

DINNER BUFFET

Κρύος Μπουφές - Cold Buffet

26.00€

Περιλαμβάνει μπουφέ ορεκτικών, σαλάτες και επιδόρπια

Includes a wide variety of appetizers, salads and homemade sweets from the buffet

Ζεστός Μπουφές - Hot buffet

38.00€

Ο πλήρης μπουφές περιλαμβάνει όλες τις επιλογές από κρύα και ζεστά πιάτα και live cooking

The full buffet includes all of the cold buffet items complemented by the main courses freshly prepared in our open kitchen and live cooking stations.

BBQ Pit Menus:

Απολαύστε μια από τις προτάσεις μας για βραδιές BBQ.

Indulge in one of our exclusive BBQ menu options..



Μενού Α κατά άτομο (το λιγότερο 4 άτομα) / Menu A per person (minimum 4 persons)

35.00€

Ποικιλία από αρτοσκευάσματα, τουρσί, μουστάρδες, ντιπς, σάλτσες και διάφορα ντρέσσινγκ

Selection of flavored breads, pickles, mustards, dips, salsa and dressings

Σαλάτες - Salads

Σαλάτα εποχής με τομάτα, αγγούρι και μέντα

Mixed seasonal leaves, plum vine tomatoes, cucumber and mint salad

Σαλάτα από σέλινο, παντζάρι και μήλο με σάλτσα βαλσάμικο

Celeriac and apple slaw salad, beetroot with balsamic

Έτοιμα για ψήσιμο - Ready for the grill

250 γραμμάρια μοσχαρίσιο μπιφτέκι, με σουσαμένιο ψωμί, τυρί έμμενταλ και πανσέτα

250 grams beef burgers, sesame bap, gruyere cheese and pancetta

Σουβλάκι κοτόπουλο με πίτα, λεμόνι και τζατζίκι

Chicken souvlaki, pita, lemon and tatziki

Καλαμπόκι σάρας, φρέσκο πιπέρι και καπνιστό κοντρό αλάτι

Corn on the cob, cracked pepper and smoked sea salt

Μαριναρισμένο καλαμάρι, με χαρίσα, κορίανδρο και λάιμ

Marinated calamari, rose harrisa, coriander and lime zest

Ζεστή πατατοσαλάτα με φρέσκο κρεμμύδι και ξινή φρέσκια κρέμα

Hot potato salad, chives and sour cream

Επιδόρπια - Sweets

Μπράουνι σοκολάτας με παγωτό βανίλια

Chocolate brownies and vanilla cream

Τηγανίτες με μύρτιλα και σιρόπι σφενδάμου

Blueberry sponge pancakes and maple syrup



Μενού Β κατά άτομο (το λιγότερο 4 άτομα) / Menu B per person (minimum 4 persons)

42.00€

Ποικιλία από αρτοσκευάσματα, τουρσί, μουστάρδες, ντιπς, σάλτσες και διάφορα ντρέσσινγκ

Selection of flavored breads, pickles, mustards, dips, salsa and dressings

Σαλάτες - Salads

Σαλάτα εποχής με ντομάτα, καραμελωμένα κρεμμύδια, χταπόδι και κολοκύθα ψητή

Mixed seasonal leaves, cherry vine tomatoes, caramelized red onions, octopus and roasted pumpkin salad

Σαλάτα από κόκκινο και άσπρο λάχανο με καρύδια, οξινόπρασο και μπλε τυρί

Red and white endive salad with hazelnuts, chives and crumbled blue cheese

Coleslaw σαλάτα με κρέμα ραπανάκι

Coleslaw salad and horseradish cream

Έτοιμα για ψήσιμο - Ready for the grill

120 γραμμάρια μοσχαρίσια μενταγιόν με σάλτσα Βέρντι

120 grams medallions of beef and salsa Verdi dressing

110 γραμμάρια φιλέτο ξιφίας με ρίγανη, μαϊντανό και σουμάκι

110 grams swordfish steaks, oregano, flat parsley and sumac spice

Καυτερές φτερούγες κοτόπουλο και καπνιστά χοιρινά παϊδάκια

Chicken hot wings and beech wood smoked pork spare ribs

Λουκάνικα Μεσσηνίας με μουστάρδα από βουνίσιο μέλι

Messenia sausage and mountain honey mustard

Μανιτάρια Portobello και κολοκυθάκια με κύμινο

Portobello mushrooms and courgettes with cumin

Πατάτες Charlotte σαρλότ με λάδι από chorizo

Charlotte potatoes with chorizo oil

Επιδόρπια - Sweets

Φράουλες με κρέμα

Strawberries and cream

Marshmallows με σάλτσα από ζεστή πικρή σοκολάτα

Marshmallows and warm bitter chocolate sauce



Μενού C κατά άτομο (το λιγότερο 4 άτομα) / Menu C per person (minimum 4 persons)

50.00€

Ποικιλία από αρτοσκευάσματα, τουρσί, μουστάρδες, ντιπς, σάλτσες και διαφορα ντρέσσινγκ

Selection of flavored breads, pickles, mustards, dips, salsa and dressings

Σαλάτες - Salads

Σαλάτα εποχής με τυρί Μεσσηνίας και λαδολέμονο

Mixed seasonal leaves, crumbled Messenia cheese and lemon olive oil

Σαλάτα του Καίσαρα με μαρούλι, κρουτόν από foccacia και ντρέσσινγκ

Caesar salad with baby gem romaine lettuce, foccacia croutons and the classic dressing

Ποικιλία από Ελληνικούς μεζέδες με τζατζίκι, ταραμοσαλάτα, ντολμαδάκια

A selection of Greek mezze to include, tatziki, taramsalata, stuffed vine leaves

Χταπόδι με ρίγανη και λεμόνι, χούμους, και πίττες με σπανάκι και φέτα

octopus with oregano and lemon, humus, spinach and feta pie

Έτοιμα για ψήσιμο - Ready for the grill

Σουβλάκια από χοιρινό και κοτόπουλο με ψητές πίττες

Pork and chicken souvlakis with warm pita

Αστακοουρά με σως béarnaise και αρωματικό βούτυρο βοτάνων

Lobster tails with sauce béarnaise and herb butter

Μοσχαρίσιο φιλέτο μινιόν, βοδινό φιλέτο μινιόν και αρνίσια

παϊδάκια με σάλτσα πιπεριού, γκρεμουλάτα και γλυκιά μουστάρδα μελιού

Beef fillet mignons, veal tenderloin mignons and lamb cutlets

with gremoulata, pepper sauce and honey mustard

Γλυκά - Sweets

Ελληνικά γλυκά και παγωτό ούζο

Greek sweets and Ouzo ice cream

Πανακότα πορτοκάλι και γλυκόριζα με κανέλα

Ginger and orange pannacotta with cinnamon sables

Παρακαλώ για κράτηση BBQ, όπως επικοινωνήσετε με έναν εκπρόσωπο του εστιατορίου 24 ώρες νωρίτερα.
To arrange your BBQ, please contact a hotel ambassador 24 hours in advance.

Ορισμένα πιάτα ίσως περιέχουν καρύδια. Εάν έχετε αλλεργία σε κάποιο φαγητό παρακαλείσθε όπως ενημερώσετε τον σερβιτόρο πριν την παραγγελία.
Some of our dishes may contain nuts, if you are allergic to any foods please inform your waiter prior to ordering.

Our prices include all applicable taxes / Στις τιμές μας συμπεριλαμβάνονται όλοι οι νόμιμοι φόροι

Ορισμένα πιάτα ίσως περιέχουν καρύδια. Εάν έχετε αλλεργία σε κάποιο φαγητό παρακαλείσθε όπως ενημερώσετε τον σερβιτόρο πριν την παραγγελία.
Some of our dishes may contain nuts, if you are allergic to any foods please inform your waiter prior to ordering.

Our prices include all applicable taxes / Στις τιμές μας συμπεριλαμβάνονται όλοι οι νόμιμοι φόροι