

## Room Service Menu

**13:00-15:00 & 20:00-23:00**

### Ορεκτικά / Appetizers

	€
• <b>Μελιτζανοσαλάτα καπνιστή με τραγανό πιτάκι και παστουρμά</b> Smoked eggplant salad with crispy pie and pasturma	7
• <b>Χαλούμι με μαρμελάδα σύκο και δυόσμο</b> Halloumi with fig jam and mint	6,5
• <b>Καλαμαράκι τηγανητό, μελιτζάνα γλυκόξινη και pesto κρίταμου</b> Fried squid, sweet and sour aubergine and crispy pesto of crithmum	12
• <b>Χταποδάκι σαλάτα με φρέσκα αρωματικά (άνηθο, μαϊντανό, θυμάρι, μαραθόσπορο, ρίγανη) και φάβα</b> Octopus salad with fresh herbs (dill, parsley, thyme, fennel seeds, oregano) and fava	11
• <b>Γαρίδες ψημένες με αποξηραμένο κρίταμο, σερβιρισμένες σε χαρουπόψωμο και ταραμά</b> Shrimp cooked in pebbles with dried crithmum, served in carob bread and tarama	12,5
• <b>Χορτόπιτα ψημένη στα κάρβουνα με χιόνι φέτας.</b> Grilled vegetable pie with feta "snow".	6,5
• <b>Χωριάτικη σαλάτα μέσα σε λαδόψωμο, αφρό φέτας και ρίγανη</b> Greek salad in breadcrumbs, feta cheese mousse and oregano	9
• <b>Σαλάτα γλιστρίδας με γιαούρτι και δυόσμο, ψητό μαριναρισμένο κοτόπουλο με ντομάτα.</b> Purslane salad with yogurt and mint, roasted marinated chicken with tomato.	11
• <b>Σαλάτα με φρέσκια μυζήθρα κανταΐφι φράουλες, ρόκα και σορμπέ λαδολέμονο</b> Salad with fresh mizithra, kadaifi, rocket, strawberries and lemon oil sorbet	10,5

**13:00-15:00 & 20:00-23:00**

### Κυρίως πιάτα / Main Courses

• <b>Φίνο γιουβετσάκι θαλασσινών</b> Fine seafood "yuvetsi"	19
• <b>Φρέσκο ψάρι στη σχάρα λαδολέμονο, πουρέ κουνουπίδι και βραστά λαχανικά</b> Fresh grilled fish with lemon oil, cauliflower puree and boiled vegetables	
• <b>Κατσικάκι ψητό με τα αρώματα του καλοκαιριού (λιαστή τομάτα, βασιλικό, ελιά) πάνω σε γαμοπίλαφο λεμονάτο.</b> Roasted goat with the herbs of summer (sun-dried tomato, basil, olive) on a lemon pilaf.	21
• <b>Μοσχαράκι μαγειρεμένο με πορτοκάλι, πουρέ μανιταριών και σάλτσα χαρουπιού.</b> Beef cooked with orange, mushroom puree and carob sauce	20

**11:00-23:00**

## **Σνακ / Snacks**

- **Τοστ με χωριάτικο ψωμί, ελαιόλαδο, ζαμπόν, τυρί, ντομάτα**  
Toast with home cooled bread, olive oil, ham, cheese, tomato
- **Ανοιχτό σάντουιτς με χαρουπόψωμο, ανεβατό Τυρνάβου, ντοματίνια, ελιές, ελαιόλαδο, φρέσκια ρίγανη**  
Open sandwich with carob bread, anevato cheese of Tyrnavos, cherry tomatoes, olives, olive oil, fresh oregano
- **Τυρόπιτα σχάρας**  
Cheese pie on the grill
- **Διπλό σάντουιτς: Λαδόψωμο με ψητό κοτόπουλο, βραστό αυγό, ντομάτα, τυρί μπέικον και μαρούλι**  
Double sandwich: Baked chicken with breadcrumbs, boiled egg, tomato, cheese bacon and lettuce
- **Ρολό κοτόπουλο με μαϊντανό, δυόσμο, πικάντικο γιαούρτι, ντομάτα, κρεμμύδι.** **9**  
Roast chicken with parsley, mint, spicy yogurt, tomato, onion.
- **Ρολό Σμύρνης με αρνίσιο κιμά, σταφίδες, κουκουνάρι, γιαούρτι, ντομάτα και ταχίνι** **10**  
Smyrna roll of minced lamb meat, raisins, pine nuts, yogurt, tomato and tahini
- **Κυπριακή πίτα γεμιστή με πικάντικη κοτοσαλάτα**  
Cypriot pie stuffed with spicy chicken salad

**11:00-23:00**

## **Επιδόρπια/ Desserts**

- **Σούπα σοκολάτας σεμιφρέντο σοκολάτα και σορμπέ φράουλα** **9**  
Chocolate semifreddo soup and strawberry sorbet
- **Παραδοσιακός μπακλαβάς με παγωτό** **7**  
Traditional baklava with ice cream
- **Ο μπακλαβάς του Μπαξεβάνη με αποξηραμένα φρούτα, τραγανό φύλλο χωρίς σιρόπι και παγωτό βανίλια** **9**  
Baxevanis baklava with dried fruit, crispy leaf without syrup and vanilla ice cream
- **Τούρτα αμυγδάλου όπως παλιά** **8**  
Almond cake as in the past

**23:00-07:30**

Επικοινωνήστε με την Υποδοχή «6» να σας ενημερώσουν για τα πιάτα που είναι διαθέσιμα.  
Please contact reception at "6" to inform you of the available dishes.

## **Water / Soft Drinks**

- **Εμφιαλωμένο νερό 0,5lt/ 1lt** **1,00€ / 2,00€**  
Mineral water
- **Αναψυκτικά / Soft Drinks** **3,50€**

## **Χυμοί/ Juices/ Соки**

- **Φρεσκοστυμμένος φυσικός χυμός πορτοκάλι** , **5,50 €**  
Freshly squeezed natural orange juice,
- **Φυσικός χυμός με φρέσκα φρούτα ανάμικτος /** **6,50 €**  
Fresh mixed fruit juice

## Appetizing and After Dinner Time

Τσίπουρο – Tsipouro	/Ούζο , Ouzo	3,80 €
Τσίπουρο – Tsipouro	/Ούζο , Ouzo 200ml	8,50 €
Aperol Spritz (Aperol αφρώδης οίνος / sparkling wine)		11,00€
Limoncello		9,00 €
Sanderman Porto Wine		8,00 €
Fernet Branca /Mentha / Jagermeister / Underberg		8,00 €
Μαστίχα SKINOS		7,50 €

## Ρωτήστε μας για τα cocktail και τα ροφήματά μας

You can ask for our cocktails, coffees & tea choices

## Μπύρες , Beers , Πιβο

HEINEKEN 500 ml / FIX Hellas 330ml / Mythos 500ml	5,50 €
McFarland 330 ml / Stella Artois 330 ml	8,00 €
Buckler (χωρίς αλκοόλ/alcohol free) 330 ml	8,00 €
Ελληνική μπίρα/ Greek beer/ EZA Pilsener 330ml/Lager 330ml	5,50 €

## Wine Time

Παρακαλώ ζητήστε την πλήρη λίστα κρασιών για την επιλογή σας

A full wine list is offered upon request

Άρτος και συνοδευτικά 2,00€

**Η εξυπηρέτηση του δωματίου επιβαρύνεται με 20%**

Τα κρέατα είναι νωπά και τα προμηθευόμαστε καθημερινά από τον κρεοπώλη μας. Το ελαιόλαδο και οι ελιές είναι από το κτήμα μας.

Τα ζυμαρικά μαγειρεύονται την στιγμή της παραγγελίας.

Οι γαρίδες, ο σολομός, το καλαμάρι, και το θράψαλο είναι κατεψυγμένα.

Οι τιμές στα φρέσκα ψάρια διαμορφώνονται ανάλογα με την καθημερινή ψαριά

Στις παραπάνω τιμές συμπεριλαμβάνονται Φ.Π.Α. και δημοτικός φόρος.

Η επιχείρηση διαθέτει εγκεκριμένο τερματικό αποδοχής καρτών (POS).

Ο καταναλωτής δεν υποχρεούται να πληρώσει αν δεν λάβει νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη/τιμολόγιο).

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Ν. Καρατζιος

Bread 2€

**Room Service charge is 20%**

All meats are fresh and are brought in by our butcher on a daily basis.

The oil and the olives are from our own olive farms. All pasta is prepared upon ordering. Shrimps, salmon, and squid are frozen. Prices for fresh fish depend on the daily fish catch.

VAT and taxes included. We accept credit cards.

The customer has no obligation to pay if receipt has not been received.