

Επιδόρπια - Desserts

Κρέμα σαμπαγιόν - Sabayon cream 12.00

Συμπιεσμένα φρούτα, Κρέμα σαμπαγιόν με πράσινο μήλο
Compressed stone fruits, green apple sabayon

Sambuca & πεπόνι - Sambuca & melon 12.00

Πεπόνι και sambuca gaspazo, φρέσκα μούρα, σορμπέ λεμόνι
Melon and sambuca gaspazo, fresh berries, lemon sorbet

Φρέσκα φρούτα - Fresh fruits 12.00

Πιατέλα με εποχιακά φρέσκα φρούτα
Seasonal fresh fruit platter

Παιδικό μενού - Kids menu

Σπαγγέτι με σάλτσα μπολονέζ -

Spaghetti with bolognese sauce 7.50

Πέννες με σάλτσα ντομάτας - Penne with tomato sauce 6.50

Fish and chips 8.50

Ψητό στήθος κοτόπουλου με πουρέ πατάτας - Grilled chicken breast
with mash potato 9.50

Μοσχαρίσιο φιλέτο σχάρας με τηγαντές πατάτες - Grilled beef
tenderloin with French fries 12.00



 Επιλογή ιδανική για χορτοφάγους - Denotes vegan

 Επιλογή ιδανική για χορτοφάγους - Denotes vegetarian

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

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

We welcome enquiries from guests who wish to know whether any dishes contain particular ingredients.

Please inform us of any allergy or special dietary requirements that we should be made aware of, when preparing your menu request.

Prices are in euros € and include all applicable taxes.

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



ROMANOS
Pool Bar

Operating hours
Beverages: 11:00-18:00
Lunch: 12:00-17:00

Σαμπάνιες / Champagnes

Veuve Clicquot Ponsardin, Brut	glass 15,00	96.00
Louis Roederer, Brut Premier		148.00
Ruinart Blanc de Blancs		185.00
Veuve Clicquot Ponsardin, Rose	glass 19,50	115.00
Moet & Chandon, Ice Imperial 1500ml		245.00
Moet & Chandon, Ice Imperial 750ml		125.00
Veuve Clicquot Rich	glass 22,50	145.00

Αφρώδεις Οίνοι / Sparkling Wines

Prosecco Extra Dry, Sacchetto	glass 9.00	39.00
Veneto / Italy		
Moscato D' Asti, Vajra 2017	glass 9.00	39.00



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

Pool Bar Suggestions

5-Star Mojito 16.00

Zacapa 23, menthe de pastille liqueur, yuzu liqueur, lime puree, sugar syrup, mint leaves, aromatic bitters, soda, mandarin-lemon perfume

Honey Mango Margarita 15.00

Don Julio Reposado Tequila, Grand Marnier Rouge, honey syrup, mango puree, fresh lime juice

Red square 13.00

Citadelle Gincampari carlos alberto sweet vermouth pomegranate juice, Red Square Mix ,citrus bitters

See You In Tokyo 東京で会いましょう 16.00

Tanqueray Ten, Tomato Juice , Soy Sauce Kikkoman, Wasabi Powder Black Hawaiian Salt, Sichuan Pepper, Sesame Oil, Sugar Syrup, Freshly Squeezed Lime Juice, Yuzu Juice

Almondicious 16.00

Zacapa 23, amaretto, pineapple syrup, coconut water, saline solution, almond perfume

Long Island Iced Coffee 16.00

Vodka Orange, Genever Oude, Don Julio Anejo, Zacapa 23, Cold Brew Coffee, Citric Syrup (home made), fritz cola

Limonada 14.00

Ketel one Vodka, Grilled Lemon Juice, Lavender Bitters London Essence Grapefruit & Rosemary, lemon perfume

Ampelos 15.00

Metaxa 5*,martini bianco, Italicus Rosolio di Bergamotto, vin doux Samos, white wine, lemon bitters, fresh orange juice

Angels 14.00

Tanqueray 10, Amaro di Angostura, punt e mes, orange bitters, London Essence ginger ale

Candied Coffee 17.00

Ketel one, Aperol, espresso cold brew, candy floss syrup, pink grapefruit soda 3cents, fresh Grapefruit juice

Red Splash 12.50

Don julio blanco, pinot noir, lime juice, agave nectar, pink grapefruit soda 3cents

The Signature Wraps

Χορτοφαγικό - Veggie 14.50

Καρότο, αγγούρι, λαχανίδα, ρυζομακάρωνα, μάνγκο, σόγια με μοσχολέμονο και τσίλι

Carrot, cucumber, kale, glass noodles, mango, soya with lime and chili

Κλασσικό - Classic 17.50

Καπνιστός σολομός, τυρί κρέμα σε μαλακή tortίγια, μαγιονέζα με χρένο Smoked salmon cream cheese and Boston lettuce in soft corn tortilla, horseradish mayo

Αστακός αβοκάντο - Lobster Avocado 28.00

Αστακός αβοκάντο σε φύλλο nori, σαλάτα από φύκια wakame, wasabi Lobster avocado in nori sheet, wakame salad, wasabi

Τοστ - The grilled cheese 12.50

Ζαμπόν και τυρί ή γαλοπούλα και τυρί, σερβίρεται

με φρέσκιες πατάτες τηγανητές και σαλάτα

Ham and cheese or turkey and cheese,

served with oregano French fries and Mesclun salad

Κυρίως - Mains

Κοτόπουλο Peri Peri - Peri Peri Chicken 21.00

Κοτόπουλο Peri Peri με γλυκοπατάτες και σάλτσα από κόλιανδρο και κάσιους

Peri Peri Chicken with sweet potato and cashew coriander salsa

Φαγκρί και φακές σαλάτα - Snapper and lentil salad 24.50

Φαγκρί, σάλτσα Chermoula, σαλάτα με πράσινες ντομάτες και φακές

Chermoula snapper with green tomato and lentil salad

Μοσχάρι με κάρυ - Beef Curry 26.00

Μοσχαρίσιο φιλέτο escallops, σάλτσα με κάρυ και γάλα καρύδας, ρύζι μπασμάτι

Beef tenderloin escallops, spicy turmeric and coconut curry, basmati rice

Πέννες ολικής άλεσης με γαρίδες και μπρόκολο -

Shrimp and broccoli whole wheat penne 29.50

Ψητές γαρίδες, μπρόκολο, πέννες ολικής άλεσης,

πέστο βασιλικού, ντοματίνια

Grilled Shrimp, broccoli, whole wheat penne, basil pesto, cherry tomatoes

Ψητός αστακός - Grilled lobster 35.00

Μισός ψητός αστακός, σαλάτα με ζέα και ψητές πιπεριές,

βινεγκρέτ μουστάρδας

Half grilled lobster, farro and roasted pepper salad,

mustard vinaigrette

Σαλάτες - Salads

**Πράσινη σαλάτα με καπνιστό σολομό και αβοκάντο -
Power green salad with Smoked salmon and avocado** 19.00

Καπνιστός σολομός, αβοκάντο, λαχανίδα, αγγούρι, dukkha,
βινεγκρέτ μπλίτη, χαβιάρι σολομού
Home smoked salmon, avocado, kale, cucumber,
dukkha, apple cider vinaigrette, salmon caviar

**Σαλάτα Mesclun με σελίνο, τυρί τσαλαφούτι και μελάτα αυγά -
Celery and Mesclun salad with tsalafouti cheese
and soft-boiled egg** 14.00

Σαλάτα Mesclun και σέλινο, τυρί τσαλαφούτι, μαλακό βραστό αυγό,
έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και dressing λεμονιού
Mesclun and celery salad, tsalafouti cheese, soft boiled egg,
extra virgin olive oil and lemon dressing

Καρπούζι και φέτα - Watermelon and feta 14.00

Συμπιεσμένο καρπούζι, μαλακή φέτα, Βασιλικός,
κρουτόν με ψωμί γλυκάνισου
Compressed watermelon, soft feta cheese, basil, anise bread croutons

Ελληνική Σαλάτα - Greek Salad 16.00

Ντομάτα, αγγούρι, κόκκινο κρεμμύδι, ελιές Καλαμών,
πράσινες πιπεριές, φέτα, ρίγανη, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
Tomato, cucumber, red onion, Kalamata olives,
green peppers, feta cheese, oregano, extra virgin olive oil

Σάντουιτς και Burgers - Sandwich and Burgers

**The Romanos κλαμπ σάντουιτς -
The Romanos Club sandwich** 18.00

Ψητο κοτόπουλο, ομελέτα, ντομάτα, μαρούλι iceberg, μπέικον, τυρί έμμενταλ,
ζαμπόν, μαγιονέζα με μπέικον
Chicken, omelet, tomato, iceberg lettuce, bacon, emmental cheese, ham,
bacon mayonnaise

Το τρίο των mini burgers - Trio of mini burgers 19.50

Ψωμάκι με μελάτι σουπιάς, τόνος ψητός, σως ταρτάρ
Ψωμάκι με παντζάρι, μπιφτέκι γαλοπούλας, μπρόκολο, σως αμύγδαλο-πέστο
Ψωμάκι μπριός με μοσχαρίσιο μπιφτέκι Angus, μαγιονέζα με σιναπόσπορο
Squid ink bun, tuna steak, tartar sauce
Beetroot bun, turkey burger, broccoli, toasted almond and mint pesto
Brioche bun, Angus beef burger, pommery mayonnaise

The Luxury Collection Angus Burger 23.00

Angus μπιφτέκι, ψωμάκι brioche, ντομάτα, μαρούλι, μπέικον,
ώριμο τυρί cheddar, τηγανητές πατάτες με ρίγανη
Angus Burger, brioche bun, tomato, lettuce, bacon,
mature cheddar cheese, oregano French fries

Non Alcoholic Cocktails

Carmen 8,00

chocolate syrup, Strawberry puree, Strawberry syrup, coconut milk,
yogurt, milk

Coco manana 9,00

banana puree, mango puree, coconut milk, yogurt, agave syrup

The Beach 8,00

peach puree, pineapple juice, orange juice, lime juice, coconut cream

Lychee Sangria 9,00

Natureo blanc wine (non-alcoholic), lychee juice, lime juice,
elderflower syrup Giffard, fresh grapes

Swimming Pool 7,00

Carrot juice, apple juice, lime juice, maple syrup, fresh ginger juice

Caipicoco 7,50

coconut syrup, lime juice, coconut water, pineapple juice

Mango Chilly 8,50

Mango puree, Mango syrup, Lime juice, ginger juice, chilly water

The gazpacho 9,00

cucumber, red florinis pepper, green bell pepper,
plum tomatoes, toast bread onion, garlic, salt ,pepper,
sherry vinegar, olive oil, water, tomato juice

Forest 7,50

forest fruits, Puree lemon, honey syrup, Apple Juice

Earl grey Fizz 8,50

Natureo blanc wine (non-alcoholic), earl grey tea syrup, Lemon twist



Επιλογή ιδανική για χορτοφάγους - Denotes vegan



Επιλογή ιδανική για χορτοφάγους - Denotes vegetarian

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

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

Homemade Sangria

Red Messinian Sangria 8.00

Rosso vermouth, pomegranate juice, cranberry juice, Disaronno Originale Liqueur, simple syrup apples, cubed lemons, thinly sliced into wheels cherries, whole top up lemon-lime soda

White Messinian Sangria 8.00

Tsipouro no anise, elderflower syrup, sweet white wine, fresh lime juice, top up soda water

Sage and Cucumber White Sangria 8.00

Sauvignon Blanc, Vodka, Triple Sec, orange flower water, Lime Juice, Top up Sprite, Sage Leaf, Cucumber

Local Lemonade Tails

Messinian Lemonade (non alcoholic) 6.00

Recipes using lemons from the region flavored with indigenous ingredients

Lavender & Lemon (non alcoholic) 6.00

Lemon, lavender, mint & soda

Smoothies 6.50

Banana, mango, coconut, orange and strawberry

Banana, apple, pineapple and vanilla

Blueberries, ginger juice and banana

Melon, watermelon, banana and sugar syrup

(They contain milk)

Milk Shakes 6.50

(Ρωτήστε για τις διαθέσιμες γεύσεις / Ask for available flavors)

Ορεκτικά - Appetizers

Za'atar κράκερ και γιαούρτι -

za'atar crackers and yogurt 🌱 11.00

Κράκερ από ρεβυθάλευρο και za'atar με ντιπ αγγούρι και γιαούρτι
Chick pea za'atar crackers with cucumber and Greek yogurt dip

Περουβιανό Ceviche - The Peruvian Ceviche 21.00

Λαβράκι Ceviche, κόλιανδρο, τσίλι, μοσχολέμονο, αβοκάντο
Seabass Ceviche, lime, chili coriander, avocado

Κολοκυθοκεφτέδες - Courgette Fritters 🌱 9.50

Κολοκυθοκεφτέδες, raita - Courgette fritters, raita

Flatbreads και πέστο - It's all about Flatbread and pesto 🌱 12.00

Πέστο από - Pesto from:

Σπανάκι, φιστίκι και κόλιανδρο - Spinach-peanut and coriander pesto

Παντζάρι, καρυδιά, φασκόμηλο και σουμάκ - Beetroot, walnut, sage,

sumac pesto

Καρότο, κύμινο, κουκουνάρι - Carrot, caraway, pine nut pesto

Συνοδεύονται από διάφορα πιτάκια - Accompanied with variety of flatbreads

Πίτες και τάρτες - Pies and Tarts

Gozleme 🌱 14.00

Σέσκουλα, χαλούμι και χούμους

Chargrilled silver beet and haloumi gozleme with humus

Τάρτα ολικής με κολοκύθα και παραπούλια μπρόκολου -

Broccolini and Pumpkin Tart 🌱 13.00

Τάρτα ψητής κολοκύθας με κασικίσιο τυρί, παραπούλια μπρόκολου και φασκόμηλο

Roasted pumpkin and broccolini tart with goat's curd and sage

Χυμοί & Αναψυκτικά / Juices & Soft Drinks

Freshly squeezed juices 5.70

Fresh Orange 5.70, Soft Drinks 3.80

Καφές / Coffee

Ελληνικός - Greek Μονός/Single 3.90 Διπλός/ Double 4.30

Espresso Μονός/Single 3.85 Διπλός/ Double 4.00

Cappuccino Μονός/Single 4.25 Διπλός/ Double 5.00

Café Latte 5.00

Americano 3.85

Espresso Freddo 5.00

Cappuccino Freddo 5.25

Frappe 3.90

Σοκολάτα / Chocolate

Ζεστή - Hot 5.30 / Κρύα - Cold 5.30

Τσάι & Αφεψήματα / Teas & Infusion 4.90

Εμφιαλωμένο Νερό / Mineral Water

Perrier 330 ml 4.55

Evian Μεταλλικό Νερό 1lt / Evian Still 1lt 7.00

Evian Μεταλλικό Νερό 500 ml / Evian Still 500 ml 4.50

S. Pellegrino 500ml 4.50

Μπύρα / Beers

Nissos pilsner 6.00, Nissos lager 6.00,

Alpha 5.00

Mythos draught 6.50, Fix free 6.50

Λευκοί Οίνοι / White Wines

“1827”, Navarino Vineyards 2016 glass 5.50 26.00
(Organic Farming) Chardonnay - Roditis / Messinia

Kotyle Chardonnay,
Navarino Vineyards 2016 36.00
(Organic Farming) Chardonnay / Messinia

Mova, Kokkalis 2017 36.00
Kidonitsa-Assyrtiko / Macedonia

Sauvignon Blanc, Alpha 2017 glass 9.50 44.00
Sauvignon Blanc / Macedonia

Sauvignon Blanc, Alpha 2017, 1500ml 86.00
Sauvignon Blanc / Macedonia

Lenga Gewurztraminer off dry,
Avantis 2017 glass 10.50 44.00
Continental Greece

Robola, Gentilini 2017 36.00
Cephalonia

Santorini, Argyros 2016 glass 11.50 48.00
Assyrtiko / Santorini

T- Clos Stegasta Assyrtiko 2016 152.00
Assyrtiko / Tinos

Gewurztraminer Vignoble d' E, Ostertag 65.00
France

Mount Ara, Ara Estate 2016 glass 10,50 44,00
Sauvignon Blanc / New Zealand

Lodge Hill Riesling, Jim Barry 2016 56,00
Australia

Ροζέ Οίνοι / Rosé Wines

“1827”, Navarino Vineyard 2016 glass 5,50 26,00
(Organic Farming), Syrah / Messinia

Apla Rose, Oenops 2017 glass 8,00 34,00
Xinomavro-Cabernet Sauvignon/ Macedonia

Idylle d’Achinós,

La Tour Melas 2017 glass 8,50 36,00
Grenache-Syrah-Agiorgitiko / Continental Greece

Idylle d’Achinós,

La Tour Melas 2017 1500ml 70,00
Grenache-Syrah-Agiorgitiko / Continental Greece

Whispering Angel,

Chateau d’Esclans 2017 glass 11,50 49,00
Grenache-Cinsault-Rolle-Syrah / Cotes de Provence

Whispering Angel,

Chateau d’Esclans 2016 1500ml 96,00
Grenache-Cinsault-Rolle-Syrah / Cotes de Provence

Whispering Angel,

Chateau d’Esclans 2016 3000ml 210,00
Grenache-Cinsault-Rolle-Syrah / Cotes de Provence

Bandol Rose, Domaine Ott 2016 glass 19,00 86,00
Rolle-Syrah / Cotes de Provence

Bandol Rose, Domaine Ott 2016 1500ml 168,00
Rolle-Syrah / Cotes de Provence

Ελληνικά Οινοπνευματώδη Ποτά / Greek Spirits

Masticha / Μαστίχα 8.60

Ouzo Messinias / Ούζο Μεσσηνίας 50ml 5.20

Tsipouro Navarino Vineyards / Τσίπουρο 50ml 5.20

Τζίν / Gin

Gordon’s 9.60, Tanqueray 12.00, Tanqueray 10 16.00

Bombay Sapphire 12.00 G Vine 13.00,

Hendrick’s 15.00

Βότκα / Vodka

Smirnoff Red 9.60

Belvedere 16.00

Stolichnaya, Absolut Citron/Vanilla 9.60

Grey Goose 16.00

Τεκίλα / Tequila

Ocho Blanco 10.50

Ocho Reposado 11.50

Ρούμι / Rum

Pampero Blanco, Pampero Especial 9.60

Captain Morgan, Cachaca Ypioca, Bacardi 9.60

Mount Gay Eclipse 11.00, Mount Gay X.O. 16.00

Ουίσκι / Whiskies

Johnnie Walker Red Label, Haig, J&B 9.60

Johnnie Walker Black Label 12.00

Johnnie Walker Double Black Label 14.00

Dimple, Chivas Regal 12.00

Jack Daniels 9.60

Λικέρ / Liqueurs

Baileys, Malibu, Apple Liqueur 9.60

Cointreau, Amaretto Di Saronno 9.60