

ROOM SERVICE

ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΠΡΩΙΝΟ / GREEK BREAKFAST

33€

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

32€

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

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, 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

30€

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

Εφόσον το πρωινό συμπεριλαμβάνεται στην τιμή της διαμονής σας, έχετε τη δυνατότητα να παραγγείλετε το ευρωπαϊκό πρωινό στο δωμάτιό σας από τις 07:00 έως τις 12:00, με πρόσθετη χρέωση 5,00€ (χρέωση σέρβις).

English
NOTICE

If breakfast is included in your accommodation rate, you may request the continental breakfast to be served in your room between 07:00 and 12:00, subject to an additional service charge of €5.00.

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

ΟΡΕΚΤΙΚΑ / APPETIZERS

ΧΑΒΙΑΡΙ Osciètre CAVIAR Osciètre A: 3, 4, 6	180€ / 50gr
ΧΑΒΙΑΡΙ Μπελούγκα CAVIAR Beluga A: 3, 4, 6	450€ / 50gr
ΣΤΡΕΙΔΙΑ Fine de Claire OYSTERS Fine de Claire A: 12, 14	6,5€ / τεμ. piece
ΑΥΓΟΤΑΡΑΧΟ ΜΕΣΟΛΟΓΓΙΟΥ AVGOTARAHO FROM MESSOLONGI A: 1, 4, 7, 8, 11	29€
ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ Από ψάρι ημέρας CARPACCIO From our catch of the day A: 4, 6	29€
ΤΑΡΤΑΡ Από ψάρι ημέρας TARTARE From our catch of the day A: 4, 6	29€
ΓΑΡΙΔΕΣ ΚΟΙΛΑΔΟΣ "KOILADOS" PRAWNS A: 4, 6	32€
ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΛΑΥΡΑΚΙ Με τους χυμούς της χωριάτικης σαλάτας SMOKED SEABASS With Greek salad juices A: 4, 6, 12	28€
ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΣΤΗΝ ΣΧΑΡΑ GRILLED SQUID A: 12, 14	29€
ΧΤΑΠΟΔΙ ΣΤΗΝ ΣΧΑΡΑ GRILLED OCTOPUS A: 12, 14	30€
ΓΑΡΙΔΕΣ ΣΑΓΑΝΑΚΙ SHRIMPS SAGANAKI A: 12, 14	30€

ΧΑΜΟΝ JOSELITO JAMÓN JOSELITO A: -	42€
ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΦΙΛΕΤΟ ΤΑΡΤΑΡ BEEF FILLET TARTARE A: 3, 7, 8, 10, 12	31€
ΑΡΝΙΣΙΑ ΣΥΚΩΤΑΡΙΑ ΣΤΟ ΤΗΓΑΝΙ PAN-FRIED LAMB OFFAL A: 1, 12	27€
ΨΗΤΑ ΛΟΥΚΑΝΙΚΑ ROAST SAUSAGES A: -	26€
ΠΙΤΑ ΠΕΡΕΚ ΜΕ ΤΥΡΙ PAN-FRIED PEREK CHEESE PIE A: 1, 7	20€

ΣΑΛΑΤΕΣ / SALADS

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ TRADITIONAL GREEK SALAD A: 1, 3, 7, 8, 11, 12	19€
ΚΡΙΘΙΝΟΣ ΝΤΑΚΟΣ Με ντομάτα και ξύγαλο DAKOS BARLEY RUSK With tomato and xigalo soft cheese A: 1, 7, 8, 11, 12	19€
Η ΜΕΛΙΤΖΑΝΟΣΑΛΑΤΑ ΤΟΥ SALONIKA SALONIKA'S EGGPLANT SALAD A: 7, 10, 12	20€
Η ΛΕΥΚΗ ΤΑΡΑΜΟΣΑΛΑΤΑ THE WHITE TARAMOSALATA A: 1, 4, 12	19€
ΤΥΡΟΚΑΥΤΕΡΗ “TIROKAFTERI” SPICY CHEESE A: 7, 12	19€
ΝΤΟΜΑΤΟΣΑΛΑΤΑ Με ψητό χαλλούμι και δυόσμο TOMATO SALAD With grilled halloumi and mint A: 7, 12	25€
ΤΡΥΦΕΡΑ ΠΡΑΣΙΝΑ ΣΑΛΑΤΙΚΑ ΜΕ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ TENDER GREEN LEAVES WITH SEAFOOD A: 2, 7, 10, 12, 14	30€
Η ΒΡΑΣΤΗ ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΗ ΣΑΛΑΤΑ THE BOILED SUMMER SALAD A: -	19€

ΣΟΥΠΑ ΗΜΕΡΑΣ / SOUP OF THE DAY

ΣΟΥΠΑ ΗΜΕΡΑΣ Παρακαλώ ρωτήστε το προσωπικό μας OUR DAILY SOUP Please ask our staff	21€
--	-----

ΠΑΣΤΑ & ΡΙΖΟΤΟ / PASTA & RISOTTO

SPAGHETTI Με ταρτάρ από ψάρι ημέρας και αυγοτάραχο SPAGHETTI With fish of the day tartar and avgotaraho A: 1, 4, 6, 7, 10, 12	32€
LINGUINE VONGOLE LINGUINE VONGOLE A: 1, 6, 7, 10, 12, 14	34€
ΡΙΖΟΤΟ Με ψητά ντοματίνια, μοτσαρέλα και βασιλικό RISOTTO With roast cherry tomatoes, mozzarella and basil A: 1, 7, 9, 12	31€
ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΜΑΓΟΥΛΑ ΜΕ ΠΑΠΑΡΔΕΛΕΣ VEAL CHEEKS WITH PAPPARDELLE A: 1, 7, 9, 10, 12	33€

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

ΤΟ ΨΑΡΙ / THE FISH

ΦΡΕΣΚΑ ΨΑΡΙΑ ΗΜΕΡΑΣ Στην σχάρα, αχνιστά ή φρικασέ FRESH FISH OF THE DAY Grilled, steamed or fricassée A: 3, 4	120€/kg
ΑΣΤΑΚΟΣ - LOBSTER A: 2	120€/kg
ΓΑΡΙΔΕΣ - PRAWNS A: 2	120€/kg
ΚΑΡΑΒΙΔΕΣ - LANGOUSTINES A: 2	120€/kg

ΑΠΟ ΤΗΝ ΣΟΥΒΛΑ, ΤΗΝ ΣΧΑΡΑ ΚΑΙ ΤΟΝ ΞΥΛΟΦΟΥΡΝΟ ΤΟΥ SALONIKA
/ FROM SALONIKA'S SOUVLA, GRILL AND WOOD-FIRED OVEN

Ρωτήστε μας για τις καθημερινές επιλογές
Please ask us about today's selections

ΤΟ ΚΡΕΑΣ / THE MEAT

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΤΑΛΙΑΤΑ - CHICKEN TAGLIATA	30€
A: -	
ΨΗΤΗ ΠΑΠΙΑ ΜΕ ΔΥΟ ΤΡΟΠΟΥΣ (για 2 άτομα) ROAST DUCK IN TWO WAYS (for 2 persons)	85€
A: 7, 12	
ΧΟΙΡΙΝΟ PLUMA IBERICO - PORK PLUMA IBERICO	40€
A: -	
ΑΡΝΑΚΙ ΚΑΡΕ - RACK OF LAMB	46€
A: -	
ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΦΙΛΕΤΟ - BEEF FILLET	50€
A: -	
BLACK ANGUS Rib-eye STEAK	130€/kg
A: -	
BLACK ANGUS T-bone STEAK	130€/kg
A: -	

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ / SIDE DISHES

Πατάτες τηγανητές / French fries | Πατάτα ψητή με γιαούρτι / Baked potato with yoghurt
Εποχιακά λαχανικά βραστά ή ψητά / Steamed or grilled seasonal vegetables | Χόρτα βραστά
/ Boiled greens | Ρύζι / Rice

ΣΑΛΤΣΕΣ / SAUCES

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

ΤΑ ΤΥΡΙΑ / THE CHEESE SELECTION

ΑΡΣΕΝΙΚΟ ΝΑΞΟΥ - ARSENIKO CHEESE FROM NAXOS	12€
ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΗ ΚΡΗΤΙΚΗ ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΣΠΗΛΙΑΣ - CAVE-AGED CRETAN GRAVIERA	13€
ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΜΕΤΣΟΒΟΝΕ - SMOKED METSOVONE CHEESE	10€
ΡΟΚΦΟΡ - ROQUEFORT	12€
ΜΑΝΟΥΡΙ ΑΕΡΟΣ - AIR-DRIED MANOURI CHEESE	11€

ΤΑ ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ / THE COLD CUTS

ΜΟΡΤΑΔΕΛΑ ΜΠΟΛΟΝΙΑΣ - MORTADELLA BOLOGNA	12€
ΣΑΛΑΜΙ ΑΕΡΟΣ ΛΕΥΚΑΔΟΣ - AIR-DRIED SALAMI FROM LEFKADA	11€
ΜΠΡΕΖΑΟΛΑ - BRESAOLA	14€
ΠΡΟΣΟΥΤΟ CRUDO ΠΑΡΜΑΣ - PROSCIUTTO CRUDO PARMA	12€
ΚΟΥΛΑΤΕΛΟ - CULATELLO DI ZIMBELLO	25€

ΣΝΑΚ & ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ / SNACKS & SANDWICHES

ΣΑΝΤΟΥΪΤΣ – SANDWICHES

Κλαμπ Σάντουιτς Με ψητό κοτόπουλο, μπέικον, ομελέτα και πατάτες τηγανιτές Club sandwich With grilled chicken, bacon, omelette and french fries Αλλεργιογόνα / Allergens: 1, 3, 7, 8	28€
Καπνιστός σολομός σε μαύρο ψωμί πλήρους σίκαλης 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	26€
Αμερικάνικο μπέργκερ 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	33€
Ο “γύρος” του Salonika Με ντομάτα & πατάτες τηγανιτές Salonica’s “gyros” With tomato and french fries Αλλεργιογόνα / Allergens: 1, 7, 10, 11, 12	26€
Τορτίγια 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	26€
Hot dog Αλλεργιογόνα / Allergens: 1, 7, 10, 11, 12	22€
Κυπριακή πίτα Πέστο ελιάς και βασιλικού, ντομάτα και χαλούμι Cypriot pita Olive & basil pesto, tomato and haloumi Αλλεργιογόνα / Allergens: 1, 7, 8, 10, 11	24€

ΤΟ ΓΛΥΚΟ / THE DESSERT

Η Πάβλοβα του Salonika Salonika's Pavlova Αλλεργιογόνα/Allergens: 1, 3, 5, 7, 8	11€
Προφιτερόλ Profiteroles Αλλεργιογόνα / Allergens: 1, 3, 5, 7, 8	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	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 παραδοσιακή σαλάτα Traditional Greek salad 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	24€
---	-----

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 Salonika's Pavlova Αλλεργιογόνα/Allergens: 1, 3, 5, 7, 8	11€
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€

ΡΟΖΕ ΚΡΑΣΙΑ / ROSE WINES

ΚΤΗΜΑ ΜΑΝΩΛΕΣΑΚΗ "ΑΝΑΣΤΑΣΙΑ"
ESTATE MANOLESAKIS "ANASTASIA"
Cabernet Sauvignon/Ημίξηρος Ροζε
Π.Γ.Ε Δράμα / P.G.I. Drama

ΠΟΡΤΟ ΚΑΡΡΑΣ ΡΟΖΕ 5
PORTO CARRAS ROZE 5
Cab. franc,Cab.Sauvignon,Cinsault,Limnio,Merlot
Π.Γ.Ε. Χαλκιδική / P.G.I. Halkidiki

	
150ml	750ml
9,5€	38€

10€ 44€

ΚΟΚΚΙΝΑ ΚΡΑΣΙΑ / RED WINES

ΠΛΑΓΙΩΣ ΚΟΚΚΙΝΟ ΚΤΗΜΑ ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ
PLAGIOS RED KTIMA BIBLIA CHORA
Merlot / Agiorgitiko
Π.Γ.Ε Παγγαίο / P.G.I. Pangeon

COTES DU RHONE Saint Espirit A.C.
Grenache, Syrah, Delas Frères / France

13€	54€
11€	52€

ΑΠΕΡΙΤΙΦ / APERITIVO

Aperol Spritz
(Prosecco, Aperol, Soda water)

Negroni
(Gin, Vermouth, Campari)

15€

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	11€
Fonseca Tawny	11€

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 /	9€
Freshly squeezed squeezed orange or grapefruit juice 350ml	
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 /	4,7€
Local sparkling mineral water Souroti 250ml	
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	5€
(Coca Cola, Coca Cola light, Coca Cola Zero,	
Fanta Orange, Fanta Lemon, Sprite, Soda, Tonic)	

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