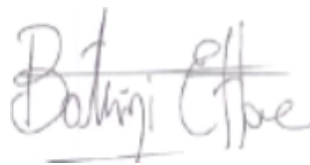


# FRESCO

## THE FRESH FLAVOURS OF ITALY

Born in Corfu, Ettore Botrini trained in his father's restaurant "Etrusco" before eventually becoming head chef and establishing it as one of the very best in Greece. His masterful creativity is inspired by his Italian Corfiot heritage and a culinary journey that has taken him to some of Europe's most acclaimed restaurants. Eventually leading to "Botrini's", his eponymous Michelin-starred restaurant in Athens.

At Fresco Botrini transforms the freshest local-sourced ingredients into a collection of irresistible contemporary dishes. Each one simple, perfectly executed, and authentically Italian. Infused with the flavours and aromas of a Mediterranean summer, these dishes go perfectly with our wines from some of the most exciting producers across Italy.

A handwritten signature in dark ink, reading "Botrini Ettore". The signature is written in a cursive, flowing style with a horizontal line underneath the name.

**ikos**<sup>™</sup>  
RESORTS



## Antipasti e Insalate

	<b>Prosciutto di San Daniele   Apple mostarda   Juniper butter</b> Προσούτο di San Daniele   Μουστάρδα μήλου   Βούτυρο κέδρου Прпروشутто ди Сан-Даниеле   яблочная моста   можжевеловое масло	21€
V GF	<b>Burratina salad   Datterino tomatoes   Basil pesto cream</b> Σαλάτα μπουράτα   Τοματίνια βελανίδι   Πέστο βασιλικού Салат Буратина   Помидоры Даттерино   Крем из базиликового песто	17€
GF	<b>Arugula salad   Aged Parmesan   Prosciutto crudo   Walnuts   Balsamic raisins</b> Σαλάτα ρόκας   Παλαιωμένη Παρμεζάνα   Ζαμπτόν μαριναρισμένο   Καρύδια   Βαλσάμικο με σταφίδες Салат из руколы   Пармезан выдержанный   Прошутто крудо   Орехи   Бальзамические изюмы	22€
V GF	<b>Artichoke   Avocado   Shaved Parmesan   Sorrento lemon   Olive oil</b> Αγκινάρα   Αβοκάντο   Ξυσμένη Παρμεζάνα   Λεμόνι   Ελαιόλαδο Артишок   Авокадо   Тертый пармезан   Лимон Сорренто   Оливковое масло	21€
	<b>Vitello tonnato   Capers   Tomato   Lemony tuna sauce</b> Μοσχάρι με τόνο   Κάπαρη   Ντομάτα   Λεμονάτη σάλτσα τόνου Вителло тоннато   Каперсы   Помидор   Лимонный тунец соус	22€
V	<b>Tuscan Panzanella   Tomatoes variety   Red pepper cream   Village bread   Basil</b> Πανζανέλλα Τοσκάνης   Ποικιλία από ντομάτες   Κρέμα κόκκινης πιπεριάς   Χωριάτικο ψωμί   Βασιλικός Тосканская Пандзанелла   Разнообразие помидоров   Крем из красного перца   Деревенский хлеб   Базилик	24€
	<b>Grouper carpaccio   Citrus dressing   Turmeric mayo   Tarama cream</b> Σφυρίδα καρπάτσιο   Ντρέσινγκ εσπεριδοειδών   Μαγιονέζα κουρκουμά   Κρέμα тараμά Καρβонада из групера   Цитрусовая заправка   Майонез с куркумой   Крем Тарама	25€
GF	<b>Beef carpaccio   Pear   Creamy Gorgonzola   Pinenuts   Mace</b> Μοσχάρι καρπάτσιο   Αχλάδι   Γκοργκονζόλα   Κουκουνάρια   Μοσχοκάρυδο Карпаччо из говядины   Груша   Кремовый горгонзола   Кедровые орехи   Мускатный цвет	26€
V	<b>Melanzana alla Parmigiana   Mozzarella   Basil</b> Μελιτζάνα με Παρμεζάνα   Μοτσαρέλα   Βασιλικός Баклажаны по-пармски   Моцарелла   Базилик	26€
EF	<b>Calamari alla griglia   Summer greens   Sour cream   Olive oil</b> Καλαμάρι στη σχάρα   Καλοκαιρινά χόρτα   Ξινή κρέμα   Ελαιόλαδο Кальмары на гриле   Летние зелёные овощи   Сметана   Оливковое масло	26€

## Zuppa

	<b>Tomato Soup   Basil   Mozzarella   Crostini</b> Σούπα ντομάτα   Βασιλικός   Μοτσαρέλα   Κρουτόν Томатный суп   Базилик   Моцарелла   Крутоны	18€
--	---	-----

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

## Pizza

V EF	<b>Margherita   Mozzarella   Basil   San Marzano sauce</b> Μαργαρίτα   Μοτσαρέλα   Βασιλικός   Σάλτσα Σαν Μαρζάνο Маргарита   Моцарелла   Базилик   Соус Сан-Марцано	27€
	<b>Prosciutto di San Daniele   Arugula   Parmesan   Truffle olive oil</b> Προσούτο San Daniele   Ρόκα   Παρμεζάνα   Λάδι τρούφας Парашютто ди Сан-Даниэле   Руккола   Пармезан   Трюфельное оливковое масло	25€
VG	<b>Verdure   Fresh tomato   Aubergine   Onion   Olives   Pine nuts</b> Λαχανικών   Φρέσκια ντομάτα   Μελιτζάνα   Κρεμμύδι   Ελιές   Κουκουνάρια Зелень   Свежий помидор   Баклажан   Лук   Оливки   Кедровые орехи	26€
	<b>Diavola   Mozzarella   Spicy salami   Parmesan</b> Ντιάβολα   Μοτσαρέλα   Πικάντικο σαλάμι   Παρμεζάνα Дьявола   Моцарелла   Острый салями   Пармезан	26€
	<b>Carbonara   Smoked pancetta   Parmesan   White sauce</b> Καρμπονάρα   Καπνιστή πανσέτα   Παρμεζάνα   Λευκή σάλτσα Карбонара   Копченый панчетта   Пармезан   Белый соус	27€
V	<b>Quattro Formaggi   Mozzarella   Gorgonzola   Parmesan   Scamorza</b> 4 τυριά   Μοτσαρέλα   Γκοργκονζόλα   Παρμεζάνα   Σκαμόρτζα Четыре сыра   Моцарелла   Горгонзола   Пармезан   Скаморца	23€
V	<b>Garlic Bread   Olive oil   Parmesan</b> Σκορδόψωμο   Ελαιόλαδο   Παρμεζάνα Чесночный хлеб   Оливковое масло   Пармезан	23€

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

## Piatti Principali

V	<b>Ravioli al burro   Sage   Spinach   Ricotta   Brown butter</b> Ραβιόλι βουτύρου   Φασκόμηλο   Σπανάκι   Ρικότα   Βούτυρο φουντουκιού Равиоли с маслом   Шалфей   Шпинат   Рикотта   Коричневое масло	29€
	<b>Rigatoni "alla Bolognese"   Beef ragu   Parmesan   Parsley</b> Ριγκατόνι με κιμά   Μοσχάρι ραγού   Παρμεζάνα   Μαϊντανός Ригатони «алли Болонезе»   Говяжий ragu   Пармезан   Петрушка	29€
	<b>Bucatini "alla Carbonara"   Guanciale   Parmezan   Pepper</b> Μπουκατίνι καρμπονάρα   Γκουαντσιάλε   Παρμεζάνα   Πιπέρι μαύρο Карбонара Букатини   Гуансиале   Пармезан   Черный перец	29€
	<b>Frutti di mare   Linguini   Shrimp   Mussels   Vongole</b> Φρούτα της θάλασσας   Λιγκουίνι   Γαρίδες   Μύδια   Κυδώνια Морепродукты   Лингвини   Креветки   Мидии   Вонголе	33€
	<b>Duck ragout   Tagliatelle   Truffle   Gruere de cacao   Lime</b> Πάπια ραγού   Ταλιατέλες   Τρούφα   Καρποί κακάο   Λάιμ Утиное ragu   Тальятелле   Трюфель   Какао-крупка   Лайм	29€
	<b>Rooster Cacciatore   Potato gnocchi   Summer mushrooms</b> Κόκορας κατσιατόρε   Νιόκι πατάτας   Καλοκαιρινά μανιτάρια Курица Качатора   Картофельные ньокки   Летние грибы	32€
V	<b>Risotto al funghi   Truffle   Parmesan   Marjoran</b> Ριζότο μανιταριών   Τρούφα   Παρμεζάνα   Μαντζουράνα Ризотто с грибами   Трюфель   Пармезан   Майоран	29€
GF EF	<b>Branzino "all'acqua pazza"   Saffron   Baby potatoes   Olives   Tomato</b> Ψητό λαβράκι   Σαφράν   Πατατούλες   Ελιές   Ντομάτα Бранзино «алла аква патца»   Шафран   Молодой картофель   Оливки   Помидор	31€
	<b>Pork Chop "Martini"   Vermouth tomato sauce   Melted mozzarella   Arugula</b> Χοιρινά μπριζολάκια Μαρτίνι   Σάλτσα ντομάτας με βερμούτ   Λωμένη μοτσαρέλα   Ρόκα Свинина чоп "Мартини"   Соус из вермута и томатов   Растопленный моцарелла   Руккола	31€
	<b>Beef "Tagliata"   Celeriac puree   Forest mushrooms   Pepper sauce</b> Μοσχάρισια ταλιάτα   Πουρές σελινόριζας   Μανιτάρια του δάσους   Σάλτσα πιπεριού Говядина "Таглиата"   Пюре из сельдерея   Лесные грибы   Перечный соус	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

## Dolci

V	<b>Pannaçota   Vanilla   Forest fruits   Basil</b> Πανακότα   Βανίλια   Φρούτα του δάσους   Βασιλικός Паннакотта   Ваниль   Лесные ягоды   Базилик	14€
V	<b>Gianduja semifreddo   Candied hazelnuts   Praline sauce</b> Τζιαντούγια σεμιφρέντο   Καραμελωμένα φουντούκια   Σάλτσα πραλίνας Джандуя семифреддо   Карамелизованные лесные орехи   Соус пралине	14€
V	<b>Tiramisu   Mascarpone   Coffee Ice cream</b> Τιραμισού   Μασκαρπόνε   Παγωτό καφέ Тирамису   Маскарпоне   Морозное кофе	14€
VG GF	<b>Seasonal fruit salad   Lemon dressing</b> Φρουτοσαλάτα εποχής   Ντρέσινγκ λεμονιού Сезонный фруктовый салат   Лимонная заправка	14€
GF EF	<b>Ice cream selection   Vanilla   Chocolate   Strawberry   Banana</b> Ποικιλία παγωτού   Βανίλια   Σοκολάτα   Μπανάνα   Banana Выбор мороженого   Ваниль   Шоколад   Клубника   Банан	12€
VG	<b>Sorbet selection   Lime   Mango</b> Επιλογή сорμπέ   Λάιμ   Μάνγκο Выбор сорбета   Лайм   Манго	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

### Insalate e Primi Piatti

GF	<b>Arugula salad   Plant-based Parmesan   Walnuts   Balsamic raisins</b> Σαλάτα ρόκας   Φυτική Παρμεζάνα   Καρύδια   Βαλσάμικο με σταφίδες Салат из рукоты   Веганский пармезан   Орехи   Бальзамические изюмы	18€
GF	<b>Artichoke   Avocado   Plant-based Parmesan   Sorrento lemon   Olive oil</b> Αγκινάρα   Αβοκάντο   Ξυσμένη Παρμεζάνα   Λεμόνι   Ελαιόλαδο Артишок   Авокадо   Растительный пармезан   Лимон Сорренто   Оливковое масло	17€
	<b>Tuscan Panzanella   Tomatoes variety   Red pepper cream   Village bread   Basil</b> Πανζανέλλα Τοσκάνης   Ποικιλία από ντομάτες   Κρέμα κόκκινης πιπεριάς   Χωριάτικο ψωμί   Βασιλικός Тосканская Пандзанелла   Разнообразие помидоров   Крем из красного перца   Деревенский хлеб   Базилик	15€
	<b>Pizza di verdure   Fresh tomato   Aubergine   Onion   Olives   Pine nuts</b> Λαχανικών   Φρέσκια ντομάτα   Μελιτζάνα   Κρεμμύδι   Ελιές   Κουκουάρια Пицца с овощами   Свежие помидоры   Баклажан   Лук   Оливки   Кедровые орехи	20€

### Piatti Principali

GF	<b>Risotto al funghi   Truffle   Plant-based Parmesan   Marjoran</b> Ριζότο μανιταριών   Τρούφα   Παρμεζάνα   Μαντζουράνα Ризотто с грибами   Трюфель   Веганский пармезан   Орегано	27€
	<b>Spaghetti alla napoletana   Datterino tomatoes   Basil</b> Σπαγγέτι με Ναπολιτάν   Τοματίνια βελανίδι   Βασιλικός Спагетти по-неаполитански   Даттерино помидоры   Базилик	29€
	<b>Rigatoni arrabbiata   San Marzano   Pepperoncino   Garlic</b> Ριγκατόνι αραμπιάτα   Σαν Μαρζάνο   Τσίλι κόκκινο   Σκόρδο Ригатони аррабьята   Сан-Марцано   Пепперончино   Чеснок	29€
	<b>Vegan Meatballs   Spaggeti   San Marzano   Plant based parmesan</b> Φυτικά κεφτεδάκια   Σπαγγέτι   Σαν Μαρζάνο   Φυτική παρμεζάνα Веганские фрикадельки   Спагетти   Сан-Марцано   Растительный пармезан	31€

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

## Dolci

	<b>Coconut pannacotta   Forest fruits   Basil   Raspberry crumble</b> Πανακότα καρύδας   Φρούτα του δάσους   Βασιλικός   Κράμπλ βατόμουρο Кокосовая паннакотта   Лесные ягоды   Базилик   Малиновый кранбл	14€
	<b>Pasta flora al allarancia   Orange marmelade   Almonds   Plant vanilla ice cream</b> Πάστα φλόρα   Μαρμελάδα πορτοκάλι   Αμύγδαλα   Φυτικό παγωτό βανίλια Πάστα флора с апельсином   Апельсиновое варенье   Миндаль   Ванильное мороженое растительного происхождения	14€
GF	<b>Seasonal fruit salad   Lemon dressing</b> Φρουτοσαλάτα εποχής   Ντρέσινγκ λεμονιού Сезонный фруктовый салат   Лимонная заправка	14€
	<b>Sorbet selection   Lime   Mango</b> Επιλογή σορμπέ   Λάιμ   Μάνγκο Выбор сорбета   Лайм   Манго	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	<b>Cream of green vegetables, rice, and olive oil</b> Κρέμα πράσινων λαχανικών , ρύζι και ελαιόλαδο Крем из зеленых овощей, риса и оливкового масла	10€
GF DF EF	<b>Cream of chicken, potato, carrots, and celery</b> Κρέμα κ στόπουλου , πατάτα, κ αρότα και σέλινο Крем-суп из курицы, картофеля, моркови и сельдерея	10€
GF DF EF	<b>Cream of poached fish fillet, zucchini, carrots, and potatoes</b> Κρέμα φιλέτου ψαριού, κ ολοκυθάκια , κ αρότα και πατάτες Крем-суп из филе отварной рыбы, цуккини, моркови и картофеля	10€
V	<b>Cream of seasonal fruits and biscuits</b> Κρέμα εποχιακών φρούτων και μπισκότων Крем из 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

### Antipasti and Salads

V GF	<b>Burratina salad   Datterino tomatoes   Basil pesto cream</b> Σαλάτα μπουράτα   Τοματίνια βελανίδι   Πέστο βασιλικού Салат с бурратой   Томатные даттерино   Крем из базиликового песто	10€
V	<b>Melanzana alla parmigiana   Mozzarella   Basil</b> Μελιτζάνα με παρμεζάνα   Μοτσαρέλα   Βασιλικός Баклажаны по-пармски   Моцарелла   Базилик	12€
	<b>Vitello tonnato   Capers   Tomato   Lemony tuna sauce</b> Μοσχάρι με τόνο   Κάπαρη   Ντομάτα   Λεμονάτη σάλτσα τόνου Вителло тоннато   Каперсы   Помидор   Лимонный тунец соус	10€
	<b>Tomato Soup   Basil   Mozzarella   Crostini</b> Σούπα ντομάτα   Βασιλικός   Μοτσαρέλα   Κρουτόν Томатный суп   Базилик   Моцарелла   Крутоны	10€

### Secondi Piatti

V GF	<b>Parmesan risotto</b> Ριζότο παρμεζάνας Ризотто с пармезаном	14€
GF EF	<b>Branzino "all'acqua pazza"   Saffron   Baby potatoes   Olives   Tomato</b> Ψητό λαβράκι   Σαφράν   Πατατούλες   Ελιές   Ντομάτα Бранзино «алла аква пацца»   Шафран   Молодой картофель   Оливки   Помидор	14€
	<b>Rooster Cacciatore   Potato gnocchi   Summer mushrooms</b> Κόκορας κατσιατόρε   Νιόκι πατάτας   Καλοκαιρινά μανιτάρια Курица Каччиаторе   Картофельные ньокки   Летние грибы	14€
V	<b>Ravioli al Burro   Sage   Spinach   Ricotta   Brown butter</b> Ραβιόλι βουτύρου   Φασκόμηλο   Σπανάκι   Ρικότα   Βούτυρο φουντουκιού Равиоли с маслом   Шалфей   Шпинат   Рикотта   Коричневое масло	22€

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

and  
more...

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

## Dolci

V	<b>Panna cotta   Vanilla   Forest fruits   Basil</b> Πανακότα   Βανίλια   Φρούτα του δάσους   Βασιλικός Панна-котта   Ваниль   Лесные ягоды   Базилик	10€
V	<b>Gianduja Semifreddo   Candied hazelnuts   Praline sauce</b> Τζιαντούγια σεμιφρέντο   Καραμελωμένα φουντούκια   Σάλτσα πραλίνας Джандуя Семифреддо   Цукаты из фундука   Соус пралине	10€
VG GF	<b>Kids fruit salad</b> Παιδική φρουτοσαλάτα Детский фруктовый салат	10€
GF EF	<b>Ice Cream Selection   Vanilla   Chocolate   Strawberry   Banana</b> Ποικιλία παγωτού   Βανίλια   Σοκολάτα   Μπανάνα   Banana Выбор мороженого   Ваниль   Шоколад   Клубника   Банан	10€
VG	<b>Sorbet Selection   Lime   Mango</b> Επιλογή σορμπέ   Λάιμ   Μάνγκο Выбор сорбета   Измельчить   Манго	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

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..