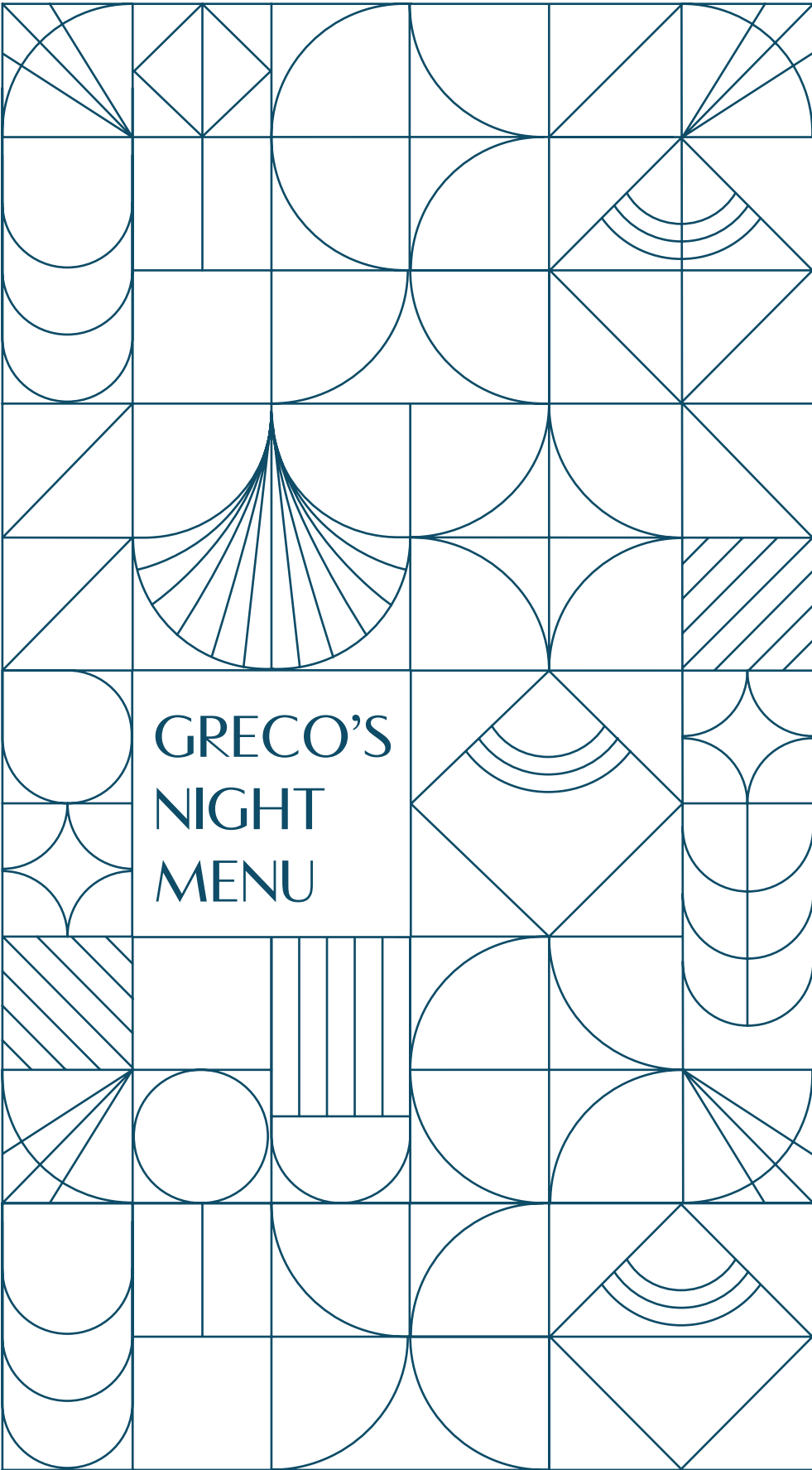




STARTERS / ΤΑ ΠΡΩΤΑ

Homemade Greco's Bread (baked in Stove).

Served with aromatic Butter, extra virgin olive oil and fleur de sel.

Χειροποίητο ψωμάκι Greco's (Ψήνεται σε πέτρινο φούρνο).
Σερβίρεται με αρωματικό βούτυρο, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο
και ανθό αλατιού.

**Calamari sautéed with basil pesto - black olives confit
and over matured Greek gruyere**

Καλαμάρι σοτέ με πέστο βασιλικού, μαύρες ελιές κονφί
και παλαιωμένη Ελληνική γραβιέρα.

**Octopus* grilled & glazed with smoke tomato cream
served with warm potato**

Χταπόδι* ψημένο με γλάσο καπνιστής τομάτας,
σερβίρεται με ζεστή πατάτα

Slow cooked eggplant with miso paste & bonito flakes.

Σιγομαγειρεμένη μελιτζάνα με πάστα μίσο & νιφάδες
ξηρής παλαμίδας.

**Crispy Artichokes with Hollandaise sauce,
Prosciutto and Pecorino cheese flakes**

Τραγανή Αγκινάρα με σάλτσα Hollandaise,
προσούτο και νιφάδες Pecorino.



**Shrimps* on the cast iron with black garlic
served with taramas and crispy carob bread.**

Γαρίδες* στο μαντέμι με μαύρο σκόρδο,
σερβίρεται με ταραμά και ψημένο χαρουπόψωμο.

**Salad with Sea fennel (Krithmum), curry chickpeas,
grilled peaches and creamy cheese "xinotyri".**

Σαλάτα με κρίταμα, ρεβύθια αρωματισμένα με κάρυ,
ψητά ροδάκινα και κρεμώδες ξινοτύρι.

**Summer salad with water melon - colored tomatoes - feta cheese
espuma and pickled Gin cucumber.**

Καλοκαιρινή σαλάτα με καρπούζι - χρωματιστές ντομάτες -
αφρό Φέτας και πίκλα αγγουριού σε Gin.

**Special Raw cuts made from catch of day & sea food
Ceviche / Tiradito / Carpaccio / Tartar / Sashimi**

Κοπές από ωμά ψάρια και θαλασσινά
Σεβίτσε / Τιραντίτο / Καρπάτσιο / Ταρταρ / Σασίμι



GRECO'S FAVORITE

Linguini a le vongole - Λιγκουίνι a le vongole

Risotto with lemon cream & Greek Botargo from Messolonghi
Ριζότο με κρέμα λεμόνι και Αυγοτάραχο Μεσολλογίου

**Conchiglie pasta with shrimps*, summer truffle oil
and Cacio e Pepe cream**
Κοχύλια ζυμαρικά με γαρίδες*, καλοκαιρινό λάδι τρούφας
και κρέμα Cacio e Pepe

Legumes with Catch of the day fish and Aegean Sauce
Οσπριάδα με ψάρι ημέρας και Μεσογειακή σάλτσα

**Grain Fed Rib Eye / Potato Pavé /
Herbal Butter / Béarnaise Sauce**
Grain Fed Rib Eye / Πατάτα Παβέ / Αρωματικό Βούτυρο /
Σάλτσα Béarnaise

**Greco's fish soup cooked with clams - rock fish
and farm veggies**
Η ψαρόσουπα του Γραικού με όστρακα - σκορπίνα
και λαχανικά φάρμας



PAREA – TO BE SHARED

“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 Γής / Αρωματικά Βότανα



FROM THE SEA / ΑΠΟ ΤΗΝ ΘΑΛΑΣΣΑ

Catch of the day (Grilled / Steamed)

Ψάρια ημέρας (Σχάρας / Αχνιστά)

Shrimps (Grilled/ Steamed)

Γαρίδες (Σχάρας / Αχνιστές)

Lobster (Grilled / Pasta Linguini)

Αστακός (Σχάρας / Ζυμαρικά Λιγκουίνι)

Calamari (Grilled)

Καλαμάρι (Σχάρας)

Clams - Shells / Κυδώνια - Γυαλιστερές
per item / ανά τεμάχιο

Fin de cler oysters / Στρείδια Fin de cler
per item / ανά τεμάχιο

Gillardeau oysters / Στρείδια Gillardeau
per item / ανά τεμάχιο



DESSERTS / ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

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

Pavlova / Vanilla montée / Fresh Strawberry Sauce
Παβλοβα / Μόντε Βανίλιας / Σάλτσα από φρέσκες φράουλες

**Tiramisu / fresh brew espresso / Mascarpone /
Handmade savoiardo**
Τιραμισού / φρέσκος καφές εσπρέσσο / Μασκαρπόνε τυρί /
Χειροποίητα σαβουαγιαρ

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 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



AMMON ZEUS

LUXURY BEACH HOTEL

★★★★★

