

---

## WELCOME COUVERT

— 1.5€ / person

*Variety of couvert with Aromatic Cream Mousse, Tomato Paste, olives, capers, and aromatic extra virgin olive oil.*

## SALADS

### GREEK SALAD

**SANTORINI VERSION — 11€**

*with feta cheese, tomato, cherry tomatoes, anchovy, cucumber, onion, pepper, caper, olives, oregano, and extra virgin olive oil.*

**BABY SPINACH TENDER LEAVES — 11€**

*with handmade basil pesto, mozzarella, and cherry tomatoes.*

**CAESAR SALAD — 13€**

*with croutons, bacon, chicken fillet, corn, Parmesan flakes, and authentic handmade Caesar's sauce.*

**BOILED VEGETABLES — 10€**

*with lime and extra virgin olive oil.*

## APPETIZERS

**CREAMED FAVA — 10€**

*with crispy onion and aromatic paste, pitas, and extra virgin olive oil.*

**TZATZIKI — 8€**

*with Greek strained yogurt, cucumber, dill, olives, and extra virgin olive oil.*

**SMOKED EGGPLANT SALAD — 10€**

*with fresh herbs.*

**GRILLED TALAGANI CHEESE — 10€**

*with fig jam and black seeds.*

**FETA IN CRUST — 10€**

*with honey and black seeds.*

**SANTORINI TOMATO BALLS — 9€**

*with aromatic sour cream cheese.*

**BRUSCHETTA VARIETY — 8€**

*with prosciutto and manouri mousse, with fava cream and grilled cherry tomato, with speck and aromatic cream.*

---

## PASTA— ORZOTTO

LINGUINE  
BOLOGNESE—13€  
*with ground beef.*

LINGUINE WITH  
SLOW-COOKED  
NAPOLI SAUCE —10€

SANTORINI  
GARLIC PASTA —11€  
*with handmade pasta,  
parsley, chives,  
and cracked peppers.*

SEAFOOD  
ORZOTTO—11€  
*with mussels, shrimp, calamari,  
cherry tomatoes, ouzo, chives.*

## MAIN COURSES

GRILLED SEA BREAM—17€  
*with lime and selected  
sautéed seasonal greens.*

MOUSSAKA—15€  
*with slow-cooked ground beef, fresh  
tomato, eggplant fillets, potato fillets,  
and handmade béchamel cream.*

SPICY PORK BITES—13€  
*with vegetables, wine sauce,  
and fresh fries.*

SLOW-COOKED  
LAMB SHANK—18€  
*with beer sauce, potato cream,  
and rosemary.*

GRILLED  
CHICKEN FILLET—14€  
*with aromatic salad  
made of bulgur fresh vegetables  
and mint.*

GRILLED CALAMARI—14€  
*flavored with lime and lime sauce,  
served with eggplant salad.*

PORK CHOP—24€  
*(700 grams) with aromatic butter,  
lemon, and fresh fries (for 2 people).*

BEEF BITES—14€  
*in red sauce, garlic, wine, thyme,  
served with handmade Greek pasta.*

---

## DESSERTS

BROWNIE  
WITH ICE CREAM —8€  
*(two choices: vanilla or chocolate).*

CHEESECAKE—8€  
*with a biscuit base and red fruit sauce.*

DECONSTRUCTED MILLE-  
FEUILLE —8€  
*with Madagascar vanilla cream,  
strawberry sauce, and strawberries.*

ICE CREAM IN 4 FLAVORS  
—3€ per scoop

YOGURT WITH HONEY—7€

FRUIT SALAD—7€

---

Όλα τα υλικά και ο τρόπος παρασκευής των συνταγών μας είναι αντικείμενο συνεχών και σχολαστικών ελέγχων, σύμφωνα με τα υψηλά κριτήρια ποιότητας των Kord hotels. Για όλα τα ευαίσθητα υλικά που απαιτούν κατάψυξης χρησιμοποιούμε, για λόγους ασφαλείας και υγιεινής, αποκλειστικά τη μέθοδο βαθιάς κατάψυξης IQF που διαφυλάσσει αναλλοίωτη τη φρεσκάδα μέχρι τη στιγμή της παρασκευής του φαγητού.

Στις σαλάτες μας χρησιμοποιούμε Ελληνικό έξτρα παρθένο ελαιόλαδο. Το έλαιο τηγανίσματος είναι ηλιέλαιο (και πληροί GMO). Η φέτα είναι Π.Ο.Π. Το κοτόπουλο, τα κρέατα, τα ψάρια και τα θαλασσινά είναι κατεψυγμένα ή φρέσκα. Τα κατεψυγμένα έχουν την ένδειξη “F”.

Ο καταναλωτής δεν έχει καμία υποχρέωση να πληρώσει εάν δε λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο. (απόδειξη - τιμολόγιο)

Το ξενοδοχείο υποχρεούται στην έκδοση διπλοτύπων αποδείξεων ή αναλυτικών αποδείξεων μηχανής, θεωρημένων από την Δ.Ο.Υ. Στις τιμές περιλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις. Τα προϊόντα και οι τιμές του καταλόγου μας, μπορούν να αλλάξουν χωρίς προειδοποίηση.

Αγορανομικός Υπεύθυνος:  
Μαργαρίτα Καραμολέγκου

All the ingredients and the way of preparing our recipes are subject to continuous and meticulous inspections, according to the high-quality criteria of Kord hotels. For all sensitive materials that require freezing, we use, for safety and hygiene reasons, exclusively the IQF deep freezing method that preserves unchanged freshness until the moment of preparation of the food.

In our salads we use Greek extra virgin olive oil. Frying oil is sunflower oil (and meets GMO). The feta is PDO. All chicken, meat, fish and the sea foods are frozen or fresh. The frozen are indicated with “F”.

Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt-invoice).

This hotel is obliged to issue double printed authorized receipts or analytical cash register receipts to customers. Prices include all legal taxes. Prices and products are subject to change without any notification.

Market Regulator:  
Margarita Karamolegou

FOR ANY INQUIRIES ABOUT OUR PRODUCTS, DO NOT HESITATE TO ASK OUR STAFF.  
ESPECIALLY IN THE CASE OF ANY FOOD INTOLERANCE OR FOOD ALLERGY KINDLY INFORM US IMMEDIATELY.  
ΓΙΑ ΟΠΟΙΑΔΗΠΟΤΕ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΑΣ, ΜΗ ΔΙΣΤΑΣΕΤΕ ΝΑ ΡΩΤΗΣΕΤΕ ΤΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΜΑΣ.  
ΕΙΔΙΚΑ ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΔΥΣΑΝΕΞΙΑΣ Η ΑΛΛΕΡΓΙΑΣ ΠΑΡΑΚΑΛΕΙΣΤΕ ΝΑ ΕΝΗΜΕΡΩΣΕΤΕ ΑΜΕΣΩΣ.  
ALL RATES INCLUDE VAT AND MUNICIPAL TAX

ΚΑΜΑΡΙ BEACH HOTEL IS A MEMBER OF *Kord hotels*