



mediterraneo

RESTAURANT

All items marked with the above logo  are part of the All Inclusive Package



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 - Discount



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 φέτας σε κρούστα | μέντα |
κονφί ντομάτας | θυμαρίσιο μέλι | φρέσκια ρίγανη 7,00€
Smoked eggplant | feta cheese cream crust | mint | tomato confit |
thyme honey | fresh oregano
Geräucherte Auberginen | Fetakäse-Creme in Kruste | Minze |
Tomatenconfit | Thymianhonig | frischer Oregano
Aubergine fumée | Croûte au fromage feta | Menthe | Tomates confites |
Miel de thym | Origan frais



Μουσακάς | караβίδα σωτέ | φρέσκα μυρωδικά 9,00€
λαχανικά σχάρας | θρούμπη | κρέμα με άρωμα αρμπάρόριζας
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
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

9,00€



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

9,00€



Σουβλάκι χαλούμι | ντοματίνια | μαρμελάδα σύκου |
τσιπς τραγανής πίτας
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

8,00€








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



9,00€





ΣΑΛΑΤΕΣ / SALADS / SALATE / SALADES

Αραγκούλα | ψητό παντζάρι | baby ρόκα | φιλέτο πορτοκαλιού |
καρύδια | ψητό μανούρι | βινεγκρέτ πορτοκαλιού 9,00€
Arugula | roasted beetroot | baby arugula | orange fillet |
walnuts | roasted manouri cheese | orange vinaigrette
Aragula | geröstete rote beete | baby rucola | orangerfilet |
walnüsse | geröstete manuri-Käse | oranger vinaigrette
Arugula | betteraves rôties | jeune roquette | filet d'orange |
noix | fromage manouri rôti | vinaigrette à l'orange
  

Καλοκαιρινός λαχανόκηπος | σπανάκι | κολοκύθι | σπαράγγια | ντοματίνια | ρέβα |
ραπανάκι | σταφύλι | φιστίκι Αιγίνης | μοσχολέμονο | λάδι πάπρικας | πουρές σελινορίζας 9,00€
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 |
ντοματίνια | κρουτόν | φλέικς παρμεζάνας | βινεγκρέτ μουστάρδας 10,00€
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 |
σολομός καπνιστός | γαρίδες ψητές | σκόρδο | βινεγκρέτ απο κολιάνδρο | λάιμ 10,00€
Saint Honoré | iceberg lettuce | radicchio | fennel | onion | roasted bell peppers |
smoked salmon | roasted shrimps | garlic | coriander vinaigrette | lime
Saint Honoré | eisbergsalat | radicchio | fenichel | 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
κρέμα παρμεζάνας | βασιλικός | μπεσαμέλ 13,00€
Stuffed fresh ravioli | aubergine | anothiro cheese |
creamed aubergine | basil | béchamel sauce
Frisches gefülltes ravioli | aubergine | anothiro 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 | kammmuschel | 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 | 16,00€
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



Χοιρινό mille - feuille | φιλέτο σωτέ | μαύρο σκόρδο | δεντρολίβανο | γραβιέρα | 17,00€
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
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 αγιωργίτικου κρασιού | λαχανικά ψητά | 18,00€
κρούστα από γιαούρτι και πουρέ πατάτας |
παντζάρι | νιφάδες απο μελωμένο φουντούκι
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 28,00€ 22,00€
σκόρδου αρωματισμένη με τρούφα | baby καρότα | καπνιστή
μελιτζανοσαλάτα | σπαράγγια βουτύρου
** Sautéed beef fillet | wild mushrooms | thurffle-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 | 18,00€
πατάτες τραγανές με αρωματικό βούτυρο | τραγανά λαχανικά με φρέσκα αρωματικά
Beef in crispy crust | porcini mushrooms | charcutière sauce | crunchy crisps
with aromatic butter | crispy vegetables with fresh aromatic herbs
Kalbfleisch in knuspriger pruste | 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



Μοσχαράκι γάλακτος | σπανάκι σωτέ | πουρέ παντζαριού | 19.00 €
γλάσο αγιορίτικου κρασιού | κόκκινα γλασαρισμένα κρεμμύδια
Veal | sautéed spinach | beetroot mash | Agiorgitiko wine glaze |
glazed red onions
Milchkalbfleisch | sautierter Spinat | Rote-bete-püree | Glasur vom
Agiorgitiko-Wein | rote kandierte zwiebeln
Veau | épinards sautés | purée de betteraves | glaçage au vin Agiorgitiko |
oignons rouges glacés



ΨΑΡΙΚΑ / FISH / FISCHGERICHTE / POISSON




Φιλέτο λαβράκι | λαχανικά | γλυκάνισος πάνω σε πουρέ γλυκοπατάτας | 17,00€
σάλτσα λουίζας με μοσχολέμονο
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 | 18,00€
βασιλικός | μελωμένη πατάτα | σάλτσα αγριομάραθρου
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




** Αστακός με σιτρονέλλα | κους κους κουνουπιδιού | χαβιάρι | 35.00€ 28.00€ 

καρπάτσιο караβίδας | φιλέτο πορτοκαλιού | κενελ παντζαριού |
λαδολέμονο εσπεριδοειδών

Lobster with citronella | cauliflower couscous | caviar | crayfish carpaccio |
orange fillet | beetroot quenelle | citrus olive oil and lemon dressing

Hummer mit Zitronengras | Blumenkohl-Couscous | Kaviar | Langustine-Carpaccio |
Orangenfilet | Rote -Bete -Quenelles | Zitrus--Öl-Zitronensoße

Homard à la citronnelle | couscous au chou-fleur | caviar | carpaccio d'écrevisses |
filet d'orange | Quenelle de betterave | Sauce aux agrumes à l'huile d'olive et au citron






ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ / DESSERTS / NACHSPEISEN / DESSERTS

Τραγανό μπισκότο αμυγδάλου | κρέμα τυριού αρωματισμένη | 5,00€
μέντα λάιμ | καραμελωμένα σύκα

Crunchy almond cookie | flavoured cream cheese | mint lime |
caramelised figs

Knuspriger mandelkeks | aromatisierte käsecreme | pfefferminze limette |
karamellisierte feigen

Biscuit croustillant aux amandes | fromage frais à tartiner aromatisé |
citron vert à la menthe | figues caramélisées



  

Κανταΐφι με αφρό μαστίχας Χίου | κρέμα γλυκάνισου | 5.00€
καραμελωμένοι ξηροί καρποί

Kadaïf with Chios mastic mousse | anise cream | caramelised nuts

Kadaifi mit mastixschaum | aniscreme | karamellisierte nüsse

Kadaïf à la mousse de mastic de Chios | crème à l'anis | noix caramélisés



 

Crémeux σοκολάτα με φουντούκια | φρούτα του πάθους 6.00€

Crémeux chocolate with hazelnuts | passion fruits

Schokolade-crémeux mit haselnüssen | maracuja

Crémeux au chocolat et noisettes | fruits de passion


 

Φρουτοσαλάτα με παγωτό καϊμάκι | 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](#)