



ROMANOS

Pool Bar

Operating hours
Beverages: 11:00-17:30

Σαμπάνιες / Champagnes

Veuve Clicquot Ponsardin, Brut	glass 17,00	96.00
Louis Roederer, Brut Premier		148.00
Ruinart Blanc de Blancs		185.00
Veuve Clicquot Ponsardin, Rose		115.00
Piper Heidsieck Rose Sauvage	glass 17,00	98.00
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 2016	glass 9.00	39.00

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

Plummed Away 12.00

Zacapa 23, shiraume ginjo umeshu akashi-tai, apple juice, lime puree, mirabelle plum syrup

Coconistas 16.00

Zacapa 23, pineapple syrup, coconut water

Spicy Cucumber Daquiri 18.00

Zacapa 23, cucumber syrup, hot fire tincture lime puree

Basil & Blueberries 12.00

Tanqueray No 10, basil syrup, lime puree, fresh basil leaves, blueberry puree

Zombies at Chico 15.00

Zacapa 23 Rum, plantation rum overproof trinidad & tobago 73, sailor jerry spiced rum, captain morgan black rum, apricot brandy, lime puree, fresh orange juice, grenadine syrup, orange bitters, lemon bitters

Royal 16.00

Tanqueray Ten Gin, Prosecco, fresh lime juice, creme de cassis liqueur, watermelon syrup, mango puree

Pink Margarita 15.00

Don Julio Reposado Tequila, pamplemousse rose liqueur, lime juice

Honey Mango Margarita 16.00

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

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

Αύρα Μεταλλικό Νερό 1lt / Avra Still 1lt 3.80

Αύρα Μεταλλικό Νερό 500 ml / Avra Still 500 ml 1.55

Ενιαν Μεταλλικό Νερό 1lt / Evian Still 1lt 7.00

Ενιαν Μεταλλικό Νερό 500 ml / Evian Still 500 ml

4.50

S. Pellegrino 500ml 4.50

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 Resposado 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

Μπύρα / Beers

Nissos pilsner 6.00, Nissos lager 6.00, Alpha 5.00

Mythos draught 6.50, Fix free 6.50

Non Alcoholic Cocktails

Red Passion 6.00

Cranberry, passion fruit, grenadine, lime, ginger beer

Coco manana 6.00

Banana, mango, coconut, vanilla, yogurt, agave

The Beach 6.00

Peach, pineapple, orange juice, lime, coco cream

A day in swimming pool 7.00

Carrot, apple, lime, maple, fresh ginger

Lychee sangria 7.00

Natureo wine, lychee, lime, lderflower, fresh grapes

Homemade 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

(They contain milk)

Χυμοί & Αναψυκτικά / Juices & Soft Drinks

Freshly squeezed juices 5.70

Fresh Orange 5.70, Soft Drinks 3.80

Milk Shakes 6.50

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

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 2016 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'Achinos,
La Tour Melas 2017** glass 8,50 36,00
Grenache-Syrah-Agiorgitiko / Continental Greece

**Idylle d'Achinos,
La Tour Melas 2017 1500ml** 70,00
Grenache-Syrah-Agiorgitiko / Continental Greece

**Whispering Angel,
Chateau d'Esclans 2016** 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

Σάντουιτς, τοστ & σαλάτες Sandwich, toast & salads

Όλα τα σάντουιτς σερβίρονται με πατατάκια λαχανικών
All the sandwich are served with vegetable chips

Ciabatta με τομάτα και βασιλικό, Βουβαλίσια μοτσαρέλα,
ρόκα & προσούτο
Tomato basil ciabatta, mozzarella di buffalo,
rocket & prosciutto crudo **11.50**

Πολύσπορο ciabatta, καπνιστός σολομός, κρεμώδες τυρί,
μαρούλι και φρέσκο κρεμμυδάκι
Multigrain ciabatta, smoked salmon, cream cheese,
romaine lettuce & spring onion **12.00**

Σάντουιτς με πέστο, ψητά λαχανικά και μανούρι
Sandwich pesto, grilled vegetables & manouri cheese **10.50**

Σάντουιτς με ελιές & θυμάρι, σύγκλινο Μάνης,
φέτα και λιαστή τομάτα
Sandwich olive & thyme, siglino Manis,
feta cheese & sun dried tomato **10.00**

Ελληνική σαλάτα από τον κήπο μας, τομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, πράσινες
πιπεριές, κάπαρη, ρίγανη, Μεσσηνιακή σφέλα & Navarino Icons εξαιρετικά
παρθένο ελαιόλαδο
Greek traditional salad assorted from our gardens with tomato, cucumber,
onion, green pepper, capers, oregano, Messinian sfela cheese & Navarino icon
extra virgin olive oil **9.50**

Σαλάτα του Καίσαρα, μαρούλι, iceberg, τραγανό μπέικον, στήθος κοτόπουλο,
κρουτόν & νιφάδες παρμεζάνας
Caesar salad assorted, romaine lettuce, iceberg, crispy bacon, chicken breast,
croutons & parmesan flakes **10.50**

Τοστ με λευκό ψωμί, έμμενταλ και καπνιστό ζαμπόν, με πατατάκια
White toast bread, emmental cheese & smoked ham, with chips **8.50**

Τοστ με ψωμί σίκαλης, έμμενταλ και καπνιστή γαλοπούλα, με πατατάκια
Wholegrain toast bread, emmental cheese & smoked turkey, with chips **8.50**

Θα χαρούμε να απαντήσουμε στα ερωτήματα των φιλοξενούμενών 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.