ROOM SERVICE

MENU

APEIRON HOTELS

ΟΡΕΚΤΙΚΑ - APPETIZERS

Λευκή μους ταραμοσαλάτας

White “Tarama” salad Mousse

11 €

Τζατζίκι

Tzatziki

12 €

Μελιτζανοσαλάτα

Eggplant Salad

11 €

Φρέσκιες τηγανιτές πατάτες

Fresh French Fries

9 €

ΣΑΛΑΤΕΣ - SALADS

Ελληνική σαλάτα

Με ντομάτα, αγγούρι, ελιές, κρεμμύδι και φέτα

Greek salad

With tomato, cucumber, olives, onion and feta cheese

16 €

Σαλάτα εσπεριδοειδών

Με φιλέτο κοτόπουλο σχάρας, iceberg, καλαμπόκι, κρουτόν και σάλτσα εσπεριδοειδών

Citrus salad

With grilled chicken fillet, crisp iceberg lettuce, sweet corn, croutons, citrus dressing

17 €

SNACKS

Club sandwich

Με κοτόπουλο, μπέικον και τηγανητές πατάτες

Club sandwich

With chicken, bacon and French fries

18 €

Mini burgers

Με φρέσκο μοσχαρίσιο κιμά και τηγανητές πατάτες

Mini burgers

With fresh beef patties served with French fries

20 €

Σάντουιτς με αλλαντικά

Με γραβιέρα και σάλτσα πιπεριάς

Cold cuts sandwich

With gruyere cheese and pepper sauce

12 €

RISOTTO - SPAGHETTI

Ριζότο θαλασσινών

Κρεμώδες ριζότο με διαλεχτή ποικιλία φρέσκων θαλασσινών

Seafood risotto

Creamy risotto with a selection of fresh seafood

22 €

Spaghetti με κόκκινη σάλτσα

και ξινομυζήθρα

Spaghetti with tomato sauce

And xynomizithra cheese

13 €

ΓΛΥΚΑ - DESSERTS

Φρουτοσαλάτα εποχής

Seasonal Fruit Salad

16 €

Ποικιλία παγωτών

Ice Cream Selection

4 €/scoop

BEVERAGE

WHITE WINES

Kechribari Retsina

Roditis, Kexris Winery, Amydeo | 500ml

18 €

Aristocrasy

Sauvignon blanc-gewrztraminer, Papaioannou Estate, Nemea | 750ml

55 €

Metron Ariston

Chardonnay-Roditis, Papantonis Estate, Nemea | 750ml

50 €

Aa

Assyrtiko-Athiri, Sigalas Estate, Santorin | 750ml

65 €

Aidani

Aidani 100%,Hatzidakis Winery, Santorini | 750ml

85 €

Thalassitis

Assyrtiko ,Gaia Winery, Santorini | 750ml

95 €

3 Vineyards

Assyrtiko 100% ,Paris Sigalas Winery, Santorini | 750ml

150 €

Akulumbo

Assyrtiko 100%, Paris Sigalas Winery, Santorini | 750ml

250 €

ROSE WINES

Terra Nera

Assyrtiko-Mandilaria, Karamolegos Winery, Santorini | 750ml

50 €

Idylle D’achinos

Syrah-Grenache, la tour melas Winery, Central Greece | 750ml

55 €

Xilandar

Merlot, Holy Monastery of Hilandar, Mount Athos | 750ml

60 €

Grace

Mandilaria-Aidani, Anhydrous Winery, Santorini | 750ml

65 €

RED WINES

Miden Agan

Agiorgitiko, Papantonis Winery, Nemea | 750ml

50 €

St.Savas's Field

C.Sauvignon, C.Franc, Merlot, Holy Monastery of Hilandar, Mount Athos | 750ml

80 €

Mavrotragano

Mavrotragano,Argyros Winery , Santorini | 750ml

120 €

SPARKLING WINES

Vegiritis Brut

Xinomavro, Vegoritis Winery, Florina | 750ml

50 €

Petnat

Athiri-Savvatiano, Vassaltis Winery, Santorini | 750ml

70 €

Moscato D'asti Italy

200ml

20 €

CHAMPAGNES

Moet & Chandon

750ml

150 €

Moet & Chandon Ice

750ml

185 €

DESERT WINES

Vinsanto

Assyrtiko-Aidani, Santo wines winery, Santorini | 500ml

85 €

Vinsanto

Assyrtiko-Aidani, Santo wines winery, Santorini, By the glass

18 €

WINE BY THE GLASS

WHITE WINE

Metron Ariston

Chardonnay-Roditis,Papantonis Winery, Nemea

12 €

ROSÉ WINE

Xilandar

Merlot, Holy Monastery of Hilandar, Mount Athos

12 €

RED WINE

Zero Aga

Agiorgitiko,Papantonis Winery, Nemea

13 €

COFFEES

Espresso	2,5 €
Double Espresso	3,5 €
Cappuccino	4,5 €
Freddo Espresso	3,5 €
Freddo Cappuccino	4 €
Frappe	4 €
Greek coffee	3,5 €

SOFT DRINKS & ICED TEA

Theoni Mineral Water 500ml	1,5 €
Zagori Mineral Water 1.5lt	2,5 €
Coca-Cola 250ml	5 €
Coca cola zero 250ml	5 €
Loux orange 230ml	4 €
Loux lemon 230ml	4 €
Sprite 250ml	5 €
Ice tea lemon 330ml	4 €
Ice tea peach 330ml	4 €

BEERS

Draft beer 330ml	8 €
Mythos 330ml	8 €
Corona 330ml	8 €
Beer with no alcohol	8 €
Mylos Septem 330ml	9 €
Yellow Donkey 330ml	9 €
Red Donkey 330ml	9 €
Crazy Donkey I.P.A 330ml	9 €

OUZO

Ouzo Plomari 200ml	12 €
Ouzo Samara 200ml	12 €

COCKTAILS

SIGNATURE

Negroni 1888 18 €
Gin, Campari, vermouth

Italicus Spritz 18 €
Italicus, White wine, Aegean tonic

Passion Lover 18 €
Vodka, Aperol, triple sec, passion, lime, bitters

Look At Me 18 €
Gin, lime, passion, chili liqueur, ginger

First Try 18 €
Vodka, passion pure, lime

CLASSIC

Aperol Spritz 14 €
Aperol, prosecco, soda

Margarita 16 €
Tequila, Cointreau, lime

Dry Martini 16 €
Gin, martini extra dry

Mai Tai 16 €
Rum, triple sec, lime, orgeat syrup

Old Fashion 16 €
Bourbon whiskey, bitters

Pornstar Martini 18 €
Vodka, passion, Passoa, lime

Mojito 16 €
Rum, lime, brown sugar, mint, soda

Caipirinha 16 €
Cachaca, lime, brown sugar

Black Russian 16 €
Vodka, Kahlua

Daquiri Strawberry 16 €
Rum, lime, strawberry, sugar

Pina Colada 18 €
Rum, Malibu, Batida de Cocco, lime, pineapple juice, coconut.

Bloody Mary 16 €
Vodka, tomato juice, lemon juice, celery, Tabasco

Cosmopolitan 18 €
Vodka, triple sec, cranberry juice, lime

HEALTHY & DETOX

Homemade lemonade 8 €
Our traditional, refreshing recipe with fresh lemons

Fresh squeezed orange juice 7 €

Citrus juice 12 €
Pink grapefruit, orange, lime, lemon, honey.

GINS

Bombay Sapphire 12 €

Tanqueray 12 €

Hendrick's 12 €

Philosophy 12 €

Grace 12 €

Tanqueray 0% alcohol 12 €

RUMS

Bacardi Bianco 12 €

Havana Club 3 Anos 12 €

Havana Club 7 Anos 15 €

Captain Morgan 15 €

Diplomatico 15 €

TEQUILAS

Jose Cuervo Silver	12 €
Jose Cuervo Reposado	12 €
Don Julio Blanco	12 €
Don Julio Reposado	12 €

VODKAS

Stoli	12 €
Belvedere	15 €
Grey Goose	15 €

SCOTCH WHISKEYS

Johnnie Walker Red Label	12 €
Johnnie Walker Black Label	15 €
Chivas Regal	15 €
Glenmorangie 10 years	18 €

AMERICAN WHISKEYS

Jack Daniel's	12 €
Canadian Club	12 €
Southern Comfort	12 €

JAPANESE WHISKEYS

Hatozaki	18 €
Nikka from the barrel	18 €

COGNAC

Metaxa 7 stars	15 €
Hennessy	15 €
Remy Martin	15 €

Prices include all legal taxes and VAT

1888 MEZE BAR

MENU

APEIRON HOTELS

Bread selection

5 €

ΟΡΕΚΤΙΚΑ - APPETIZERS

Χταπόδι του Αιγαίου στη φλόγα

Με κάππαρη, φιλέτο πορτοκαλιού πάνω σε προζυμένιο ψωμί, φρέσκο ελαιόλαδο και λευκή μους ταραμά

Flame-Grilled Aegean Octopus

With capers, orange fillet on sourdough bread, fresh olive oil and white tarama mousse

18 €

Γαρίδες σωτέ με άρωμα ούζου*

Με χυμό ντομάτας και ξύγαλο Κρήτης

Sautéed shrimp with Ouzo aroma

With tomato juice and Cretan xygalo cheese

19 €

Λουκουμάδες τυριού

Με θυμαρίσιο μέλι και σάλτσα γιαουρτιού

Cheese loukoumades (savory cheese dough balls)

With thyme honey and yogurt sauce

13 €

Φρέσκιες τηγανιτές πατάτες

Με τριμμένη αρωματική φέτα, φρέσκο κρεμμύδι και δυο ειδών σως

Fresh french fries

With grated aromatic feta, fresh onion and two kinds of dips

9 €

Παραδοσιακά κεφτεδάκια με μπισκότο γραβιέρας

Με δυόσμο, σως γιαουρτιού και χυμό φρέσκιας ντομάτας

Traditional Meatballs with Graviera Biscuit

With mint, yogurt sauce and fresh tomato juice

15 €

Καλαμάρι σχάρας

Με φρέσκο θυμάρι και αφράτη φάβα Σαντορίνης

Grilled calamari

With fresh thyme and creamy Santorini fava

16 €

ΣΑΛΑΤΕΣ - SALADS

Σαλάτα Αθηναϊκή με κόκκινο χαβιάρι

Με σπιτική μαγιονέζα, πατάτες και χυμό λεμονιού

Athenian Salad with Red Caviar

With homemade mayonnaise, potatoes and lemon juice

15 €

Σαντορινιά σαλάτα

Με μπισκότα χαρουπιού, τοματίνια Σαντορίνης, κάππαρη και ξύγαλο Κρήτης

Santorini salad

With carob rusks, Santorini cherry tomatoes, capers and Cretan xygalo cheese

16 €

Ραβιόλι παντζαριού με ψητή κολοκύθα

Με αβοκάντο, φύλλα ρόκας και φιστίκι Αιγίνης

Beetroot ravioli with roasted pumpkin

With avocado, rocket leaves and Aegina pistachios

15 €

Ανάμικτη σαλάτα 1888

Με φιλέτο ροδάκινου, καρύδια και ψητό Ταλαγάνι Τρίπολης

Mixed salad 1888

With peach fillet, walnuts and grilled Talagani cheese from Tripoli

14 €

Τριλογία από παραδοσιακές αλοιφές

Αγιορείτικη καπνιστή Μελιτζανοσαλάτα, Τυροκαυτερή Θεσσαλονίκης και παραδοσιακό Τζατζίκι

Συνοδεύεται με ζεστά ψωμάκια

Trilogy of traditional Greek spreads

Mount Athos–style smoked Eggplant dip, Thessaloniki Tyrokafteri (spicy feta dip) and traditional Tzatziki

Served with warm bread rolls

17 €

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ - MAIN COURSES

Κριθαρότο με μοσχαρίσια μάγουλα σιγοβρασμένο
Και γραβιέρα Νάξου

Kritharoto with slow-braised beef cheeks
And Naxos graviera cheese

20 €

Λιγκουίνι με φρέσκο βιολογικό κοτόπουλο
Με ποικιλία μανιταριών και φρέσκο πιπέρι

Linguine with fresh organic chicken
With assorted mushrooms and freshly ground pepper

17 €

Ριζότο μανιταριών
Με καπνιστή πανσέτα και λάδι τρούφας

Mushroom risotto
With smoked pancetta and truffle oil

15 €

Γιουβαρλάκια θαλασσινών
Με κρέμα αυγού, χυμό λεμονιού και λάδι Μαϊντανού

Seafood giouvarlakia (Greek-style seafood dumplings)
With egg-lemon cream, lemon juice and parsley oil

24 €

Λιγκουίνι με γεύση μεσογειακής κουζίνας
Με τοματίνια, κρεμμύδι, κάππαρη και βασιλικό

Linguine with Mediterranean flavors
With cherry tomatoes, onion, capers and basil

14 €

Χοιρινή πανσέτα σχάρας

Με σπιτικό πουρέ, αρωματικό βούτυρο και σάλτσα κρασιού

Grilled pork belly

With homemade mashed potatoes, herb butter and wine sauce

16 €

Αφράτα κεμπάπ σχάρας

Με σάλτσα από παραδοσιακό γιαούρτι και χειροποίητες πίτες

Fluffy grilled kebab

With traditional yogurt sauce and handmade pita bread

17 €

Φιλέτο από φρέσκο μπαρμπούνι γεμιστό σε κρούστα καλαμποκιού

Με μους ελιάς και λιαστή ντομάτα

Fresh red mullet fillet stuffed in a corn crust

With olive mousse and sun-dried tomato

21 €

Μοσχαρίσια μπριζόλα σχάρας

Με πατάτες, ψητά λαχανικά και σάλτσα μανιταριών

Grilled beef steak

With potatoes, grilled vegetables and mushroom sauce

25 €

Φρέσκο ψάρι ημέρας

Παρακαλούμε ρωτήστε την ομάδα μας για τα φρέσκα ψάρια ημέρας

Catch of the day

Please ask our service team for today’s fish selection and cooking style

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ - DESSERTS

Cheesecake

με ανθότυρο και σάλτσα από κόκκινα φρούτα

Cheesecake

with anthotyro cheese and red berry sauce

15 €

Μους σοκολάτας

Με φιλέτο αχλαδιού και κρέμα Σαμπαγιόν

Chocolate Mousse

With pear fillet and Sabayon cream

14 €

Προφιτερόλ

Με πραλίνα σοκολάτας και φράουλες μαρινέ

Profiteroles

With chocolate praline and marinated strawberries

14 €

Δροσερή μους γιαουρτιού

Με παστέλι από ξηρούς καρπούς και σάλτσα μήλου

Refreshing Yogurt Mousse

With nut pasteli and apple sauce

13 €

Prices include all legal taxes and VAT