

The Kos delivers inventive dishes using fresh market
produce and original combinations of spices and seasonings

The result is uncomplicated, high quality fresh food

CHOICE OF STARTERS

V GF	Greek Salad with tomato, cucumber, Feta, peppers, onions, olives, oregano and extra virgin olive oil Ελληνική σαλάτα με ντομάτα, αγγούρι, φέτα, πιπεριές, κρεμμύδια, ελιές, ρίγανη και εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Греческий салат с помидорами, огурцами, фетой, перцем, луком, оливками, орегано и оливковым маслом первого отжима.	15€
V GF	Rocket salad with watermelon, yellow cherry tomatoes, spearmint and sheep cheese mousse Ρόκα σαλάτα με καρπούζι, κίτρινα ντοματίνια, δυόσμο και μους από πρόβειο τυρί Салат с рукколой, арбузом, желтыми черри-томатами, мятой и муссом из овечьего сыра	15€
VG GF	Tabbouleh with tomatoes, cucumber and fresh herbs Ταμπουλέ με ντομάτες, αγγούρι και φρέσκα μυρωδικά Табуле с помидорами, огурцами и свежей зеленью	14€
VG	Lemon hummus with crispy chickpeas, pickled onions and arabic flat bread Χούμους με τραγανά ρεβίθια και κρεμμύδι τουρσί και αραβικό ψωμί Хумус с хрустящим нутом и маринованным луком и арабской лепешкой	14€
	Traditional goat cheese "Krasotyri " fried with cherry tomatoes jam, fried onion and fresh mint Παραδοσιακό κατσικίσιο τυρί "Κрасотύρι" τηγανητό με μαρμελάδα ντοματίνια, τηγανητό κρεμμύδι και φρέσκο δυόσμο Традиционный козий сыр «Красотири», жареный с вареньем из черри-томатов, жареным луком и свежей мятой	16€

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

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.

CHOICE OF STARTERS

	Crusty pastirma bites with yogurt sauce 16€ Τραγανά παστουρμαδοπιτακια με γιαούρτι Хрустящие пирожки с пастермой и йогуртом
VG GF	Smoked eggplant salad with cherry tomatoes, sumac and walnuts 15€ Καπνιστή μελιτζανοσαλάτα με ντοματίνια, σουμάκ και καρύδια Салат из копченых баклажанов с черри, сумахом и грецкими орехами
VG GF	Mushrooms and chestnuts "stifado" with tomatoes, rosemary garlic and cinnamon 15€ Μανιτάρια και κάστανα στιφάδο με ντομάτες, δεντρολίβανο, σκόρδο και κανέλα Грибы и каштаны «стифадο» с помидорами, розмарином, чесноком и корицей
V GF	Crispy potatoes with goat cheese mousse and fresh thyme 18€ Τραγανές πατάτες με мους από κατσικίσιο τυρί και φρέσκο θυμάρι Хрустящий картофель с муссом из козьего сыра и свежим тимьяном
V GF	Dolmadakia, traditional stuffed wine leaves with rice and herbs served with Greek Yogurt 22€ Ντολμαδάκια με ελληνικό γιαούρτι και λάδι άνηθου Долмадес с греческим йогуртом и укропным маслом
	Steamed seafood flavored with white wine, garlic and wild fennel 26€ Αχνιστά θαλασσινά αρωματισμένα με λευκό κρασί, σκόρδο και άγριο μάραθο Морепродукты на пару с ароматом белого вина, чеснока и дикого фенхеля

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

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.

CHOICE OF MAIN DISHES

	Traditional Moussaka with minced beef, potatoes and aubergine	27€
	Παραδοσιακός μουσακάς με κιμά, πατάτες και μελιτζάνα Традиционная мусака с мясным фаршем, картофелем и баклажанами	
GF	Grilled prawns served with tomato fennel salad and Ouzo vinaigrette	28€
	Γαρίδες σχάρας με σαλάτα φινόκιο και λαδολέμονο ούζου Жареные креветки с салатом из фенхеля и лимонным маслом узо	
	Pork Gyros on pita bread with tzatziki and French fries	24€
	Χοιρινός γύρος σε πίτα με τζατζίκι και πατάτες τηγανητές Свиной гирос на пите с дзадзики и картофелем фри	
	Chicken souvlaki with vegetables herbs mayo	24€
	Κοτοσουβλάκι με λαχανικά και μαγιονέζα με μυρωδικά Куриный сувлаки с овощами и травяным майонезом	
	Crispy buttered Cod with sweetpotato-Garlic dip	32€
	Τραγανός μπακαλιάρος με βούτυρο και ντιπ γλυκοπατάτας-σκόρδου Хрустящая треска в масле с дипом из сладкого картофеля и чеснока	
	Traditional stuffed phyllo dough "Katimeria" with beef, anthotyro cheese with beef sauce	24€
	Παραδοσιακά γεμιστά φύλλα «Κατιμέρια» με μοσχάρι, ανθότυρο και σάλτσα μοσχαριού Традиционное слоёное тесто «Катимерия» с говядиной, сыром антотыро и говяжьим соусом	
GF	Braised Lamb with Byzantine pilaf pine nuts and pomegranate	34€
	Αρνάκι μπραιζέ με Βυζαντινό πιλάφι με κουκουνάρι και ρόδι Тушеная баранина с Византийским пловом с кедровыми орешками и гранатом	
	Braised rooster with traditional pasta "pitaridia" and burnt dry mizithra	29€
	Κοκκινιστός κόκορας με παραδοσιακά ζυμαρικά «πιταρίδια» και καμένη ξηρή μυζήθρα Тушёный петух с традиционной пастой «Питаридия» и поджаренной сухой мизитрой	

V vegetarian option / GF gluten free option / VG vegan option / DF dairy free option

*May contain traces / EF egg free option

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.

CHOICE OF DESSERTS

V	Traditional Orange cake with vanilla ice cream Παραδοσιακή πορτοκαλόπιτα με παγωτό βανίλια Традиционный апельсиновый торт с ванильным мороженым	14€
V GF	"Armenovil", semifreddo with chocolate ganache and caramelized nuts "Αρμενοβίλ" με γκανάζ σοκολάτας και καραμελωμένους ξηρούς καρπούς «Арменовиль», семифреддо с шоколадным ганашем и карамелизированными орехами	14€
	Greek donuts "Loukoumades" with rose geranium syrup, honey & cinnamon ice cream Λουκουμάδες με σιρόπι αρμπάρόριζας, μέλι και παγωτό κανέλα Греческие пончики «Лукумадес» с сиропом розовой герани, мёдом и коричневым мороженым	16€
VG GF	Antioxidant fruit salad with almonds and lime dressing Αντιοξειδωτική φρουτοσαλάτα με αμύγδαλο και ντρέσινγκ μοσχολέμονου Антиоксидантный фруктовый салат с миндалем и заправкой из лайма	14€
V GF*	Ice Cream Selection, vanilla, chocolate, banana and strawberry Επιλογή παγωτού, βανίλια, σοκολάτα, μπανάνα και φράουλα Мороженное на выбор: ваниль, шоколад, банан, клубника	5€
VG GF*	Sorbet Selection, mango and lime Επιλογή сорμπέ, μάνγκο και μοσχολέμονο Сорбет на выбор: манго, лайм	5€

V vegetarian option / GF gluten free option / VG vegan option / DF dairy free option

*May contain traces / EF egg free option

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

CHOICE OF STARTERS

GF	Tabbouleh with cherry tomatoes and fresh herbs Ταμπουλέ με ντοματίνια και φρέσκα μυρωδικά Табуле с помидорами черри и свежей зеленью	14€
GF	Mushrooms and chestnuts "stifado" with tomatoes, rosemary garlic and cinnamon Μανιτάρια και κάστανα στιφάδο με ντομάτες, δεντρολίβανο, σκόρδο και κανέλα Грибы и каштаны «стифадο» с помидорами, розмарином, чесноком и корицей	15€

CHOICE OF MAIN COURSES

	Moussaka with vegetables, potato and aubergine Μουσακάς με λαχανικά, πατάτα και μελιτζάνα Мусака с овощами, картофелем и баклажанами	28€
--	---	-----

CHOICE OF DESSERTS

	"Halva" with apple and orange in the oven with cinnamon "Χαλβάς" με μήλο και πορτοκάλι στο φούρνο με κανέλα «Χалва» с яблоком и апельсином в духовке с корицей	14€
GF	Antioxidant fruit salad with almonds and lime dressing Αντιοξειδωτική φρουτοσαλάτα με αμύγδαλο και ντρέσινγκ μοσχολέμονου Антиоксидантный фруктовый салат с миндалем и заправкой из лайма	14€
GF*	Sorbet Selection, mango and lime Επιλογή сорμπέ, μάνγκο και μοσχολέμονο Сорбет на выбор: манго, лайм	5€

V vegetarian option / GF gluten free option / VG vegan option / DF dairy free option

*May contain traces / EF egg free option

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.