

Passaggio

— ALL DAY A LA CARTE MENU —

SOUPS | SUPPEN | SOUPES | ΣΟΥΠΕΣ

FISH SOUP WITH FISH OF THE DAY

12

Krokos Kozanis saffron*, fresh vegetables

FISCHSUPPE MIT FISCH DES TAGES

Safran aus Kozani*, frisches Gemüse

SOUPE AU POISSON DU JOUR

Saffran Krokos Kozanis*, légumes frais

ΨΑΡΟΣΟΥΠΑ ΜΕ ΨΑΡΙ ΗΜΕΡΑΣ

Κρόκος Κοζάνης*, φρέσκα λαχανικά

SMALL PLATES | KLEINE GERICHTE | PETITS PLATS | ΜΙΚΡΑ ΠΙΑΤΑ

TZATZIKI

5

Greek yoghurt, garlic, cucumber, olive oil

Griechischer Joghurt, Knoblauch, Gurke, Olivenöl

Yaourt grec, ail, concombre, huile d'olive

Ελληνικό γιαούρτι, σκόρδο, αγγούρι, ελαιόλαδο

SPICY FETA CHEESE DIP

6

Anthotyro cheese, feta cheese*, olive oil, cherry tomato confit, toasted pine nuts, basil

PIKANTER FETA-DIP

Anthotyro-Weichkäse, Feta-Käse*, Olivenöl, Kirschtomaten-Confit, geröstete Pinienkerne, Basilikum

DIP ÉPICÉ À LA FETA

Fromage anthotyro, feta*, huile d'olive, tomates cerises confites, pignons grillés, basilic

ΝΤΙΠΑΚΙ ΠΙΚΑΝΤΙΚΗΣ ΦΕΤΑΣ

Ανθότυρο, φέτα*, ελαιόλαδο, τοματίνι κονφί καβουρδισμένο κουκουνάρι, βασιλικός

YELLOW SPLIT PEA PURÉE

5

Santorini yellow split pea purée*, caramelised onions, capers

FAVA 

Fava aus Santorin*, karamellisierte Zwiebeln, Kapern

PURÉE DE GESSES 

Purée de gesses de Santorin*, oignons caramélisés, câpres

ΦΑΒΑ 

Φάβα Σαντορίνης*, καραμελωμένο κρεμμύδι, κάπαρη

WHITE FISH ROE SPREAD

6

White fish roe, olive oil, lemon confit

WEISSE FISCHROGEN-MOUSSE

Weiße Fischrogenpaste, Olivenöl, Zitronenconfit

TARAMA D'ŒUFS DE POISSON BLANC

Tarama blanc, huile d'olive, citron confit

ΜΟΥΣ ΛΕΥΚΟΥ ΤΑΡΑΜΑ

Λευκός ταραμάς, ελαιόλαδο, κονφί λεμόνι

GRILLED SARDINES

7

Santorini yellow split pea purée, shallot, olive oil, lemon confit, herb oil

SARDINEN VOM GRILL

Fava aus Santorin, Schalotten, Olivenöl, Zitronenconfit, Kräuteröl

SARDINES GRILLÉES

Purée de gesses de Santorin, échalotes, huile d'olive, citron confit, huile aux herbes

ΣΑΡΔΕΛΑ ΣΧΑΡΑΣ

Φάβα Σαντορίνης, κρεμμύδι εσαλότ, ελαιόλαδο, λεμόνι κονφί, λάδι μυρωδικών

GRILLED SEASONAL GREENS

6

Seasonal greens, fennel, oil lemon dressing

SAISONALES WILDGEMÜSE VOM GRIL

Saisonales Wildgemüse, Fenchelgrün, Öl-Zitronen-Sauce

LÉGUMES DE SAISON GRILLÉS

Légumes de saison, fenouil, vinaigrette à l'huile et au citron

ΧΟΡΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΣΤΗΝ ΣΧΑΡΑ

Χόρτα εποχής, μάρθο, λαδολέμονο

SALTED CURED AMBERJACK

12

Pickled fennel, basil oil, agretti, celery, green apple

GERÖKELTE BERNSTEINMAKRELE

Fenchel eingelegt, Basilikumöl, Salz, Sellerie, grüner Apfel

SÉRIOLE SALÉE

Fenouil mariné, huile de basilic, agretti, céleri, pomme verte

ΛΑΚΕΡΔΑ ΜΑΓΙΑΤΙΚΟΥ

Πίκλα φινόκιο, λάδι βασιλικού, αλμύρα, σέλερυ, πράσινο μήλο

COUNTRY STYLE BABY POTATOES

6

Parmesan cheese, truffle mayonnaise, chives, smoked pancetta

BABYKARTOFFELN IM COUNTRY STYLE

Parmesankäse, Trüffelmayonnaise, Schnittlauch, geräucherter Pancetta

POMMES DE TERRE GRENAILLE À LA CAMPAGNARDE

Parmesan, mayonnaise à la truffe, ciboulette, pancetta fumée

BABY ΠΑΤΑΤΕΣ COUNTRY-STYLE

Παρμεζάνα, μαγιονέζα τρούφας, σχοινόπρασο, καπνιστή πανσέτα

SHRIMP** SAGANAKI

12

Tomato sauce, cherry tomato confit, basil, feta cheese*

'SAGANAKI'-AUFLAUF MIT GARNELEN**

Tomatensauce, Kirschtomaten-Confit, Basilikum, Feta-Käse*

CREVETTES** SAGANAKI

Sauce tomate, tomates cerises confites, basilic, feta*

ΓΑΡΙΔΑ** ΣΑΓΑΝΑΚΙ

Σάλτσα ντομάτας, ντοματίνια κονφί, βασιλικός, φέτα*

MOUSSAKA

12

Ox tail ragoût, aubergine, courgette, parmesan cheese, béchamel

MOUSAKA

Ragout vom Rinderschwanz, Aubergine, Zucchini, Parmesankäse, Béchamel

MOUSSAKA

Ragoût de queue de bœuf, aubergine, courgette, parmesan, béchamel

ΜΟΥΣΑΚΑΣ

Ουρά μοσχαρίσια ραγού, μελιτζάνα, κολοκυθάκι, παρμεζάνα, μπεσαμέλ

LAMB MEATBALLS

13

Pita chips, Florina pepper relish

LAMM-FLEISCHBÄLLCHEN

Kleine Pitas, Relish aus roten 'Florina'-Spitzpaprika

BOULETTES D'AGNEAU

Chips de pita, relish de poivron de Florina

ΑΡΝΙΣΙΑ ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ

Πιτάκια, ρέλις πιπεριάς Φλωρίνης

SALADS | SALATE | SALADES | ΣΑΛΑΤΕΣ

GREEK SALAD

9

Tomato, pickled onion, cucumber, pepper, olives,
sour myzithra cheese*, extra virgin olive oil, grape syrup

GRIECHISCHER SALAT

Tomate, eingelegte Zwiebeln, Gurke, Paprika, Oliven,
Xinomyzithra-Weichkäse*, natives Olivenöl extra, Mostsirup

SALADE GRECQUE

Tomate, oignon mariné, concombre, poivron, olives,
fromage myzithra aigre*, huile d'olive extra vierge, sirop de raisin

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ

Ντομάτα, κρεμμύδι πίκλα, αγγούρι, πιπεριά, ελιές, ξινομυζήθρα*,
εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, πετιμέζι

GREEN CORFIOT SALAD

11

Mesclun, noumboulo*, croutons, sykomaïda fig pie, pistachio,
Corfiot graviera cheese, kumquat dressing

GRÜNER KORFU-SALAT

Mesclun, 'Noumpoulo'-Schweineschinken*, Croutons, Feigensüßigkeit 'Sykomaïda',
Pistazien aus Ägina, Graviera-Käse aus Korfu, Kumquat-Dressing

SALADE VERTE CORFIOTE

Mesclun, noumboulo*, croûtons, gâteau aux figues sykomaïda, pistache,
fromage graviera de Corfou, vinaigrette au kumquat

ΠΡΑΣΙΝΗ ΚΕΡΚΥΡΑΪΚΗ ΣΑΛΑΤΑ

Μεσκλάν, νούμπουλο*, κρουτόν, συκόμαϊδα, φυστίκι Αιγίνης,
κερκυραϊκή γραβιέρα, ντρέσινγκ κουμ κουατ

OCTOPUS SALAD

11

Baby potatoes, octopus**, sun-dried tomato, capers, spring onion,
fennel, parsley, oil lemon dressing

ΟΚΤΟΠΟΥΣ-SALAT

Babykartoffeln, Oktopus**, sonnengetrocknete Tomaten, Kapern,
Frühlingszwiebeln, Fenchel, Petersilie, Öl-Zitronen-Sauce

SALADE DE POULPE

Pommes de terre, poulpe**, tomates séchées, câpres, oignons verts,
fenouil, persil, vinaigrette à l'huile et au citron

ΧΤΑΠΟΔΟΣΑΛΑΤΑ

Baby πατάτα, χταπόδι**, λιαστή ντομάτα, κάπαρη, κρεμμυδάκι φρέσκο,
φινόκιο, μαϊντανός, λαδολέμονο

BEETROOT SALAD

11

Variety of beetroots, strawberry vinegar, goat cheese,
green apple, arugula, walnuts

SALAT MIT ROTER BEETE

Rote Beete, Erdbeeressig, Ziegenkäse, grüner Apfel,
Rucola, Walnüsse

SALADE DE BETTERAVES

Variété de betteraves, vinaigre de fraise, fromage de chèvre,
pomme verte, roquette, noix

ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΠΑΝΤΖΑΡΙΑ

Ποικιλία παντζαριών, ξύδι φράουλας, κατσικίσιο τυρί,
πράσινο μήλο, ρόκα, καρύδια

MAIN COURSES | PLATTEN | PLATS PRINCIPAUX | ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

PACCHERI

12

Paccheri pasta, fresh tomato sauce, basil leaves, herb oil

PACCHERI

Paccheri-Nudeln, frische Tomatensauce, Basilikumblätter, Kräuteröl

PACCHERI

Pâtes paccheri, sauce tomate fraîche, feuilles de basilic, huile d'herbes

PACCHERI

Ζυμαρικό paccheri, σάλτσα φρέσκιας ντομάτας, φύλλα βασιλικού, λάδι μυρωδικών

GNOCCHI WITH WILD MUSHROOMS

14

Handmade gnocchi, mushroom assortment,
toasted hazelnuts, blue cheese

GNOCCHI MIT WALDPILZEN

Handgemachte Gnocchi, verschiedene Pilzsorten,
geröstete Haselnüsse, Blauschimmelkäse

GNOCCHI AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES

Gnocchi faits maison, assortiment de champignons,
noisettes grillées, fromage bleu

NIOKI ME ΑΓΡΙΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ

Χειροποίητα νιόκι, ποικιλία μανιταριών, φουντούκι καβουρδισμένο,
blue cheese

FISH OF THE DAY WITH BIANCO SAUCE

20

Steamed fish, roasted broccoli, cauliflower, carrot

FISCH DES TAGES MIT BIANCO-SAUCE

Gedünsteter Fisch, Broccoli, Blumenkohl, Karotten vom Grill

POISSON DU JOUR À LA SAUCE BIANCO

Poisson à la vapeur, brocoli rôti, chou-fleur, carotte

ΨΑΡΙ ΗΜΕΡΑΣ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΜΠΙΑΝΚΟ

Ψάρι ατμού, ψητό μπρόκολο, κουνουπίδι, καρότο

SHRIMP** RISOTTO

18

Lime, chives, Parmesan cheese, homemade shrimp broth

GARNELEN**-RISOTTO

Limette, Schnittlauch, Parmesankäse, hausgemachte Garnelenbrühe

RISOTTO AUX CREVETTES**

Citron vert, ciboulette, parmesan, bouillon de crevettes maison

ΡΙΖΟΤΟ ΓΑΡΙΔΑΣ**

Μοσχολέμονο, σχοινόπρασο, παρμεζάνα, σπιτικός ζωμός γαρίδας

VEAL GIOUVETSI (PASTA CASSEROLE)

18

Orzo, ox tail, chives, graviera cheese

NUDEL-RINDFLEISCHEINTOPF 'GIOUVETSI'

Orzo, Rinderschwanz, Schnittlauch, Graviera-Käse

VEAU GIOUVETSI (RAGOÛT AUX PÂTES)

Langues d'oiseaux, queue de bœuf, ciboulette, fromage graviera

ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ ΜΟΣΧΑΡΙ

Κριθαράκι, μοσχαρίσια ουρά, σχοινόπρασο, γραβιέρα

BEEF STRIPLOIN	28
Beef steak, mashed potatoes with truffle, pepper sauce	
'STRIPLOIN'-RINDERSTEAK	
Rindersteak, Kartoffelpüree mit Trüffel, Pfeffersauce	
CONTRE-FILET DE BŒUF	
Steak de bœuf, purée de pommes de terre à la truffe, sauce au poivre	
ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΜΠΡΙΖΟΛΑ 'STRIPLOIN'	
Μοσχαρίσια μπριζόλα, πουρές πατάτας με τρούφα, σάλτσα πιπεριών	

GRILLED BANTAM CHICKEN	18
Baby potatoes, zucchini, broccoli, oil lemon dressing, thyme	
KLEINES HÄHNCHEN VOM GRILL	
Babykartoffeln, Zucchini, Broccoli, Öl-Zitronen-Sauce, Thymia	
POULET BANTAM GRILLÉ	
Pommes de terre grenaille, courgettes, brocolis, vinaigrette à l'huile et au citron, thym	
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΝΑΝΑΚΙ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ	
Baby πατάτα, κολοκυθάκι, μπρόκολο, λαδολέμονο, θυμάρι	

PLATTERS | PLATTEN | PLATEAUX | ΠΛΑΤΟ

GREEK AND INTERNATIONAL CHEESE PLATTER	14
Breadsticks, tomato jam	
PLATTE MIT GRIECHISCHEN UND INTERNATIONALEN KÄSESORTEN	
Brotstangen, Tomatenmarmelade	
PLATEAU DE FROMAGES GRECS ET INTERNATIONAUX	
Grissini, confiture de tomate	
ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΚΑΙ ΔΙΕΘΝΩΝ ΤΥΡΙΩΝ	
Κριτσίνια, μαρμελάδα ντομάτας	

COLD CUT PLATTER	14
Breadsticks, cherry tomatoes, olives	
WURSTPLATTE	
Brotstangen, Kirschtomaten, Oliven	
PLATEAU DE CHARCUTERIE	
Grissini, tomates cerises, olives	
ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ	
Κριτσίνια, ντοματίνια, ελιές	

MEAT MEZE FOR 2 OR FOR 4	16/ 27
Beef burger, chicken, lamb meatballs, sausage, chips, pita chips, tzatziki	
FLEISCH-MEZE FÜR 2 ODER FÜR 4 PERSONEN	
Rindfleisch-Burger, Hähnchen, Lammfleischbällchen, Wurst, Kartoffeln, kleine Pitas, Tzatziki	
MEZZE DE VIANDE POUR 2 OU POUR 4	
Steak haché de bœuf, poulet, boulettes d'agneau, saucisses, frites, pita chips, tzatziki	
ΜΕΖΕΣ ΚΡΕΑΤΙΚΩΝ ΓΙΑ 2 Η ΓΙΑ 4	
Μπιφτέκι μοσχαρίσιο, κοτόπουλο, αρνίσια κεφτεδάκια, λουκάνικο, πατάτες, πιτάκια, τζατζίκι	

FISH MEZE FOR 2 OR FOR 4	15/ 26
Grilled sardines, shrimp**, octopus**, greens, yellow split pea purée, pickled pepper	
FISCH-MEZE FÜR 2 ODER FÜR 4 PERSONEN	
Sardinen vom Grill, Garnelen**, Oktopus**, Wildgemüse, Fava, eingelegte Paprika	
MEZZE DE POISSON POUR 2 OU POUR 4	
Sardines grillées, crevettes**, poulpe**, légumes verts, purée de gesses, poivron mariné	
ΜΕΖΕΣ ΨΑΡΙΚΩΝ ΓΙΑ 2 Η ΓΙΑ 4	
Σαρδέλα σχάρας, γαρίδα**, χταπόδι**, χόρτα, φάβα, πιπεράκι τουρσί	

DESSERTS | NACHSPEISEN | DESSERTS | ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

CHOCOLATE CRÉMEUX

9

Feuilletine, hazelnut, caramelised banana

CHOCOLAT CREMEUX

Waffelkrümel, Haselnuss, karamellisierte Banane

CRÉMEUX AU CHOCOLAT

Feuilletine, noisette, banane caramélisée

ΚΡΕΜΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

Φεγγεντίνι, φουντούκι, καραμελωμένη μπανάνα

MILLE-FEUILLE

9

Pastry cream flavoured with basil, syrupy pineapple, blackberries

MILLEFEUILLE

Konditorcreme aromatisiert mit Basilikum, Ananas in Sirup, Himbeeren

MILLE-FEUILLE

Crème pâtissière aromatisée au basilic, ananas confit, mûres

ΜΙΛΦΕΪΓ

Κρέμα πατισεριί αρωματισμένη με βασιλικό, σιροπιασμένος ανανάς, βατόμουρα

TIRAMISU

9

Savoiardi, espresso espuma, feuilletine, bourbon, cocoa

TIRAMISU

Löffelbiskuit, Espresso-Espuma, Feuilletine, Bourbon, Kakao

TIRAMISU

Biscuits à la cuillère, espuma d'espresso, feuilletine, bourbon, cacao

ΤΙΡΑΜΙΣΟΥ

Σαβαγιάρ, εσπούμα εσπρέσο, φεγγεντίνη, bourbon, κακάο

VARIETY OF ICE CREAM AND SORBET FLAVOURS

7

VERSCHIEDENE EISSORTEN UND SORBETS

VARIÉTÉ DE GLACES ET DE SORBETS

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΠΑΓΩΤΩΝ ΚΑΙ ΣΟΡΜΠΕ

SEASONAL FRUIT SALAD

7

OBSTSALAT DER SAISON

SALADE DE FRUITS DE SAISON

ΦΡΟΥΤΟΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ



VEGETARIAN DISH

or a dish that can be made vegetarian with small adjustments.

Please inform our staff of any dietary restrictions and allergies.

Olive oil is used in fresh salads, whereas sunflower seed oil is preferred for frying.



VEGETARISCHES GERICHT

oder ein Gericht, das mit kleinen Anpassungen vegetarisch gemacht werden kann.

Bitte informieren Sie unser Personal über mögliche diätetische Besonderheiten und Allergien.

Das Öl, das in frischen Salaten verwendet wird, ist Olivenöl. Sonnenblumenöl wird zum Frittieren verwendet.



PLAT VÉGÉTARIEN

ou un plat qui peut être rendu végétarien avec quelques ajustements.

Veuillez informer notre personnel de toute restriction alimentaire ou allergie éventuelle.

L'huile utilisée pour les salades fraîches est de l'huile d'olive. L'huile de tournesol est utilisée pour la friture.



ΧΟΡΤΟΦΑΓΙΚΟ ΠΙΑΤΟ

ή ένα πιάτο που μπορεί να γίνει χορτοφαγικό με μικρές προσαρμογές.

Παρακαλώ ενημερώστε το προσωπικό μας για πιθανές διατροφικές ιδιαιτερότητες και αλλεργίες.

Το λάδι που χρησιμοποιείται στις φρέσκες σαλάτες είναι ελαιόλαδο. Το ηλιέλαιο χρησιμοποιείται για το τηγάνισμα.

PASSAGGIO

Mon Repos Palace

Operating Hours: 12:00-23:00

Food allergies: If you have a special dietary requirement, please inform a member of our staff before you place your order. V.A.T. is included in prices (euros). Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt - invoice). The restaurant / bar is legally required to issue official receipts, certified by the relevant tax office.

Persons under 18 years of age are prohibited from consuming alcoholic beverages. The oil used on salads is olive oil. Sunflower seed oil is used for frying.

*Protected Designation of Origin (PDO). **Frozen product. Responsible of statutory regulations implementation: Hotel General Manager - Ioannis Ntanasis.

Lebensmittelallergien: Wenn Sie eine besondere Diät einhalten müssen, informieren Sie bitte einen unserer Mitarbeiter, bevor Sie Ihre Bestellung aufgeben. MwSt. Ist In Den Preisen Enthalten (Euros) Der Verbraucher Ist Nicht Zur Zahlung Verpflichtet. Wenn Er Nicht Die Zahlungsquittung Erhält (Quittung - Rechnung). Das Restaurant / die Bar ist gesetzlich verpflichtet, amtliche Belege auszustellen, die vom zuständigen Finanzamt beglaubigt sind. Personen unter 18 Jahren ist es untersagt, alkoholische Getränke zu konsumieren. Das in den Salaten verwendete Öl ist Olivenöl. Sonnenblumenöl wird zum Braten verwendet. *Geschützte Ursprungsbezeichnung (G.U.). **Tiefkühlkost.

Verantwortlich für die Umsetzung der gesetzlichen Vorschriften: Hotel General Manager - Ioannis Ntanasis.

La T.V.A. est incluse dans les prix (euros) «le consommateur n'est pas tenu de payer si l'avis de paiement n'a pas été reçu (Reçu - Facture)». Le restaurant/bar est légalement tenu de délivrer des reçus officiels, certifiés par le bureau d'imposition compétent. Il est interdit aux personnes de moins de 18 ans de consommer des boissons alcoolisées.

L'huile utilisée sur les salades est de l'huile d'olive. L'huile de tournesol est utilisée pour la friture. *Appellation d'Origine Protégée (AOP). **Produit congelé.

Responsable de la mise en œuvre des réglementations légales: Gérant de l'hôtel - Ioannis Ntanasis.

Τροφικές αλλεργίες: Εάν έχετε κάποια ειδική διατροφική απαίτηση, παρακαλούμε ενημερώστε ένα μέλος του προσωπικού μας πριν κάνετε την παραγγελία σας.

Ο Φ.Π.Α. περιλαμβάνεται στις αναγραφόμενες τιμές (ΕΥΡΩ). Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη ή τιμολόγιο). Το εστιατόριο/bar υποχρεούται από τον νόμο να εκδίδει επίσημες αποδείξεις, βεβαιωμένες από την αντίστοιχη Δ.Ο.Υ. Σε άτομα κάτω των 18 ετών, απαγορεύεται η κατανάλωση αλκοολούχων ποτών. Το λάδι που χρησιμοποιείται στις σαλάτες είναι ελαιόλαδο, ενώ η χρήση ηλιέλαιου γίνεται μόνο για τηγάνισμα.

*Προϊόν Π.Ο.Π. (Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης). ** Κατεψυγμένο προϊόν. Υπεύθυνος αγορανομικών διατάξεων: Ιωάννης Ντανάσης.