

AZUL

PERUVIAN HEART

Discover Latin American flavours with a contemporary twist at Azul. Inspired by the passion and soul of Peruvian cuisine, each dish is infused with vibrant flavours and fragrant spices, from melt-in-the-mouth grilled meat and fish to lime-spike ceviche and adventurous sharing plates. Take your pick from our innovative menu and pair your meal with our impressive selection of world wines.

ikosTM
RESORTS

Aperitivos

VG GF	Tostadas de berenjena, tacos with aubergine, miso, quinoa Τάκος με μελιτζάνα, μίσο και κινόα Tostadas de berenjena, тако с баклажанами, мисо, киноа	17€
V GF	Kale y Manchego salad, candied walnuts, goji berries and pomegranates Σαλάτα με τυρί Ματσένγκο, καραμελωμένα καρύδια, γκότζι μπέρις και ρόδια Салат из капусты и манчего, засахаренные грецкие орехи, ягоды годжи и гранаты	22€
V	Churros de pappas with Macengo and truffle Τσούρος πατάτας με Ματσένγκο και τρούφα Чуррос де паппас с маценго и трюфелем	17€
VG GF	"Picante de Pepino" cucumber, green apple, miso, green shiso, almonds Σαλάτα από πικάντικο αγγούρι, πράσινο μήλο, μίσο και αμύγδαλα "Picante de Pepino" огурец, зеленое яблоко, мисо, зеленое шисо, миндаль	18€
	Bunuelos de bacalao with rocoto mayonnaise Κροκέτες μπακαλιάρου με μαγιονέζα ροκότο Бунуэлос де бакалао с майонезом рокото	17€
	Salmon tacos with avocado and oji amarillo Τάκος με σολομό, αβοκάντο και σάλτσα κίτρινης πιπεριάς Тако с лососем с авокадо и аджи амарилло	18€
V GF	"Soltero de quinoa con Queso" quinoa salad with edamame, cucumber, tomatoes, coriander and queso fresco Σαλάτα κινόα με φασόλια σόγιας, αγγούρι, ντομάτες, κόλιανδρο και ανθότυρο "Солтеро де киноа с Кесо" из киноа с эдамаме, огурцом, помидорами, кориандром и фреской кесо.	18€
	"Tiradito de atun" tuna with ginger chimichurri, onion, lime and soy Τυραντίτο τόνου με τζίντζερ, κρεμμύδι, λάιμ, και σόγια "Tiradito de atun" тунец с имбирем чимичурри, луком, лаймом и соей	25€

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

Aperitivos

GF EF	'Tataki de res" beef tataki with grilled leeks and hazelnuts Τατάκι μόσχου με ψητά πράσα και φουντούκια Татаки из говядины «Татаки де рес» с луком-пореем на гриле и фундуком	27€
EF	"Lubina maracuya" sea bass ceviche maracuya, avocado, cucumber, quinoa, red onion Μαριγαρισμένο λαβράκι μαρακούγια, αβοκάντο, αγγούρι, κινόα, κόκκινο κρεμμύδι "Лубина маракуя" севиче из морского окуня, авокадо, огурец, киноа, красный лук	22€
GF EF	"Atun chifa" Tuna ceviche with soy, sesame seeds, rice crackers Μαριναρισμένος τόνος, σόγια, σουσάμι, κράκερ ρυζιού "Атун Чифа" Севиче из тунца с соей, кунжутом, рисовыми чипсами	25€

MAIN COURSES

Vegetables & Roots

V EF	"Papa Seca Peruana" Forest mushrooms with Peruvian roots, Manchego and truffle Μανιτάρια του δάσους περουβιανές ρίζες Ματσέγκο και τρούφα" "Папа Сека Перуана" Лесные грибы с перуанскими корнями, манчego и трюфелем	24€
VG GF	"Berenjena" miso eggplant with tofu and sesame Μελιτζάνα με μήσο, τόφου και σουσάμι Мисо баклажаны "Беренжена" с тофу и кунжутом	21€
V	"Tallarines verdes" Peruvian green pasta with spinach and queso fresco Σπαγγέτι με σπανάκι και φρέσκο τυρί ¹ "Перуанская зеленая паста Tallarines verdes со шпинатом и кесо фреско	24€

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

Fish & Seafood

	Arroz Nikkei with cod, corn, lime, and chili Ριζότο με μπακαλιάρο, καλαμπόκι, λάιμ και τσίλι Арroz Никкей с треской, кукурузой, лаймом и чили	32€
 EF GF	Spicy prawns anticuchos, aji rojo sauce, wasabi sesame and yuka Πικάντικες γαρίδες σουβλάκι, σάλτσα κόκκινης πιπεριάς, σουσάμι γουασάμπι και γιούκα Острые креветки антикучос, соус адзи рохо, васаби, кунжут и юка	33€
EF	Salmon a la brasa with soy glaze and stir fry quinoa Σολομός στη σχάρα με γλάσο σόγιας και με τηγανιτή κινόα Лосось а-ля браса с соевой глазурью и киноа в формате стир-фрай	33€

Poultry and Meat

 EF GF	Pollo a la parrilla and corn salad and red peppers Κοτόπουλο στη σχάρα με σαλάτα καλαμποκιών και πιπεριές Полло а-ла паррилья с кукурузным салатом и красным перцем	31€
 EF	Beef anticuchos and patatas bravas Μοσχαρίσια σουβλάκια και πικάντικες πατάτες Антикучос из говядины и пататас бравас	36€
GF	Pork chuleta a la parrilla y esparagos a la brasa Χοιρινή μπριζόλα και σπαράγγια στη σχάρα Свиная чулета а-ла паррилья и спарагос а-ла браса	31€
	Lamb picanha with crispy sweet potatoes and caramelized onions Αρνίσια πικάνια με τραγανές γλυκοπατάτες και καραμελωμένα κρεμμύδια Пиканья из баранины с хрустящим сладким картофелем и карамелизированным луком	36€

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

DESSERTS

V GF	Pina colada with roast pineapple, rum, and caramel ice cream Pina colada με φυτό ανανά, ρούμι και παγωτό καραμέλα Пина колада с жареным ананасом, ромом и карамельным мороженым	14€
	Chocolate fundido, illanka chocolate, dulce de leche and passion fruit ice cream Περούβιανή σοκολάτα, σάλτσα καραμέλας και παγωτό φρούτα του πάθους Шоколадное фундидо, шоколад илланка, дульсе де лече и мороженое из маракуйи	14€
V	Coconut frozen parfait, mango compote and mango sorbet Παρφέ καρύδας με γλυκό μάνγκο και σορμπέ μάνγκο Кокосовое замороженное парфе, компот из манго и сорбет из манго	14€
VG GF	Seasonal fruit salad with lemon dressing Φρουτοσαλάτα με σιρόπι λεμονιού Салат из сезонных фруктов с лимонной заправкой	14€
GF EF	Ice cream selection Vanilla, chocolate, strawberry, banana Επιλογή παγωτού Ванилья, шоколад, фрапула, με πανάνα, Мороженое на выбор Ванильное, шоколадное, к л у бничное, банановое	12€
VG	Sorbet selection Mango sorbet, lime sorbet Επιλογές σορμπέ Мангово сорбет, лайм сорбет Сорбет на выбор манговый сорбет, лаймовый сорбет	12€

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

To start

GF	"Picante de Pepino" cucumber, green apple, miso, green shisho, almonds Σαλάτα από πικάντικο αγγούρι, πράσινο μήλο, μίσο και αμύγδαλα "Picante de Pepino" огурец, зеленое яблоко, мисо, зеленый шишио, миндаль	18€
GF	Kale salad, candied walnuts, goji berries and pomegranates Σαλάτα με καραμελωμένα καρύδια, γκότζι μπέρις και ρόδια Салат из капусты, засахаренные грецкие орехи, ягоды годжи и гранаты	17€
GF	Tostadas de berenjena, tacos with aubergine, miso, quinoa Τάκος με μελιτζάνα, μίσο και κινόα Tostadas de berenjena, тако с баклажанами, мисо, киноа	17€
GF	"Soltero de quinoa con Queso" quinoa salad with edamame, cucumber, tomatoes and coriander Σαλάτα κινόα με φασόλια σόγιας, αγγούρι, ντομάτες και κόλιανδρο "Soltero de quinoa con Queso" салат из киноа с эдамаме, огурцом, помидорами и кoriандром	18€

Vegetables & Roots

	"Papa Seca Peruana" Forest mushrooms with Peruvian roots and truffle Μανιτάρια του δάσους περουβιανές ρίζες και τρούφα ""Papa Seca Peruana" Лесные грибы с перуанскими корнями и трюфелем	24€
	"Berenjena" miso eggplant with tofu and sesame Μελιτζάνα με μίσο με τόφου και σουσάμι Мисо баклажаны "Беренжена" с тофу и кунжутом	21€
	"Tallarines verdes" Peruvian green pasta with spinach and plant cheese Σπαγγέτι με σπανάκι και φυτικό τυρί "Tallarines verdes" Перуанская зеленая паста со шпинатом и растительным сыром	24€
GF	Arroz Nikkei with corn, lime, and chili Ρύζι με καλαμπόκι, λάιμ και τσίλι Арроз Никкей с кукурузой, лаймом и чили	32€

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

Desserts

GF	Pina colada with roast pineapple, rum, and coconut ice cream Pina colada με ψητό ανανά, ρούμι και παγωτό καρύδας Пина колада с жареным ананасом, ромом и кокосовым мороженым	14€
	Chocolate fundido, chocolate mousse and passion fruit ice cream Περούβιανή σοκολάτα, μούς σοκολάτα και παγωτό φρούτα του πάθους "Шоколадное фундидо, шоколадный мусс и мороженое из маракуйи"	14€
GF	Seasonal fruit salad with lemon dressing Φρουτοσαλάτα με σιρόπι λεμονιού Салат из сезонных фруктов с лимонной заправкой	14€
	Ice cream and sorbet selection Vanilla, chocolate, mango sorbet, lime Sorbet Επιλογή παγωτού και σορμπέ Βανίλια, σοκολάτα, μάνγκο σορμπέ, λάιμ σορμπέ Ванильное, шоколадное, манговый с орбет, лаймовый с орбет	12€

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

Toddler's Menu

VG GF	Cream of green vegetables, rice, and olive oil Κρέμα πράσινων λαχανικών, ρύζι και ελαιόλαδο Крем и з зеленых овощей, риса и оливкового масла	10€
GF DF EF	Cream of chicken, potato, carrots, and celery Κρέμα κοτόπουλου, πατάτα, καρότα και σέλινο Крем и з курицы, картофеля, моркови и сельдерея	10€
GF DF EF	Cream of poached fish fillet, zucchini, carrots, and potatoes Κρέμα φλέτου ψαριού, κολοκυθάκια, καρότα και πατάτες Крем и з вареного рыбного филе, цуккини, моркови и картофеля	10€
V	Cream of seasonal fruits and biscuits Κρέμα εποχιακών φρούτων και μπισκότο Крем и з сезонных фруктов и печенья	10€

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

Kids Menu

Starters

V	Papas fritas with cheddar sauce and smoked spice rub Πατάτες τηγανιτές με σάλτσα τσένταρ και καπνιστό μπαχαρικό Пастас фритас с соусом чеддер и копченными специями	10€
EF	Chicken tacos with avocado Τάκος με κοτόπουλο και αβοκάντο Куриные тако с авокадо	11€
V EF GF	"Soltero de quinoa con Queso" quinoa salad with edamame, cucumber, tomatoes, coriander and queso fresco Σαλάτα κινόα με φασόλια σόγιας, αγγούρι, ντομάτες, κόλιανδρο και ανθότυρο Салат из киноа "Soltero de quinoa con Queso" с эдамаме, огурцем, помидоры, кориандром и Фреска Кесо	10€

Main Courses

EF	Tallarines verdes" Peruvian green pasta with spinach and queso fresco Σπαγγέτι με σπανάκι και φρέσκο τυρί ¹ "Перуанская зеленая паста Tallarines verdes со шпинатом и кесо фреско	13€
VG GF	Arroz Nikkei with corn, lime, and chili Ριζότο με καλαμπόκι, λάιμ και τσίλι Арroz Никкей с кукурузой, лаймом и чили	13€
EF	Salmon a la brasa with stir fry quinoa and soy glaze Σολομός στη σχάρα με τηγανιτή κινόα και γλάσο σόγιας Лосось а-ля браса с киноа и соевой глазурью	15€
EF	Pollo a la parrilla and corn salad and red peppers Κοτόπουλο στη σχάρα με σαλάτα καλαμποκιών και πιπεριές Pollo а-ля пarrilla с кукурузным салатом и красным перцем	14€

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

Kids Menu

and more...

V EF	Kids beef burger with tomato, lettuce and french fries Μοσχαρίσιο παιδικό burger με ντομάτα, μαρούλι και πατάτες τηγανιτές Детский говяжий бургер с помидорами, латуком и картофелем фри	14€
EF	Pizza margarita with mozzarella and tomato sauce Πίτσα μαργαρίτα με μοτσαρέλα και σάλτσα ντομάτας Пицца маргарита с моцареллой и томатным соусом	12€
	Penne pasta with tomato or bolognese sauce Παιδικά ζυμαρικά πέννες με σάλτσα ντομάτα ή μπολονέζ Паста пеннене с томатным и болоньезе соусом	12€
	Fish croquets with fries Ψαροκροκέτες με πατάτες τηγανιτές Рыбные крокеты с картофелем фри	12€
	Chicken nuggets with fries Κοτομπουκίες με πατάτες τηγανιτές Куриные наггетсы с картофелем фри	12€

Desserts

V	Chocolate fundido, illanka chocolate, dulce de leche and passion fruit ice cream Περουβιανή σοκολάτα, σάλτσα καραμέλας και παγωτό φρούτα του πάθους Шоколадное фондю, шоколад илланка, дульсе де личе и мороженое из маракуйи	9€
V	Coconut frozen parfait, mango compote and mango sorbet Παρφέ καρύδας με γλυκό μάνγκο και σορμπέ μάνγκο Кокосовое замороженное парфе, компот из манго и сорбет из манго	9€
VG GF	Kids fruit salad with seasonal fruits Παιδική φρουτοσαλάτα με φρούτα εποχής Детский фруктовый салат	8€
GF EF	Ice cream and sorbet selection Vanilla, chocolate, strawberry, banana, mango sorbet, lime Sorbet Επιλογή παγωτού και σορμπέ Ванильное, шоколадное, клубничное, банановое, манговый сорбет, лаймовый сорбет Мороженое и сорбет на выбор Ванильное, шоколадное, клюквенное, банановое, манговый сорбет, лаймовый сорбет	9€

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

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

Αν και δίνεται όλη η δέουσα προσοχή, τα πιάτα μπορεί να εξακολουθούν να περιέχουν συστατικά που δεν αναφέρονται στο μενού και αυτά τα συστατικά μπορεί να προκαλέσουν αλλεργική αντίδραση. Οι επισκέπτες με αλλεργίες πρέπει να γνωρίζουν αυτόν τον κίνδυνο και θα πρέπει να ζητήσουν από ένα μέλος της ομάδας πληροφορίες σχετικά με την περιεκτικότητα των τροφίμων μας σε αλλεργιογόνα

Несмотря на все принятые меры предосторожности, блюда могут содержать ингредиенты, не указанные в меню, и эти ингредиенты могут вызвать аллергическую реакцию. Гости, страдающие аллергией, должны знать об этом риске и обратиться к персоналу за информацией о содержании аллергенов в предлагаемой пище..