

SEASONS
INSPIRED GLOBAL TASTES

Seasons takes market-fresh produce and seafood, adds herbs and spices from around the world, and marries it all with a delightful splash of inspiration. The result is our à la carte menu starring Mediterranean dishes touched with aromatic Asian flavours and vibrant Latin American influences.

CHOICE OF STARTERS

VG	Tomato Gazpacho with summer vegetables, berries and olive oil Ντομάτα γκασπάτζιο με καλοκαιρινά λαχανικά, μούρα και ελαιόλαδο Томатный гаспачо с летними овощами, ягодами и оливковым маслом	16€
VG	Tomato Salad with mango, avocado, Jalapeno peppers and Carasau bread Σαλάτα ντομάτας με μάνγκο, αβοκάντο, πιπεριές χαλαπένιο και ψωμί Καρασάου Салат из помидоров с манго, авокадо, перцем халапеньо и хлебом Карасау	17€
V	Burrata with summer stone fruits and lime Burrata με καλοκαιρινά πυρηνόκαρπα φρούτα και λάιμ Буррата с летними косточковыми фруктами и лаймом	21€
VG	Guacamole with pistachio, jalapeno peppers and crunchy tortillas Γουакаμόλε με φιστίκια, πιπεριές χαλαπένιο και τραγανές торτίγιες Гуакамоле с фисташками, перцем халапеньо и хрустящими тортильями	18€
GF	Tuna Tartar in ginger marinade, avocado and spicy radish Ταρτάρ τόνου σε μαρινάδα τζίντζερ, αβοκάντο και πικάντικο ραπανάκι Тартар из тунца в имбирном маринаде, с авокадо и острым редисом	21€
	Pastrami hot slices of beef breast on rustic bread with pickled cucumber and Dijon Ζεστές φέτες παστράμι από στήθος βοδινού σε χωριάτικο ψωμί με τουρσί αγγούρι και μουστάρδα Ντιζόν Горячие ломтики пастромы из говяжьей груди на деревенском хлебе с маринованным огурцом и дижонской горчицей	21€
	Crispy Shrimp Satay with mango chutney Τραγανό σαταϊ γαρίδας με τσάτνεϊ μάνγκο Сатай с хрустящими креветками и чатни из манго	24€
	Spiced Chicken Samosas with coriander sauce Σαμόσας με Καρυκευμένο κοτόπουλο και σάλτσα κόλιανδρου Пряные самосы с курицей и соусом из кориандра	17€
V	Black Truffle Pizza with fontina cheese Πίτσα με μαύρη τρούφα και τυρί Fontina Пицца с черным трюфелем и сыром фонтина	24€

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

V GF	Fried Cauliflower with chili, sesame and spearmint tzatziki Τηγανητό κουνουπίδι με τσίλι, σουσάμι και τζατζίκι δυόσμου Жареная цветная капуста с чили, кунжутом и мятным цацики	29€
	Cigarette pasta with prawns, clams, mussels and tomato-cashew pesto Ζυμαρικά σιγάρετι με γαρίδες, αχιβάδες, μύδια και πέστο ντομάτας-κάσιους Паста сигаретти с креветками, моллюсками, мидиями и томатно-ореховым песто	31€
	Spiced crusted Sea Bass with sweet and sour broth and vegetables Καρυκευμένο λαβράκι με γλυκόξινο ζωμό και λαχανικά Пряный морской окунь с кисло-сладким бульоном и овощами	32€
	Grilled tuna fillet with green asparagus, hummus and yuzu mayonnaise Ψητό φιλέτο τόνου με πράσινα σπαράγγια, χούμους και μαγιονέζα yuzu Жареный тунец с зелёной спаржей, хумусом и юдзу майонезом	30€
	Risotto with chicken fillet and smoked scamorza cheese Ριζότο με φιλέτο κοτόπουλου και καπνιστή σκαμόρτσα Ризотто с куриным филе и копченой скаморцей	33€
GF	Sesame crusted Salmon with heirloom tomatoes, miso-yuzu broth and ginger rice with chili Σολομός με κρούστα σουσαμιού, ντομάτα, ζωμό μίσο-γιούζου και ρύζι τζίντζερ με τσίλι Лосось в кунжутной корочке с наследственными помидорами, мисо-юдзу бульоном и имбирным рисом с чили	32€
	Parmesan crusted Chicken with baby artichokes and basil-lemon sauce Κοτόπουλο με κρούστα παρμεζάνας, αγκινάρες και σάλτσα βασιλικού-λεμονιού Курица в пармезановой корочке с молодыми артишоками и соусом из базилика и лимона	31€

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

Pan roasted Pork Fillet with kimchi, crispy panko and potato-corn puree 32€

Ψητό φιλέτο χοιρινού με κίμχι, τραγανή κρούστα και πουρέ πατάτας-καλαμποκιού

Жареное свиное филе с кимчи, хрустящим панко и картофельно-кукурузным пюре

Pepper crusted Beef Tenderloin with carrot and miso-mustard sauce 32€

Μοσχαρίσιο φιλέτο με κρούστα πιπεριού, σάλτσα καρότου και μισο μουστάρδας

Говяжье филе в перцевой корочке с морковью и соусом из мисо и горчицы

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	Cheesecake with crème fraiche and forest fruits Cheesecake με κρέμα και φρούτα του δάσους Чизкейк с крем-фреш и лесными ягодами	14€
V	Sundae with salted caramel ice cream, milk chocolate crème, peanuts and popcorn Σαντάε με παγωτό αλατισμένης καραμέλας, κρέμα σοκολάτας γάλακτος, φιστίκια και ποπ κορν Сандей с мороженым с соленой карамелью, молочным шоколадным кремом, арахисом и попкорном	14€
	Coconut frozen parfait with mango jelly Παγωμένο παρφέ καρύδας με ζελέ μάνγκο Замороженный кокосовый парфе с манговым желе	14€
VG GF	Fruit Salad with almonds and mint Φρουτοσαλάτα με αμύγδαλα και δυόσμο Фруктовый салат с миндалем и мятой	14€
	Variety of cheese Fontina, Grana Padano, graviera with thyme, feta cheese Ποικιλία τυριών: Fontina, παρμεζάνα, γραβιέρα με θυμάρι, φέτα Ассорти сыров: Фонтина, Грана Падано, гравьера с тимьяном, фета	12€
V GF*	Ice Cream Selection, vanilla, chocolate, banana and strawberry Επιλογή παγωτού: βανίλια, σοκολάτα, μπανάνα και φράουλα Выбор мороженого: ванильное, шоколадное, банановое и клубничное	5€
VG GF*	Sorbet Selection, mango and lime Επιλογή сорμπέ: μάνγκο και λάιμ Выбор сорбета: манго и 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

	Tomato Gazpacho with summer vegetables, berries and olive oil	16€
	Γκασπάτσιο τομάτας με καλοκαιρινά λαχανικά, μούρα και ελαιόλαδο Томатный гаспачо с летними овощами, ягодами и оливковым маслом	
GF	Beetroot Pastrami on rustic bread with pickled cucumber and Dijon mustard	18€
	Παστράμι από παντζάρι σε ρουστίκ ψωμί με τουρσί αγγούρι και μουστάρδα Ντιζόν Свекольная пастроми на деревенском хлебе с маринованным огурцом и дижонской горчицей	
	Tomato Salad with mango, avocado, Jalapeno peppers and Carasau bread	17€
	Τοματοσαλάτα με μάνγκο, αβοκάντο, πιπεριές χαλαπένιο και ψωμί Καρασάου Томатный салат с манго, авокадо, перцем халапеньо и хлебом Карасау	
	Guacamole with pistachio, jalapeno peppers and crunchy tortillas	18€
	Γουакаμόλε με φιστίκια, πιπεριές χαλαπένιο και τραγανές торτίγιες Гуакамоле с фисташками, перцем халапеньо и хрустящими тортильями	

CHOICE OF MAIN DISHES

GF	Fried Cauliflower with chili, sesame and spearmint tzatziki	29€
	Τηγανητό κουνουπίδι με τσίλι, σουσάμι και τζατζίκι με δυόσμο Жареная цветная капуста с чили, кунжутом и дзадзики с мятой	
	Cigarette pasta with seasonal vegetables and tomato-cashew pesto	32€
	Ζυμαρικά σιγγαρέτι με εποχιακά λαχανικά και πέστο ντομάτας-κάσιους Паста сигаретти с сезонными овощами и томатно-ореховым песто	

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 DESSERTS

	Chocolate Tart with coconut cream and caramelized strawberry sauce	14€
	Τάρτα σοκολάτας με κρέμα καρύδας και καραμελωμένη σάλτσα φράουλας Шоколадный тарт с кокосовым кремом и карамелизированным клубничным соусом	
GF	Fruit Salad with almonds and mint	14€
	Φρουτοσαλάτα με αμύγδαλα και δυόσμο Фруктовый салат с миндалем и мятой	
GF*	Sorbet Selection, mango and lime	5€
	Επιλογή сорμπτέ, μάνγκο και λάιμ Ассорти сорбетов, манго и лайм	

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.