

DINNER MENU

Explore the local flavors in this traditional array of Greek cuisine with a modern twist. Freshly prepared to order, these dishes have been perfected by renowned Michelin-starred chef Lefteris Lazarou. Offering an impressive selection of fish and quality local ingredients, our menu captures the freedom you feel in a meal by the sea with your favorite company.

SOUPS AND SALADS

V	Cold tomato soup with goat cheese cream Sopa fría de tomate con crema de queso de cabra Холодный томатный суп с кремом из козьего сыра	16€
GF* DF	Fish soup with Saffron from Kozani Sopa de Pescado con Azafrán de Kozani Рыбный суп с шафраном от Козани	19€
V GF*	Greek salad with Feta and black olives Ensalada griega con feta y aceitunas negras Греческий салат с фетой и маслинами	17€
V GF*	Seasonal green salad with grilled haloumi, cherry tomatoes, tomato vinaigrette and spiced nuts Ensalada verde de temporada con haloumi a la plancha, tomates cherry, vinagreta de tomate y frutos secos especiados Сезонный зеленый салат с жареным халуми, помидорами черри, томатным соусом винегрет и пряными орехами	19€
V GF*	Warm beetroot salad with mushrooms and yoghurt - tahini dressing Ensalada templada de remolacha con champiñones y yogur - aderezo de tahini Теплый салат из свеклы с грибами и йогуртом - соус тахини	19€

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food

V vegetarian option / GF gluten free option / VG vegan option / DF dairy free option / *May contain traces

"MEZE" TO TASTE

DF GF*	Sea bream marinated with pear, kum quat and lime Besugo marinado con pera, kum quat y lima Дорада, маринованная с грушей, кумкватом и лаймом	18€
GF* DF*	Smoked grilled mackerel, beans salad, pomegranate seeds, orange segments, pickled crithmum and citrus vinaigrette Caballa ahumada a la parrilla, ensalada de frijoles, semillas de granada, gajos de naranja, Crithmum en escabeche y vinagreta de cítricos Копченая скумбрия на гриле, салат из фасоли, зерна граната, дольки апельсина, маринованный Критмум и цитрусовый винегрет	20€
V	Crunchy zucchini bites with tzatziki Bocados crujientes de calabacín con tzatziki Хрустящие кабачки с цацики	15€
GF*	Shrimps "saganaki" cooked with ouzo, tomatoes and oregano Gambas "saganaki" cocinadas con ouzo, tomates y orégano Саганаки из креветок, приготовленные с узо, помидорами и орегано	18€
GF* DF*	Slow cooked octopus with smoked split peas, confit cherry tomatoes, caper apples and pickled shallots Pulpo a fuego lento con guisantes ahumados, tomates cherry confitados, manzanas con alcaparras y chalotas en escabeche Осьминог, приготовленный на медленном огне, с копченым горохом, помидорами черри конфи, каперсами и маринованным луком-шалотом	18€
	Traditional Meatballs with Tabbouleh and lime yogurt dressing Albóndigas tradicionales con Tabulé y aliño de yogur de lima Традиционные фрикадельки с табуле и заправкой из йогурта с лаймом	18€
DF*	Fried calamari with caper mayonnaise Calamares fritos con mahonesa de alcaparras Жареные кальмары с майонезом из каперсов	16€

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food

FROM THE SEA

- GF* **Seabass fillet with local greens "Fricasee" and Bottarga** 28€
Filete de lubina con verduras locales "Fricasee" y Bottarga
Филе сибаса с местной зеленью "Фриказе" и Боттарга
- Fried buttered cod fillet with eggplant puree and parsley oil** 28€
Lomo de bacalao frito a la mantequilla con puré de berenjena y aceite de perejil
Жареное филе трески в масле с пюре из баклажанов и маслом из петрушки
- GF* **Corfian "Mpourdeto" with red snapper, raisins, pine nuts and potato puree** 32€
"Mpourdeto" de corfián con huachinango, pasas, piñones y puré de papa
Corfian "Mpourdeto" с красным луцианом, изюмом, кедровыми орешками и картофельным пюре

FROM THE LAND

- Chicken "Giouvetsi" with orzo pasta, tomatoes confit and Graviera cheese** 26€
Pollo "Giouvetsi" con pasta orzo, tomates confitados y queso Graviera
Цыпленок "Джувеци" с пастой орзо, помидорами конфи и сыром Гравьера
- Pork skewer in pita bread, red pepper dip, sour yogurt with herbs, and salad with tomato, onion and parsley** 28€
Brocheta de cerdo en pan de pita, salsa de pimiento rojo, yogur agrio con hierbas y ensalada con tomate, cebolla y perejil
Свиной шашлык в лаваше, соус из красного перца, кислый йогурт с зеленью и салат с помидорами, луком и петрушкой
- GF* **Lamb kleftiko with oven baked beans puree, confit cherry tomatoes, pickled mustard seeds and parsley oil** 28€
Kleftiko de cordero con puré de alubias al horno, tomates cherry confitados, semillas de mostaza en escabeche y aceite de perejil
Клефтико из баранины с пюре из запеченной фасоли, помидорами черри конфи, маринованными семенами горчицы и маслом петрушки
- Mini Beef Kebabs "Yogurtlu" with pepperonata sauce, smoked paprika and warm pita bread** 26€
Mini Brochetas de Ternera "Yogurtlu" con salsa de pepperonata, pimentón ahumado y pan de pita tibio
Мини-шашлычки из говядины «Йогуртлу» с соусом пеппероната, копченой паприкой и теплым лавашом
- Traditional Moussaka** 24€
Musaka Tradicional
Традиционная мусака
- VG GF* **Grilled vegetables with split peas puree and spearmint** 20€
Parrillada de verduras con puré de guisantes y hierbabuena
Овощи гриль с пюре из колотого гороха и мятой

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food

DESSERTS

V	Orange pie with vanilla ice - cream, candied lemons and almond tuille Tarta de naranja con helado de vainilla, limones confitados y tuille de almendras Апельсиновый пирог с ванильным мороженым, засахаренными лимонами и миндальной начинкой	14€
V GF*	White chocolate yoghurt cream with strawberries Crema de yogur de chocolate blanco con fresas Йогуртовый крем из белого шоколада с клубникой	14€
V	Chocolate crispy phyllo, chocolate mousse and chocolate ice cream Hojaldre crujiente de chocolate, mousse de chocolate y helado de chocolate Шоколадное хрустящее фило, шоколадный мусс и шоколадное мороженое	14€
VG	Fresh seasonal fruit salad with cherry sauce, almonds, wheat and mint Ensalada de frutas frescas de temporada con salsa de cerezas, almendras, trigo y menta Салат из свежих сезонных фруктов с вишневым соусом, миндалем, пшеницей и мятой	14€
V	Ice cream selection Vanilla, Chocolate, Strawberry, Banana Selección de helados Vainilla, Chocolate, Fresa, Plátano Выбор мороженого Ваниль, Шоколад, Клубника, Банан	3€
VG	Sorbet Selection Lime, Mango Sorbete Selección lima, mango Выбор сорбета лайм, манго	5€
V	Chocolate mint ice cream Helado de chocolate con menta Шоколадно-мятное мороженое	9€
V	Yogurt and Honey ice cream Helado de yogur y miel Мороженое из йогурта и меда	9€

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food

VEGAN MENU

STARTERS

GF*	Greek salad with black olives Ensalada griega con aceitunas negras Греческий салат с маслинами	17€
GF*	Warm beetroot salad with mushrooms and balsamic vinaigrette Ensalada templada de remolacha con champiñones y vinagreta balsámica Тёплый салат из свеклы с грибами и бальзамическим соусом	19€
GF*	Seasonal green salad with red lentils, tomato vinaigrette and spiced nuts Ensalada verde de temporada con lentejas rojas, vinagreta de tomate y frutos secos especiados Сезонный зеленый салат с красной чечевицей, томатной заправкой и пряными орехами	19€

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food

MAIN COURSES

	Vegan moussaka Musaka vegana Веганская мусака	26€
	Orzo pasta with vegetables, cherry tomatoes confit and baby rocket leaves Pasta orzo con verduras, tomates cherry confitados y rúcula baby Паста орзо с овощами, конфи из помидоров черри и рукколой	24€
GF*	Grilled vegetables with split peas purée and spearmint Parrillada de verduras con puré de guisantes y hierbabuena Овощи гриль с пюре из колотого гороха и мятой	24€

DESSERTS

	Apple Crumble Pie with pineapple sorbet Crumble de manzana con sorbete de piña Яблочный пирог с ананасовым сорбетом	14€
	Antioxidant fruit salad with cherry sauce, almonds, wheat, and mint leaves Ensalada de frutas antioxidantes con salsa de cerezas, almendras, trigo y hojas de menta Антиоксидантный фруктовый салат с вишневым соусом, миндалем, пшеницей и листьями мяты	14€
GF*	Sorbets selection Lime, mango Selección de sorbetes lima, mango Ассорти щербетов лайм, манго	5€

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food

*V vegetarian option / GF gluten free option / VG vegan option / DF dairy free option / *May contain traces*

KIDS MENU

STARTERS

V GF*	Mini tomato salad with cucumber, peppers and olives Mini ensalada mixta con iceberg, pepino, maíz, zanahoria y aceite de oliva Мини салат с айсбергом, огурцом, кукурузой, морковью и оливковым маслом	10€
V DF GF*	Mini mixed salad with iceberg, cucumber, corn, carrot and olive oil Mini ensalada mixta con iceberg, copos de parmesano, pepino, maíz, zanahoria y aderezo agridulce Мини салат с айсбергом, хлопьями пармезана, огурцом, кукурузой, морковью и кисло-сладкой заправкой	10€
V GF*	Crunchy zucchini bites with tzatziki Vocados crujientes de calabacín con tzatziki Хрустящие кабачки с цацики	14€

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food

*V vegetarian option / GF gluten free option / VG vegan option / DF dairy free option / *May contain traces*

MAIN DISHES

DF GF*	Grilled Sea bass with steamed vegetables Lubina a la plancha con verduras al vapor Сибас на гриле с тушеными овощами	26€
GF*	Grilled chicken with carrot puree and olive oil lemon dressing Pollo a la plancha con puré de zanahoria y aliño de aceite de oliva y limón Курица гриль с морковным пюре и лимонной заправкой из оливкового масла	23€
	Kids beef burger with tomato, lettuce and French fries Hamburguesa de ternera infantil con tomate, lechuga y patatas fritas Детский бургер из говядины с помидорами, листьями салата и картофелем фри	12€
V	Pizza Margherita with mozzarella and tomato sauce Pizza margarita con mozzarella y salsa de tomate Пицца маргарита с моцареллой и томатным соусом	12€
V	Penne pasta with tomato sauce Penne mit tomatensauce Pâtes penne à la sauce tomate	12€

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food

DESSERTS

V	Orange pie with vanilla ice - cream and almond tuille Tarta de naranja con helado de vainilla y tuile de almendras Апельсиновый пирог с ванильным мороженым, сливками и миндальной начинкой	10€
V	White chocolate yoghurt cream with strawberries Crema de yogur de chocolate blanco con fresas Йогуртовый крем из белого шоколада с клубникой	10€
VG	Fruit salad with seasonal fruit Ensalada de frutas con frutas de temporada Фруктовый салат с сезонными фруктами	10€
V	Ice cream selection Vanilla , chocolate, strawberry, banana Selección de helados vainilla, chocolate, fresa, plátano Выбор мороженого Ваниль, шоколад, клубника, банан	3€

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food

TODDLER'S MENU

VG GF*	Cream of green vegetables, rice and olive oil Crema de verduras, arroz y aceite de oliva Крем из зеленых овощей, риса и оливкового масла	9€
GF*	Cream of chicken, potato, carrots and celery Crema de pollo, patata, zanahoria y apio Крем из курицы, картофеля, моркови и сельдерея	10€
GF*	Cream of poached fish fillet, zucchini, carrots and potatoes Crema de filete de pescado escalfado, calabacín, zanahorias y patatas Крем из вареного рыбного филе, кабачка, моркови и картофеля	10€
V	Cream of seasonal fruits and biscuits Crema de frutas de temporada y galletas Крем из сезонных фруктов и печенья	9€

All of our "Ikos Andalusia Baby" choices have been prepared with fresh ingredients & virgin olive oil with no salt or pepper added

Todas nuestras opciones de "Ikos Andalucía Bebé" han sido preparadas con ingredientes frescos y aceite de oliva virgen sin sal ni pimienta añadida

Todas nuestras opciones de "Ikos Andalucía Bebé" han sido preparadas con ingredientes frescos y aceite de oliva virgen sin sal ni pimienta añadida