



GRECO'S

SEA FOOD



## Greco's Mediterranean Menu

**Greco's καλάθκι - Greco's basket 1,50€**

*Φρέσκα ψημένα ψωμάκια στην πέτρα. Έξτρα παρθένο ελαιόλαδο & αρωματικό ντιπάκι*  
*Fresh baked buns on the baking stone. Extra virgin olive oil & herb dip*



### ΣΟΥΠΕΣ-SOUPS

*Σούπα ημέρας - Soup of the day 9,00€*

## ΟΡΕΚΤΙΚΑ-STARTERS

### Σεβίτσε- Ceviche 12,00€

*Με ψάρι ημέρας, μάνγκο και πατάτα Περού  
With catch of the day with mango and Peru's potato*

### Γαρίδες - Salpicon 14,00€

*Σε extra παρθένο ελαιόλαδο με ροζ πιπέρι και πικάντικο chili  
With extra virgin olive oil, pink pepper and spicy chili*

### Χταπόδι - Octopus 12,00€

*Με ψητό φινόκιο και μαριναρισμένες ελιές  
With grilled finocchio and marinated olives*

### Ελληνική τριλογία- Greek Trilogy 9,00€

*Τζατζίκι με αρωματικό λάδι άνιθου, λευκή καπνιστή μελιτζανοσαλάτα, μαύρος ταραμάς  
Συνοδεύεται με πιπύδες χαρουπιού  
Tzatziki with flavored dill oil, white smoked eggplant, black tarama  
Accompanied with Carob "haroupi" pita*

### Καλοκαιρινή τηγανιά - Mushrooms "tigania" 10,00€

*Τηγανιά μανιταριών οβησομένη με Κρητική τσικουδιά  
"Tigania" on the pan with Cretan Tsikoudia*

### Fritto misto 15,00€

*Γαρίδες, καλαμαράκια, πεσκανδρίτσα, σαρδέλα ή γαύρος, λαχανικά  
με δροσερή κρέμα αγιολί  
Shrimps, Calamari, Monk fish, Sardine or Anchovy, Veggies served  
with refreshing aioli cream*

### Μύδια αχνιστά - Steamed Mussels 13,00€

*Σε τσίπουρο Μακεδονίας με πιπεριά και γλυκάνισο  
With Macedonian Tsipouro, peppers and anise*

### Τραγανές γαρίδες - Crispy Shrimps 16,00€

*Με πικάντικη μαύρη μαγιονέζα  
With Spicy black mayonnaise*

### Σχαρωμένο ταλαγάνι - Grilled Talagani 9,00€

*Με chutney καλοκαιρινής ντομάτας  
With chutney of fresh summer tomato*

## ΣΑΛΑΤΕΣ - SALADS

**Greco 10.00€**

*Η δική μας Χωριάτικη  
Our version of Greek salad*

**Χταποδοσαλάτα - Octopus salad 12.50€**

*Με ρόκα, ραντίτσιο, τοματίνια και dressing από Αγιορείτικο βαλσάμικο  
With rocket, radicchio, cherry tomatoes and dressing of Mount Athos Balsamic vinegar*

**Πράσινη Σαλάτα - Green Salad 11.50€**

*Τρυφερά baby φυλλάδια με φρούτο εποχής, γκότζι μπερι,  
ψημένο καρύδι και τυρί Gorgonzola  
Baby leaves with seasonal fruits, goji berry,  
grilled walnuts and Gorgonzola cheese*



## ZYMAPIKA -PIZOTA - Pasta – Risotto

**Λιγκουίνι a le Vongole - Linguini a le Vongole 17.00€**

**Mezzelune 14.50€**

*Με γέμιση Caprese και σάλτσα παρμεζάνας  
With Caprese and Parmigiana sauce*

**Χτυπητό σπαγγέτι “Shaked” - Spaghetti 13.50€**

*Σε αγουρέλαιο-ψητή ντομάτα-βασιλικό και φέτα Χαλκιδικής  
In raw olive oil – grilled tomato – basil and feta cheese*

**Risotto 14.00€**

*Με αρωματικό δερμόνι, σπαράγγια, φινόκιο, κάσιους και πέστο genovезze  
Al limone with asparagus, fennel, cashews and pesto Genovese*

## GRECOS FAVORITES

**Φιλέτο τσιπούρας με σπαράγγια - Sea bream fillet with asparagus 19.00€**

*Σερβίρεται με καπνιστή μπισκο*  
*Served with Smoked bisk*

**Σφυρίδα / Ροφός ή Μπακαλιάρος -  
White Grouper / Dusky Grouper or Cod fish 22.00€**

*Σε σούπα με καλοκαιρινά λαχανικά και κρουτόν από θαλασσινό φύκι*  
*In soup with summer Vegetables and crouton of seaweed*

**Flat Iron ταλιάτα - Flat Iron tagliata 21.00€**

*Με σπαστές πατάτες τριών σταδίων και δροσερή σαλάτα*  
*With triple cooked potatoes served with refreshing salad*

**Φιλέτο μπούτι κοτόπουλο - Chicken thighs fillet 18.00€**

*Tikka Masala με αρωματικό basmati και αγριόρυζο*  
*Tikka Masala with flavored basmati and wild rice*

**Χοιρινή Tomahawk - Pork Tomahawk 19.00€**

*350 γραμ με ψητό καλαμπόκι (πεκορίνο —τρούφα)*  
*With grilled corn flavored with Pecorino and truffle*



**Ψάρια / Θαλασσινά / Γαρίδες / Αστακός  
Fish / Seafood / Shrimps / Lobster**

*Συνοδεύονται με ψητά λαχανικά ή δροσερή σαλάτα*  
*Accompanied with grilled vegetables or fresh salad*

**Ψάρια ημέρας - Catch of the day 75.00€/kg**

**Γαρίδες - Shrimps 75.00€/kg**

**Αστακός - Lobster 110.00€/kg**

**Καλαμάρι - Calamari 52.00€/kg**

**Όστρακα & Γυαλιστερές - Oysters and Clams**

*Ανά τεμάχιο - Per piece*

**Cancale, Gillardeau 8,00€**

**Clams 5,00€**

## Επιδόρπια - Desserts

**Σουφλέ σοκολάτας - Chocolate Soufflé 9.00€**

*Με καραμέλα, μπισκότο και παγωτό Vanilla Μαγασκάρης  
With caramel, biscuit and Madagascar Vanilla ice cream*

**Cheese cake 8.00€**

*Με κρέμα αγριοκέρασο  
With wild cherry cream*

**Τρίγωνα πανοράματος - Traditional Trigona Panoramatos 7.50€**

*Με κουδί από φρούτα του δάσους  
With coulis of forest fruits*

**Φρέσκα κομμένα φρούτα - Freshly sliced fruits 7.00€**

Σύμφωνα με την ισχύουσα ευρωπαϊκή νομοθεσία (ΕΚ 1169/2011) τα συστατικά που δύνανται να προκαλέσουν αλλεργίες είναι τα ακόλουθα:

01. Σιτηρά που περιέχουν γλουτένη (δηλαδή σιτάρι, κριθάρι, βρώμη, σίκαλη κτλ.) και προϊόντα που έχουν ως βάση τα σιτηρά αυτά.
02. Αυγά και προϊόντα με βάση τα αυγά
03. Ψάρια και προϊόντα με βάση τα ψάρια
04. Αραχίδες (αράπικα φιστίκια) και προϊόντα τους
05. Σόγια και προϊόντα της
06. Γάλα και γαλακτοκομικά συμπεριλαμβανομένης της λακτόζης
07. Ξηροί καρποί με κέλυφος (όπως αμύγδαλα, καρύδια, πέκαν, φιστίκια, κ.α.) και προϊόντα τους
08. Σέλινο και προϊόντα προερχόμενα από σέλινο
09. Μουστάρδα και προϊόντα προερχόμενα από αυτή (σινάπι)
10. Σουσάμι και προϊόντα προερχόμενα από σηςάμι
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 (χαταπόδι, καλαμάρι, κ.α.) και προϊόντα τους

Annex II outlines the 14 allergens (and products thereof) that can cause allergic symptoms:

01. Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats.
02. Eggs and Egg products
03. Fish
04. Peanuts
05. Soybeans
06. Milk (including lactose)
07. Nuts; namely almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia (or Queensland) nuts
08. Celery (including celeriac)
09. 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

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 24%, VAT for alcoholic beverages 24% and municipality tax 0.5%

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.

Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις

