

Passaggio

— ALL DAY A LA CARTE MENU —

ROOM SERVICE

ΠΡΩΙΝΟ

Σερβίρεται από 08:00 – 12:00

SERVICE EN CHAMBRE

PETIT DÉJEUNER

Servi de 8 h à 12 h

Καγιάνας, προζυμένιο ψωμί, καπνιστό χοιρινό "νούμπουλο",
φέτα βαρελίσια

Kagianas, pain au levain, porc fumé "noumpoulo", feta en fût

Γιαούρτι στραγγιστό, καρύδια, μέλι *

Yaourt grec filtré, noix, miel *

Κριτσίνι χαρουπιού, βούτυρο Κερκυραϊκό *,
μαρμελάδα κουμκουάτ, μέλι *

Biscottes de caroube, beurre corfiote *,
confiture de kumquat, miel *

Φρεσκοστυμμένος χυμός πορτοκάλι

Jus d'orange frais

Καφές, τσάι ή αφεψήματα βοτάνων

Café, thé ou infusions de plantes

ΥΓΙΕΙΝΟ ΠΡΩΙΝΟ | PETIT-DÉJEUNER SAIN

20€

Αυγά ποσέ, πολύσπορο ψωμί, ντοματίνια,

αβοκάντο, καπνιστός σολομός

Œufs pochés, pain multi-céréales,

tomates cerises, avocat, saumon fumé

"Super Bowl" γιαούρτι με φρούτα του δάσους,

μπανάνα, γκρανόλα, καρύδια, σπόρους chia

"Super Bowl" yaourt avec fruits des bois,

banane, granola, noix, graines de chia

Φρυγανιές ρυζιού, ταχίνι, φυστικοβούτυρο, μέλι *

Galettes de riz, tahini, beurre de cacahuète, miel *

Ανακατεμένος φυσικός χυμός

Jus de fruits frais

Καφές, τσάι ή αφεψήματα βοτάνων

Café, thé ou infusions de plantes

Πλατώ τυριών & αλλαντικών με καπνιστή γαλοπούλα
ή χοιρινό ώμο, μπαστούνια ψωμιού
Plateau de fromages & charcuterie avec
dinde fumée ou épaule de porc, grissini

Κρουασάν βουτύρου & σοκολάτας
Croissants au beurre & au chocolat

Κέικ βανίλια & σοκολάτα
Gâteau vanille & chocolat

Μπισκότα & φρυγανιές
Biscuits & biscottes

Μαρμελάδα, μέλι, πραλίνα
Confiture, miel, praliné

Δημητριακά με γάλα
Céréales avec lait

Φρεσκοστυμμένος χυμός πορτοκάλι
Jus d'orange frais

Φρούτα εποχής
Fruits de saison

Καφές, τσάι ή αφεψήματα βοτάνων
Café, thé ou infusions de plantes



ROOM SERVICE
ΜΕΝΟΥ ΟΛΗΣ ΤΗΣ ΗΜΕΡΑΣ
Σερβίρεται από 12:00 – 22:30

SERVICE EN CHAMBRE
MENU TOUTE LA JOURNÉE
Servi de 12h00 à 22h30

ΟΡΕΚΤΙΚΑ & ΣΑΛΑΤΕΣ | ENTRÉES & SALADES

Πατάτες τηγανητές Frites	5€
Γαρίδες Saganaki, σάλτσα ντομάτας, βασιλικός, φέτα ** Saganaki de crevettes, sauce tomate, basilic, feta **	12€
Αραντσίνα με ραγού μοσχαρίσιο, ρύζι, καρότο, σέλερι, φρέσκια σάλτσα ντομάτας, γραβιέρα Arancini au ragout de bœuf, riz, carotte, céleri, sauce tomate fraîche, fromage graviera	10€
Πλακέ ψωμί Τσιγαρέλι, καπνιστά χόρτα, σάλτσα ντομάτας, χοιρινό απάκι, κατσικίσιο τυρί Pain plat Tsigareli, légumes fumés, sauce tomate, apaki de porc, fromage de chèvre	10€
Ελληνική σαλάτα: ντοματίνια, αγγούρι, κρεμμύδι, κάπαρη, πράσινη πιπεριά, ελιές Καλαμάτας, κρέμα φέτας, φρυγανιά Salade grecque: tomates cerises, concombre, oignon, câpres, poivron vert, olives Kalamata, crème de feta, biscotte	9€
Σαλάτα παντζάρι: κρέμα κατσικίσιου τυριού, παντζάρι, φύλλα παντζαριού, ελαιόλαδο, ξύδι, καρύδια Salade de betterave: crème de chèvre, betterave, feuilles de betterave, huile d'olive, vinaigre, noix	11€

ΚΥΡΙΑ ΠΙΑΤΑ | PLATS PRINCIPAUX

Ριζότο σπανάκι: σπανάκι, πέστο βοτάνων με φιστίκι Αιγίνης, κρέμα φέτας, άνηθος, ξύσμα λεμονιού Risotto aux épinards: épinards, pesto aux herbes et pistache d'Aegina, crème de feta, aneth, zeste de citron	12€
Ψάρι ημέρας με λαχανικά: ψητό ψάρι, λεμονέ beurre blanc, κολοκύθι, φινόκιο, φύλλα λαχανικών Poisson du jour avec légumes: poisson grillé, beurre blanc au citron, courgettes, fenouil, feuilles de légumes	27€
Pastitsada: raccheri, σιγοψημένο κοτόπουλο, σάλτσα pastitsada, κρέμα γραβιέρα Pastitsada: raccheri, coq braisé, sauce pastitsada, crème de graviera	12€
Κατσίκι στη σχάρα: κατσίκι, καπανατά μελιτζάνας, σάλτσα κατσικιού, δεντρολίβανο Agneau grillé: agneau, caponata d'aubergines, sauce d'agneau, romarin	18€
Μάγουλα μοσχαρίσια Γιουνετσί: μάγουλα μοσχαριού, φρέγκολα, μαντζουράνα, παρμεζάνα Giouvetsi de joue de bœuf: joue de bœuf, fregola, marjolaine, parmesan	16€

ΠΛΑΤΩ | PLATEAUX

Ελληνικά τυριά Αρσενικό Νάξου, Γραβιέρα Κέρκυρας, Μανούρι, Γραβιέρα με 7 πιπεριές, Κεφαλοτύρι Κεφαλονιάς, Μετσοβόνε Fromages grecs Arseniko Naxou, Graviera Corfu, Manouri, Graviera aux 7 poivres, Kefalotyri Kefalonia, Metsovone	14€
Ελληνικά αλλαντικά * Χωριάτικο λουκάνικο Chorizo, μοσχαρίσιο πουμπουλο, χοιρινό πουμπουλο, σαλάμι Λευκάδας, χοιρινό απάκι, καπνιστό κοτόπουλο Charcuteries grecques * Chorizo, πουμπουλο de bœuf, πουμπουλο de porc, salami de Lefkada, apaki de porc, poulet fumé	17€

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ | DESSERTS

Επιδόρπιο ημέρας Dessert du jour	9€
Φρουτοσαλάτα εποχής Salade de fruits de saison	7€
Επιλογή παγωτών & σορμπέ Sélection de glaces & sorbets	7€

ΧΟΡΤΟΦΑΓΙΚΗ ΕΠΙΛΟΓΗ | OPTION VÉGÉTARIENNE

Πιάτο χορτοφαγικό ή πιάτο που μπορεί να γίνει χορτοφαγικό με μικρές αλλαγές Plat végétarien ou plat pouvant être adapté avec de petites modifications	
--	--

Passaggio

— ALL DAY A LA CARTE MENU —

ΔΙΑΙΤΗΤΙΚΕΣ ΑΛΛΕΡΓΙΕΣ & ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ALLERGIES ALIMENTAIRES & INFORMATIONS IMPORTANTES

Αν έχετε ειδικές διατροφικές απαιτήσεις ή αλλεργίες, παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό μας πριν υποβάλετε την παραγγελία σας. Η τιμή περιλαμβάνει ΦΠΑ (ευρώ).

«Ο καταναλωτής δεν υποχρεούται να πληρώσει εάν δεν έχει λάβει την απόδειξη ή τιμολόγιο».

Το εστιατόριο / μπαρ είναι νομικά υποχρεωμένο να εκδίδει επίσημα παραστατικά, πιστοποιημένα από την αρμόδια εφορία.

Απαγορεύεται η κατανάλωση αλκοολούχων ποτών σε άτομα κάτω των 18 ετών.

Το ελαιόλαδο χρησιμοποιείται για τις σαλάτες. Ηλιέλαιο χρησιμοποιείται για τηγάνισμα.

Si vous avez des exigences alimentaires particulières ou des allergies, veuillez informer notre personnel avant de passer votre commande. La TVA est incluse dans les prix (euros).

«Le consommateur n'est pas obligé de payer s'il n'a pas reçu le reçu ou la facture».

Le restaurant / bar est légalement tenu d'émettre des reçus officiels, certifiés par l'administration fiscale compétente. La consommation d'alcool est interdite aux personnes de moins de 18 ans. L'huile d'olive est utilisée pour les salades.

L'huile de tournesol est utilisée pour la friture.

*Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (ΠΟΠ) | *Indication Géographique Protégée (IGP)

**Κατεψυγμένο προϊόν | **Produit surgelé

Υπεύθυνος για την εφαρμογή των κανονιστικών διατάξεων:

Γενικός Διευθυντής Ξενοδοχείου – Ιωάννης Ντανάσης

Responsable de la mise en œuvre des réglementations:

Directeur Général de l'Hôtel – Ioannis Ntanasis