes, glace vanille, lait d'amande

Fudge με σοκολάτα και ταχίνι, χουρμάδες και παγωτό βανίλια από γάλα αμυγδάλου

Фадж с шоколадным тахини и финиками, ванильное мороженое на миндальном молоке

10€ **(VVG GF SF DF H**

(AVAILABLE FOR NIGHT DINING

Room service charge / Zimmerservicegebühr / Frais de service en chambre
Χρέωση Υπηρεσίας Δωματίου / Стоимость обслуживания в номере: 20%



Selection of Greek desserts

Saragli, Gianiotiko, praline nests and Kataifi, served with vanilla ice cream

Griechische Dessert-Variation

Saragli, Gianiotiko, Pralinennester und Kataifi, serviert mit Vanilleeis

Sélection de desserts grecs

Saragli, Gianiotiko, nids pralinés et Kataifi, servis avec glace à la vanille

Ποικιλία από ελληνικά γλυκά

Σαραγλί, Γιαννιώτικο, φωλιές πραλίνας και κανταΐφι, σερβίρεται με παγωτό βανίλια

Ассорти греческих десертов

Сарагли, Ёаниотико, гнезда из пралине и Катэфи, подаются с ванильным мороженым

9€ (**VG SF**)

Antioxidant fruit salad with quinoa, seasonal fruits, almond flakes and lime-mint dressing

Antioxidativer Obstsalat mit Quinoa, Früchten der Saison,
Mandelblättchen und Limetten-Minz-Dressing

Salade de fruits antioxydante avec quinoa, fruits de saison,
flocons d'amande et sauce citron vert menthe

Αντιοξειδωτική φρουτοσαλάτα με κινόα, φρούτα εποχής,
αμύγδαλο φιλέ και σιρόπι από λάιμ και δυόσμο

Фруктовый салат «антиоксидант» с киноа, сезонными фруктами,
миндальными хлопьями и лаймово-мятной заправкой

10€ (**VVG GF SF DF H**)

(**AVAILABLE FOR NIGHT DINING**)

Room service charge / Zimmerservicegebühr / Frais de service en chambre
Χρέωση Υπηρεσίας Δωματίου / Стоимость обслуживания в номере: 20%

KIDS MENU



Firefly



LET'S GET STARTED ...

Veggie dipper with yoghurt dip

Panierte Gemüsesticks mit Joghurtdip

Légumes à tremper, fromage blanc

Dipper λαχανικών με γιαούρτι

Овощная закуска с йогуртовой заправкой

4€ **VG GF SF NF H**

Leek, carrot and potato soup, croutons

Lauch-Karotten-Kartoffelsuppe, Croutons

Soupe de poireaux, carotte et pomme de terre, croûtons

Σούπα με πράσο, καρότο και πατάτα, κρουτόν

Суп с картофелем, морковью, луком-пореем и крутонами

4€ **V VG SF DF NF H**

AVAILABLE FOR NIGHT DINING

Room service charge / Zimmerservicegebühr / Frais de service en chambre
Χρέωση Υπηρεσίας Δωματίου / Стоимость обслуживания в номере: 20%



PIZZA TIME

Margherita pizza

Pizza Margherita

Pizza Margherita

Μαργαρίτα

Маргарита

14€ **VG SF NF**

Top it up

Mushrooms, ham, salami, peppers

Pilze, Schinken, Salami, Paprika

Champignons, jambon, salami, poivrons

Μανιτάρια, ζαμπόν, σαλάμι, πιπεριές

Шампиньоны, ветчина, салями, перчики

SF NF

AVAILABLE FOR NIGHT DINING

Room service charge / Zimmerservicegebühr / Frais de service en chambre
Χρέωση Υπηρεσίας Δωματίου / Стоимость обслуживания в номере: 20%



P A S T A P A R T Y

Elbow pasta, ham and cheese

Hörnchennudeln mit Schinken und Käse

Coquillettes au jambon et fromage

Κοφτό μακαρονάκι, ζαμπόν και τυρί

Макароны, ветчина и сыр

9€ **SF NF**

Spaghetti Bolognese

Spaghetti bolognese

Spaghetti Bolognaise

Μακαρόνια με κιμά

Спагетти болоньезе

9€ **SF NF**

Penne (or gluten free pasta) with butter or tomato sauce

Penne (oder glutenfreie Nudeln) mit Butter oder Tomatensauce

Penne (pâtes sans gluten) au beurre ou sauce tomate

Πέννες (ή ζυμαρικό χωρίς γλουτένη) με βούτυρο ή σάλτσα ντομάτας

Пенне (или безглютеновая паста) с маслом или томатным соусом

9€ **VG SF NF**

AVAILABLE FOR NIGHT DINING

Room service charge / Zimmerservicegebühr / Frais de service en chambre
Χρέωση Υπηρεσίας Δωματίου / Стоимость обслуживания в номере: 20%



HEALTHY POWER

Caprese salad: tomato, mozzarella and pesto

Caprese-Salat: Tomaten mit Mozzarella und Pesto

Salade Caprese : tomate, mozzarella et pesto

Σαλάτα καπρέζε: ντομάτα, τυρί μοτσαρέλα και πέστο βασιλικού

Салат капрезе: томаты, моцарелла, песто

6€ **VG GF SF H**

Mini Greek salad: tomato, cucumber and feta cheese

Kleiner griechischer Salat: Tomaten, Gurken und Fetakäse

Mini salade grecque : tomate, concombre et fêta

Χωριάτικη σαλάτα mini: ντομάτα, αγγουράκι και φέτα

Греческий салат мини: томаты, огурец, сыр фета

6€ **VG GF SF H**

AVAILABLE FOR NIGHT DINING

Room service charge / Zimmerservicegebühr / Frais de service en chambre
Χρέωση Υπηρεσίας Δωματίου / Стоимость обслуживания в номере: 20%



LET'S EAT!

Roasted chicken breast

Gebratene Hähnchenbrust

Filet de poulet rôti

Ψητό στήθος κοτόπουλο

Обжаренная куриная грудка

14€ **GF SF DF NF H**

Homemade chicken nuggets

Hausgemachte Chicken-Nuggets

Nuggets de poulet fait-maison

Σπιτικές μπουκιές κοτόπουλου

Домашние куриные наггетс

12€ **SF DF NF**

Grilled beef fillet skewers

Gegrillte Rinderfilet-Spieße

Brochettes de filet de bœuf

Μοσχαρίσιο σουβλάκι στη σχάρα

Шашлычки с филе говядины на гриле

18€ **GF SF DF NF H**

AVAILABLE FOR NIGHT DINING

Room service charge / Zimmerservicegebühr / Frais de service en chambre
Χρέωση Υπηρεσίας Δωματίου / Стоимость обслуживания в номере: 20%



Kid's burger: grilled beef burger, baby gem lettuce, cheddar and tomato

Kinder-Burger: Gegrilltes Beefsteak, Baby-Salatherzen, Cheddar-Käse und Tomate

Mini Burger : steak haché grillé, sucrose, cheddar et tomate

Παιδικό μπέργκερ από μοσχαρίσιο κιμά, μαρούλι, τυρί τσένταρ και ντομάτα

Детский бургер: бургер из говядины, салат-латук, чеддер и томаты

12€ **SF NF**

Fish and chips, tartare sauce

Fisch mit Pommes frites, Sauce tartare

Filet de poisson pané et frites, sauce tartare

Ψάρι με τηγανητές πατάτες και σάλτσα ταρτάρ

Фиш & Чипс под соусом тартар

16€ **SF DF NF**

AVAILABLE FOR NIGHT DINING

Room service charge / Zimmerservicegebühr / Frais de service en chambre
Χρέωση Υπηρεσίας Δωματίου / Стоимость обслуживания в номере: 20%



EXTRAS ON THE SIDE

Rice

Reis

Riz

Ρύζι

Рис

4€ **V VG GF SF DF NF H**

Mashed potatoes

Kartoffelpüree

Purée de pomme de terre

Πουρές πατάτας

Картофельное пюре

4€ **VG GF SF NF**

Steamed vegetables

Gedünstetes Gemüse

Légumes à la vapeur

Λαχανικά στον ατμό

Овощи на пару

4€ **V VG GF SF DF H NF**

Fries

Pommes frites

Frites

Τηγανητές πατάτες

Картофель фри

4€ **V VG GF SF DF NF**

AVAILABLE FOR NIGHT DINING

Room service charge / Zimmerservicegebühr / Frais de service en chambre
Χρέωση Υπηρεσίας Δωματίου / Стоимость обслуживания в номере: 20%



SWEETS - THE BEST PART

Rainbow fruit salad

Regenbogen-Obstsalat

Salade de fruits arc-en-ciel

Ουράνιο τόξο φρούτων

Фруктовый салат «Радуга»

6€ **V VG GF SF DF NF H**

Rice pudding, salted caramel sauce

Milchreis, Salzkaramell-Sauce

Riz au lait, sauce caramel beurre salé

Ρυζόγαλο με σάλτσα αλμυρής καραμέλας

Рисовый пудинг с соусом из соленой карамели

6€ **VG GF SF NF**

Chocolate mousse

Schokoladenmousse

Mousse au chocolat

Μους σοκολάτα

Шоколадный мусс

6€ **VG GF SF NF**

AVAILABLE FOR NIGHT DINING

Room service charge / Zimmerservicegebühr / Frais de service en chambre
Χρέωση Υπηρεσίας Δωματίου / Стоимость обслуживания в номере: 20%



Greek yoghurt, strawberries

Griechischer Joghurt, Erdbeeren

Yaourt grec, fraises

Γιαούρτι με φράουλες

Греческий йогурт с клубникой

6€ **VG GF SF NF H**

One scoop of ice cream from a selection of flavours, madeleine

Eine Kugel Eis aus unserer Auswahl an Geschmacksrichtungen, Madeleine

Une boule de glace de notre sélection, madeleine

Μπάλα παγωτό από ποικιλία γεύσεων, μαντλέν

Шарик мороженого из нашей коллекции и маделинка

6€ **VG NF**

AVAILABLE FOR NIGHT DINING

Room service charge / Zimmerservicegebühr / Frais de service en chambre
Χρέωση Υπηρεσίας Δωματίου / Стоимость обслуживания в номере: 20%



SPECIALS FOR BABIES & TODDLERS

Carrot and orange purée (from 6 months)

Karotten-Orangen-Püree (ab 6 Monate)

Purée de carotte-orange (à partir de 6 mois)

Πουρές καρότο και πορτοκάλι (από 6 μηνών)

Апельсиново-морковное пюре (от 6 месяцев)

6€ **VVG GF SF NF**

Kritharaki pasta, chicken, seasonal vegetables (from 10 months)

Kritharaki-Nudeln, Hähnchen, Gemüse der Saison (ab 10 Monate)

Pâtes Khritaraki, poulet, légumes de saison (à partir de 6 mois)

Κριθαράκι, κοτόπουλο, λαχανικά εποχής (από 10 μηνών)

Греческая паста критараки, курица, сезонные овощи (от 10 месяцев)

6€ **SF DF NF H**

AVAILABLE FOR NIGHT DINING

Room service charge / Zimmerservicegebühr / Frais de service en chambre
Χρέωση Υπηρεσίας Δωματίου / Стоимость обслуживания в номере: 20%



White fish fillet, mashed potatoes (from 12 months)

Filet vom Weißfisch, Kartoffelpüree (ab 12 Monate)

Filet de poisson blanc, purée de pomme de terre (à partir de 6 mois)

Φιλέτο ψαριού, πουρές πατάτας (από 12 μηνών)

Филе белой рыбы с картофельным пюре (от 1 года)

6€ **GF SF NF**

Soft boiled egg, green asparagus, and Greek gruyère (from 2 years old)

Weich gekochtes Ei, grüner Spargel und griechischer Gruyère (ab 2 Jahre)

Œuf mollet, asperges vertes et gruyère grec (à partir de 6 mois)

Βραστό αυγό, σπαράγγι και γραβιέρα (από 2 ετών)

Яйцо всмятку, зеленая спаржа и греческая гравьера (от 2 лет)

6€ **VG GF SF NF**

AVAILABLE FOR NIGHT DINING

Room service charge / Zimmerservicegebühr / Frais de service en chambre
Χρέωση Υπηρεσίας Δωματίου / Стоимость обслуживания в номере: 20%

You are kindly requested to contact the Firefly In-Room Dining team if you or your child have any food allergies. We will be happy to inform you about the ingredients used to prepare the dishes. Upon request, an alternative meal can be prepared for you.

Bitte wenden Sie sich an den Firefly In-Room Dining, falls Sie oder Ihr Kind an Lebensmittelallergien leiden. Wir informieren Sie gern über die Zutaten, die wir für unsere Speisen verwenden. Auf Wunsch können wir ein alternatives Gericht für Sie zubereiten.

Vous êtes priés de contacter le service Firefly In-Room Dining si vous ou votre enfant avez des allergies alimentaires. Nous serons heureux de vous informer des ingrédients utilisés pour préparer chaque plat. Sur demande, une alternative de repas peut vous être préparée.

Παρακαλούμε να απευθυνθείτε στο τμήμα Firefly In-Room Dining σε περίπτωση που πάσχετε από αλλεργία ή δυσανεξία σε οποιοδήποτε προϊόν ή ουσία ώστε να σας ενημερώσουμε για τα συστατικά που έχουμε χρησιμοποιήσει στα διάφορα εδέσματα ή εναλλακτικά να προετοιμάσουμε κάποιο κατάλληλο για εσάς.

Просим Вас связаться со службой Firefly In-Room Dining, если у Вас или у Вашего ребенка есть пищевая аллергия. Мы будем рады сообщить Вам об ингредиентах, используемых для приготовления блюд. По Вашему запросу Вам приготовят альтернативные блюда.

All baby / toddler meals are prepared using the freshest ingredients and Greek olive oil. No added salt or pepper.

Alle Gerichte für Babys / Kleinkinder werden aus den frischesten Zutaten und mit griechischem Olivenöl zubereitet, ohne Zusatz von Salz oder Pfeffer.

Pour préparer tous les repas bébé / enfant, nous sélectionnons les meilleurs ingrédients et utilisons de l'huile d'olive grecque. Aucun sel ou poivre n'est ajouté.

Όλα τα βρεφικά γεύματα παρασκευάζονται με τα πιο φρέσκα υλικά και ελληνικό ελαιόλαδο. Δεν περιέχουν αλάτι ή πιπέρι.

Все блюда для грудных детей / детей ясельного возраста приготовлены на греческом оливковом масле из самых свежих ингредиентов. Соль, перец не добавляются.

We will be happy to prepare the fresh purée of your choice.

Gerne bereiten wir frischen Brei nach Ihren Wünschen zu.

Nous serons heureux de préparer la purée maison de votre choix.

Θα χαρούμε να προετοιμάσουμε τον φρέσκο πουρέ της επιλογής σας.

Мы будем рады приготовить свежее пюре согласно Вашим пожеланиям.

WINE LIST



Residents' Club members are welcome to choose
their complimentary wine from the following list



Firefly



WINE BY THE GLASS

CHAMPAGNE

Drappier Carte d'Or Pinot Noir, Meunier, Chardonnay, Urville, Champagne, France	19€
Drappier Brut Rosé* Pinot Noir, Urville, Champagne, France (Not included in the Residents' Club)	23€

SPARKLING

Akakies Rosé Kir-Yianni Estate, Xinomavro, Macedonia, Greece	12€
Moscato d' Asti Muray Beppe Marino, Moscato, Piemonte, Italy	10€
La Farra Prosecco DOC La Farra Estate, Glera, Treviso, Italy	9€

WHITE

Chablis Jean-Marc Brocard Domaine Jean-Marc Brocard, Chardonnay, Burgundy, France (Not included in the Residents' Club)	16€
Apla Oenops Winery, Assyrtiko, Malagousia, Roditis, Macedonia, Greece	12€
Alpha Estate Malagousia Alpha Estate, Malagousia, Macedonia, Greece	12€
Gerovassiliou Estate Ktima Gerovassiliou, Assyrtiko, Malagousia, Macedonia, Greece	12€
Biblia Chora Estate Biblia Chora Estate, Assyrtiko, Sauvignon Blanc, Macedonia, Greece	14€
Château Nico Lazaridi Nico Lazaridi Winery, Sauvignon Blanc, Ugni Blanc, Muscat of Alexandria, Macedonia, Greece	12€
Metochi Chromitsas Tsantali Vineyards & Wineries, Assyrtiko, Chardonnay, Macedonia, Greece	14€
Dafnios Douloufakis Winery, Vidiano, Crete, Greece	9€
Bidoli Pinot Grigio Bidoli Winery, Pinot Grigio, Venice, Italy	12€
Dragon Luigi Baudana, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Riesling, Nascetta, Langhe, Italy	12€
Thema Pavlidis Estate, Sauvignon Blanc, Assyrtiko, Macedonia, Greece	14€
Dafni Lyrarakis Wines, Dafni, Crete, Greece	12€
Mantineia Bosinakis Winery, Moschofilero, Peloponnese, Greece	12€
Santa Digna Reserva Sauvignon Blanc Miguel Torres, Sauvignon Blanc, Chile	14€
Umbala Umbala Winery, Chenin Blanc, South Africa	12€
Crudo Catarratto Zibibbo Crudo Winery, Catarratto Zibibbo, Sicily, Italy	11€



WINE BY THE GLASS

ROSÉ

Marius Rosé Michel Chapoutier, Syrah, Grenache, South France	12€
Lyrarakis Rosé Lyrarakis Wines, Liatiko, Merlot, Crete, Greece	9€
Techni Alipias Rosé Wine Art Estate, Syrah, Macedonia, Greece	10€
Merlot Rosé Domaine Costa Lazaridi, Merlot, Macedonia, Greece	14€
Apla Rosé Oenops Winery, Xinomavro, Limniona, Mavroudi, Macedonia, Greece	12€
L'Esprit du Lac Kir-Yianni Estate, Xinomavro, Macedonia, Greece	12€
Mythic River Gofas Winery, Agiorgitiko, Syrah, Peloponnese, Greece	12€
Idylle d' Achinos La Tour Melas Estate, Agiorgitiko, Central Greece	14€
Crudo Negroamaro Rosato Crudo Winery, Negroamaro, Puglia, Italy	12€
Alpha Rosé Alpha Estate, Xinomavro, Macedonia, Greece	10€

RED

Kotsifali Lyrarakis Wines, Kotsifali, Crete, Greece	9€
Turtle Single Vineyard Miliarakis Winery, Syrah, Grenache Rouge, Mourvèdre, Crete, Greece	11€
Idisma Drios Merlot Wine Art Estate, Merlot, Macedonia, Greece	12€
Alpha Estate Xinomavro Single Vineyard "Hedgehog" Alpha Estate, Xinomavro, Macedonia, Greece	12€
Hatzimichalis Estate Domaine Hatzimichalis, Cabernet Sauvignon, Central Greece	13€
Chunky Red Chunky Winery, Zinfandel, Puglia, Italy	11€
G.D. Vajra Langhe Rosso, Nebbiolo, Piemonte, Italy	12€
Umbala Red Blend Umbala Winery, Shiraz, Cabernet Sauvignon, Pinotage, South Africa	12€

SWEET

Malvasia of Crete Lyrarakis Wines, Plyto, Dafni, Vidiano, Vilana, Crete, Greece	12€
Samos Doux EOS Samos, Muscat, Samos, Greece	9€
Vinsanto 4 years old* Argyros Estate, Assyrtiko, Athiri, Aidani, Santorini, Greece	14€
Niepoort Tawny Port Niepoort, Port Blend, Porto, Portugal	10€



CHAMPAGNE

WHITE

Drappier Carte d'Or Pinot Noir, Meunier, Chardonnay, Urville, Champagne, France	105€
--	------

NOT INCLUDED IN THE RESIDENTS' CLUB

Ruinart Blanc de Blancs Chardonnay, Champagne, France	180€
Veuve Clicquot La Grande Dame Chardonnay, Pinot Noir, Champagne, France	370€
Moët & Chandon Ice Impérial Chardonnay, Meunier, Pinot Noir, Champagne, France	125€
Dom Pérignon Chardonnay, Pinot Noir, Champagne, France	350€

ROSÉ

NOT INCLUDED IN THE RESIDENTS' CLUB

Veuve Clicquot Ponsardin Brut Rosé Champagne Pinot Noir, Meunier, Chardonnay, Champagne, France	120€
Drappier Rosé Brut Pinot Noir, Urville, Champagne, France	126€
Billecart Salmon Rosé Champagne Chardonnay, Meunier, Pinot Noir, Champagne, France	175€
Moët & Chandon Ice Impérial Rosé Chardonnay, Meunier, Pinot Noir, Champagne, France	125€



SPARKLING WINE

Akakies Rosé Kir-Yianni Estate, Xinomavro, Macedonia, Greece	46€
Karanika Brut Cuvée Spéciale Karanika Domaine, Xinomavro, Macedonia, Greece	42€
Moscato d' Asti Muray Beppe Marino, Moscato, Piemonte Italy	34€
La Farra Prosecco DOC La Farra Estate, Glera, Treviso, Italy	32€
Prosecco Bottega White Gold Pinot Nero Spumante Brut, Glera, Lombardy, Italy	39€
Prosecco Bottega Rose Gold Pinot Nero Spumante Brut, Glera, Lombardy, Italy	39€



WHITE WINE

Apla Oenops Winery, Assyrtiko, Malagousia, Roditis, Greece	34€
Tesseris Limnes Kir-Yianni Estate, Chardonnay, Gewurztraminer, Greece	42€
Alpha Estate Malagousia Alpha Estate, Malagousia, Greece	36€
Biblia Chora Estate Biblia Chora Estate, Assyrtiko, Sauvignon Blanc, Greece	42€
Thema Pavlidis Estate, Sauvignon Blanc, Assyrtiko, Greece	38€
Grovassiliou Estate Ktima Grovassiliou, Assyrtiko, Malagousia, Greece	42€
Château Nico Lazaridi Nico Lazaridi Winery, Sauvignon Blanc, Ugni Blanc, Muscat of Alexandria, Greece	34€
Dafnios Douloufakis Winery, Vidiano, Greece	29€
Côtes du Rhône Blanc E. Guigal, Viognier, Roussanne, Marsanne, Clairette, Bourboulenc, Grenache Blanc, France	42€
Bidoli Pinot Grigio Bidoli Winery, Pinot Grigio, Italy	34€
Santa Digna Reserva Sauvignon Blanc Miguel Torres, Sauvignon Blanc, Chile	35€

NOT INCLUDED IN THE RESIDENTS' CLUB

Chablis Jean-Marc Brocard Domaine Jean-Marc Brocard, Chardonnay, France	55€
Riesling Trois Châteaux Grand Cru "Pfersigberg" Kuentz-Bas, Riesling, France	75€
Château Carbonnieux White Grand Cru Classé de Graves Château Carbonnieux, Sauvignon Blanc, Semillon, France	110€
Chablis Grand Cru Bougros Domaine Jean-Marc Brocard, Chardonnay, France	160€
Pouilly-Fumé "Tradition" Domaine Serge Dagueneau & Filles, Sauvignon Blanc, France	56€
Gewurztraminer Réserve Domaine Weinbach, Gewurztraminer, France	80€
Cloudy Bay Sauvignon Blanc Cloudy Bay Vineyards, Sauvignon Blanc, New Zealand	85€
Capellania Rioja Blanco Marqués de Murrieta Estates & Wines, Viura, Spain	58€



ROSÉ WINE

Lyrarakis Rosé Lyrarakis Wines, Liatiko, Merlot, Greece	29€
Techni Alipias Rosé Wine Art Estate, Syrah, Merlot, Sangiovese, Nebbiolo, Cabernet Sauvignon, Greece	36€
Melissinos Rosé Domaine Paterianakis, Kotsifali, Syrah, Greece	34€
Alpha Estate Rosé Alpha Estate, Xinomavro, Greece	34€
Apla Rosé Oenops Winery, Xinomavro, Limniona, Mavroudi, Greece	34€
Marius Rosé Michel Chapoutier, Syrah, Grenache, France	34€
La Vie en Rose Château Roubine, Grenache, Tibouren, Cinsault, France	36€

NOT INCLUDED IN THE RESIDENTS' CLUB

Château Romassan Rosé Domaines Ott, Mourvèdre, Cinsault, Grenache Rouge, Provence, France	88€
--	-----



RED WINE

Turtle Single Vineyard	Miliarakis Winery, Syrah, Grenache Rouge, Mourvèdre, Greece	39€
Emphasis Tempranillo	Pavlidis Estate, Tempranillo, Greece	38€
Alpha Estate Xinomavro Single Vineyard "Hedgehog"	Alpha Estate, Xinomavro, Greece	39€
Château Nico Lazaridi	Nico Lazaridi Winery, Cabernet Sauvignon, Merlot, Greece	39€
Ktima Gerovassiliou	Ktima Gerovassiliou, Syrah, Merlot, Limnio, Greece	39€
Koonunga Hill	Penfolds, Shiraz, Cabernet Sauvignon, Australia	41€
Adobe Carmenere	Emiliana Vineyards, Carmenere, Chile	38€
Reuilly Les Pierres Plates	Denis Jamain, Pinot Noir, Loire, France	38€
Chunky Red	Chunky Winery, Zinfandel, Italy	32€
G.D. Vajra	Langhe Rosso, Nebbiolo, Italy	39€

NOT INCLUDED IN THE RESIDENTS' CLUB

Château Pegasus Xinomavro	Markovitis Winery, Xinomavro, Greece	60€
Alpha Estate Red	Alpha Estate, Syrah, Merlot, Xinomavro, Greece	55€
Avaton	Ktima Gerovassiliou, Limnio, Mavroudi, Mavrotragano, Greece	55€
Hermitage Rouge	E. Guigal Estate, Syrah, France	148€
Château Giscours Grand Cru Classé Margaux	Château Giscours, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot, France	190€
Rosso di Montalcino	Tenuta Valdicava, Sangiovese, Italy	82€
Pinot Noir	Cloudy Bay Vineyards, Pinot Noir, New Zealand	95€



S W E E T W I N E

Malvasia of Crete Lyrarakis Wines, Plyto, Dafni, Vidiano, Vilana, Greece	29€
Niepoort LBV Port Niepoort, Port blend, Douro, Portugal	38€
Niepoort Tawny Port Niepoort, Port Blend, Portugal	29€

NOT INCLUDED IN THE RESIDENTS' CLUB

Vinsanto 4 years old Argyros Estate, Assyrtiko, Athiri, Aidani, Greece	84€
Tokaji Aszú 5 Puttonyos Oremus, Furmint, Harslevelu, Hungary	125€

SPIRITS & BEVERAGES



Firefly



S P I R I T S

VERMOUTH, APERITIF & DIGESTIF

Daios House Vermouth	10€
Martini Rubino / Ambrato	11€
Carpano Antica Formula	12€
Carpano Bianco	10€
Noilly Prat	10€
Mancino Chinato	13€
Cocchi Americano	11€
Otto's Athens Vermouth	9€
Ramos Pinto Port Ruby / White	10€
Amaro Averna	10€
Amer Picon	10€
Fernet Branca	10€
Campari	10€
Herb Roots (dittany)	11€
Ouzo	8€
Raki Cretan spirit	8€
Belsazar Dry / White	10€
Belsazar Red / Rosé	11€



S P I R I T S

COGNAC, BRANDY & GRAPE SPIRITS

Hennessy V.S.	15€
Hennessy x.o. <i>(Not included in the Residents' Club)</i>	40€
Rémy Martin V.S.O.P	16€
Rémy Martin x.o. <i>(Not included in the Residents' Club)</i>	35€
Courvoisier V.S.O.P.	15€
Janneau Tradition Grand Armagnac	15€
Biron Calvados	13€
Boulard V.S.O.P. Calvados Pays d'Auge <i>(Not included in the Residents' Club)</i>	18€
Metaxa 12*	14€
Metaxa Private Reserve <i>(Not included in the Residents' Club)</i>	19€
Aged Tsipouro Kardasis	13€
Dark Cave-Aged Tsipouro	14€
Pisco Barsol Quebranta	13€
Grappa Cocchi del Piemonte	13€
Capovilla Grappa di Barolo <i>(Not included in the Residents' Club)</i>	19€
Capovilla Grappa di Traminer <i>(Not included in the Residents' Club)</i>	20€
Capovilla Grappa Di Tabacco <i>(Not included in the Residents' Club)</i>	29€

VODKA

Smirnoff	9€
Absolut	10€
Tito's	13€
Russian Standard	11€
Żubrówka	11€
Cîroc	14€
Belvedere <i>(Not included in the Residents' Club)</i>	15€
Ketel One	12€
Ketel One Citroen	12€
Beluga Noble Russian Vodka <i>(Not included in the Residents' Club)</i>	15€
Belvedere Single Estate Rye Lake Bartek <i>(Not included in the Residents' Club)</i>	16€
Belvedere Single Estate Rye Smogóry Forest <i>(Not included in the Residents' Club)</i>	16€
Ketel One Botanical Cucumber & Mint / Grapefruit & Rose / Peach & Orange Blossom	14€



S P I R I T S

GIN

Gordon's	9€
Tanqueray	10€
Bombay Sapphire	10€
Tanqueray Ten	12€
Sipsmith	14€
Hendrick's	13€
Monkey 47 <i>(Not included in the Residents' Club)</i>	18€
G'vine Floraison	14€
Martin Miller's	12€
London No.3 <i>(Not included in the Residents' Club)</i>	15€
The Botanist <i>(Not included in the Residents' Club)</i>	16€
Bloom	13€
Plymouth	13€
Gin Mare <i>(Not included in the Residents' Club)</i>	16€
Nolet's <i>(Not included in the Residents' Club)</i>	20€
Tanqueray Lovage <i>(Not included in the Residents' Club)</i>	18€
Villa Ascenti <i>(Not included in the Residents' Club)</i>	16€
LIMITED EDITION	
The Clumsies Old Tom Gin	12€



S P I R I T S

RUM

Pampero Blanco / Especial	9€
Bacardi Carta Blanca	10€
Havana Club Añejo Reserva	10€
Zacapa 23 years old <i>(Not included in the Residents' Club)</i>	15€
Zacapa XO <i>(Not included in the Residents' Club)</i>	28€
Bacardi 8 years old	13€
Sailor Jerry Spiced Rum	11€
Chairman's Spiced Rum	13€
Diplomatico Reserva Exclusiva	15€
El Dorado 12 years old <i>(Not included in the Residents' Club)</i>	16€
Plantation Trinidad <i>(Not included in the Residents' Club)</i>	16€
Appleton Estate Signature Blend	12€
Angostura 1919 <i>(Not included in the Residents' Club)</i>	15€
Zacapa Royal <i>(Not included in the Residents' Club)</i>	49€
Clément Rhum Agricole	11€



S P I R I T S

TEQUILA & MEZCAL

Don Julio Blanco	11€
Don Julio Reposado	14€
Don Julio Añejo	16€
Don Julio 1942 <i>(Not included in the Residents' Club)</i>	29€
Herradura Blanco / Reposado	12€
Ocho Blanco	12€
Ocho Reposado	13€
Jose Cuervo Traditional Silver	12€
Jose Cuervo Traditional Reposado	12€
Fortaleza Blanco <i>(Not included in the Residents' Club)</i>	25€
Mezcal Nuestra Soledad	19€
Del Maguey Vida Mezcal	20€
Del Maguey Santo Domingo Mezcal <i>(Not included in the Residents' Club)</i>	42€
Don Julio 70 <i>(Not included in the Residents' Club)</i>	25€
Casamigos Añejo	17€
Casamigos Blanco	18€
Casamigos Reposado	19€

BLENDED WHISKEY

Haig	9€
Famous Grouse	10€
Teacher's	10€
Monkey Shoulder	13€
Johnnie Walker Red	10€
Johnnie Walker Black Label	12€
Johnnie Walker Double Black	13€
Johnnie Walker Gold Reserve / Green Label	14€
Johnnie Walker Blue Label <i>(Not included in the Residents' Club)</i>	34€
Johnnie Walker King George V <i>(Not included in the Residents' Club)</i>	78€
Copper Dog	12€
Johnnie Walker 18 years old <i>(Not included in the Residents' Club)</i>	19€



S P I R I T S

MALT WHISKEY

Talisker 10 years old	14€
Talisker Port Ruighe	15€
Oban 14 years old <i>(Not included in the Residents' Club)</i>	16€
Caol Ila 12 years old <i>(Not included in the Residents' Club)</i>	16€
Laphroaig 10 years old	14€
Ardbeg 10 years old <i>(Not included in the Residents' Club)</i>	16€
The Glenrothes Select Reserve	14€
The Balvenie 12 years old <i>(Not included in the Residents' Club)</i>	16€
Dalwhinnie 15 years old	14€
Glenkinchie 12 years old	17€
Cragganmore 12 years old	14€
Glenfiddich 12 years old	13€
Glenfiddich 18 years old <i>(Not included in the Residents' Club)</i>	19€
Cardhu 12 years old	13€
Glenmorangie 10 years old	15€
Clynelish 14 years old <i>(Not included in the Residents' Club)</i>	17€
Lagavulin 8 years old / 16 years old <i>(Not included in the Residents' Club)</i>	19€
Mortlach 12 years old <i>(Not included in the Residents' Club)</i>	16€
Mortlach 16 years old <i>(Not included in the Residents' Club)</i>	22€
The Macallan Double Cask 12 Years Old <i>(Not included in the Residents' Club)</i>	19€

IRISH WHISKEY

Tullamore D.E.W.	10€
Bushmills	11€
Bushmills 10 years old	14€
Roe & Co	13€



S P I R I T S

AMERICAN WHISKEY

Bulleit Bourbon	12€
Bulleit Rye	12€
Four Roses	11€
Jack Daniel's	11€
Maker's Mark	12€
Woodford Reserve	15€

JAPANESE WHISKEY

Nikka From The Barrel	17€
Nikka Taketsuru Pure Malt <i>(Not included in the Residents' Club)</i>	17€
Nikka Pure Malt White <i>(Not included in the Residents' Club)</i>	17€
Nikka Pure Malt Red <i>(Not included in the Residents' Club)</i>	17€
Nikka Pure Malt Black <i>(Not included in the Residents' Club)</i>	17€
Hibiki Japanese Harmony <i>(Not included in the Residents' Club)</i>	23€

LIQUEUR

Cointreau Orange Liqueur	11€
Grand Marnier Cordon Rouge	12€
Grand Marnier Louis Alexander	17€
Drambuie	11€
Skinos Mastiha Spirit	11€

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

Gin & Tonic	10€
Negroni	10€
Frozen Colada	10€
Dark & Stormy	10€

KIDS NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

Cucumber Martini	14€
Virgin Collins	14€
Strawberry Caipirinha	12€
Star Martini	12€



B E E R S

Mythos 0,33lt	5€
Mythos Ice 0,33lt	6€
Fix 0,33lt	5€
Mythos draught 0,4lt	7€
Carlsberg 0,33lt	7€
Guinness Irish dry stout 0,33lt	8€
Warsteiner 0,33lt	8€
Kaiser 0,33lt	7€
Erdinger 0,5lt	9€
Corona 0,33lt	8€
Stella Artois 0,33lt	7€
Fix non-alcohol 0,33lt	6€



BEVERAGES & JUICES

Coca-Cola	5€
Sprite	5€
Fanta (Lemon/Orange)	5€
Tonic Water	5€
Three Cents Pink Grapefruit Soda	6€
Three Cents Gentlemen's Soda	6€
Three Cents Aegean Tonic	6€
Three Cents Lemon Tonic	6€
Three Cents Ginger Beer	6€
Somersby Cider 0,33lt	6€
Mineral Water 1lt	5€
Evian 0,75lt	8€
Sparkling Water 0,33lt / 1lt	4.5€ / 5.5€
San Pellegrino 0,25lt / 0,75lt	4.5€ / 8€
Perrier Sparkling Water 0,33lt	6€
Fresh seasonal fruit juice	7€
Fresh orange juice	7€
Fresh grapefruit juice	7€
Juice from carton	4€

DAIOS JUICES

Power Boost	
Pear, broccoli, cucumber, basil and lime	9€
Hangover Retreat	
Beetroot, raspberries, cherries, coconut and honey syrup	9€
Green Detox	
Green apple, cucumber, celery, spinach and kiwi	9€
Summer Energizer	
Yellow grapefruit, strawberry, ginger and red apple	9€
Sunshine Karma	
Orange, passion fruit, carrot and mint	9€
Citrus Detox	
Pink grapefruit, lime, pineapple and agave nectar	9€



COFFEE & TEA

Hot Nescafé	5€
Cold frappé	5€
Espresso	4€
Double Espresso	5€
Cappuccino	5€
Double Cappuccino	6€
Greek coffee	4€
Irish coffee	8€
Hot / cold chocolate	5€
Tea / iced tea	5€

ANASSA HOT & COLD TEA

Organic Lemon Verbena	5€
A relaxing, organic tea which soothes the stomach and digestive system, helps eliminate fat and acts as a natural detoxifier.	
Organic Mint	5€
Our organic mint tea aids in sleep deprivation and insomnia. Its anti-inflammatory properties have a strengthening effect on the upper respiratory system.	
Organic Mountain Tea	5€
Packed with polyphenols, this organic Greek Mountain Tea, otherwise known as Sideritis, is the perfect remedy tea for the common cold as well as a late night treat to calm the nervous system. Whole flower blossoms deliver an authentic, mild yet distinctive floral scent.	
Pure Happiness	5€
A delicious combination of herbs with rich aroma. An antioxidant, stimulating tea with Greek Mountain Tea, Mint, Sage and Lemon Balm.	
Pure Peace	5€
The ideal tea after a meal combining great taste and the calming effects of five herbs known for their soothing properties: Lemon Balm, Lavender, Tilio, Chamomile, Marjoram.	

DAIOS COVE

LUXURY RESORT & VILLAS