

ROOM SERVICE

ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΠΡΩΙΝΟ / GREEK BREAKFAST

31€

Σερβίρεται από τις 07:00 έως τις 12:00 Served from 07:00 till 12:00

Επιλογή από φρέσκους χυμούς (πορτοκάλι, γκρέιπφρουτ)
Fresh Juice of your preference (orange or grapefruit)

Καλαθάκι με φρεσκοψημένα τυροπιτάκια, σπανακοπιτάκια, κουλούρι Θεσσαλονίκης και ποικιλία από ψωμάκια
Basket with freshly baked mini cheese pies, spinach pies, traditional sesame bread "koulouri" from Thessaloniki and bread rolls selection

Στραπατσάδα με ντομάτα και φέτα
Greek scrambled eggs with tomatoes and feta cheese

Σπιτικές μαρμελάδες, μέλι και βούτυρο ή μαργαρίνη
Homemade marmalades, honey, butter or margarine

Ποικιλία Ελληνικών τυριών (φέτα, μανούρι, κασέρι, γραβιέρα)
Greek cheese varieties (Feta, Manouri, Kasseri and Graviera)

Ρυζόγαλο και μπουγάτσα
Rice pudding and Bougatsa

Ελληνικός καφές ή επιλογή από διάφορα είδη τσάι και αφεψήματα
Greek coffee or tea and herbal selections
Αλλεργιογόνα Allergens: 1, 3, 6, 9, 13, 14, 15

ΠΡΟΓΕΥΜΑ MAKEDONIA PALACE / MAKEDONIA PALACE BREAKFAST

30€

Σερβίρεται από τις 07:00 έως τις 12:00 Served from 07:00 till 12:00

Επιλογή από φρέσκους χυμούς (πορτοκάλι, γκρέιπφρουτ)
Fresh Juice of your preference (orange, grapefruit)

Καλαθάκι με φρεσκοψημένα αρτοποιήματα από τον φούρνο μας (κρουασάν βουτύρου, σοκολάτας, δανέζικα, μηλοπιτάκια)
Basket with freshly baked pastries from our bakery (butter or chocolate croissant, Danish pastries, mini apple pies)

Σπιτικές μαρμελάδες, μέλι, βούτυρο ή μαργαρίνη
Homemade marmalades, honey, butter or margarine

Δύο αυγά φάρμας της επιλογής σας με μπέικον, ζαμπόν ή λουκάνικα
Two farm fresh eggs of your preference served with bacon, ham or sausages

Φρέσκο γάλα – δημητριακά
(All bran, corn flakes, granola, δημητριακά ολικής άλεσης, βρώμη)
Fresh full fat or low fat milk
Cereals of your preference (all bran, corn flakes, granola, whole wheat cereals or oat)

Καφές φίλτρου ντεκαφεϊνέ, ζεστή σοκολάτα, διάφορα είδη από τσάι
Regular or decaffeinated filter coffee, hot chocolate or tea selections
Αλλεργιογόνα Allergens: 1, 3, 6, 13, 14, 15

ΥΓΙΕΙΝΟ ΠΡΩΙΝΟ / HEALTHY BREAKFAST

29€

Σερβίρεται από τις 07:00 έως τις 12:00 Served from 07:00 till 12:00

Επιλογή από φρέσκους χυμούς (πορτοκάλι, γκρέιπφρουτ)
Fresh juice of your preference (orange, grapefruit)

Καλαθάκι με φρεσκοψημένα ψωμιά ολικής αλέσεως και μάφιν.
Basket with fresh baked whole wheat bread and muffins.

Αποβουτυρωμένο γάλα ή γάλα ρυζιού ή σόγιας ή γάλα αμυγδάλου
Low fat milk, rice milk, soy milk or almond milk

Επιλογή από δημητριακά (granola ή νιφάδες βρώμης με φρούτα του δάσους)
Cereals of your preference (granola or oat flakes with forest fruits)

Ελληνικό γιαούρτι με μέλι και καρύδια
Greek yogurt with honey and walnuts

Πράσινο μήλο και φρεσκοκομμένο ακτινίδιο
Green apple and freshly cut kiwi

Καφές φίλτρου ή Ντεκαφεϊνέ ή Επιλογή από διάφορα είδη τσαγιού
Regular or decaffeinated filter coffee or Tea selections
Αλλεργιογόνα Allergens: 1, 3, 6, 13, 14, 15, 16

ΕΥΡΩΠΑΪΚΟ ΠΡΩΙΝΟ / CONTINENTAL BREAKFAST

28€

Σερβίρεται από τις 07:00 έως τις 12:00 Served from 07:00 till 12:00

Επιλογή από φρέσκους χυμούς (πορτοκάλι ή γκρέιπφρουτ)
Fresh juice of your preference (orange or grapefruit)

Καλαθάκι από φρεσκοψημένα αρτοποιήματα από τον φούρνο μας
(κρουασάν, ποικιλία από σφολιάτες, ψωμάκια, σπιτικές μαρμελάδες, μέλι, βούτυρο ή μαργαρίνη)
Basket with fresh baked Danish and bakeries
(croissant, selection of pastries, bread rolls, homemade marmalades, honey, butter or margarine)

Φρεσκοκομμένη φρουτοσαλάτα
Freshly cut fruits salad

Ποικιλία τυριών και αλλαντικών
Cheese and cold cuts varieties

Επιλογή από διάφορα είδη τσάι, ζεστή σοκολάτα, καφές φίλτρου ή ντεκαφεϊνέ
Selection of different types of beverages (Regular or decaffeinated filter coffee, hot chocolate or tea selections)
Αλλεργιογόνα Allergens: 1, 3, 6, 13, 14, 15

ΣΗΜΕΙΩΣΗ NOTICE

Στην περίπτωση που δικαιούστε πρωινό μπορείτε να παραγγείλετε το ευρωπαϊκό πρωϊνό στο δωμάτιό σας (από τις 07:00 – 12:00)

με την επιπλέον χρέωση των 5,00 ευρώ (χρέωση σέρβις).

If breakfast is included in your accommodation rate, you may order the continental breakfast at your room (from 7:00-12:00) with the additional charge of 5 euros (service charge)

A LA CARTE BREAKFAST / ΠΡΩΙΝΟ ΤΗΣ ΕΠΙΛΟΓΗΣ ΣΑΣ

Served from 07:00 till 12:00 Σερβίρεται από τις 07:00 έως τις 12:00

ΧΥΜΟΙ ΚΑΙ ΦΡΟΥΤΑ / JUICES AND FRUIT

Φυσικοί χυμοί φρούτων (πορτοκάλι, γκρέιπφρουτ) Fresh fruit juices (orange, grapefruit)	9€
Δροσεροί χυμοί (μήλο, ντομάτα, ανανάς, κρανμπερι) Cool fresh juices (apple, tomato, pineapple, cranberry)	6€
Επιλογή από φρούτα του δάσους Forest fruits selection	25€
Φρεσκοκομμένα φρούτα εποχής Fresh seasonal fruit platter	11€

ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ ΚΑΙ ΓΙΑΟΥΡΤΙΑ / CEREALS AND YOGURTS

Παραδοσιακός χυλός (νιφάδες βρώμης) Traditional porridge (oat flakes) Αλλεργιογόνα Allergens: 1, 6, 14, 15	10€
Επιλογή από δημητριακά (ολικής άλεσης, granola ή βρώμη) Σερβίρονται με γάλα αγελάδος, σόγιας, ρυζιού ή αμυγδάλου Cereals selection (whole wheat cereals, fitness, granola or oat) Served with: cow's or soy or rice or almond milk Αλλεργιογόνα Allergens: 1, 5, 6, 13, 14, 15	8.5€
Ρυζόγαλο ή γιαούρτι της επιλογής σας (πλήρες, χαμηλών λιπαρών, φρούτα ή μέλι) Rice pudding or yogurt of your preference (full fat or low fat) served with fruits or honey Αλλεργιογόνα Allergens: 1, 6, 14, 15	8€

ΑΠΟ ΤΟΝ ΦΟΥΡΝΟ / FROM OUR BAKERY

Καλαθάκι με επιλογή από λευκά ή ολικής ψωμάκια, κρουασάν και μάφιν Σερβίρονται με σπιτικές μαρμελάδες, βούτυρο ή μαργαρίνη Bread basket selection of white or whole weat bread, croissants and muffins. Served with homemade marmalades, butter or margarine Αλλεργιογόνα Allergens: 1, 3, 6, 13, 14, 15	14€
--	-----

ΑΥΓΑ ΟΜΕΛΕΤΕΣ, ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ ΚΑΙ ΒΑΦΛΕΣ / EGGS, OMELETTES, PANCAKES AND WAFFLES

Δύο αυγά φάρμας της επιλογής σας (τηγανητά, βραστά, ποσέ, σφουγγάτα) Σερβίρονται με επιλογή από μπέικον, ζαμπόν λουκάνικα, ντομάτα ή μανιτάρια Two fresh farm eggs of your preference (fried, boiled, poached, "sfougato") Served with bacon or ham or sausages or tomato or mushrooms Αλλεργιογόνα Allergens: 1, 3, 14	14€
Ομελέτα τριών αυγών με επιλογή από τυρί, ζαμπόν, ντομάτα, μανιτάρια ή μυρωδικά Three eggs omelet, served with cheese or ham or tomato or mushrooms or fresh herbs Αλλεργιογόνα Allergens: 3, 14, 15	14€
Αυγά "en cocotte" με λωρίδες καπνιστού σολωμού Eggs "en cocotte" with smoked salmon strips Αλλεργιογόνα Allergens: 3, 4, 15, 14	18€
Αυγά benedict με english muffin και ζαμπόν ή μπέικον Eggs benedict with english muffin and ham or bacon Αλλεργιογόνα Allergens: 1, 3, 6, 13, 14	19€
Τηγανίτες με μπανάνα ή βάφλες με σιρόπι σφενδάμου ή nutella Pancake with bananas or waffles with maple or nutella Αλλεργιογόνα Allergens: 1, 3, 6, 14, 15	14€

A LA CARTE ΕΠΙΛΟΓΕΣ / A LA CARTE CHOICE

Σερβίρεται από τις 13:00-23:45 / Served from 13:00-23:30

ALMOST RAW

Στρείδια Ωμά ή ψητά Oysters Raw or Roasted A: 6, 12, 14	6,5€ /τμχ, per piece
Τόνος Καρπάτσιο ή Ταρτάρ, πράσινο λεμόνι, κόλιανδρος Tuna Carpaccio or Tartare, green lemon, fresh coriander A: 4, 6	31€
Ψάρι Ημέρας Καρπάτσιο ή Ταρτάρ, ελαιόλαδο, λεμόνι Fish of the day Carpaccio or Tartare, olive oil, lemon A: 4, 6	29€
Αυγοτάραχο Μεσολογγίου Φρυγανισμένα ψωμάκια με βούτυρο και λεμόνι Bottarga from Messolongi Crispy breads with butter and lemon A: 1, 4, 7, 8, 11	32€
Φιλέτο Μόσχου Καρπάτσιο ή Ταρτάρ, τρούφα Beef fillet Carpaccio or Tartare, truffle A: 3, 4, 10, 12	37€

ΟΡΕΚΤΙΚΑ & ΣΑΛΑΤΕΣ / APPETIZERS & SALADS

Χαμόν iberico Ψητές μπρουσκέτες, ντομάτα Jamon iberico Baked bruschettas, tomato A: 1, 7, 8, 11	30€
Χαλλούμι αίγινο "Μαρούλας" Με ντοματοσαλάτα "Maroulas" halloumi cheese from goat milk With tomato salad A: 1, 7, 12	27€
Πίτα στο τηγάνι Με φέτα Ελασσόνας Pan-fried pita With Feta cheese from Elassona A: 1, 7	20€
Μπουγιουρντί Bouyiourdi A: 3, 7	22€

Καλαμάρι στην σχάρα Πέστο βασιλικού, πατάτες νέας σοδειάς, ελιές θρούμπες Χαλκιδικής Grilled squid Basil pesto, baby potatoes, "throumbes" olives from Halkidiki A: 8, 12, 14	30€
Λιαστό χταπόδι Ελαιόλαδο, ρίγανη Sun-dried octopus Olive oil, oregano A: 12, 14	33€
Η μελιτζανοσαλάτα του Salonika Salonika's eggplant salad A: 1, 3, 4, 7, 8, 9, 10, 11	21€
Η ταραμοσαλάτα Λευκός ταραμά και εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο The taramosalata White tarama and extra virgin olive oil A: 1, 4, 10	20€
Τυροκαυτερή Καλαθάκι Λήμνου, καυτερή πιπεριά στην σχάρα, ελαιόλαδο "Tirokafteri" spicy cheese Kalathaki from Limnos A: 1, 7	20€
Παραδοσιακή Ελληνική σαλάτα Παξιμάδι, ελιές, κάππαρη, ρίγανη Traditional Greek salad Rusks, olives, capers, oregano A: 1, 3, 7, 8, 11, 12	21€
Τρυφερά πράσινα σαλατικά με Καρίκι Τήνου Εστραγκόν και σταφύλια Tender green leaves with Kariki of Tinos cheese Tarragon and grapes A: 7, 10, 12	20€
Σαλάτα του Καίσαρα Γαρίδες και κοτόπουλο στο γκριλ Caesar's salad Grilled prawns and chicken A: 1, 2, 7, 12	31€
Η βραστή σαλάτα Βλήτα, κολοκυθάκια, πατάτες, φασολάκια The boiled salad Vlita greens, zucchinis potatoes, green beans A: -	21€
Η Κρητική "κουκουβάγια" Κρίθινα παξιμάδια, ντομάτα, ξύγαλο Σητείας The Cretan "kukounvagia" Barley rusks, tomato, xigalo soft cheese from Sitia A: 1, 7, 8, 11, 12	20€

ΣΟΥΠΑ ΗΜΕΡΑΣ | SOUP OF THE DAY

Η καθημερινή μας σούπα ετοιμάζεται με φρέσκα υλικά
Παρακαλώ ρωτήστε το Προσωπικό μας
Our daily soup is prepared with fresh ingredients
Please ask our Staff

22€

ΠΑΣΤΑ & ΡΙΖΟΤΟ / PASTA & RISOTTO

Ριζότο Acquerello
Γαρίδες, κολοκυθάκια, σαφράν
Risotto Acquerello
Prawns, zucchinis, saffron
A: 2, 7

30€

Paccheri
Γκοργκοντζόλα, προσούτο, φασκόμηλο
Paccheri
Gorgonzola, prosciutto, sage
A: 1, 6, 7, 10

34€

Rigatoni arrabbiata
Μοτσαρέλα και σάλτσα από ψητά ντοματίνια
Rigatoni arrabbiata
Mozzarella and roast cherry tomatoes sauce
A: 1, 6, 7, 10

34€

Fusilli
Μπολονέζ κοτόπουλου, μανιτάρια
Fusilli
Chicken bolognese, mushrooms
A: 1, 6, 7, 10, 12

28€

Penne
Γαρίδες, ντομάτα, φέτα
Penne
Shrimps, tomato, feta cheese
A: 1, 2, 6, 7, 10

36€

Spaghetti aglio e olio
Με αχνινό ή αυγοτάραχο (ανάλογα με την διαθεσιμότητα)
Spaghetti aglio e olio
With sea-urchin or bottarga (depending on availability)
A: 1, 4, 6, 10, 12

37€

Linguine
Με λεμόνι και ταρτάρ από ψάρι ημέρας
Linguine
With lemon and fish of the day tartare
A: 1, 3, 4, 6, 7, 10

34€

Mafaldine
Με μοσχαρίσια μάγουλα
Mafaldine
With beef cheeks
A: 1, 6, 7, 9, 10, 12

31€

****Όλα τα ζυμαρικά σερβίρονται και με ολικής άλεσης**
****All pasta dishes can be also prepared with whole wheat**

ΤΟ ΨΑΡΙ / THE FISH

Φρέσκα ψάρια ημέρας
Κακαβιά / Ψητά ή αχνιστά / Στο τηγάνι / Γιουβέτσι / Φρικασέ με χόρτα
Fresh fish of the day
Kakavia / Grilled or steamed / In the pan / Giouvetsi / Fricassée with greens

Ψάρι ημέρας / Ελληνική φρέσκια γαρίδα 110€/kg
Fish of the day / Greek fresh shrimps

Αστακός / Καραβίδες 120€/kg
Lobster / Langoustines

ΤΟ ΚΡΕΑΣ / THE MEAT

Κοτόπουλο 33€
Μανιτάρια, νιόκι πατάτας
Chicken
Mushrooms, potato gnocchi
A: 1, 3, 7, 9, 10, 12

Ψητά χωριάτικα λουκάνικα 28€
Γλυκιά και καυτερή μουστάρδα
Roast farmer’s sausages
Sweet and spicy mustards
A: 1, 10, 12

Χοιρινό Pluma Iberico 42€
Pork Pluma Iberico
A: -

Καρέ από αρνί 75€
Lamb rack
A: -

Σιγοψημένη σπάλα από αρνάκι (για 2 άτομα) 70€
Πατάτες ψητές, κρεμμύδια, δεντρολίβανο, θυμάρι
Slow-roasted lamb shoulder (for 2 persons)
Roast potatoes, onions, rosemary, thyme
A: -

Μοσχαρίσιο φιλέτο 52€/kg
Beef fillet
A: -

Steak ωρίμανσης (ανάλογα με την διαθεσιμότητα) 90€/kg
Από το ωριμαντήριο μας 40 ημερών
Dry-aged Steak (subject to availability)
40-days dry-aging
A: -

Μπριζόλα από μοσχαράκι γάλακτος 75€/kg
Veal steak
A: -

Black Angus Rib eye 57€
A: -

Black Angus T-Bone steak 110€/kg
A: -

ΣΑΛΤΣΕΣ / SAUCES

- Μπάρμπεκιου / Barbeque
- Τσιμιτσούρι / Chimichurri
- Σάλτσα με πιπέρι / Pepper sauce
- Σάλτσα μανιταριών / Mushrooms sauce
- Λαδολέμονο / Olive oil with lemon

ΣΝΑΚ & ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ / SNACKS & SANDWICHES

ΟΡΕΚΤΙΚΑ – APPETIZERS

- Ποικιλία Αλλαντικών** 28€
Σερβίρονται με πίκλες λαχανικών, γλυκιά και πικάντικη μουστάρδα, ελιές & κριτσίνια
Variety of Cold cuts
Served with pickled vegetables, sweet and spicy mustard, olives & bread sticks
Αλλεργιογόνα / Allergens: 1, 9, 10, 11, 12, 14
- Ποικιλία από Ελληνικά και Διεθνή τυριά** 28€
Σερβίρονται με ξηρούς καρπούς, ξερά φρούτα, ντοματίνια, σπιτικές μαρμελάδες και κριτσίνια
Greek and International cheeses
Served with dry nuts & fruits, cherry tomatoes, homemade marmalades and bread sticks
Αλλεργιογόνα / Allergens: 1, 7, 8, 11, 12

ΣΑΝΤΟΥΪΤΣ – SANDWICHES

- Κλαμπ Σάντουιτς** 28€
Με ψητό κοτόπουλο, μπέικον, ομελέτα και πατάτες τηγανιτές
Club sandwich
With grilled chicken, bacon, omelette and french fries
Αλλεργιογόνα / Allergens: 1, 3, 7, 8
- Καπνιστός σολομός σε μαύρο ψωμί πλήρους σίκαλης** 26€
με τυρί κότατζ, αβοκάντο και αυγό
Smoked salmon on black wholemeal rye bread,
cottage cheese, avocado & egg
Αλλεργιογόνα / Allergens: 1, 3, 4, 7, 8, 11
- Αμερικάνικο μπέργκερ** 33€
Με μπέικον, τυρί τσένταρ τηγανητό αυγό, μανιτάρια, σάλτσα barbeque & τηγανητές πατάτες
American burger
With bacon, cheddar cheese, fried egg, mushrooms, coleslaw, BBQ sauce & French fries
Αλλεργιογόνα / Allergens: 1,3,7,10,11,12
- Ο “γύρος” του Salonika** 26€
Με ντομάτα & πατάτες τηγανιτές
Salonica’s “gyros”
With tomato and french fries
Αλλεργιογόνα / Allergens: 1, 7, 10, 11, 12
- Τορτίγια** 26€
Με ψητό κοτόπουλο, αγγούρι, ρόκα, κρέμα τυριού με λιαστές ντομάτες & λεμόνι
Tortilla
Grilled chicken, cucumber, rocket, crema cheese with sundried tomatoes & lemon
Αλλεργιογόνα / Allergens: 1, 3, 7, 9, 12
- Hot dog** 22€
Αλλεργιογόνα / Allergens: 1, 7, 10, 11, 12
- Κυπριακή πίτα** 24€
Κοτόπουλο, ντομάτα & αβοκάντο
Cypriot pita
Chicken, tomato & avocado
Αλλεργιογόνα / Allergens: 1, 7, 8, 10, 11
- Πίνσα ή πεϊνιρλί ημέρας** 25€
Ρωτήστε μας για τη σημερινή δημιουργία με φρέσκα υλικά και ιδιαίτερους συνδυασμούς γεύσεων
Pinsa or peinirli of the day
Ask our staff about today’s special creation with fresh ingredients and unique flavor combinations
- Σάντουιτς με ψωμί του τοστ σίτου ή σίκαλης,** 20€
ψημένο ή άψητο, με τυρί γκούντα και ζαμπόν ή γαλοπούλα
σερβιρισμένο με πατάτες τηγανιτές
Sandwich with wheat or rye bread, toasted or fresh
with gouda cheese and ham or turkey served with French fries
Αλλεργιογόνα / Allergens: 1, 7, 8, 11, 12

ΤΟ ΓΛΥΚΟ / THE DESSERT

Η Πάβλοβα του Salonika (για 2 άτομα) Salonika's Pavlova (for 2 persons) Αλλεργιογόνα/Allergens: 1, 3, 5, 7, 8	21€
Προφιτερόλ (για 2 άτομα) Profiteroles (for 2 persons) Αλλεργιογόνα / Allergens: 1, 3, 5, 7, 8	21€
Επιλογή από παγωτά και σορμπέ (2 μπάλες) Selection of ice-creams and sorbet (2 scoops) Αλλεργιογόνα/Allergens: 1, 3, 5, 7, 8, 12	11€
Ποικιλία από φρεσκοκομμένα φρούτα εποχής Assortment of freshly cut seasonal fruits	11€

NIGHT MENU

23:45 μ.μ- 04:00 π.μ / 23:45 p.m- 04:00 a.m.

ΣΑΛΑΤΕΣ / SALADS

- | | |
|--|-----|
| Κοτόπουλο
Με τρυφερά φύλλα μαρουλιών, φρεσκοψημένο μπέικον,
αυγά, παρμεζάνα κρουτόν και Caesar's ντρέσινγκ
Chicken
With tender lettuce leaves, freshly grilled bacon,
eggs, parmesan, croutons and Caesar's dressing
Αλλεργιογόνα/Allergens: 1, 3, 7, 10, 11 | 24€ |
| Ελληνική σαλάτα με κρίθινα παξιμάδια & φέτα Τυρνάβου
Greek salad with barley rusks and Tirnavos feta cheese
Αλλεργιογόνα/Allergens: 1, 7, 8, 9, 10, 12 | 21€ |

ΠΑΣΤΑ & ΡΙΖΟΤΟ / PASTA & RISOTTO

- | | |
|---|-----|
| Σπαγγέτι
Με σάλτσες Μπολονέζ/ Ναπολιτέν /Καρμπονάρα
Spaghetti
With bolognaise/ napolitaine/Carbonara, Sauces
Αλλεργιογόνα/Allergens: 1, 3, 7, 9, 12 | 22€ |
|---|-----|

ΣΑΝΤΟΥΪΤΣ / SANDWICH

- | | |
|---|-----|
| Κλαμπ σάντουϊτς
Με ψητό κοτόπουλο, μπέικον, ομελέτα, πατάτες τηγανητές, μαγιονέζα
Club sandwich
With grilled chicken, bacon, omelette, fried potatoes, mayonnaise
Αλλεργιογόνα/Allergens: 1, 7, 8, 14 | 28€ |
|---|-----|

“BLACK ANGUS ΚΡΕΑΤΑ ΣΤΟ GRILL / GRILLED “BLACK ANGUS’ MEAT

- | | |
|---|-----|
| Αμερικάνικο μπέργκερ
Με μπέικον, τυρί τσένταρ τηγανητό αυγό,μανιτάρια,
Coleslaw, σάλτσα barbeque & τηγανητές πατάτες
American burger
With bacon, cheddar cheese, fried egg, mushrooms, Coleslaw,
BBQ sauce & French fries
Αλλεργιογόνα/Allergens: 1, 3, 7, 10, 11, 12 | 33€ |
| Rib-eye steak με πατάτες τηγανητές
Rib-eye steak with French fries | 57€ |

ΤΟ ΓΛΥΚΟ / THE DESSERT

Η Πάβλοβα του Salonika (για 2 άτομα) Salonika's Pavlova (for 2 persons) Αλλεργιογόνα/Allergens: 1, 3, 5, 7, 8	21€
Γλυκά ημέρας από την βιτρίνα μας "Παρακαλώ ρωτήστε για τις επιλογές των γλυκών" Desserts of the day from our trolley "Please ask for the dessert options"	11€
Επιλογή από παγωτά και σορμπέ (2 μπάλες) Selection of ice-creams and sorbet (2 scoops) Αλλεργιογόνα/Allergens: 1, 3, 5, 7, 8, 12	11€
Ποικιλία από φρεσκοκομμένα φρούτα εποχής Assortment of freshly cut seasonal fruits Αλλεργιογόνα/Allergens: -	11€

ΣΗΜΕΙΩΣΗ/ NOTICE

Σε περίπτωση που ο πελάτης είναι αλλεργικός σε κάποιο προϊόν, παρακαλείται να επικοινωνεί με τον υπεύθυνο του καταστήματος ή με τον Chef.
In case the customer is allergic to any product, he is asked politely to contact the Manager in charge of the restaurant or the Chef.

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία σε ειδική θέση δίπλα στην έξοδο, για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.
The restaurant/bar is legally required to present complaint/comment forms in a special box next to the exit.

Οι τιμές περιλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις.
Prices include all taxes.

Το κατάστημα υποχρεούται στην έκδοση αποδείξεων λιανικών συναλλαγών.
The restaurant/bar is legally required to issue receipts in retail trade.

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη – τιμολόγιο)
Consumer is not obliged to pay
If the notice of payment has not been received (receipt – invoice)

Απαγορεύεται η κατανάλωση οινοπνευματωδών ποτών από άτομα κάτω των 18 ετών.
Persons under 18 years of age are prohibited to consume alcoholic beverages.

Τα εδέσματα με την ένδειξη * είναι κατεψυγμένα.
Dishes marked with * have been frozen.

Το λάδι που χρησιμοποιείται στις σαλάτες είναι εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο.
The oil used on salads is extra virgin olive oil.

Για το τηγάνισμα των προϊόντων χρησιμοποιείται ηλιέλαιο.
Sunflower seed oil is used for frying.

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Χαραλαμπίδης Νίκος
Responsible for implementation of statutory regulations: Charalampidis Nikos

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΩΔΙΚΟΠΟΙΗΣΗΣ ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΩΝ / DESCRIPTION OF ENCODED ALLERGENS

- 1. Δημητριακά που περιέχουν γλουτένη / Cereals containing gluten
- 2. Καρκινοειδή (θαλασσινά με κέλυφος, π.χ καβούρια, γαρίδες, αστακοί) και προϊόντα τους / Crustaceans (seafood in shell, e.g. crabs, shrimps, lobsters) and their products
- 3. Αυγά και προϊόντα με βάση τα αυγά/ Eggs and products based on eggs
- 4. Ψάρια και προϊόντα με βάση τα ψάρια / Fish and products based on fish
- 5. Αραχίδες (αράπικα φυστίκια) και προϊόντα με βάση τις αραχίδες / Groundnuts (peanuts) and products based on peanuts
- 6. Σόγια και προϊόντα με βάση τη σόγια / Soybeans and products based on soy
- 7. Γάλα και προϊόντα με βάση το γάλα / Milk and products based on milk
- 8. Καρποί με κέλυφος (π.χ αμύγδαλα, φουντούκια, καρύδια, κάσιους, κλπ) / Nuts (e.g. almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, etc.)
- 9. Σέλινο και προϊόντα με βάση το σέλινο / Celery and products based on celery
- 10. Σινάπι και προϊόντα με βάση το σινάπι / Mustard and products based on mustard
- 11. Σπόροι σουσαμιού και προϊόντα με βάση τους σπόρους σουσαμιού / Sesame seeds and products based on sesame seeds
- 12. Διοξείδιο του θείου (SO2) και θειώδεις ενώσεις / Sulphur dioxide (SO2) and sulphites
- 13. Λούπινο και προϊόντα με βάση το λούπινο / Lupine and products based on lupine
- 14. Μαλάκια και προϊόντα με βάση τα μαλάκια / Mollusks and products based on mollusks

ΠΡΟΣΟΧΗ: Όλα τα προϊόντα είναι σύνθετα, αποτελούνται από πολλά συστατικά και παράγονται σε κοινούς παραγωγικούς χώρους, έτσι δεν μπορεί να αποκλειστεί η πιθανότητα να υπάρχει σε κάποιο από τα παραπάνω προϊόντα και άλλος αλλεργιογόνος παράγοντας πλέον αυτών που αναγράφονται.
ATTENTION: All the products are composed of multi various ingredients and produced in similar production areas, so there is the possibility of existence of more than one allergen in the aforementioned plates.

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΠΟΤΩΝ / BEVERAGE LIST
ΦΙΑΛΗ / BOTTLE 750ml

ΣΑΜΠΑΝΙΕΣ / CHAMPAGNE

Ernest Berat Brut Tradition Pinot Noir / Pinot Meunier/ Chardonnay	125€
Veuve Clicquot Chardonnay / Pinot Meunier / Pinot Noir	200€
Bollinger Special Cuvée Brut Chardonnay / Pinot Meunier / Pinot Noir	200€
Moet & Chandon Imperial Pinot Noir / Pinot Meunier / Chardonnay	190€
Krug Grande Cuvée Chardonnay / Pinot Meunier / Pinot Noir	490€
Dom Perignon Brut Chardonnay / Pinot Noir	490€
Louis Roederer Cristal Brut Pinot Noir / Chardonnay	590€

ΣΑΜΠΑΝΙΕΣ POZE / ROSE CHAMPAGNE 750ml

Veuve Clicquot Rosé Chardonnay / Pinot Meunier / Pinot Noir	220€
Moet & Chandon Imperial Rosé Pinot Noir / Pinot Meunier / Chardonnay	200€
NV Bollinger Champagne Brut Rosé Pinot Noir / Chardonnay / Meunier / Red wine	230€
Perrier - Jouet Belle Epoque Rosé Chardonnay / Pinot Meunier / Pinot Noir	460€
Dom Pérignon Rosé Chardonnay / Pinot Noir	800€
Louis Roederer Cristal Rosé Pinot Noir / Chardonnay	1250€

ΣΑΜΠΑΝΙΕΣ / CHAMPAGNE 200ml

Moet & Chandon Brut Imperial Pinot Noir / Pinot Meunier / Chardonnay	48€
--	-----

ΑΦΡΩΔΕΙΣ ΟΙΝΟΙ / SPARKLING WINES
ΕΛΛΑΔΑ / GREECE

Αμαλία Brut Κτήμα Τσέλεπου /
Amalia Brut Domaine Tselepos
Μοσχοφίλερο / Moschofilero
Π.Γ.Ε. Αρκαδία / P.G.I. Arkadia

Ακακίες Κυρ Γιάννη Ροζέ /
Akakies Kyr Yianni Rose
Ξινόμαυρο / Xinomavro
Π.Ο.Π. Αμύνταιο / P.D.O. Amyntaion

	
150ml	750ml
12€	54€

10€ 42€

ΙΤΑΛΙΑ / ITALY

PROSECCO MATIU BRUT
Asti Martini DOCG

46€
42€

ΑΦΡΩΔΕΙΣ ΟΙΝΟΙ / SPARKLING WINES 200ml

Prosecco Gancia mini
Asti Martini mini

15,5€
15€

ΛΕΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ / WHITE WINES

ΚΤΗΜΑ ΠΟΡΤΟ ΚΑΡΡΑΣ “ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ”
DOMAINE PORTO CARRAS “MALAGOUSIA”
Μαλαγουζιά / Malagousia
Π.Γ.Ε. Χαλκιδική / P.G.I. Chalkidiki

	
150ml	750ml
11€	48€

ΠΛΑΓΙΩΣ ΛΕΥΚΟΣ - ΚΤΗΜΑ ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ
PLAGIOS WHITE KTIMA BIBLIA CHORA
Chardonnay / Assyrtiko
Π.Γ.Ε Παγγαίο / P.G.I. Pangeon

13€ 52€

PINOT GRIGIO D.O.C. ZONNIN
Fiuli / Italy

12€ 49€

POZE KPAΣIA / ROSE WINES

		
	150ml	750ml
ΚΤΗΜΑ ΜΑΝΩΛΕΣΑΚΗ "ΑΝΑΣΤΑΣΙΑ" ESTATE MANOLESAKIS "ANASTASIA" Cabernet Sauvignon/Ημίξηρος Ροζε Π.Γ.Ε Δράμα / P.G.I. Drama	9,5€	38€
ΠΟΡΤΟ ΚΑΡΡΑΣ ΡΟΖΕ 5 PORTO CARRAS ROZE 5 Cab. franc,Cab.Sauvignon,Cinsault,Limnio,Merlot Π.Γ.Ε. Χαλκιδική / P.G.I. Halkidiki	10€	44€
INVINO X, Saraj Jessica Parker Rose Cinsault, Grenache, Syrah	12€	54€

KOKKINA KPAΣIA / RED WINES

ΠΛΑΓΙΩΣ ΚΟΚΚΙΝΟ ΚΤΗΜΑ ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ PLAGIOS RED KTIMA BIBLIA CHORA Merlot / Agiorgitiko Π.Γ.Ε Παγγαίο / P.G.I. Pangeon	13€	54€
COTES DU RHONE Saint Espirit A.C. Grenache, Syrah, Delas Frères / France	11€	52€

ΑΠΕΡΙΤΙΦ / APERITIVO

Aperol Spritz (Prosecco, Aperol, Soda water)	15€
Negroni (Gin, Vermouth, Campari)	15€

M.P. SIGNATURE COCKTAILS

Makedonia Palace Παλαιωμένο μαύρο ρούμι, σιρόπι λεβάντας, πουρές φρούτα του πάθους, λάιμ και fire water Aged rum, lavender syrup, passion fruit puree, lime and fire water	15€
Chios Mastic Fizz Roots μαστίχα, σιρόπι μανταρίνι, χυμός λάιμ, ανθρακούχο νερό Roots Mastic, mandarin syrup, lime juice, local sparkling water	15€

M.P. SIGNATURE NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

Full Sunset Χυμός κράνμπερι, φρέσκα βατόμουρα, σιρόπι βανίλιας, χυμός ανανά Cranberry juice, fresh raspberries, vanilla syrup, pineapple juice	10€
Shades of Rose Χυμός ανανά, χυμός λάιμ, πουρές από φρούτα του πάθους, σιρόπι βανίλιας & γρεναδίνης, σόδα Pineapple & lime juice, passion fruit purée, vanilla & grenadine syrup. Served with a shot of soda	10€

ΜΠΥΡΕΣ ΣΕ ΦΙΑΛΗ / BOTTLED BEERS

Heineken, Heineken 0,0	8,5€
Alfa	8,5€
Amstel / Amstel Radler	8,5€
Fischer	9€
Μάμος / Mamos 500ml	10€
Voreia Wit	9€

ΕΙΣΑΓΩΓΗΣ / IMPORTED 330ml

Mc Farland Red	9€
Erdinger Weiss 500 ml	9,5€
Guinness	9€
Sol	9€

CIDER 330ml

Μηλοκλέφτης	9€
-------------	----

ΑΠΕΡΙΤΙΦ / APERITIFS

	 150ml	 200ml
Ούζο / Ouzo		16€
Τσίπουρο με γλυκάνισο ή χωρίς / Tsipouro with or without anise		17€
Ούζο ποτήρι / Ouzo	6,5€	
Τσίπουρο με γλυκάνισο ή χωρίς / Tsipouro with or without anise	7€	
Campari	11,5€	
Martini	11,5€	
Martini (Bianco, Rosso, Rosato, Extra dry)	11,5€	
Aperol	11,5€	
Pimm's	11,5€	
Otto's Athens Vermouth	11€	

ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑΤΩΔΗ / SPIRITS

PORT

Sandeman Ruby	10,5€
Fonseca Tawny	10,5€

LIQUEUR

Frangelico	12€
Baileys	12€
Tia Maria	12€
Kahlua	12€
Sambuca White	12€
Sambuca Black	12€
Amaretto	12€

DIGESTIVES 50ml

Fernet Branca	12€
Grappa Chardonnay	12€
Aged Tsipouro Kardasi	12€
Jagermeister	12€
Limoncello	10€
Underberg	7€
Skinos Mastiha	11€

BRANDIES FAMILY 50ml

Metaxa 7*	12€
Metaxa Private Reserve	24€

COGNAC FAMILY

Cognacs V.S 50ml (Hennessy V.S, Martell V.S)	18€
Cognacs V.S.O.P 50ml (Courvoisier V.S.O.P, Martell V.S.O.P)	20€
Hennessy X.O	58€

SPIRITS 50ml

VODKA FAMILY

Vodka 50ml (Absolut, Smirnoff Red/Blue/Smirnoff North, Roberto Cavalli (RCV)	12€
Vodka premium 50ml (Snow Leopard, Smirnoff Black, Beluga, Belvedere, Ciroc Ketel One)	15€

GIN FAMILY

Gin 50ml (Bankes Gin, Beefeater)	12€
Gin Premium 50ml (Beefeater 24, Hendricks)	15€

RUM FAMILY

Rum 50ml (Brugal Blanco / Añejo, Bacardi, Havana club 3, Pampero blanco)	12€
Rum Premium 50ml (Brugal extra viejo, Bacardi 8*, Havana 7*)	15€

TEQUILA FAMILY

Tequila 50ml (El Jimador White, El Jimador Gold Reposado, Jose Cuervo Yellow, Olmeca White)	12€
Tequila premium 50ml (Herradura Reposado)	15€

WHISKY LARGE FAMILY

Whisky 50ml (Cutty Sark, Famous Grouse, Ballantine’s, Jameson)	12€
Premium Whisky 50ml (Chivas Regal 12*, Dewar’s 12*, Jack Daniel’s)	15€
Malt whisky 50ml (Cardhu 12*, Glenfiddich 12*)	16€

ΚΑΦΕΣ, ΤΣΑΪ, ΣΟΚΟΛΑΤΑ / COFFEE, TEA, CHOCOLATE

Ελληνικός / Greek coffee	4,2€
Διπλός ελληνικός / Double Greek coffee	5,5€
Καφές φίλτρου / Filter coffee	6€
Εσπρέσο / Espresso	5€
Διπλό εσπρέσο / Double espresso	6,5€
Καπουτσίνο / Cappuccino	6,6€
Διπλό καπουτσίνο / Double cappuccino	7,5€
Στιγμιαίος καφές / Instant coffee	6€
Φρέντο εσπρέσο / Freddo espresso	6,6€
Φρέντο καπουτσίνο / Freddo cappuccino	7,2€
Λάτε μακιάτο / Latte macchiato	7€
Σοκολάτα / Chocolate	7€
Τσάι σε διάφορες ποικιλίες / Tea selection	6€
Κρύο Τσάι / Iced Tea 350ml	6€
Μιλκσέικ / Milkshake	11€
Γάλα / Milk	4€
Χυμοί φρούτων / Fruit juices 350ml	6€
Φρέσκος χυμός πορτοκάλι ή γκρέιπφρουτ / Freshly squeezed squeezed orange or grapefruit juice 350ml	9€
Ανάμεικτος φρέσκος χυμός / Mixed fresh juice 500ml	10€

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ & ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ ΝΕΡΟ / SOFT DRINKS & MINERAL WATER

ΥΔΩΡ Σουρωτής 500ml / Souroti YDOR 500ml	2,2€
ΥΔΩΡ Σουρωτής 1lt / Souroti YDOR 0,75lt	3,8€
Ανθρακούχο εγχώριο μεταλλικό νερό Σουρωτή 250ml / Local sparkling mineral water Souroti 250ml	4,7€
Σουρωτή με λεμόνι / Souroti lemon 250ml	4,8€
Perrier 200ml	5€
San Pellegrino 250ml	6,6€
San Pellegrino 750ml	8,8€
Αναψυκτικά 250ml / Soft drinks 250ml (Coca Cola, Coca Cola light, Coca Cola Zero, Fanta Orange, Fanta Lemon, Sprite, Soda, Tonic)	5€

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία σε ειδική θέση δίπλα στην έξοδο, για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.

The restaurant/bar is legally required to present complaint/comment forms in a special box next to the exit.

Οι τιμές περιλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις.

Prices include all taxes.

Το κατάστημα υποχρεούται στην έκδοση αποδείξεων λιανικών συναλλαγών.

The restaurant/bar is legally required to issue receipts in retail trade.

Απαγορεύεται η κατανάλωση οινοπνευματωδών ποτών από άτομα κάτω των 18 ετών.

Persons under 18 years of age are prohibited from consuming alcoholic beverages.

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Νίκος Χαραλαμπίδης

Responsible for implementation of statutory regulations: Nikos Charalampidis