



mediterraneo

RESTAURANT



For the Guests on Halboard and
All Inclusive Basis.

Beverages

Enjoy your dinner with any beverage you wish. For All Inclusive Guests the beverages of the concept all included. If you wish to accompany your dinner with a special wine please ask your waiter for our Wine List. We offer you a four-course dinner consisting of.

Soup

Appetiser or Salad

Main Course

Dessert


Choose the dishes of your taste from the following Menu
and create your personal four-course Dinner.

** Not included



ΣΟΥΠΑ SOUPS / SUPPE / SOUPES







Κολοκύθα | γαρίδες | λάδι κολοκυθόσπορου 6,00€
Pumpkin | shrimps | pumpkin seed oil
Kürbis | Garnelen | Kürbiskern-Öl
Citrouille | crevettes | huile de graines de citrouille


Μανιτάρια | αρωματικά | κρουτόν 5,00€
Mushrooms | aromatic herbs | croutons
Pilze | Kräutern | Croutons
Champignons | herbes aromatiques | croûtons
 

ΟΡΕΚΤΙΚΑ / APPETISERS / VORSPEISEN / HORS D'ŒUVRE



Μελιτζάνα καπνιστή | κρέμα τυριού | μέντα |
κονφί ντομάτας | φρέσκια ρίγανη 7,00€
Smoked aubergine | cream cheese | mint | tomato confit | fresh oregano
Geräucherte Aubergine | Fischkäse | Pfefferminze |
Tomaten-Confit | frischer Oregano
Aubergine fumée | fromage frais | menthe | tomate confite | organ frais
 

Μουσακάς | караβίδα σωτέ | φρέσκα μυρωδικά 9,00€
λαχανικά σχάρας | θρούμπη | κρέμα με άρωμα αρμπαρόριζας
Moussaka | sautéed crayfish | fresh aromatic herbs |
grilled vegetables | savory | apple geranium-flavoured cream
Moussakas | sautierte Langustine | frische Kräuter | gegrilltes Gemüse |
Bohnenkraut | Creme mit Pelargonie
Moussaka | écrevisse sautée | herbes aromatiques fraîches |
légumes grillés | sarriette | crème aromatisée au géranium rosat
 

Χταπόδι σχάρας | φρέσκια ρίγανη | φάβα με άρωμα λεμονιού
καραμελωμένα κρεμμύδια | τηγανιτή κάπαρη

9,00€

Grilled octopus | fresh oregano | lemon-flavoured split pea spread (fava) |
caramelised onions | fried capers

Gegrillte Krake | frischer Oregano | Platterbsenpüree mit Zitronenaroma |
karamellierte Zwiebeln | gebratene Kapern

Poulpe grillé | origan frais | purée de pois cassés (fava) aromatisée au citron |
oignons caramélisés | câpres frites



Καρπάτσο τόνου | φρέσκα βότανα | σουσάμι |
κρέμα κουνουπίδι | Ιτσιπς από παντζάρι

10,00€

Tuna fish carpaccio | fresh herbs | sesame seeds |
creamed cauliflower | beetroot crisps

Thunfisch-Carpaccio | frische Kräuter | Sesam | Blumenkohlcreme |
Rote Bete-Chips

Carpaccio de thon | herbes frais | graines de sésame |
chou-fleur crème | chips de betterave



Σουβλάκι χαλούμι | ντοματίνια | μαρμελάδα σύκου |
τσιπς τραγανής πίτας

8,00€

Halloumi cheese souvlaki | cherry tomatoes | fig jam | pita bread crisps

Haloumi-Käse Souvlaki | Kirschtomaten | Feigenmarmelade |
knusprige Pitabrot-Chips

Souvlaki au fromage halloumi | tomates cerise | confiture de figue |
chips de pain pita



Απάκι |μανιτάρια σωτέ | μαυροδάφνη | κροκέτες γραβιέρας |
άνθη από φύτρες κρεμμυδιών

9,00€

Apaki (traditional cured ham) | sautéed mushrooms | Mavrodaphne
sweet wine | graviera cheese croquettes | onion sprout flowers

Apaki-Wurst | sautierte Pilze | Mavrodafni-Wein |




Graviera-Käsekroketten | Blüte von Zwiebelkeimen



Apaki (porc fumé traditionnel) | champignons sautés | vin doux Mavrodaphne |
croquettes de fromage graviera | fleurs de pousses d'oignon







ΣΑΛΑΤΕΣ / SALADS / SALATE / SALADES



Αραγκούλα | ψητό παντζάρι | baby ρόκα | φιλέτο πορτοκαλιού | 9,00€
καρύδια | ψητό μανούρι | βινεγκρέτ πορτοκαλιού
Arugula | roasted beetroot | baby arugula | orange fillet |
walnuts | roasted manouri cheese | orange vinaigrette
Arugula | geröstete Rote Beete | Baby Rucola | Orangenfilet |
Walnüsse | geröstete Manuri-Käse | Orangen Vinaigrette
Arugula | betteraves rôties | jeune roquette | filet d'orange |
noix | fromage manouri rôti | vinaigrette à l'orange
  

Καλοκαιρινός λαχανόκηπος | σπανάκι | κολοκύθι | σπαράγγια | ντοματίνια | ρέβα | 9,00€
ραπανάκι | σταφύλι | φιστίκι Αιγίνης | μοσχολέμονο | λάδι πάπρικας | πουρές σελινόριζας
Summer vegetable garden | spinach | courgette | asparagus | cherry tomatoes |
turnip | radish | grapes | pistachio | lime | paprika oil | celeriac purée
Sommer-Gemüsegarten | Spinat | Zucchini | Spargel | Kirschtomaten |
Radieschen | Traube | Pistazien | Limette | Paprika-Öl | Sellerie-Püree
Potager d'été | épinards | courgette | asperges | tomates cerises | navet | radis |
raisins | pistache | citron vert | huile de paprika | purée de céleri
 

Μοναστηριακή | καρδιές μαρουλιών | ρόκα | λιαστή ντομάτα | κοτόπουλο ψητό | 10,00€
ντοματίνια | κρουτόν | φλέικς παρμεζάνας | βινεγκρέτ μουστάρδας
Monastery | lettuce hearts | arugula | sundried tomato | roast chicken |
cherry tomatoes | croutons | parmesan flakes | mustard vinaigrette
Klostersalat | Salatherzen | Rucola | sonnengetrocknete Tomate | Brathähnchen |
Kirschtomaten | Croutons | Parmesanflocken | Senfvinaigrette
Monastère | cœurs de laitue | roquette | tomate séchée | poulet rôti | tomates cerises |
croûtons | flocons de parmesan | vinaigrette à la moutarde
 

Saint Honoré | άισμπέργκ | ραντίτσιο | φινόκιο | κρεμμύδι | πιπεριές ψητές | 10,00€
σολομός καπνιστός | γαρίδες ψητές | σκόρδο | βινεγκρέτ απο κολίανδρο | λάιμ
Saint Honoré | iceberg lettuce | radicchio | fennel | onion | roasted bell peppers |
smoked salmon | roasted shrimps | garlic | coriander vinaigrette | lime
Saint Honoré | Eisbergsalat | Radicchio | Fenchel | Zwiebel | gegrillte Paprikas |
geräucherter Lachs | gegrillte Garnelen | Knoblauch | Koriander-Vinaigrette | Limette
Saint Honoré | laitue iceberg | radicchio | fenouil | oignon | poivrons grillés | saumon fumé |
crevettes rôties | ail | vinaigrette à la coriandre | citron vert
 

ZYMAPIKA KAI PIZOTO / PASTA AND RISOTTOS / NUDELN UND RISOTTO / PÂTES ET RISOTTOS



Φρέσκο ραβιόλι γεμιστό | μελιτζάνα | ανθότυρο 13,00€
κρέμα παρμεζάνας | βασιλικός | μπεσαμέλ

Stuffed fresh ravioli | aubergine | anothiro cheese |
creamed aubergine | basil | béchamel sauce

Frisches gefülltes Ravioli | Aubergine | Anthotiro Käse |
Parmesancreme | Basilikum | Béchamel

Raviolis frais farcis | aubergine | fromage anothiro |
aubergine crémeuse | basilic | sauce béchamel



Λιγκουίνι blue ocean | μύδια | χτένια | γαρίδες | 14,00€
φρέσκο κρεμμύδι | ντοματίνια | φινόκι | φρέσκα μυρωδικά | λάδι δυόσμου

Blue ocean linguine | mussels | scallops | shrimps | spring onions |
cherry tomatoes | fennel | fresh aromatic herbs | spearmint oil

Linguini Blue Ocean | Muscheln | Kammuschel | Garnelen |
Frühlingszwiebel | Kirschtomaten | Fenchel | frische Kräuter | Pfefferminze-Öl

Blue ocean linguine | moules | pétoncles | crevettes | oignons verts |
tomates cerises | fenouil | herbes aromatiques fraîches | huile de menthe verte



Ριζότο | σπαράγγια | σπανάκι | κρόκος Κοζάνης | 13,00€
ψητό μανούρι | νιφάδες από κάσιους

Risotto | asparagus | spinach | saffron from Kozani |
roasted manouri cheese | cashew nut flakes

Risotto | Spargel | Spinat | Safran | gegrillter Manuri- Käse | Cashewnüsse-Flocken

Risotto | asperges | épinards | safran de Kozani |
fromage manouri rôti | flocons de noix de cajou



ΚΡΕΑΤΙΚΑ / MEAT / FLEISCHGERICHTE / VIANDE



Φιλέτο κοτόπουλο γεμιστό | σπανάκι | μους τυριού | μπέικον |
νιόκι πατάτα | σάλτσα απο λιαστή ντομάτα
Stuffed chicken fillet | spinach | cheese mousse | bacon |
potato gnocchi | sundried tomato sauce
Gefülltes Hähnchenfilet | Spinat | Käsemousse | Bacon |
Kartoffeln-Gnocchi | Soße aus sonnengetrockneten Tomaten
Filet de poulet farci | épinards | mousse au fromage | bacon |
gnocchis de pommes de terre | sauce à la tomate séchée

16,00€



Χοιρινό Mille - Feuille | φιλέτο σωτέ | μαύρο σκόρδο | δεντρολίβανο |
γραβιέρα | λιαστή ντομάτα | σάλτσα Μαυροδάφνης | αρωματικός πουρές σελινόριζας
Pork Mille - Feuille | sautéed fillet | black garlic | rosemary |
graviera cheese | sundried tomato | Mavrodaphne sweet wine sauce |
aromatic celeriac purée

17,00€

Schweinefleisch Mille - Feuille | sautiertes Filet | schwarzes Knoblauch |
Rosmarin | Graviera-Käse | sonnengetrocknete Tomaten |
Mavrodafni-Wein-Soße | duftenter Knollensellerie-Püree
Millefeuille de porc | filet sauté | ail noir | romarin | fromage graviera | tomate séchée |
sauce au vin doux Mavrodaphne | purée de céleri aromatique



Ψητό καρέ αρνιού | θυμάρι | γλάσο αγιοργίτικου κρασιού |
λαχανικά ψητά | κρούστα από γιαούρτι και πουρέ πατάτας |
παντζάρι | νιφάδες απο μελωμένο φουντούκι

18,00€

Roasted rack of lamb | thyme | Mount Athos wine glaze | roasted vegetables |
yoghurt and mashed potato crust | beetroot | honey-glazed hazelnut
Gebackene Lammlende | Thymian | Glasur vom Agiorgitiko-Wein |
gegrilltes Gemüse | Kruste vom Joghurt und Kartoffelpüree | Rote Beete |
Flocken von Haselnüssen mit Honig karamellisiert
Carré d'agneau rôti | thym | Marchand de vin sauce au vin du Mont Athos |
Légumes grillés | gratin de yogourt et purée de pommes de terre | betterave |
Noisette glacée au miel



** Μοσχαρίσιο φιλέτο σωτέ | άγρια μανιτάρια | σως καραμέλας σκόρδου αρωματισμένη με τρούφα | baby καρότα | καπνιστή μελιτζανοσαλάτα | σπαράγγια βουτύρου 22,00€

** Sautéed beef fillet | wild mushrooms | thruffle-flavoured caramelised garlic sauce | baby carrots | smoked aubergine spread | butter-braised asparagus

** Sautiertes Kalbsfilet | wilde Pilze | Karamell-Knoblauch-Soße aromatisiert mit Trüffel | Baby-Karotten | geräucherter Auberginenaufstrich | Spargeln in Butter

** Filet de bœuf sauté | champignons sauvages | sauce à l'ail caramélisée à la truffe | Petites carottes | purée d'aubergine fumée à tartiner | Asperges braisées au beurre



Μοσχάρι σε τραγανή κρούστα | μανιτάρια πορτσίνι | σάλτσα σαρκιτιέρ | πατάτες τραγανές με αρωματικό βούτυρο | τραγανά λαχανικά με φρέσκα αρωματικά 18,00€
Beef in crispy crust | porcini mushrooms | charcutière sauce | crunchy crisps with aromatic butter | crispy vegetables with fresh aromatic herbs

Kalbfleisch in knuspriger Kruste | Porcini-Pilze | Sauce Charcutiere | knusprige Kartoffeln mit aromatischer Butter | knuspriges Gemüse mit frischen Kräutern
Bœuf en croûte | champignons porcini | sauce charcutière | frites croustillantes au beurre aromatique | légumes croustillants aux herbes aromatiques fraîches



ΨΑΡΙΚΑ / FISH / FISCHGERICHTE / POISSON



Φιλέτο λαβράκι | λαχανικά | γλυκάνισος πάνω σε πουρέ γλυκοπατάτας | σάλτσα λουίζας με μοσχολέμονο 17,00€

Sea bass fillet | vegetables | anise on sweet potato purée | lemon verbena and lime sauce

Seebarsch-Filet | Gemüse | Anis auf Süßkartoffelpüree | Verbene-Soße mit Limette

Filet de bar | Légumes | anis sur purée de patates douces | sauce à la verveine citronnelle et citron vert



Φιλέτο σολομού | κανελόνι κολοκυθιού γεμιστό με ντομάτα | ελιές | βασιλικός | μελωμένη πατάτα | σάλτσα αγριομάραθρου 18,00€

Salmon fillet | courgette cannelloni stuffed with tomato | olives | basil | honey-glazed potato | wild fennel sauce

Lachsfilet | Zucchini-Cannelloni gefüllt mit Tomaten | Oliven | Basilikum | Kartoffel mit Honig karamellisiert | Wildfenchel-Soße

Filet de saumon | cannellonis de courgette farcis tomate | olives | basilic | pommes de terre au miel | sauce au fenouil sauvage



ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ / DESSERTS / NACHSPEISEN / DESSERTS



Τραγανό μπισκότο αμυγδάλου | κρέμα τυριού αρωματισμένη |
μέντα λάιμ | καραμελωμένα σύκα 5,00€
Crunchy almond cookie | flavoured cream cheese | mint lime |
caramelised figs
Knuspriger Mandelkeks | aromatisierte Käsecreme | Pfefferminze Limette |
karamellierte Feigen
Biscuit croustillant aux amandes | fromage frais à tartiner aromatisé |
Citron vert à la menthe | figues caramélisées

Καναϊφι με αφρό μαστίχας Χίου | κρέμα γλυκάνισου | 5.00€
καραμελωμένοι ξηροί καρποί
Kadaïf with Chios mastic mousse | anise cream | caramelised nuts
Kadaifi mit Mastixschaum | Aniscreme | karamellierte Nüsse
Kadaïf à la mousse de mastic de Chios | crème à l'anis | noix caramélisés

Crèmeux σοκολάτα με φουντούκια | φρούτα του πάθους 6.00€
Crèmeux Chocolate with hazelnuts | passion fruits
Schokolade-Crèmeux mit Haselnüssen | Maracuja
Crèmeux au chocolat et noisettes | fruits de passion

Φρουτοσαλάτα με παγωτό καιμάκι | σάλτσα καραμέλα 4,00€
Fruit salad with ice cream "kaimaki" | caramel sauce
Obstsalat mit Rahm-Eis | Karamellsoße
Salade de fruits à la crème-glacée "kaimaki" | sauce caramel



gluten



milk



sesame



fish



milk &
eggs



nuts



vegetarian

Στις τιμές περιλαμβάνονται οι νόμιμοι φόροι

[Prices include all legal taxes](#)

Les prix sont entendus taxes légales incluses

[Die gesetzlichen Steuern sind im Preis inbegriffen](#)