



GRECO'S
LUNCH
MENU

Greco's Bread Basket
Sourdough white and whole wheat bread,
baked with fresh herbs
Extra Virgin Olive Oil & Marinated Olives
Greco's καλαθάκι
Προζυμένιο ψωμί λευκό και ολικής,
ψημένο με φρέσκα μυρωδικά
Έξτρα Παρθένο Ελαιόλαδο & Μαριναρισμένες Ελιές

SOUPS ΣΟΥΠΕΣ

Soup of the Day
Σούπα Ημέρας

STARTERS ΤΑ ΠΡΩΤΑ

"Mezze" for Two
Variety of 8 mini dishes from Greek traditional recipes
with ingredients from our land

Μεζές για Δύο
Ποικιλία από 8 μικρά πιατάκια παραδοσιακής
Ελληνικής κουζίνας με υλικά του τόπου μας

Trilogy of the Sea
Greek Octopus Carpaccio / Confit Thermaikos Shrimp /
Messolonghi Bottarga / Pickled Samphire / Toasted bread with
Dorkados butter / House-Produced aromatic olive oil
Τριλογία της Θάλασσας
Καρπάτσιο από Ελληνικό Χταπόδι / Κονφί Γαρίδα Θερμαϊκού /
Αυγοτάραχο Μεσολογγίου / Κρίταμα Τουρσί / Φρυγανισμένο
ψωμί με Βούτυρο Δορκάδος / Αρωματικό ελαιόλαδο παραγωγής



**Spanish Anchovies / Sliced Kalamata Olives /
Caper Berry / Infused Aromatic Olive Oil**
Αντζούγια Ισπανίας / Φιλέτο Ελιάς Καλαμών /
Καπαρόμηλο / Αρωματικό Ελαιόλαδο

Homemade Ouzo Tzatziki / Black Garlic / Infused Dill Olive Oil
Χειροποίητο Τζατζίκι Ούζου / Μαύρο Σκόρδο / Λάδι Άνηθου

**Homemade White Taramas (Fish Roe) /
Crackers with Cuttlefish Ink / Lemon Gel**
Χειροποίητος Λευκός Ταραμάς /
Κρακεράκια με Μελάνι Σουπιάς / Τζελ Λεμόνι

**Smoked “Agioritiki Melitzanosalata”
(Eggplant Salad) / Tahini / Parsley Oil**
Καπνιστή Αγιορείτικη Μελιτζανοσαλάτα /
Ταχίνι / Λάδι Μαϊντανού

**“Tsalafouti” (Karpenisi) / Kerkini’s Honeycomb /
Green Hot Pepper Oil**
Τσαλαφούτι Καρπενησίου / Κερκύθρα Κερκίνης /
Λάδι Πράσινης Καυτερής Πιπεριάς

**3 Stages Potatoes / Creta’s “Xigalo”
(Traditional Greek Cheese) / Fried Egg / Kavurma**
Τσακιστές Πατάτες 3 Σταδίων / Ξύγαλο Κρήτης /
Τηγανητό Αυγό / Καβουρμά



**Athonian “Agiotiri” Cheese Saganaki /
Tomato Marmalade / Chili / Lime**
Σαγανάκι “Αγιοτύρι” / Μαρμελάδα Ντομάτα /
Τσίλι / Μοσχολέμονο

Fried Calamari* / Beetroot Aioli Cream / Fried Buckwheat
Τηγανητό Καλαμάρι* / Αγιολί Κρέμα Παντζαριού /
Τηγανητό Φαγόπυρο

Seafood Souvlaki / Baked Potato / Lemon Saffron Sauce
Σουβλάκι Θαλασσινών / Ψητή Πατάτα /
Σάλτσα Λεμονιού με Κρόκο Κοζάνης

Steamed Mussels / Tsipouro / Fresh Herbs / Fennel
Μύδια Αχνιστά / Τσίπουρο / Φρέσκα Μυρωδικά / Μαραθόριζα

**Smoked Mackerel / Lentils Salad /
Cucumber Vinegar / Oregano Olive Oil**
Καπνιστό Σκουμπρί / Φακές Σαλάτα /
Ξύδι Αγγουριού / Ελαιόλαδο Ρίγανης

**Traditional Fava / Calamari* / Basil Pesto /
Fried Caper / Caramelized Onions**
Παραδοσιακή Φάβα / Καλαμάρι* / Πέστο Βασιλικού /
Τηγανητή Κάπαρη / Καραμελωμένα Κρεμμύδια

**Grilled Octopus* / Pickled Vegetables /
Red Pepper Pearls / Apple Cider Vinaigrette**
Χταπόδι* Σχάρας / Λαχανικά Τουρσί /
Πέρλες Κόκκινης Πιπεριάς / Βινεγκρέτ Μηλόξυδο



PSA-RA-KIA ΤΑ ΨΑΡΑΚΙΑ ΜΑΣ

Steamed, Grilled, Fried
Fresh small fish every day, bringing the sea to your plate

Αχνιστά, Σχάρας, Τηγανητά
Φρέσκα ψαράκια καθημερινά, φέρνουν την
θάλασσα στο πιάτο σας

SALADS ΣΑΛΑΤΕΣ

Greco's (Our version of Greek salad)
Carob "Ground" / Tomato / Peppers / Onions /
Caper / Grated cucumber / Marinated Olives /
Crushed Feta Cheese / Caper Leaves
Greco's (Η δική μας Χωριάτικη)
"Χώμα" Χαρουπιού / Ντομάτα / Πιπεριές / Κρεμμύδι /
Κάπαρη / Τριμμένο Αγγούρι / Μαριναρισμένες Ελιές /
"Σπασμένη" Φέτα / Φύλλα Κάπαρης

Warm "Horta" - Greens / Grilled Kalamon Olives /
Barley Rusks / Sun-Dried Tomatoes /
"Anthotiro" Cheese / Tomato Vinaigrette
Τσιγαριαστά Χόρτα Εποχής με Κριθαροκούλουρο /
Ψητές Ελιές Καλαμών / Λιαστή Ντομάτα /
Ανθότυρο / Βινεγκρέτ Ντομάτα

Potato Salad / Chickpeas / Zucchini / Fennel /
Orange / Pumpkin Seeds
Πατατοσαλάτα / Ρεβύθια / Κολοκύθι / Μαραθόριζα /
Πορτοκάλι / Κολοκυθόσπορο



TO BE SHARED “PAREA” ΣΤΗΝ ΜΕΣΗ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΕΑ

“My Giouvetsi” - Calamari / Octopus / Shrimp / Mussels
“Το Γιουβέτσι Μου” - Καλαμάρι / Χταπόδι / Γαρίδες / Μύδια

Seafood Flame
Shrimps, Clams, Shells, Octopus, Calamari /
Ouzo / Earth Vegetables / Aromatic Herbs
Τηγανιά Θαλασσινών
Γαρίδες, Όστρακα, Χταπόδι, Καλαμάρι /
Ούζο / Λαχανικά της Γης / Αρωματικά Βότανα

PASTA-RISOTTO ΖΥΜΑΡΙΚΑ-ΡΙΖΟΤΟ

Shaked Spaghetti / Grilled Tomatoes /
Feta Cheese / Extra Virgin Olive Oil / Oregano
Χτυπητό Σπαγγέτι / Ψητή Ντομάτα / Φέτα /
Εξαιρετικά Παρθένο Ελαιόλαδο / Ρίγανη

Linguini alle Vongole
Λιγκουίνι alle Vongole

Calamarata with Mussels / Anise /
Black Garlic / Lime Sauce
Καλαμαράτα με Μύδια / Γλυκάνισο /
Μαύρο Σκόρδο / Σάλτσα Μοσχολέμονο

Wild Mushroom Risotto / Truffle Aroma /
Gorgonzola Cream / Cashews Nuts Powder
ΡΙΖΟΤΟ Άγριων Μανιταριών / Άρωμα Τρούφας /
Κρέμα Γκοργκοντζόλα / Πούδρα Κάσιους



MAIN COURSES ΤΑ ΚΥΡΙΩΣ

**Chicken “Souvla” / Smashed Baby Potatoes /
Freshly Baked Pita / Mustard Sauce**
Κοντοσούβλι Κοτόπουλο / Τσακιστές Πατάτες /
Φρεσκοψημένη Πίτα / Σως Σιναπιού

**Duroc Iberian Pork Chops / Thyme Sauce /
Flamed Corn / Celery Puree**
Χοιρινά Μπριζολάκια Ιβηρικού Χοίρου / Σάλτσα Θυμαριού /
Καμμένο Καλαμπόκι / Πουρέ Σελινόριζας

Beef Cheeks Ragout / Pappardelle / Graviere Cream
Μοσχαρίσια Μάγουλα Ραγού / Παπαρδέλες / Κρέμα Γραβιέρας

**200-day Grain Fed Rib Eye 300gr / Potato Pavé /
Herbal Butter / Béarnaise Sauce**
200-day Grain Fed Rib Eye 300gr / Πατάτα Παβέ /
Αρωματικό Βούτυρο / Σάλτσα Béarnaise

**Cultivated Croaker Fish Fillet /
Warm Potato / Bourdeto Sauce**
Μυλοκόπι Φιλέτο Ιχθυοκαλλιέργειας /
Ζεστή Πατάτα / Σάλτσα Μπουρδέτο

**Greco's Fish Soup Cooked with Clams,
Catch of the Day Fish and Farm Veggies**
Η Ψαρόσουπα του Greco's με Όστρακα,
Ψάρι ημέρας και Λαχανικά Φάρμας



BY KILO WITH OUR CHEF ΜΕ ΤΟ ΚΙΛΟ ΜΕ ΤΟΝ ΣΕΦ ΜΑΣ

Catch of the day (Grilled / Steamed)
Ψάρια ημέρας (Σχάρας / Αχνιστά)

Dorade
Τσιπούρα

Sea Bass
Λαβράκι

Red Porgy
Φαγκρί

Common Dentex
Συναγρίδα

Sole
Γλώσσα



Golden Grouper

Στήρα

Shrimps

Γαρίδες

Lobster (Grilled / Pasta Linguini)

Αστακός (Σχάρας / Ζυμαρικά Λιγκουίνι)

Calamari

Καλαμάρι

Fin De Cler Oysters

Στρείδια Fin de cler

Gillardeau Oysters

Στρείδια Gillardeau



DESSERTS ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

**Thessaloniki's Armenoville / Croquant Mixed Nuts /
Valrhona Hot Chocolate**
Αρμενοβίλ Θεσσαλονίκης / Κροκάν Ξηρών Καρπών /
Σάλτσα Σοκολάτας Valrhona

Halva Cream / Rose Delight Ice Cream / Caramelized Phyllo
Κρέμα Χαλβά / Παγωτό Τριαντάφυλλο / Καραμελωμένο Φύλλο

**Valrhona Chocolate Soufflé / Florentine / Caramel Cream /
Ice Cream Vanilla Madagascar**
Σουφλέ Σοκολάτας Valrhona / Φλωρεντίν /
Κρέμα Καραμέλας / Παγωτό Βανίλια Μαγαδασκάρης

Freshly cut seasonal fruits
Φρέσκο κομμένα φρούτα εποχής



*** Προϊόν κατάψυξης / * Frozen product**

**See below for the 14 allergens (and products thereof)
that can cause allergic symptoms:**

1. Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats. 2. Eggs and Egg products 3. Fish 4. Peanuts 5. Soybeans 6. Milk (including lactose) 7. Nuts; namely almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia (or Queensland) nuts 8. Celery (including celeriac) 9. Mustard 10. Sesame 11. Sulphur dioxide/sulphites, where added and at a level above 10mg/kg or 10mg/L in the finished product. This can be used as a preservative in dried fruit 12. Crustaceans for example prawns, crabs, lobster, crayfish 13. Lupin, which includes lupin seeds and flour and can be found in types of bread, pastries and pasta 14. Molluscs like, mussels, whelks, oysters, snails and squid.

Παρακάτω περιγράφονται τα 14 αλλεργιογόνα (και τα προϊόντα τους) που μπορούν να προκαλέσουν αλλεργικά συμπτώματα:

1. Σιτηρά που περιέχουν γλουτένη (δηλαδή σιτάρι, κριθάρι, βρώμη, σίκαλη κτλ.) και προϊόντα που έχουν ως βάση τα σιτηρά αυτά. 2. Αυγά και προϊόντα με βάση τα αυγά 3. Ψάρια και προϊόντα με βάση τα ψάρια 4. Αραχίδες (αράπικα φιστίκια) και προϊόντα τους 5. Σόγια και προϊόντα της 6. Γάλα και γαλακτοκομικά συμπεριλαμβανομένης της λακτόζης 7. Ξηροί καρποί με κέλυφος (όπως αμύγδαλα, καρύδια, πέκαν, φιστίκια, κ.α.) και προϊόντα τους 8. Σέλινο και προϊόντα προερχόμενα από σέλινο 9. Μουστάρδα και προϊόντα προερχόμενα από αυτή (σινάπι) 10. Σουσάμι και προϊόντα προερχόμενα από σουσάμι 11. Διοξειδίο του θείου και θειώδεις ενώσεις 12. Οστρακοειδή και προϊόντα με βάση τα οστρακοειδή (καρκινοειδή) 13. Λούπινο (οσπριοειδές φυτό) και προϊόντα του 14. Μαλάκια (χταπόδι, καλαμάρι, κ.α.) και προϊόντα τους.

The establishment provides a form for complaints. Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt-invoice) Prices include VAT 13%, VAT for alcoholic beverages 24% and municipality tax 0.75%

MH.TE 1127981 (ver. 7) The consumption of any beverage purchased out of the hotels premises is prohibited in all hotel's departments. The prices on the list include all taxes.

Το κατάστημα διαθέτει έντυπο παραπόνων.Ο καταναλωτής δεν υποχρεούται να πληρώσει εάν δεν έχει λάβει το νόμιμο παραστατικό (απόδειξη-τιμολόγιο).

Οι τιμές περιλαμβάνουν ΦΠΑ 13%, ΦΠΑ για τα αλκοολούχα ποτά 24% και δημοτικό φόρο 0,75%. ΜΗ.ΤΕ 1127981 (έκδοση 7). Απαγορεύεται η κατανάλωση οποιουδήποτε ποτού που έχει αγοραστεί εκτός των εγκαταστάσεων του ξενοδοχείου σε όλους τους χώρους του ξενοδοχείου. Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις.

*Marketing Inspection Officer : Christos Fragkotsinos
Αγορανομικός Υπεύθυνος Καταστήματος: Χρήστος Φραγκοτσινός*



AMMON ZEUS

LUXURY BEACH HOTEL

★★★★★



