

1827

LOUNGE & BAR

Savor spirits infusions and inspiring signature cocktails, amidst elegant décor, dominated by dark wood and native stone. 1827 is named after one of the most important events of the Greek War of Independence, the famous naval battle that took place in the adjacent Bay of Navarino.

THE WESTIN
RESORT
COSTA NAVARINO

Δοκιμάστε ένα από τα αποστάγματα ή ένα εμπνευσμένο κοκτέιλ, σε ένα κομψό περιβάλλον όπου κυριαρχούν το ξύλο και η φυσική πέτρα. Το 1827 πήρε την ονομασία του από ένα από τα σημαντικότερα γεγονότα της Ελληνικής Επανάστασης, τη διάσημη Ναυμαχία του Ναβαρίνου το 1827.

Operating hours - Ώρες Λειτουργίας
11:00-01:00

Cocktails

Basil Mule 16,00

Ciroc Vodka, Basil syrup, Raspberry puree ponthier, Passion Fruit puree ponthier, Lime puree ponthier, Ginger Beer

Future C 15,00

Smirnoff vanilla vodka, lime puree ponthier, cranberry juice, pomegranate juice, dash Rhubarb bitters fee brothers, green apple syrup Giffard

Kiwi Batida 10,00

Cachaça, condensed milk, cocoNUT Lopez, kiwi syrup Giffard, kiwi

Kiwi fizz 12,00

Ketel one citroen, kiwi puree ponthier, mint, vanilla syrup Giffard, lime puree ponthier, soda

Wild Berry Caipiroska 14,00

Ciroc Vodka, fruits of the forest puree mixers, Lime wedge, Brown Sugar, Bergamot perfume

And All that... Greece! 15,00

Pampero blanco rum, strawberry puree mixers, Greek yogurt 0%, balsamic cream vinegar strawberry flavored, basil syrup Giffard

The Drop 16,00

Greek Mastiha liqueur, don Julio Blanco tequila, mandarin syrup Giffard, Pink peppercorns, lime puree ponthier, top up ginger beer

Mandarin Wave 13,00

Sake unfiltered, mandarin vodka, lime puree ponthier, honey syrup Giffard, fresh orange juice, Top up sprite

An Italian in Paris 13,00

Aperol, punt e mes red sweet vermouht, Angostura bitters, soda

Violete 12,00

Tanqueray gin, Cointreau, Campari, lime puree ponthier, violete syrup Giffard, cherry bitters fee brothers

Kirsch 16,00

Zacapa 23, Cherry liqueur Giffard, Cherry juice, martini rubino Vermouht, amaretto, romatic Bitters fee brothers, lemon bitters fee brothers, cidrata j. gasco

Royal 13,00

Tanqueray Ten Gin, Crème De Cassis, Lime, Watermelon, Mango, Prosecco

Tickled Pink 13,00

Metaxa 5*, 1827 Rose Wine, Raspberry, Blackberry, Tonic, Lime

Θα χαρούμε να απαντήσουμε στα ερωτήματα των φιλοξενούμενών μας σχετικά με συγκεκριμένα συστατικά που πιθανόν περιέχουν τα ποτά μας. Παρακαλούμε να μας ενημερώσετε για τυχόν αλλεργίες ή ειδικές διατροφικές ανάγκες τις οποίες πρέπει να γνωρίζουμε κατά την προετοιμασία του ποτού που ζητήσατε.

We welcome enquiries from guests who wish to know whether any drinks contain particular ingredients. Please inform us of any allergy or special dietary requirements that we should be made aware of, when preparing your drinks request.

Prices are in euros € and include all applicable taxes.

Οι τιμές είναι σε ευρώ € και συμπεριλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους.

Mocktails

Silky way 6.00

Raspberry puree ponthier, Yuzu puree ponthier, honey, Apple cloudy juice

Red Passion 6.00

Cranberry juice, Passion fruit puree ponthier, grenadine Giffard, lime puree ponthier, top up ginger beer

Coco manana 6.00

Banana puree ponthier, mango puree ponthier, coconut milk, vanilla, yogurt, agave syrup

El Capitan 6.00

Lime puree ponthier, pineapple puree ponthier, orgeat syrup Giffard, lychee puree ponthier

The Beach 6.00

Peach Puree Ponthier, Pineapple Puree Ponthier, orange juice fresh, lime Puree Ponthier, coco lopez cream

Roses Necklace 7.00

coconut water, coconut, Pineapple Puree Ponthier, rose syrup

Kale crash 7.00

Pineapple Puree Ponthier, lime Puree Ponthier, fresh kale juice, ginger syrup Giffard, basil leaves

A day in swimming pool 7.00

Carrot juice, apple juice, lime Puree Ponthier, maple syrup mixers, fresh ginger juice

Mango & pineapple julep 7.00

Mango Puree Ponthier, pineapple Puree Ponthier, lime Puree Ponthier, Ginger beer, mint springs, slightly muddled

Lychee sangria 7.00

Natureo wine (non-alcoholic), lychee puree ponthier, lime puree ponthier, elderflower syrup Giffard, fresh grapes

Θα χαρούμε να απαντήσουμε στα ερωτήματα των φιλοξενούμενών μας σχετικά με συγκεκριμένα συστατικά που πιθανόν περιέχουν τα ποτά μας. Παρακαλούμε να μας ενημερώσετε για τυχόν αλλεργίες ή ειδικές διατροφικές ανάγκες τις οποίες πρέπει να γνωρίζουμε κατά την προετοιμασία του ποτού που ζητήσατε.

We welcome enquiries from guests who wish to know whether any drinks contain particular ingredients. Please inform us of any allergy or special dietary requirements that we should be made aware of, when preparing your drinks request.

Οι τιμές είναι σε ευρώ € και συμπεριλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους.

Prices are in euro € and include all applicable taxes.

Our by the glass Champagnes & Sparkling Wines

Lanson Black Label Brut / France	14,00
Veuve Clicquot Ponsardin, Brut / France	17,00
Piper Heidsieck Rose Sauvage / France	17,00
Veuve Clicquot Ponsardin, Rose / France	19,50
Amalia Brut, Tselepos / Greece	8,50
Prosecco Extra Dry, Sacchetto / Italy	9,00
Moscato D' Asti, Vajra / Italy	9,00

Champagnes & Sparkling Wines

Lanson Black Label Brut / France	82,00
Veuve Clicquot Ponsardin, Brut / France	96,00
Moet & Chandon, Imperial Brut 200ml / France	22,00
Moet & Chandon, Imperial Brut / France	115,00
Moet & Chandon, Rose Imperial / France	135,00
Piper Heidsieck Rose Sauvage / France	98,00
Deutz Brut / France	94,00
Deutz Rose / France	96,00
Veuve Clicquot Ponsardin, Rose / France	115,00
Amalia Brut, Tselepos / Greece	38,00
Prosecco Extra Dry, Sacchetto / Italy	39,00
Moscato D' Asti, Vajra 2016 / Italy	39,00

Whites

	glass 150 ml / 250 ml	bottle
Kotyle, Navarino Vineyards 2015 1500ml (Organic Farming) Chardonnay / Peloponnese		69,00
Kotyle, Navarino Vineyards 2016 (Organic Farming) Chardonnay / Peloponnese		36,00
“1827”, Navarino Vineyards 2016 1500ml (Organic Farming) Chardonnay - Roditis / Peloponnese		52,00
“1827”, Navarino Vineyards 2016 (Organic Farming) Chardonnay - Roditis / Peloponnese	5,50 / 9,00	26,00
Mantinia, Nassiakos 2017 Moschofilero / Peloponnese	5,50 / 9,00	24,00
Sauvignon Blanc, Dereskos 2017 Peloponnese	7,50 / 11,00	32,00
Malagouzia, Panagiotopoulos 2017 Peloponnese	10,50 / 16,00	44,00
Mova, Kokkalis 2017 Kidonitsa-Assyrtiko / Macedonia		36,00
Lenga Gewurztraminer off dry, Avantis 2017 Continental Greece	10,50 / 16,00	44,00
Santorini, Argyros 2016 Assyrtiko	11,50 / 18,00	48,00

Όλες οι φιάλες είναι 750ml, εκτός αν υπάρχει διαφορετική αναγραφή.
All bottles are standard 75cl (750ml) bottles, unless otherwise stated.

Prices are in euros € and include all applicable taxes.
Οι τιμές είναι σε ευρώ € και συμπεριλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους.

Rosés

	glass 150 ml / 250 ml	bottle
“1827”, Navarino Vineyards 2016 1500ml (Organic Farming) Syrah / Peloponnese		52,00
“1827”, Navarino Vineyards 2016 (Organic Farming) Syrah / Peloponnese	5,50 / 9,00	26,00
Agrilia Rose, Dereskos 2017 Grenache Rouge-Merlot / Peloponnese	8,00 / 11,50	34,00
Akakies Rose, Kyr Yianni 2016 Xinomavro / Macedonia		32,00
Idylle d'Achinos, La Tour Melas 2017 Grenache-Syrah-Agiorgitiko / Continental Greece	8,50 / 12,00	36,00
Miraval Rose, Miraval 2017 Grenache-Cinsault / France		52,00
Bandol Rose, Ott 2016 Rolle-Syrah / France		86,00

Reds

Kotyle, Navarino Vineyards 2014 1500ml Cabernet Sauvignon / Peloponnese		75,00
Kotyle, Navarino Vineyards 2015 Cabernet Sauvignon / Peloponnese		38,00
“1827”, Navarino Vineyards 2016 1500ml (Organic Farming) Cabernet Sauvignon / Peloponnese		52,00
“1827”, Navarino Vineyards 2016 (Organic Farming) Cabernet Sauvignon / Peloponnese	5,50 / 9,00	26,00
Nemea Reserve, Semeli 2015 Agiorgitiko / Peloponnese	6,50 / 10,00	28,00
Merlot, Panagiotopoulos 2009 Peloponnese	9,00 / 12,50	38,00
Roes, Oinotropai 2014 Tempranillo / Peloponnese		36,00
Naoussa, Dalamaras 2016 Xinomavro / Macedonia	10,50 / 16,00	44,00
Syrah, Lazaridis 2016 Macedonia	13,50 / 20,00	56,00
Pinot Noir, Argyriou, Continental Greece		48,00

Desserts

	glass 80 ml	bottle
Anthemis, U.V.C. Samos 2004 500ml Muscat Blanc a Petit Grains / Samos	7,00	32,00
Anatolikos, Gaia 2014 Agiorgitiko / Peloponnese	12,50	52,00

Fortified

Fonseca, Ruby Porto Touriga Franca-Tinta Roriz / Portugal		9,00
--	--	------

Όλες οι φιάλες είναι 750ml, εκτός αν υπάρχει διαφορετική αναγραφή.
All bottles are standard 75cl (750ml) bottles, unless otherwise stated.

Οι τιμές είναι σε ευρώ € και συμπεριλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους.
Prices are in euro € and include all applicable taxes.

Aperitifs

Tsipouro Costa Navarino 5.20

Ouzo Glass 5.20

Masticha Skinos 8.60

Pimm's no1 9.60

Campari 9.60

Rosso Antico 9.60

Martini Bianco 9.60

Martini Extra Dry 9.60

Martini Rosso 9.60

Pernod 9.60

Aperol 9.60

Whisky

Single malt

Cragganmore 12,00

Oban 12,00

Talisker 12,00

Lagavulin 16,00

Glenkinchie 12,00

Dalwhinnie 15 yrs. Old 12,00

Glenfiddich 12 12,00

Cardhu 12,00

Macallan Amber 18,50

Macallan Sienna 23,00

Macallan Sherry Oak 25,00

Blended

Johnnie Walker Red Label 9.60

Johnnie Walker Black Label 12,00

Johnnie Walker Green Label 16,00

Johnnie Walker Gold Label 18,00

Johnnie Walker Blue Label 40,00

Haig 9.60

Ballantines 9.60

Cutty Sark 9.60

Dewars 9.60

Famous Grouse 9.60

Dimple 12,00

Chivas Regal 12 12,00

Chivas Regal 18 21,00

Bourbon

Jim Beam 9.60

Jack Daniels 9.60

Bulleit Rye 12,00

Irish & Canadian

Jameson 9.60

Tullamore Dew 9.60

Canadian Club 9.60

Bushmills 10 years old 12,00

Gin

- Gordons, Beefeater 9,60
Tanqueray, Bombay Sapphire 12,00
Hendrinks 15,00
Tanqueray 10 16,00

Our mixologist suggests

Messinian Spring 18,00

The botanist gin, homemade infused violet syrup, three cents lemon tonic water

The Touch 16,00

The monkey 47 gin, homemade blakcurrant and hibiscus syrup, two cents plain soda water

Mr. Pinky 15,00

Martin miller's gin, basil three cents pink grapefruit soda

In Bloom 15,00

Bloom gin, homemade chamomile syrop, cardamon, three cents tonic water

Vodka

- Smirnoff Red 9,60
Smirnoff Black 12,00
Ciroc, Belvedere, Grey Goose Premium 16,00
Stolichnaya Elit 23,00

Rum

- Pampero Blanco 9,60
Pampero Especial 9,60
Pampero Anniversario 15,50
Zacappa 23 20,00
Bacardi 8* 14,50
Havanna 7 yo 14,50
Zacappa XO 30,00

Tequila

- Don Julio Anejo 16,00
Don Julio Blanco 16,00
Don Julio Reposado 16,00
Don Julio 1942 28,00

Cognac & Brandy

- Metaxa 5* 9,60
Metaxa 7* 10,50
Metaxa 12* 16,00
Metaxa Private Reserve 19,50
Remy Martin V.S.O.P. 14,00
Remy Martin X.O. 45,00
Hennessy X.O. 35,00
Metaxa AEN 180,00
(A unique edition of the first barrel of S. Metaxas)

Liqueurs

- Kahlua 9,60
- Luxardo limoncello 9,60
- Malibu 9,60
- Apple liqueur 9,60
- Disaronno originale 9,60
- Midori mellon 9,60
- Smirnoff North 9,60
- Baileys 9,60
- Ursus Roter 9,60
- Cointreau 9,60
- Drambuie 9,60
- Frangelico 9,60
- Chambord 12,00

Calvados

- Calvados Michel Biron 14,00

Digestives

- Tentura 9,00
- Jagermeister 9,60
- Amaro Montenegro 9,60
- Amaro Averna 9,60
- Fernet Branca 9,60

Beers

- Mythos draught 250ml 4,00 / 500ml 6,50
- Nissos All Day, Nissos Pilsner, Nissos 7 Beaufort 6,00
- Heineken 5,50
- Amstel Free (non alcoholic) 6,50
- Estrella Daura (gluten free) 7,00
- Guinness 9,00
- Mc Farland 9,00
- Corona 7,50

Loose tea & Infusions 4,90

- Assam Breakfast
- Black Currant & Hibiscus
- Dragon Well Green Tea
- Earl Grey
- Flowering Osmanthus
- Jasmine Pearl
- Moroccan Mint
- Silver White Tea
- Whole Chamomile Flowers

Rejuvenate your senses...

Juices, Apple, Banana, Cherry,
Cranberry, Orange
Peach, Pineapple, Pomegranate, Strawberry 3.80

Fresh Juices 5.70

Orange with grapefruit and lemon
Orange with passion fruit
Beetroot, ginger, green apple, lemon and carrot

Smoothies 6.50

Blueberries, acai, banana, goji juice, coconut water
Strawberries, banana, goji berries, coconut milk
Mango, blueberries, avocado, almond milk
Make your own
(All Smoothies Are made with almond or Low Fat Milk)

Mineral Waters

Avra Still 1 lt 3.80
Vikos Sparkling 3.80
Avra Pet 500ml 1.55
Perrier 330 ml 4.55
San Pellegrino 750 ml 6.50

Soft Drinks & Iced Tea

Ginger Ale 3.80
Fanta orange, Fanta lemon 3.80
Schweppes soda, Schweppes tonic 3.80
Sprite 3.80
Coca Cola, Coca Cola light, Coca Cola zero 3.80
Nestea lemon, peach 3.80
Red bull 6.00


Coffee

ΖΕΣΤΟΣ - HOT

Filter Coffee 3.50
Greek Coffee single 3.90 / double 4.30
Espresso single 3.85 / double 4.00
Americano 3.85
Latte 5.00
Cappuccino single 4.25 / double 5.00
Chocolate 5.30
Irish coffee 7.50

ΚΡΥΟΣ - COLD

Greek frappe 4.90
Espresso 5.00
Cappuccino 5.25
Spring Breeze (by Lavazza) 6.50

 Αυτά τα πιάτα συνδυάζουν τροφές ολικής άλεσης που ενισχύουν τα θρεπτικά οφέλη και τη γεύση τους.
These dishes pair whole foods to boost their nutritional benefits and flavors.

Οι τιμές είναι σε ευρώ € και συμπεριλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους.

Prices are in euro € and include all applicable taxes.

ΠΡΩΙΝΟ - BREAKFAST

Διαθέσιμο έως τις 12:30 - Available until 12:30

Ελληνικό γιαούρτι με μούρα (x) - Yoghurt with market berries (v)

 11,00

Πλήρες, χαμηλών λιπαρών - Full-fat, low-fat

Benedict με καπνιστό σολομό - Smoked salmon benedict  16,00

Δυο αυγά ποσέ και καπνιστός σολομός σε φρυγανισμένο κείκικι muffin, με κλασσική σως ολανδέζ

Two poached eggs and smoked salmon on toasted English muffin, with classic hollandaise sauce

Φτιάξτε τη δική σας ομελέτα - Create-your-own omelet 14,00

Επιλογή απο ζαμπόν, πράσινες πιπεριές, κρεμμύδια, μανιτάρια, μπέικον ή τυρί τσένταρ

Choice of ham, green peppers, onions, mushrooms, bacon or Cheddar cheese

ΣΝΑΚ ΚΑΙ ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ LIGHT SNACKS & SANDWICHES

Τόστ - The grilled cheese 9,50

Τοστ από λευκό ψωμί ή ψωμί ολικής άλεσης με καπνιστό ζαμπόν ή καπνιστή γαλοπούλα και τυρί έμμενταλ. Σερβίρεται με τηγανητές πατάτες
Whole-grain or white toast bread with smoked ham or smoked turkey and emmental cheese. Served with fried potatoes

Club sandwich 16,00

Τυρί gouda, μαγιονέζα με μαρούλι, τομάτα, ομελέτα, στήθος κοτόπουλου και καπνιστό μπέικον. Σερβίρεται με τηγανητές πατάτες
Gouda cheese, lettuce mayonnaise, tomato, omelet, chicken breast and smoked bacon. Served with fried potatoes

Τορτίγια καπνιστού σολομού - Smoked salmon wrap  18,50

Τορτίγια με καπνιστό σολομό, τυρί cottage, iceberg και αγγούρι. Σερβίρεται με πράσινη σαλάτα.

Tortilla wrap with smoked salmon, cottage cheese, iceberg and cucumber. Served with green salad.

Τηγανητό μπέργκερ κοτόπουλου - Southern fried chicken burger 18,50

Τραγανό στήθος κοτόπουλου, ραδικί, κρεμμυδάκι, αγγούρι, χρένο γιαουρτιού. Σερβίρεται με πράσινη σαλάτα.

Crispy chicken breast, radicchio, spring onion, cucumber, yoghurt horseradish. Served with green salad.

Μοσχαρίσιο μπέργκερ - Beef burger 21,50

Αυθεντικό αμερικανικό μπέργκερ, με τυρί cheddar, τομάτα, iceberg, καπνιστό μπέικον, cornichons, ροδέλες κρεμμυδιού και σως μαγιονέζας. Σερβίρεται με τηγανητές πατάτες και ροδέλες κρεμμυδιού.
Original American beef patty, topped with cheddar cheese, tomato, iceberg, smoked bacon, cornichons, onion rings and mayo sauce. Served with fried potatoes, onion rings.

Ανοιχτό σάντουιτς “Burrata” - Burrata open sandwich 13,50

Μαριναρισμένα πολύχρωμα τοματίνια, κάπαρη, αντζούγιες, πέστο ρόκας. Σερβίρεται με πράσινη σαλάτα.

Marinated colorful cherry tomatoes, capers, anchovy, rocket pesto
Served with green salad.

Ψητό χαλούμι - Grilled “haloumi” cheese 13,00

Ψωμί Κύπρου, προσούτο Πάρμας, φέτες τομάτας. Σερβίρεται με πράσινη σαλάτα

Cypriot bread, prosciutto Parmas, tomato sliced. Served with green salad

Prices are in euros € and include all applicable taxes.

Οι τιμές είναι σε ευρώ € και συμπεριλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους.

MENΟΥ ΚΑΤΑ ΤΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΤΗΣ ΗΜΕΡΑΣ ALL-DAY DINING

ΟΡΕΚΤΙΚΑ - STARTERS

Τοματόσουπα (x) - Rich old-fashioned tomato soup (v)  11,00

Βασιλικός και ελληνικό γιαούρτι χαμηλών λιπαρών

Basil and low-fat Greek yogurt

Κρέμα μπρόκολο - Cream Of Broccoli 10,50

Κονφι σκόρδου, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο

Garlic confit, extra virgin olive oil

Μοσχαρίσια μπιφτέκια - Beef sliders 11,00

Καραμελωμένα κρεμμύδια, ζωμός και λάδι άσπρης τρούφας

Caramelized onion, jus and white truffle oil

Τηγανητές πατάτες με τρούφα (x) - Truffle fries (v) 11,00

Τηγανητές πατάτες, παρμεζάνα, τρούφα και μαϊντανός

Fries, parmesan, truffle and parsley

Τοπικά τυριά & αλλαντικά (2 άτομα) - Local cheese & cold cuts
(2 persons) 24,00

Σταφύλια, αποξηραμένα φρούτα, μαρμελάδα σύκου Navarino Icons,
ξηρούς καρπούς και κριτσίνια

Grapes, dry fruits, Navarino Icons fig jam, nuts and grissini's

ΑΠΟ ΤΟΝ ΚΗΠΟ ΤΟΥ “NAVARINO DUNES” FROM OUR NAVARINO GARDEN

Ντάκος - Dakos salad 9,50

Κριθίνα παξιμάδια, τομάτες, κάπαρη, ελιές Καλαμών, κρεμμυδάκι,
γαλοτύρι

Barley rusk, tomatoes, capers, Kalamata olives, spring onion,
“galotiri cheese”

Σαλάτα φακές παντζάρι - Lentil beetroot salad 10,50

Φύλλα σπανάκιου, πράσινο μήλο, σέλερι, φουντούκια, κατσικίσιο τυρί

Baby spinach leaves, green apple, celery, hazelnuts, goat cheese

Σαλάτα μπρόκολο κινόα - Broccoli quinoa salad 12,50

Ψητές νιφάδες αμύγδαλου, σουσάμι, φύλλα παντζαριού, ταχίνι

Roasted almond flakes, sesame seeds, baby beetroot leaves, tahini

Roasted turkey waldorf 12,50

Γαλοπούλα, σέλερι, πράσινα μήλα, καρύδια, Κορινθιακές σταφίδες

Turkey, celery, green apples, walnut, Corinthian raisins


Σαλάτα του Καίσαρα - Caesar's salad 12,50

Iceberg με κοτόπουλο, τραγανό μπέικον, κρουτόν και ντρέσινγκ

Καίσαρα με γιαούρτι

Iceberg lettuce with chicken, crispy bacon, croutons and Greek
yogurt Caesar's dressing

(x) Δηλώνει πιάτο χορτοφάγων. - (v) Denotes vegetarian dish.

 Τα πιάτα SuperFoodsRx™ συνδυάζουν δυναμικά υγιεινές τροφές προκειμένου να ενισχύσουν
ακόμα περισσότερο τις γεύσεις και τα θρεπτικά συστατικά τους. - Indicates a SuperFoodsRx™ dish.
SuperFoodsRx powerfully pairs together whole foods to boost nutritional composition and flavors.

Οι τιμές είναι σε ευρώ € και συμπεριλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους.

Prices are in euro € and include all applicable taxes.

ΖΥΜΑΡΙΚΑ Η ΠΙΤΣΑ PASTA OR PIZZA

Πίτσα μαργαρίτα (x) - Pizza Margherita (v) 10,00

Σάλτσα τομάτας, μοτσαρέλα και τοματίνια
Tomato sauce, mozzarella cheese and cherry tomatoes

Πίτσα τρούφα - Truffle pizza 14,00

Σάλτσα τομάτας, κρεμώδες τυρί, μοτσαρέλα,μανιτάρια, νιφάδες τσίλι, ρόκα, φρέσκια μαύρη τρούφα, λάδι λευκής τρούφας
Tomato cream cheese sauce, mozzarella, mushrooms, chili flakes, rocket, fresh black truffle, white truffle oil

Πίτσα “Ναβαρίνο” - Pizza Navarino 12,00

Σάλτσα τομάτας, μοτσαρέλα, ελιές Καλαμών, λουκάνικο chorizo, προσούτο Πάρμας, πιπεριά, τοματίνια και μανιτάρια
Tomato sauce, mozzarella cheese, Kalamata olives, chorizo sausage, prosciutto di Parma, bell peppers, cherry tomatoes and mushrooms

Μπολονέζ - Bolognese 11,50

Σπαγγέτι, πένες ή σπαγγέτι ολικής άλεσης με βόειο κιμά μαγειρεμένο σε γευστική σάλτσα τομάτας
Spaghetti, penne or whole grain spaghetti with minced beef cooked in savory tomato sauce

Καρμπονάρα - Carbonara 11,50

Σπαγγέτι, πέννες ή σπαγγέτι ολικής άλεσης με καπνιστή πανσέτα, ζαμπόν guanciale και κρέμα με κρόκο αυγού
Spaghetti, penne or whole grain spaghetti with smoked Pancetta, guanciale ham and cream with egg yolk

Ναπολιτέν (x) - Napoli (v) 10,50

Σπαγγέτι, πέννες ή σπαγγέτι ολικής άλεσης με σιγομαγειρεμένη σπιτική σάλτσα τομάτας
Spaghetti, penne or whole grain spaghetti with slow cooked tomato sauce

Μεσσηνιακό ριζότο (x) - Messinian orzotto (v) 14,00

Κριθαράκι με ελιές Καλαμών, σάλτσα τομάτας, τυρί σφέλα και εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο
Orzo with Kalamata olives, tomato sauce, Messinian sfela cheese (local cheese) and extra virgin olive oil

Ριζότο μανιτάρια - Mushroom risotto 14,00

Ρύζι “Carnaroli”, ποικιλία μανιταριών, παρμεζάνα
Carnaroli rice, variety of mushrooms, parmesan cheese

ΦΡΕΣΚΑ, ΜΕ ΤΗ ΜΥΡΩΔΙΑ ΤΗΣ ΘΑΛΑΣΣΑΣ FRESH FROM THE SEA

Φαγκρί φιλέτο - Sea bream fillet 27,00

Γιαούρτι πορτοκάλι, καραμελωμένο μάραθο, φρεγκόλα με βότανα, σπόροι κολοκύθας, chorizo, σάλτσα “vierge”
Orange curd, caramelized baby fennel, fregola with herbs, pumpkin seeds, chorizo, sauce vierge

Ψάρι ημέρας - Fish of the day 65,00/kg

Παρακαλώ ρωτήστε για τη διαθεσιμότητα της ημέρας
Please ask for the available fish

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ MAIN COURSES

Φιλέτο μόσχου - Beef tenderloin (200 gr) 36,00
Μοσχαρίσιο φιλέτο σάφας με ψητά μανιτάρια και τοματίνια.
Σερβίρεται με μπεαρνέζ σως
Grilled beef tenderloin with roasted mushroom and cherry tomatoes.
Served with béarnaise sauce

Σπαλομπριζόλα - Rib-eye (300 gr) 39,00
Ψητή σπαλομπριζόλα με ψητά μανιτάρια και τοματίνια.
Rib-eye steak with roasted mushroom and cherry tomatoes.

1/2 κοτόπουλο ελευθέρας βοσκής - 1/2 corn-fed grilled chicken 25,50
Σερβίρεται με μαρμελάδα τσίλι, καλαμπόκι, γλυκό καλαμπόκι, σρέσκο κόλιανδρο ακι σπαράγγια
Served with chili jam, baby corn, sweet corn, fresh coriander, asparagus

Τοπικό φρέσκο αρνί - Local fresh lamb 32,50
Αρνίσια παιδάκια, αρακάς, πουρές αρακά, μέντα, κουσκούς
Lamb chops, pea shoots, pea puree, mint, thin couscous

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ ΠΙΑΤΑ (x) SIDE DISHES (v) 7,00

Τηγανητές πατάτες - Fried potatoes

Ψητά λαχανικά - Grilled veg

Λαχανικά ατμού - Steamed veg

Ρύζι “basmati” - Basmati rice

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ - DESSERTS


Προφιτερόλ - Profiterol 10.50
Choux, γέμιση σορμπέ φράουλας, σως σοκολάτας γάλακτος “Jivara”, φρέσκα φρούτα του δάσους
Choux, strawberry sorbet filling, “Jivara” milk chocolate sauce, fresh forest fruits

Μιλφέιγ - Mille-feuille 8,50
Κρέμα ζαχαροπλαστικής, βανίλια Μαδαγασκάρης, κόκκινα φρούτα και σως τραντάφυλλου
Puff pastry, vanilla Madagascar cream, red fruits and rose sauce

Εκμέκ παγωτό - Ice-cream “ekmek” 8,50
Παγωτό καϊμάκι, φύλλο κανταϊφι, κομπόστα μήλου, σούπα περγαμότο
Kaimaki ice-cream, soaked syrup phyllo kataifi, apple compote, bergamot soup

Πλατώ φρούτων (x) - Fruit plate (v)  8,50
Εποχιακά φρούτα σε φέτες
Seasonal sliced fruits

(x) Δηλώνει πιάτο χορτοφάγων. - (v) Denotes vegetarian dish.

 Τα πιάτα SuperFoodsRx™ συνδυάζουν δυναμικά υγιεινές τροφές προκειμένου να ενισχύσουν ακόμα περισσότερο τις γεύσεις και τα θρεπτικά συστατικά τους. - Indicates a SuperFoodsRx™ dish. SuperFoodsRx powerfully pairs together whole foods to boost nutritional composition and flavors.
Οι τιμές είναι σε ευρώ € και συμπεριλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους.
Prices are in euro € and include all applicable taxes.

ΠΑΙΔΙΚΟ ΜΕΝΟΥ - KIDS MENU

Δημητριακά - Cereal 🍌 6,00

Σερβίρονται με φρούτα και γάλα
Served with seasonal fruit and milk

Ομελέτα - Omelet 🍌 7,00

Ομελέτα με σπανάκι & τυρί, σερβίρεται με φρουτοσαλάτα
Baby spinach & cheese omelet served with fruit salad

Σάντουιτς με φυστικοβούτυρο και μπανάνα -

Peanut butter and banana sandwich 🍌 8,00

Σερβίρεται σε ψωμί ολικής άλεσης και φρούτα
Served on whole wheat bread with seasonal fruit

Σούπα κοτόπουλο noodle - Chicken noodle soup 🍌 6,00

Με φρέσκα λαχανικά και ζυμαρικό ολικής άλεσης
With fresh garden vegetables and thin whole wheat pasta

Dr. Greg's αποδομημένη σαλάτα του Καίσαρα - Dr. Greg's deconstructed Caesar salad 🍌 8,00

Κοτόπουλο, χόρτα, παρμεζάνα, κρουτόν, καπνιστό μπέικον και ντρέσινγκ Καίσαρα
Chicken, greens, parmesan, croutons, smoked bacon and Caesar dressing

Σάντουιτς τονοσαλάτα - Tuna salad sandwich 🍌 9,50

Σερβίρεται σε ψωμί ολικής άλεσης με μαρούλι και ντομάτα
Served on whole wheat bread with lettuce and tomato

Σπαγγέτι μπολονέζ - Spaghetti bolognese 🍌 9,00

Σπαγγετι ολικής άλεσης με σάλτσα ντομάτας
Whole wheat spaghetti with tomato sauce

Κοτομπουκιές - Chicken fingers 🍌 9,50

Ψητό κοτόπουλο, παναρισμένο με δημητριακά, σερβιρισμένο με sticks λαχανικών και χαμηλών λιπαρών ranch σως
Baked chicken with corn-flake breading served vegetables sticks and low-fat ranch sauce

Μπέργκερ ψητής γαλοπούλας -

Grilled turkey burger 🍌 10,00

Με μαρούλι, ντομάτα, ψητές στο φούρνο γκυκοπατάτες και λαχανικά crudités

With lettuce, tomato, oven roasted sweet potatoes and vegetables crudités

Γλύκισμα σοκολάτας - Chocolate pudding 🍌 8,50

Μπανάνα σοκολάτα με γιασούρτι, φράουλες και μέλι
Banana chocolate pudding with Greek yoghurt, strawberries and honey

Ψητός ανανάς - Roasted pineapple 🍌 7.5

Με φρέσκια κρέμα και φιστίκια
With crème fraiche and pistachios

🍌 Αυτή η συνταγή δημιουργήθηκε και δοκιμάστηκε στην κουζίνα των SuperChefs από τα παιδιά SuperChefs. - This recipe has been created and tested in the SuperChefs kitchens by the SuperChefs kids.

MENΟΥ ΑΡΓΑ ΤΗ ΝΥΧΤΑ LATE- NIGHT DINING

Διαθέσιμο από τις 23:00 έως τις 01:00 - Available from 23:00 until 01:00.

Τοματόσουπα (x) - Rich old-fashioned tomato soup (x) 11.00

Βασιλικός και γιαούρτι χαμηλών λιπαρών

Basil and low-fat Greek yoghurt

Σαλάτα του Καίσαρα - Caesars' salad 12.50

Μαρούλι iceberg με κοτόπουλο, τραγανό μπέικον, κρουτόν και σως

Καίσαρα με ελληνικό γιαούρτι

Iceberg & Romaine lettuce with chicken, crispy bacon, croutons and

Greek yogurt Caesars' dressing

Χωριάτικη σαλάτα (x) - Greek salad (x) 12.50

Τομάτες παραγωγής μας με τα κλασσικά συστατικά μιας χωριάτικης

σαλάτας, περιχυμένα με ελαιόλαδο παραγωγής Costa Navarino και

συνοδευμένα από παραδοσιακό Μεσσηνιακό τυρί σφέλα

Our locally- farmed tomatoes with assorted classic ingredients,

drizzled with Costa Navarino Estate extra virgin olive oil and

Bio local feta cheese

Τορτίγια καπνιστού σολομού - Smoked salmon wrap  18,50

Τορτίγια με καπνιστό σολομό, τυρί cottage, iceberg και αγγούρι.

Σερβίρεται με πράσινη σαλάτα.

Tortilla wrap with smoked salmon, cottage cheese, iceberg and

cucumber. Served with green salad.

Μπολονέζ - Bolognaise 11.50

Σπαγγέτι, πένες ή σπαγγέτι ολικής άλεσης με βόειο κιμά μαγειρεμένο

σε γευστική σάλτσα τομάτας

Spaghetti, penne or wholegrain spaghetti with minced beef

cooked in savory tomato sauce

Καρμπονάρα - Carbonara 11.50

Σπαγγέτι, πέννες ή σπαγγέτι ολικής άλεσης με καπνιστή πανσέτα,

ζαμπόν guanciale και κρέμα με κρόκο αυγού

Spaghetti, penne or wholegrain spaghetti with smoked pancetta,

guanciale ham and cream with egg yolk

Ναπολιτέν (x) - Napoli (x) 10.50

Σπαγγέτι, πέννες ή σπαγγέτι ολικής άλεσης με σιγομαγειρεμένη σπιτική

σάλτσα τομάτας

Spaghetti, penne or wholegrain spaghetti with slow cooked tomato

sauce

Τοστ - Toast 9.50

Λευκό ή ολικής άλεσης ψωμί του τόστ με τυρί "emmental", καπνιστό

ζαμπόν ή καπνιστή γαλοπούλα. Σερβίρεται με τηγανητές πατάτες

White or whole grain toast bread with emmental cheese, smoked


ham or smoked turkey. Served with fried potatoes

Πίτσα μαργαρίτα (x) - Pizza margherita (x) 10.00

Σάλτσα τομάτας, μοτσαρέλα και τοματίνια

Tomato sauce, mozzarella cheese and cherry tomatoes

(x) Δηλώνει πιάτο χορτοφάγων. - (v) Denotes vegetarian dish.

 Τα πιάτα SuperFoodsRx™ συνδυάζουν δυναμικά υγιεινές τροφές προκειμένου να ενισχύσουν ακόμα περισσότερο τις γεύσεις και τα θρεπτικά συστατικά τους. - Indicates a SuperFoodsRx™ dish. SuperFoodsRx powerfully pairs together whole foods to boost nutritional composition and flavors.

Οι τιμές είναι σε ευρώ € και συμπεριλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους.

Prices are in euro € and include all applicable taxes.

MENΟΥ ΑΡΓΑ ΤΗ ΝΥΧΤΑ LATE- NIGHT DINING

Διαθέσιμο από τις 23:00 έως τις 01:00 - Available from 23:00 until 01:00.

(Συνέχεια - Continue)

**Τοπικά τυριά & αλλαντικά (2 άτομα) - Local cheese & cold cuts
(2 persons) 24,00**

Σταφύλια, αποξηραμένα φρούτα, μαρμελάδα σύκου Navarino Icons,
ξηρούς καρπούς και κριτσίνια

Grapes, dry fruits, Navarino Icons fig jam, nuts and grissini's

Πλατώ φρούτων (x) - Fruit plate (v)  8,50

Εποχιακά φρούτα σε φέτες

Seasonal sliced fruits

**Ελληνικό γιαούρτι με φρούτα (x) - Greek yoghurt with fruits (x)
11.00**

Ελληνικό γιαούρτι πλήρες ή χαμηλών λιπαρών, με τοπικά, εποχιακά
φρούτα

Greek yoghurt full or low fat with seasonal local fruits


Προφιτερόλ - Profiterol 10.50

Choux, γέμιση σορμπέ φράουλας, σως σοκολάτας γάλακτος “Jivara”,
φρέσκα φρούτα του δάσους

Choux, strawberry sorbet filling, “Jivara” milk chocolate sauce,
fresh forest fruits

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ
ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ - ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ).
CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT
HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT - INVOICE).

(x) Δηλώνει πιάτο χορτοφάγων. - (v) Denotes vegetarian dish.

 Τα πιάτα SuperFoodsRx™ συνδυάζουν δυναμικά υγιεινές τροφές προκειμένου να ενισχύσουν
ακόμα περισσότερο τις γεύσεις και τα θρεπτικά συστατικά τους. - Indicates a SuperFoodsRx™ dish.
SuperFoodsRx powerfully pairs together whole foods to boost nutritional composition and flavors.

Οι τιμές είναι σε ευρώ € και συμπεριλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους.
Prices are in euro € and include all applicable taxes.