



Olympia Golden Beach

RESORT & SPA ★★★★★



Menu

*The menu was created by our Chef Markos Baladimas,
Executive Member of the American Culinary Federation.*

*Please let us know if you have any food allergies
or special dietary needs.*

The listed prices are in euros.

*Το μενού επιμελείται ο Chef Μάρκος Μπαλαδήμας,
Επίτιμο μέλος του American Culinary Federation.*

*Παρακαλώ, όπως μας ενημερώσετε για τυχόν αλλεργίες
ή διατροφικές προτιμήσεις.*

Οι αναγραφόμενες τιμές είναι σε ευρώ.



Welcome / Καλωσόρισμα
Homemade bread with dip of the day / Σπιτικό ψωμί με αλοιφή ημέρας

SOUPS ΣΟΥΠΕΣ

IONIAN KAKAVIA / ΚΑΚΑΒΙΑ ΙΟΝΙΟΥ 🍃🌸 20 €

Fisherman's stew of tomato with lobster, mussels, calamari, clams, scallops, fingerling potatoes, baby carrots and crispy bread.

Κοκκινιστή σούπα του ψαρά με αστακό, μύδια, καλαμάρι, αχιβάδες, χτένι, πατατούλες, καρότα και τραγανό ψωμί.

CHICKEN LEMON SOUP / ΚΟΤΟΣΟΥΠΑ 🍃 12 €

Traditional egg lemon chicken soup.

Παραδοσιακή κοτόσουπα με αυγολέμονο.

SPREADS ΑΛΟΙΦΕΣ

Tzatziki / Τζατζίκι 10 €

Smoked Eggplant salad / Καπνιστή Μελιτζανοσαλάτα 🍃 12 €

Koranisti Mykonou { Myconian traditional spicy cheese }

Κοπανιστή Μυκόνου { Παραδοσιακό καυτερό τυρί Μυκόνου } 🍃 12 €

Taramosalata { Lemony mousse of fish roe caviar } / Ταραμοσαλάτα 12 €

Hummus / Χούμους 🍃🍃 9 €

Fava { Santorini split peas beans } / Φάβα Σαντορίνης 🍃 9 €

Combination of three spreads / Συνδυασμός από τρεις αλοιφές 20 €

Notice: The above are served with grilled pita bread.

Σημείωση: Τα παραπάνω σερβίρονται με πίτα ψημένη στη σχάρα.

OGB

RESORT & SPA

APPETIZERS

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

FETA SAGANAKI WITH WATERMELON / ΦΕΤΑ ΣΑΓΑΝΑΚΙ ΜΕ ΚΑΡΠΟΥΖΙ 16 €

Sesame crusted and pan fried feta cheese topped with organic Greek honey. Served with watermelon.

Τηγανητή φέτα με σουσάμι και βιολογικό μέλι. Σερβίρεται με καρπούζι.

HOMEMADE "OUR MOM" DOLMADAKIA / ΣΠΙΤΙΚΑ ΝΤΟΛΜΑΔΑΚΙΑ "ΤΗΣ ΜΑΜΑΣ ΜΑΣ" 12 €

Grape leaves with rice, pine nuts, spring onions and herbs.

Served with homemade Greek yogurt and baked beetroot marmelade.

Γεμιστά αμπελόφυλλα με ρύζι, φρέσκο κρεμμύδι και μυρωδικά.

Σερβίρονται με σπιτικό Ελληνικό γιαούρτι και ψητή μαρμελάδα παντζαριού.

EGGPLANT MILLEFEUILLE / ΜΙΛΦΕΙΓ ΜΕΛΙΤΖΑΝΑΣ 16 €

Baked Italian eggplant, Holland peppers, onion, garlic, feta cheese, vine ripened tomato and parsley.

Ψητή Ιταλική μελιτζάνα, πιπεριές Ολλανδίας, κρεμμύδι, σκόρδο, φέτα, ντομάτα και μαϊντανός.

KEFTEDES / ΚΕΦΤΕΔΕΣ 18 €

Char Grilled, herbed lamb and beef meatballs, onions pickle, grilled Pomodoro tomato, Greek yogurt mousse with apricots.

Αρωματισμένα κεφτεδάκια σχάρας από αρνίσιο

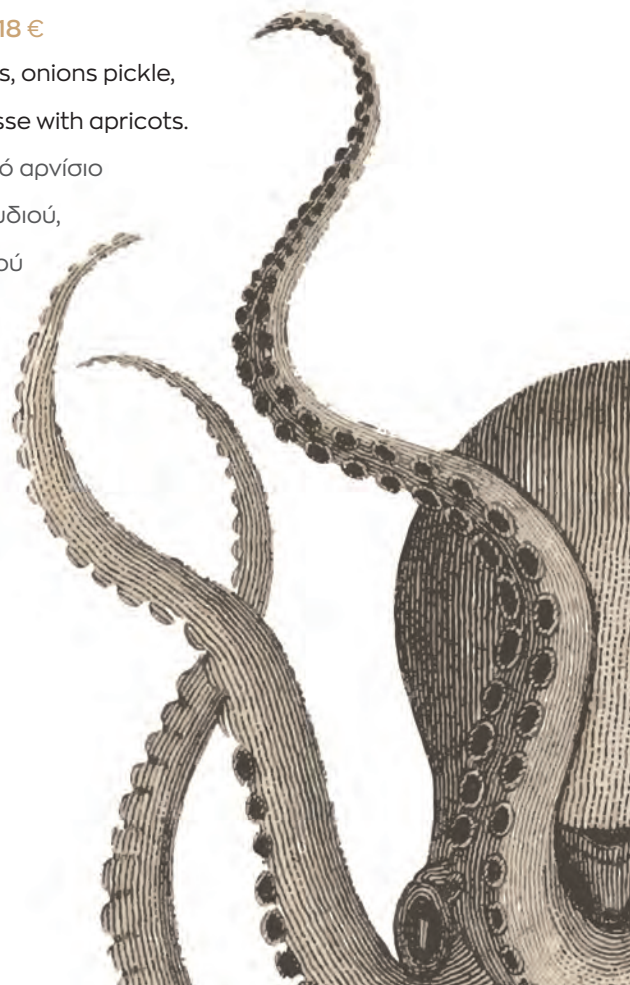
και μοσχαρίσιο κιμά, πίκλες κρεμμυδιού,

ντομάτα σχάρας, μους Ελληνικού

γιαουρτιού με βερούκοκα.



RESORT & SPA



GARIDES SAGANAKI / ΓΑΡΙΔΕΣ ΣΑΓΑΝΑΚΙ ✨ 25 €

Sauteed shrimp with feta cheese, tomatoes, onions and raisins.

Γαρίδες με φέτα, ντομάτα, κρεμμύδι και σταφίδες.

MIDIA ACHNISTA / ΑΧΝΙΣΤΑ ΜΥΔΙΑ 🌿 22 €

Steamed mussels, scallions, tomatoes,
cubes feta cheese, ouzo, lemon wine sauce.

Αχνιστά μύδια με φρέσκο κρεμμύδι, κύβους από φέτα,
ούζο, σάλτσα από κρασί και λεμόνι.

OCTOPUS / ΧΤΑΠΟΔΙ ✨ 28 €

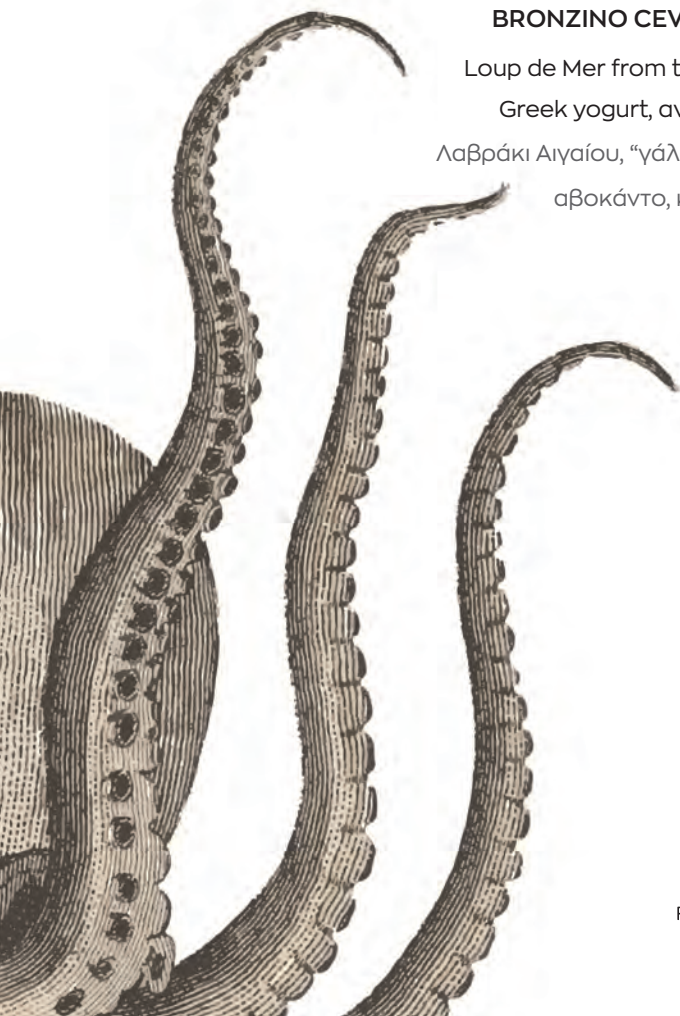
Char Grilled octopus, Santorini fava cream

Χταπόδι σχάρας, κρέμα φάβας Σαντορίνης.

BRONZINO CEVICHE / ΛΑΒΡΑΚΙ ΣΕΒΙΤΣΕ 🌿 25 €

Loup de Mer from the Aegean, leche di tigre, sweet potato,
Greek yogurt, avocado, baby corn and coriander oil.

Λαβράκι Αιγαίου, “γάλα τίγρης”, γλυκοπατάτα, ελληνικό γιαούρτι,
αβοκάντο, καλαμπόκι και λάδι κόλιανδρου.





SALADS ΣΑΛΑΤΕΣ

GREEK SALAD / ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ 14 €

Traditional farmer salad with tomatoes, cucumbers, green peppers, Kalamata olives, red onions, barrel Aged Feta, oregano, red wine vinegar, a touch balsamiwc vinegar and EVOO.

Παραδοσιακή σαλάτα του αγρότη με ντομάτα, αγγούρι, πράσινες πιπεριές, ελιές Καλαμάτας, κόκκινα κρεμμύδια, βαρελίσια φέτα, ρίγανη, ξύδι κόκκινου κρασιού, ξύδι βαλσαμικού και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο.

7

ROASTED BEETROOT SALAD AND COD FISH

ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΨΗΤΑ ΠΑΝΤΖΑΡΙΑ ΚΑΙ ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟ 🍷 15 €

Marinated beets, topped spring mix salad, cod fish bites, grilled manouri cheese and walnut.

Μαριναρισμένα παντζάρια, πανδαισία ανοιξιότικης σαλάτας, μπουκίτσες μπακαλιάρου, τυρί μανούρι ψημένο στην σχάρα και καρύδι.

BURRATA SALAD / ΣΑΛΑΤΑ ΜΠΟΥΡΑΤΑ 16 €

Burrata cheese with mixed greens, prosciutto di Parma, heirloom tomatoes and walnut pesto.

Τυρί Μπουράτα με ανάμικτη σαλάτα, προσούτο Πάρμας, πολύχρωμα ντοματίνια και πέστο καρυδιού.

GREEN SALAD WITH CRISPY CHICKEN / ΠΡΑΣΙΝΗ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΤΡΑΓΑΝΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ 🍷 14 €

Fresh green salad with shaved romaine heart lettuce, golden raisins, cucumbers, dill, fresh scallions, crispy chicken, feta yogurt mousse and Greek sesame bread ring Thessaloniki's.

Φρέσκια πράσινη σαλάτα με καρδιές μαρουλιού, κίτρινη σταφίδα, αγγούρι, άνιθο, φρέσκο κρεμμυδάκι, τραγανό κοτόπουλο, μους από γιαούρτι με φέτα, κουλούρι Θεσσαλονίκης.



RESORT & SPA

PASTA & RISOTTO

ΠΑΣΤΑ & ΡΙΖΟΤΟ

CHICKEN ALFREDO / ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΑΛΦΡΕΝΤΟ 🍃 16 €

Cretan semolina pasta "Skioufikto", Alfredo sauce, chicken, asparagus and prosciutto flakes.
Κρητικά ζυμαρικά Σκιουφικτά, σάλτσα Αλφρέντο, κοτόπουλο, σπαράγγια και νιφάδες προσούτο.

STUFFED RAVIOLI WITH BEEF RAGOUT / ΓΕΜΙΣΤΟ ΡΑΒΙΟΛΙ ΜΕ ΜΟΣΧΑΡΑΚΙ ΡΑΓΓΟΥ 🌸 18 €

Ravioli with beef ragout, cherry tomatoes, bocconcini and basil leaf.
Ραβιόλι με μοσχαράκι ραγγού, ντοματίνια, μοτσαρελίνια και φύλλα βασιλικού.

SPAGHETTI WITH TOMATO AND BASIL / ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ ΚΑΙ ΒΑΣΙΛΙΚΟ 🍃 12 €

Spaghetti with Napolitan sauce. Served with Parmesan cheese.
Σπαγγέτι με σάλτσα Νάπολης. Σερβίρεται με τυρί παρμεζάνας.

SPAGHETTI WITH BOLOGNESE SAUCE / ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΚΙΜΑ 🍃 14 €

Spaghetti with Bolognese sauce. Served with Parmesan cheese.
Σπαγγέτι με σάλτσα κρέατος. Σερβίρεται με τυρί παρμεζάνας.

ORZOTTO A LA OUZO / ΚΡΙΘΑΡΟΤΟ ΜΕ ΟΥΖΟ 🍃 🌸 26 €

Orzotto with sauteed headless shrimp, flame ouzo, basil leaf, orzo and tomato fricasse sauce.
Κριθαρότο με γαρίδες σβησμένες με ούζο, φύλλα βασιλικού και σάλτσα ντομάτας φρικασέ.

SPRING RISOTTO / ΑΝΟΙΞΙΑΤΙΚΟ ΡΙΖΟΤΟ 🍃 14 €

Spring risotto with zucchini and arugulas, white wine and scallions.
Ανοιξιάτικο ριζότο με κολοκύθι και ρόκα, λευκό κρασί και φρέσκο κρεμμυδάκι.

SHRIMP RISOTTO WITH LEMON CREAM / ΡΙΖΟΤΟ ΓΑΡΙΔΑΣ ΜΕ ΚΡΕΜΑ ΛΕΜΟΝΙΟΥ 🌸 26 €

Risotto with lemon cream, asparagus and shrimps.
Ριζότο γαρίδας με κρέμα λεμονιού και σπαράγγια.

FROM THE LAND

ΑΠΟ ΤΗ ΓΗ

BAKED HALF CHICKEN / ΜΙΣΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΦΟΥΡΝΟΥ 20 €

Oven roasted half chicken, semi boneless, herbs, mushrooms, carrots, saute spinach and chicken gravy sauce.
Ψητό κοτόπουλο στον φούρνο, αρωματικά βότανα, μανιτάρια, καρότα, σπανάκι και σάλτσα ψητού κοτόπουλου.

LAMB CHOPS / ΑΡΝΙΣΙΑ ΠΑΪΔΑΚΙΑ 36 €

Rosemary garlic marinated double cut grilled lamb rack, roasted lemon potatoes and asparagus.

Μαριναρισμένα, διπλής κοπής, αρνίσια παιδάκια με δεντρολίβανο και σκόρδο,
ψημένα στην σχάρα με πατάτες φούρνου και σπαράγγια.

BEEF CHEEKS / ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΜΑΓΟΥΛΑ 28 €

Braised beef cheeks, red wine demi emulsion, pearl onions, green beans and fingerling potatoes.

Μοσχαρίσια μάγουλα με γαλάκτωμα από κόκκινο κρασί, κοκκάρι κρεμμυδιού, φασολάκια και μικρές πατατούλες.



PORK LOIN / ΧΟΙΡΙΝΟ ΦΙΛΕΤΟ ✨ 22 €

Grilled pork tenderloin, sweet potatoes puree, spicy herbs,
grilled cherries, golden raisins, feta yogurt mousse, crumbled
hazelnuts and cherry demi glace sauce.

Χοιρινό φιλέτο σχάρας, πουρές γλυκοπατάτας, αρωματισμένα μπαχαρικά,
κεράσια σχάρας, σταφίδες, κρέμα γιαουρτιού με φέτα,
σπασμένο φουντούκι και σάλτσα κερασιού.

MOUSAKA / ΜΟΥΣΑΚΑΣ 🍷 20 €

Traditional baked casserole of spiced beef, eggplant,
potato and bechamel creme.

Παραδοσιακός μουσακάς με αρωματικό μοσχαρίσιο κιμά,
μελιτζάνα, πατάτα και κρέμα μπεσαμέλ.



FROM THE SEA ΑΠΟ ΤΗ ΘΑΛΑΣΣΑ

CHARCOAL FRESH WHOLE FISH

Served deboned with lemon EVOO emulsion. The above served with Wild Greens
“Tsigarista” smoked pork “siglino” Manis, fennel, lemon, EVOO.

ΦΡΕΣΚΟ ΟΛΟΚΛΗΡΟ ΨΑΡΙ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ

Σερβίρεται φιλεταρισμένο συνοδεία λαδολέμονου, με άγρια χόρτα βλήτα “Τσιγαριστά”,
σύγκλινο Μάνης, μάραθο, λεμόνι και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο.

11

BRONZINO / ΛΑΥΡΑΚΙ 30 €

Loup de Mer from the Aegean.

Lean white fish, mild and sweet, with moist tender flakes.
Λαυράκι από το Αιγαίο. Άπαχο λευκό ψάρι, ήπιο και γλυκό.

ROYAL DORADO / ΤΣΙΠΟΥΡΑ 28 €

Royal dorado from the Ionian Sea, mild flavor and firm body.
Βασιλική τσιπούρα Ιονίου με ήπια γεύση και σφιχτό σώμα.





SWORDFISH SKEWERS / ΞΙΦΙΑΣ ΣΟΥΒΛΑΚΙ ✨ 26 €

Marinated swordfish skewers. Served with Wild Greens “Tsigarista”,
smoked pork “Siglino” Manis, fennel, lemon and EVOO.

Μαριναρισμένο σουβλάκι ξιφία. Σερβίρεται με άγρια χόρτα βλήτα “Τσιγαριστά”,
“Σύγκλινο” Μάνης, μάραθο, λεμόνι και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο.

BAKED COD FISH / ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ 🍷 26 €

Baked cod with herbs, tomatoes, scallions,
fingerling potatoes, Kalamata olives and Heirloom carrots.

Μπακαλιάρος στον φούρνο με αρωματικά βότανα, ντομάτα, φρέσκο κρεμμύδι,
πατατούλες, ελιές Καλαμάτας, πολύχρωμα ντοματίνια και καρότα Heirloom.

SIDE DISHES / ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ 8 €

Greek fries with feta cheese / Τηγανητές πατάτες με τριμμένη φέτα

Roasted lemon potatoes / Λεμονάτες πατάτες φούρνου

Green beans / Φασολάκια

Asparagus / Σπαράγγια

Wild Greens “Tsigarista” horta / Άγρια χόρτα βλήτα “Τσιγαριστά”



DESSERTS ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

CARAMEL APPLE OF CHIOS / ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΑ ΜΗΛΑ ΧΙΟΥ 14 €

Caramelized green apple with Masticha liqueur, pistachios and “Kaimaki” ice cream.

Καραμελωμένα πράσινα μήλα με λικέρ Μαστίχας Χιού, φυστίκι Αιγίνης και παγωτό καϊμάκι.

13

ORANGE CAKE / ΠΟΡΤΟΚΑΛΟΠΙΤΑ 14 €

Greek orange sponge cake in honey syrup and French vanilla ice cream.

Ελληνική πορτοκαλόπιτα σε σιρόπι μελιού, με παγωτό Γαλλικής βανίλιας.

CUSTARD PUDDING PIE / ΓΑΛΑΤΟΠΙΤΑ 12 €

Greek custard pudding pie with phyllo pastry.

Ελληνική γαλατόπιτα τυλιγμένη σε φύλο κρούστας.



RESORT & SPA



HOMEMADE TIRAMISU / ΤΙΡΑΜΙΣΟΥ 16 €

Ladyfingers “savoirdi” soaked in espresso coffee, mascarpone cream, dark chocolate chips, cocoa powder, Marsala wine with sour cherry sauce.
Μπισκότα βουτηγμένα σε καφέ εσπρέσσο, κρέμα μασκαρπόνε, κομματάκια σοκολάτας υγείας, κακάο και σάλτσα από κρασί Μαρσάλα και βύσσινο.

SELECTION OF GREEK PASTRIES 16 €
ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΑΠΟ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΓΛΥΚΑ

ICE CREAM or SORBET SCOOP OF YOUR CHOICE 4 €
ΠΑΓΩΤΟ ή ΓΡΑΝΙΤΑ ΜΠΑΛΑ ΤΗΣ ΕΠΙΛΟΓΗΣ ΣΑΣ

FRESH FRUIT IN SEASON 16,50 €
ΦΡΕΣΚΑ ΦΡΟΥΤΑ ΕΠΟΧΗΣ

14

REFRESHMENTS

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

Coca Cola	Κόκα κόλα	3,50 €
Coca Cola Light	Κόκα κόλα λάιτ	3,50 €
Sprite	Σπράιτ	3,50 €
Lemonade	Λεμονάδα	3,50 €
Orange juice	Πορτοκαλάδα	3,50 €
Soda	Σόδα	3,50 €
Tonic	Τόνικ	3,50 €
Ice Tea	Κρύο Τσάι	4,00 €
Bottled Water 1lt	Μεταλλικό Νερό 1lt	3,50 €
Carbonated Water small	Ανθρακούχο Νερό 330 ml	4,00 €
Carbonated Water big	Ανθρακούχο Νερό 1lt	6,00 €

JUICE

ΧΥΜΟΙ

Fresh Orange Juice	Φρέσκος Φυσιικός Χυμός Πορτοκάλι	6,50 €
Special Fresh Fruit Juice	Φρέσκος Φυσιικός Χυμός Σπέσιαλ	10,00 €
Orange Juice	Χυμός Πορτοκάλι	4,00 €
Peach Juice	Χυμός Ροδάκινο	4,00 €
Apple Juice	Χυμός Μήλου	4,00 €
Apricot Juice	Χυμός Βερίκοκου	4,00 €
Banana Juice	Χυμός Μπανάνας	4,00 €
Pineapple Juice	Χυμός Ανανά	4,00 €
Mix Juice	Χυμός Ανάμεικτος	4,00 €

MILK SHAKES

ΜΙΛΚΣΕΪΚΣ

Vanilla	Βανίλια	7,00 €
Chocolate	Σοκολάτα	7,00 €
Strawberry	Φράουλα	7,00 €



RESORT & SPA



COFFEES

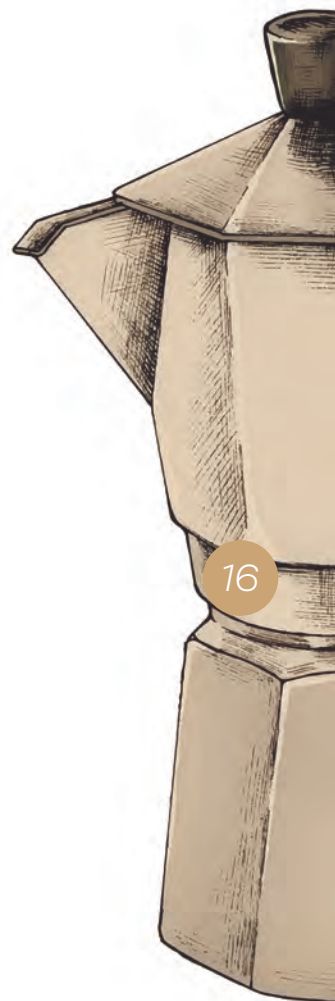
ΚΑΦΕΔΕΣ

Greek Coffee	Ελληνικός καφές	3,20 €
Filter Coffee	Καφές Φίλτρου	3,70 €
Nes Café	Νες Καφέ	4,20 €
Frappé	Φραπέ	4,20 €
Espresso	Εσπρέσο	3,20 €
Espresso Freddo	Εσπρέσο κρύο	4,20 €
Cappuccino	Καπουτσίνο	4,70 €
Cappuccino Freddo	Καπουτσίνο κρύο	4,70 €
Double Cappuccino	Καπουτσίνο διπλό	5,80 €
Mochaccino	Μοκατσίνο	5,30 €
Mochaccino Freddo	Μοκατσίνο κρύο	5,30 €
Hot Chocolate	Σοκολάτα ρόφημα ζεστή	4,20 €
Cold Chocolate	Σοκολάτα ρόφημα κρύα	4,20 €
Tea	Τσάι	4,00 €

SPECIAL COFFEES

ΣΠΕΣΙΑΛ ΚΑΦΕΔΕΣ

Frappé with Ice Cream	Φραπέ με παγωτό	5,80 €
Frappé with Baileys and Kahlua	Φραπέ με Baileys & Kahlua	5,80 €
Filter coffee with Irish Whisky & cream	Καφές φίλτρου με ουίσκι & σαντιγί	5,80 €
Espresso with Amaretto and milk	Εσπρέσο με Amaretto & γάλα	5,80 €
Sicilian coffee with Amaretto	Καπουτσίνο με Amaretto	5,80 €



BEERS ΜΠΥΡΕΣ

Heineken, 500 ml 5 €

Mythos, 500 ml 5 €

Amstel, 500 ml 5 €

Kaiser, 500 ml 5,60 €

Local Beer, 330 ml 5,60 €

Corona, 330 ml 7,80 €

Mc Farland, 330 ml 7,80 €

Erdinger, 330 ml 7,80 €

Alcohol Free, 330 ml 5 €

Fix Dark, 330 ml 7,80 €

17



ALCOHOL DRINKS

ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ

Wine White & Red 187 ml	Κρασί Λευκό & Κόκκινο 187 ml	8,50 €
Ouzo	Ούζο	3,90 €
Ouzo Orange	Ούζο Πορτοκάλι	5,50 €
Tsipouro	Τσίπουρο	3,90 €
Ouzo Plomari 200 ml	Ούζο Πλωμάρι 200 ml	14 €
Tsipouro Tsilili 200 ml	Τσίπουρο Τσιλιλή 200 ml	14 €
Drinks - R.I.D.S.	Ποτά - R.I.D.S.	8 €
Cocktails	Κοκτέιλ	12 €
Simple Whisky	Ούισκι απλό	8 €
Black label whisky	Black label whisky	10 €
Gold label whisky	Gold label whisky	16 €
Blue label whisky	Blue label whisky	42 €
Metaxa brandy 3*	Metaxa brandy 3*	5,50 €
Metaxa brandy 5*	Metaxa brandy 5*	8 €
Metaxa brandy 7*	Metaxa brandy 7*	10 €
Metaxa brandy 12*	Metaxa brandy 12*	13 €
Courvoisier brandy	Courvoisier brandy	22 €



WHITE WINES

ΛΕΥΚΟΙ ΟΙΝΟΙ

187 ml

White, individual

Λευκό, ατομικό **8,50 €**

750 ml

Olympia Golden Beach | *Chardonnay*
Ktima Brintziki, Enipeas | *Roditis*
Nasiakos | *Moschofilero*
Ktima Mercouri, Foloji | *Roditis*
Stavropoulos, Linon | *Assyrtiko, Roditis*
Zacharia Winery, Sklava | *Unique, Rare, Revived*
Ktima Brintziki, *Tinaktorogos*
Novus Winery, A Priori | *Moschofilero*
Ktima Pavlidis, Thema | *Syrah, Agiorgitiko*
Seméli, Aetheria | *Malagouzia, Chardonnay*
Ktima Gerovasiliou | *Malagousia, Assyrtiko*
Antonopoulos | *Sauvignon Blanc*
Ktima Biblia Chora | *Sauvignon Blanc, Assyrtiko*
Ktima Gerovasileiou | *Malagouzia*
Antonopoulos, ANAX | *Chardonnay*
Ktima Brintziki, Sign | *Malagousia, Assyrtiko*

Olympia Golden Beach | *Chardonnay* **20 €**
Κτήμα Μπριντζίκη, Ενιπέας | *Ροδίτης* **21 €**
Νασιάκος | *Μοσχοφίλερο* **22 €**
Κτήμα Μερκούρη, Φολόη | *Ροδίτης* **22 €**
Σταυρόπουλος, Λίνον | *Ασύρτικο, Ροδίτης* **22 €**
Οινοποιείο Ζαχαριά, Σκλάβα | *Ποικιλία Σκλάβα* **24 €**
Κτήμα Μπριντζίκη | *Τινακτορώγος* **25 €**
Novus Winery, A Priori | *Μοσχοφίλερο* **26 €**
Κτήμα Παυλίδη, Thema | *Syrah, Αγιωργίτικο* **28 €**
Seméli, Aetheria | *Μαλαγουζιά, Chardonnay* **29 €**
Κτήμα Γεροβασιλείου | *Μαλαγουζιά, Ασύρτικο* **32 €**
Αντωνόπουλος | *Sauvignon Blanc* **33 €**
Βιβλία Χώρα | *Sauvignon Blanc, Ασύρτικο* **38 €**
Κτήμα Γεροβασιλείου | *Μαλαγουζιά* **39 €**
Αντωνόπουλος, ANAX | *Chardonnay* **53 €**
Κτήμα Μπριντζίκη, Sign | *Μαλαγουζιά, Ασύρτικο* **65 €**

19

FRENCH

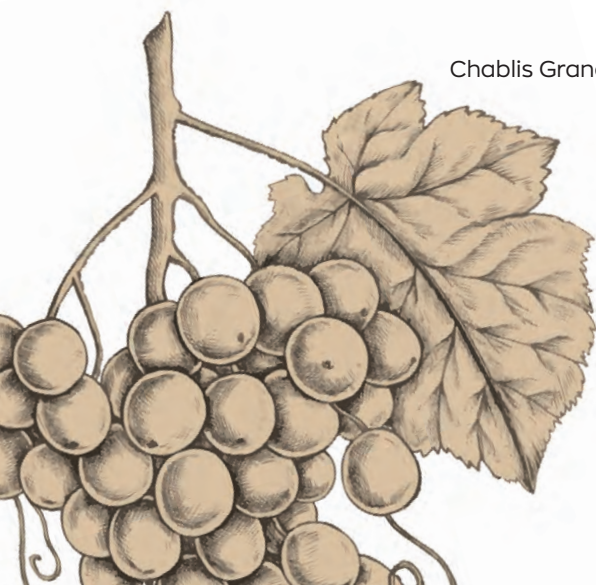
WHITE WINES

ΓΑΛΛΙΚΑ ΛΕΥΚΑ

750 ml

Chablis Grand Cru Blanchot
Chardonnay

Chablis Grand Cru Blanchot **165 €**
Chardonnay



OGB

RESORT & SPA

RED WINES

ΕΡΥΘΡΟΙ ΟΙΝΟΙ

187 ml

Red, individual

Κόκκινο, ατομικό **8,50 €**

750 ml

Olympia Golden Beach <i>Agiorgitiko</i>	Olympia Golden Beach <i>Αγιωργίτικο</i> 20 €
Tsantalis, Rapsani <i>Ksinomavro</i>	Τσάνταλης, Ραψάνη <i>Ξινόμαυρο</i> 21 €
Zacharia Winery, Synastry Syrah OAK <i>Syrah</i>	Οινοποιείο Ζαχαριά, Synastry Syrah OAK <i>Syrah</i> 23 €
Zacharia Winery, Lexis Nemea <i>Agiorgitiko</i>	Οινοποιείο Ζαχαριά, Lexis Νεμέα <i>Αγιωργίτικο</i> 25 €
Ktima Papaioannou, Nemea <i>Agiorgitiko</i>	Κτήμα Παπαϊωάννου, Νεμέα <i>Αγιωργίτικο</i> 26 €
Seméli, Nemea Reserve <i>Agiorgitiko</i>	Seméli Nemea Reserve <i>Αγιωργίτικο</i> 27 €
Ktima Stavropoulou, Ilis <i>Merlot</i>	Κτήμα Σταυρόπουλου, Ήλις <i>Merlot</i> 28 €
Ktima Brintziki <i>Organic wine</i> <i>Augoustiatis</i>	Κτήμα Μπριντζίκη <i>Βιολογικής Καλλιέργειας</i> <i>Αυγουσιτιάτης</i> 30 €
Ktima Pavlidis, Thema <i>Syrah & Agiorgitiko</i>	Κτήμα Παυλίδη, Thema <i>Syrah & Αγιωργίτικο</i> 33 €
Ktima Gerovasiliou <i>Syrah, Merlot</i>	Κτήμα Γεροβασιλείου <i>Syrah, Merlot</i> 40 €
Selected Tsantalis, Rapsani <i>Ksinomavro, Krassato, Stavroto</i>	Επιλεγμένος Τσάνταλη, Ραψάνη <i>Ξινόμαυρο, Κρασάτο, Σταυρωτό</i> 41 €
Ktima Alfa <i>Pinot Noir</i>	Κτήμα Άλφα <i>Pinot Noir</i> 44 €
C. Lazaridi, Château Julia <i>Merlot</i>	Λαζαρίδη, Château Julia <i>Merlot</i> 45 €
Gaia, "S" <i>Syrah & Agiorgitiko</i>	Γαία, "S" <i>Syrah, Αγιωργίτικο</i> 47 €
Ktima Vivlia Chora, Plagios <i>Merlot, Agiorgitiko</i>	Κτήμα Βιβλία Χώρα, Πλαγίως <i>Merlot, Αγιωργίτικο</i> 53 €
Tsantalis, Rapsani, Grande Reserve <i>Xinomavro</i>	Τσάνταλης, Ραψάνη, Grande Reserve <i>Ξινόμαυρο</i> 57 €
Gaia, Ktima Gaia <i>Agiorgitiko</i>	Γαία, Κτήμα Γαία <i>Αγιωργίτικο</i> 58 €
N. Lazaridi, Magic Mountain <i>Cab. Sauvignon 50% & Cabernet Franc 50%</i>	N. Λαζαρίδης, Μαγικό Βουνό <i>Cabernet Sauvignon 50% & Cabernet Franc 50%</i> 68 €
Tsantali, Avaton <i>Limnio, Cabernet Sauvignon</i>	Τσάνταλης, Avaton <i>Λημνιό, Cabernet Sauvignon</i> 98 €

20

FRENCH RED WINES

ΓΑΛΛΙΚΑ ΕΡΥΘΡΑ

750 ml

Château Siran

Château Siran **165 €**



RESORT & SPA

ROSÉ WINES

ΡΟΖΕ ΟΙΝΟΙ

750 ml

Gaia Wines, 14-18 hrs <i>Agiorgitiko</i>	Γαία, 14-18h <i>Αγιωργίτικο</i> 21 €
Ktima Brintziki <i>Augoustiatis</i>	Κτήμα Μπριντζίκη <i>Αυγουσιάτης</i> 25 €
Zacharia Winery, Lexis Gris <i>Moschofilero</i>	Zacharia Winery, Lexis Gris <i>Μοσχοφίλερο</i> 25 €
Novus Winery, Acquarella	Novus Winery, Acquarella 29 €
<i>Moschofilero, Assyrtiko, Syrah</i>	<i>Μοσχοφίλερο, Ασύρτικο, Syrah</i>
Seméli Estate, Delear <i>Syrah & Grenache Rouge</i>	Seméli Estate, Delear <i>Syrah & Grenache Rouge</i> 30 €
Ktima Pavlidis, Thema <i>Tempranill</i>	Παυλίδης, Thema <i>Tempranillo</i> 32 €

21

SWEET WINES

ΓΛΥΚΟΙ ΟΙΝΟΙ

750 ml

Samos Anthemis <i>Moscato Samos</i>	Σάμος Ανθέμη <i>Μοσχάτο Σάμου</i> 25 €
Vinsanto By Gaia <i>Assyrtiko, Aidani, Athiri</i>	Vinsanto By Gaia <i>Ασύρτικο, Αηδάνι, Αθήρι</i> 98 €

OGB

RESORT & SPA



DEMI SWEET WINES

ΗΜΙΓΛΥΚΟΙ ΟΙΝΟΙ

750 ml

Apelia Demi Sec **20 €**

SPARKLING WINES

CHAMPAGNES

ΑΦΡΩΔΕΙΣ ΟΙΝΟΙ ΣΑΜΠΑΝΙΕΣ

Prosecco 200ml **13 €**

Carta Nevada 330ml **14 €**

Moët Chandon 200ml **39 €**

Carta Nevada 750ml **42 €**

Prosecco 750ml **50 €**

Gordon Negro 750ml **50 €**

Asti Martini Rose 750ml **53 €**

Moët Chandon 750ml **165 €**

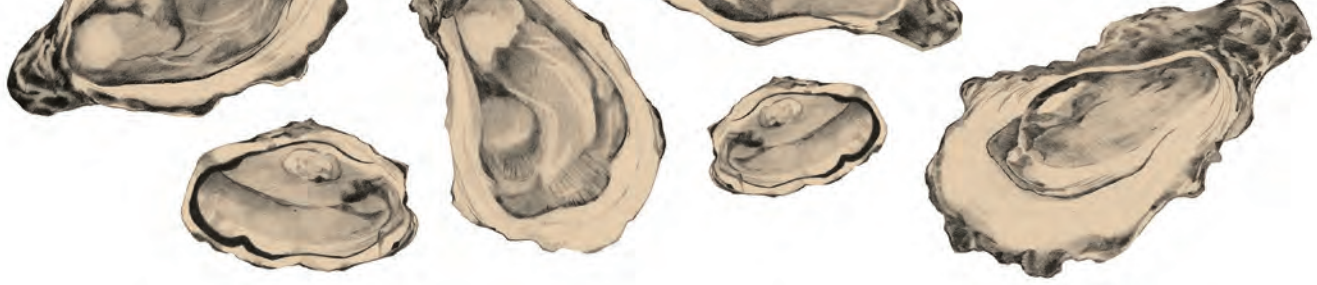
Don Perignon 750ml **350 €**

22



OGB

RESORT & SPA



ALLERGENS / FOOD INTOLERANCE

According to the current European legislation, ingredients with food allergens that concern packaged and non-prepackaged (loose) foods and may cause allergies, are the following:

- Cereals that contain gluten, ie: wheat, rye, barley, oats, olives, kamut grain or hybrid varieties and cereals based on these cereals, except: wheat-based glucose syrups, wheat-based maltodextrin, barley-based glucose syrup, grains used to produce alcoholic spirits, including ethyl alcohol of agricultural origin.
 - Carcinoids and carcinoid-based products.
 - Eggs and egg-based products.
 - Fish and fish-based products, except: Fish gelatin used as a carrier of vitamins or carotenoids & fish gelatin or fish glue used as a clarifying agent in beers and wines.
 - Peanuts (peanuts) and peanut-based products.
 - Soy and soy-based products, except: Fully refined soybean oil and fats derived from soy, naturally occurring tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha acetate tocopherol, natural D-alpha electric tocopherol from soybean seed, phytosterols and phytosterols derived from vegetable oils from soybeans, phytosterols produced by plant oil sterols from soybeans.
 - Milk and milk-based products (including lactose), except: the whey used to make alcoholic beverages, including ethyl alcohol of agricultural origin & lactitol.
 - Fruits with shell.
 - Celery and celery-based products.
 - Mustard and mustard-based products.
 - Sesame seeds and products based on sesame seeds.
 - Sulfur dioxide and sulfur compounds at concentrations above 10 mg / kg or 10 mg / litre expressed as SO₂ calculated on products offered for consumption or reconstituted according to the instructions of the manufacturer.
 - Lupine and lupine-based products.
 - Molluscs and mollusc-based products.
- During the production of our products, the absence of traces of allergenic ingredients cannot be guaranteed.
 - Consuming raw or undercooked meat, poultry, seafood or eggs, may increase your RISK of foodborne illness.
 - Please let us know if you have any food allergies or special dietary needs.

23

ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ / ΔΥΣΑΝΕΞΙΑ ΣΕ ΤΡΟΦΙΜΑ

Σύμφωνα με την ισχύουσα ευρωπαϊκή νομοθεσία, τα συστατικά με αλλεργιογόνα τροφίμων που αφορούν συσκευασμένα και μη προσυσκευασμένα (χύμα) τρόφιμα και δύνανται να προκαλέσουν αλλεργίες, είναι τα ακόλουθα:

- Σιτηρά που περιέχουν γλουτένη (δηλαδή σιτάρι, κριθάρι, βρώμη, σίκαλη κ.τ.λ.) και προϊόντα που έχουν ως βάση τα σιτηρά αυτά.
 - Αυγά και προϊόντα με βάση τα αυγά.
 - Ψάρια και προϊόντα με βάση τα ψάρια.
 - Αραχίδες (αράπικα φιστίκια) και προϊόντα τους.
 - Σόγια και προϊόντα της.
 - Γάλα και γαλακτοκομικά συμπεριλαμβανομένης της λακτόζης.
 - Ξηροί καρποί με κέλυφος (όπως αμύγδαλα, καρύδια, πεκάν, φιστίκια κ.λπ.) και προϊόντα τους.
 - Σέλινο και προϊόντα προερχόμενα από σέλινο.
 - Μουστάρδα και προϊόντα που προέρχονται από αυτή (σινάπι).
 - Σουσάμι και προϊόντα που προέρχονται από σηςάμι.
 - Διοξειδίο του θείου και θειώδη ενώσεις.
 - Οστρακοειδή και προϊόντα με βάση τα οστρακοειδή (καρκινοειδή).
 - Λούπινο (οσπριοειδές φυτό) και προϊόντα του.
 - Μαλάκια (χταπόδι, καλαμάρι κ.ά.) και προϊόντα τους.
- Κατά την παραγωγή των προϊόντων μας δεν μπορεί να διασφαλιστεί η απουσία ιχνών από αλλεργιογόνα συστατικά.
 - Η κατανάλωση ωμού ή μή μαγειρεμένου κρέατος, πουλερικών, θαλασσινών ή και αυγών, μπορεί να αυξήσουν τον ΚΙΝΔΥΝΟ για τροφιμογενείς ασθένειες.
 - Παρακαλώ, όπως μας ενημερώσετε για τυχόν αλλεργίες.

- The restaurant is obliged to provide complaint forms in a designated case by the establishment's exit, for submitting written complaints.
- Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt or invoice).
- Prices include all taxes.
- All prices are subject to change without notice.
- The store is required to issue a receipt.

Person in charge of market inspection: Markos Baladimas.
Certified Professional Food Manager
by Prometric USA.

- Το κατάστημα υποχρεούνται να διαθέτει έντυπα δελτία, σε ειδική θήκη, δίπλα στην έξοδο, για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.
- Ο καταναλωτής δεν έχει την υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό δελτίο (απόδειξη τιμολόγιο).
- Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις, ΦΠΑ, σέρβις και Δημοτικός Φόρος.
- Οι τιμές του καταλόγου μπορεί να αλλάξουν χωρίς προειδοποίηση.
- Το κατάστημα υποχρεούνται στην έκδοση απόδειξης ταμειακής.

Αγορανομικός υπεύθυνος: Μάρκος Μπαλαδήμας.

*Πιστοποιημένος Διευθυντής Τροφίμων
by Prometric USA.*



RESORT & SPA