

ROOM SERVICE



BY SANTO COLLECTION

MENU

ROOM SERVICE



Set sail for a private culinary experience

Enjoy a sumptuous meal from the comfort of your suite while soaking in views from Santorini. Through our organic gardens and partnerships with local producers, our menu reflects our commitment to sourcing the finest-quality, sustainable ingredients. If for any reason, your personal desires or dietary needs are not reflected in our current offerings, we encourage you to convey your specific wishes to our dedicated team and we will make every attempt to accommodate your needs and requests.

Βάλτε πλώρη για μια ιδιωτική γαστρονομική εμπειρία

Απολαύστε εμπνευσμένες γεύσεις με θέα τη Σαντορίνη από την άνεση της σουίτας σας. Μέσω των οργανικών κήπων του ξενοδοχείου μας και των συνεργασιών μας με τοπικούς παραγωγούς, το μενού μας αντικατοπτρίζει τη δέσμευσή μας να προμηθεύουμε βιώσιμα συστατικά υψηλής ποιότητας. Εάν για οποιονδήποτε λόγο, οι υπάρχουσες επιλογές δεν αντικατοπτρίζουν τις προσωπικές διατροφικές σας προτιμήσεις, επικοινωνήστε μαζί μας και η αφοσιωμένη ομάδα μας θα καταβάλλει κάθε προσπάθεια να ικανοποιήσει τις επιθυμίες σας.



Served from 11:00am to 10:30pm

Σερβίρεται από τις 11:00π.μ. έως 10:30μ.μ.

Room Service Fee 10%

Χρέωση Υπηρεσίας Δωματίου 10%

HEALTHY BOWLS

Poke Bowls

Fitness | Ευεξίας

21.00

Tuna, Steamed rice, Soya beans, Cucumber, Avocado cream

Τόνος, Ρύζι ατμού, Φασόλια σόγιας, Μαριναρισμένο αγγούρι, Κρέμα αβοκάντο

F, S, Se

Energy | Ενέργειας

22.00

Beef, Quinoa, Peanut butter, Glazed soya, Walnuts, Carrots, Cucumber, Corn

Μοσχάρι, Κινόα, Φυστικοβούτυρο, Καρύδια, Καρότο, Αγγούρι, Καλαμπόκι

N, S, Se

Greek Yogurt Bowls

Traditional | Παραδοσιακό

14.00

Greek yogurt, Elati honey, Almond crumble, Cinnamon, Apple

Στραγγιστό γιαούρτι, Μέλι Ελάτης, Κραμπλ αμυγδάλου, Κανέλα, Μήλο

L, N, V

Booster | Τόνωσης

15.00

Greek strained yogurt, Pomegranate molasses, Oats, Cannabis seeds,

Raspberries, Acai berries

Ελληνικό στραγγιστό γιαούρτι, Μελάσα ροδιού, Βρώμη, Σπόρους κάνναβης,

Σμέουρα, Μούρα acai

L, N, V

SALADS ΣΑΛΑΤΕΣ

Greek Caprese | Ελληνική Caprese 21.00

Santorini cherry tomatoes, Fresh basil, Mozzarella, Onion pickles
Σαντορινιά τοματίνια, Φρέσκος βασιλικός, Μοτσαρέλα Burrata, Πίκλες κρεμμυδιού
L, N, V

Tuna Tataki | Τόνος Τατάκι 25.00

Mixed green leaves, String beans, Sesame, Soya, Santorini honey
Σαλάτα μεσκλάν, Πράσινα φασόλια, Σουσάμι, Σόγια, Μέλι Σαντορίνης
F, S, Se

SANDWICHES, WRAPS & BURGERS

Sourdough Bread Sandwich 15.00

Sourdough bread, Grilled seasonal vegetables, Tomato, Basil cream, Spicy Cretan gruyere
Προζυμένιο ψωμί, Ψητά λαχανικά, Ντομάτα, Κρέμα βασιλικού, Πικάντικη γραβιέρα Κρήτης
G, L, V

Salmon Wrap 17.00

Wholegrain tortilla, Marinated salmon, Arugula, Fresh cream cheese, Santorini honey
Τορτίγια ολικής άλεσης, Μαριναρισμένος σολομός, Ρόκα, Φρέσκο τυρί κρέμα, Μέλι Σαντορίνης
F, G, L

Katsu Sando 20.00

Brioche, Buttermilk chicken, Bacon marmalade, Cabbage, Horseradish
Brioche, Παναρισμένο κοτόπουλο, Μαρμελάδα μπέικον, Λάχανο, Σως Αγριοράπανου
E, G, L

Lobster Roll | Hot Dog Αστακού 32.00

Hot dog brioche roll, Tomato, Cilantro, Spicy mayo
Ψωμάκι brioche, Ντομάτα, Κόλιανδρο, Πικάντικη μαγιονέζα
Cr, E, G, L

Surf & Turf Burger 50.00

Black Angus patty, Arugula, Tomato, Lobster mayo
Μοσχαρίσιο μπιφτέκι Black Angus, Ρόκα, Ντομάτα, Μαγιονέζα αστακού
Cr, E, G, SO2

PINSA ΠΙΝΣΑ

Margarita | Μαργαρίτα 16.00

Cretan tomatoes, Fresh mozzarella, Basil
Ντομάτες Κρήτης, Φρέσκια μοτσαρέλα, Βασιλικός
G, L, V

Greek | Ελληνική 18.00

Cretan tomatoes, Bell peppers, Epirus feta, Kalamata olive, Mani sygline
Ντομάτες Κρήτης, Πιπεριές, Φέτα Ηπείρου, Ελιές Καλαμών, Σύγκλινο Μάνης
G, L

PASTA ΖΥΜΑΡΙΚΑ

Strigoloni 18.00

Santorini cherry tomatoes, Fresh mozzarella, Fresh basil, Garlic
Σαντορινιά τοματίνια, Φρέσκια μοτσαρέλα, Φρέσκος βασιλικός, Σκόρδο
G, L, V

Fettuccine 32.00

Prawn bisque & tartar, Lemon emulsion, Parsley
Ζωμός & τартάρ γαρίδας, Emulsion λεμόνι, Μαϊντανός
Cr, G, L

STARTERS ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Selection of Traditional Greek Dips | Ελληνικές "αλοιφές" 16.00

"Taramas" fish roe dip, Fava, Tzatziki, Spicy feta cheese salad (served with pitas)
Ταραμοσαλάτα, Φάβα, Τζατζίκι, Χτυπητή (σερβίρεται με πίτες)
G, F, L, Lu, SO2

Arancini | Αραντσίνι 17.00

Artisanal Greek cheeses, Spicy Greek olive chutney, Fresh basil
Επιλεγμένα ελληνικά τυριά, Πικάντικο τσάτνευ ελιάς, Φρέσκος βασιλικός
E, G, L, V

Fish of the Day Tartar 20.00

Cucumber gazpacho, Avocado, Mint, Chili
Κρύα σούπα αγγουριού, Αβοκάντο, Μέντα, Chili
F

MAIN COURSES ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Chicken Fillet | Φιλέτο Κοτόπουλο 28.00

Baby carrot puree, Sautéed spinach, Estragon sauce

Πουρέ καρότου, Σπανάκι σωτέ, Σως εστραγκόν

L

Catch of the day | Ψάρι Ημέρας 34.00

Cauliflower puree, Roasted cashews, Turnip, Extra virgin olive oil vinaigrette

Πουρέ κουνουπίδι, Καβουρδισμένα κάσιους, Ρέβα, Εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο, Λεμόνι

F, L, N

Beef Rib-Eye 48.00

USA Black Angus, Fresh herbs' butter, Potato sticks, Sautéed fresh vegetables

Black Angus ΗΠΑ, Αρωματικό βούτυρο, Στικ πατάτας, Φρέσκα λαχανικά σωτέ

L

DESSERTS ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Baba Au Rum 16.00

Vanilla cream, Citrus confit, Lemon thyme

Κρέμα βανίλιας, Κίτρο κονφί, Θυμαρί

E, G, L, V

Meringue | Μαρέγκα 17.00

Greek yogurt cream, Strawberries

Κρέμα γιαουρτιού, Φράουλες

E, L, V

Dark chocolate tart | Τάρτα Σοκολάτας 18.00

Caramelized cherries, Coffee cream

Καραμελωμένα κεράσια, Κρέμα καφέ

E, G, L, V

Fresh Seasonal Fruit Platter 30.00

Πιατέλα με ποικιλία φρούτων εποχής

Home Made Ice Creams | Χειροποίητα Παγωτά 07.00

per scoop

Pistachio, "Kaimaki", Espresso

Φυστίκι Αιγίνης, Καϊμάκι, Εσπρέσο

E, L, N, V

Home Made Sorbets | Χειροποίητα Σορμπέ 06.00

per scoop

Banana & Passion Fruit, Raspberry

Μπανάνα & Passion Fruit, Βατόμουρο

Ve

BEVERAGES



Served from 11:00am to 10:30pm

Σερβίρεται από τις 11:00π.μ. έως 10:30μ.μ.

Room Service Fee 10%

Χρέωση Υπηρεσίας Δωματίου 10%

BEANS & LEAVES

Hot

Espresso	3.50
Cappuccino	4.50
Flat White	5.00
Latte	4.50
Greek Coffee	3.50
Teas	4.00
Herbs	4.00
Matcha Latte	6.00
Mochaccino	6.00

Cold

Freddo Espresso	4.50
Freddo Cappuccino	5.00
Iced Latte	4.50
Iced Flat White	5.00
Iced Teas (Black, Green, Rooibos)	5.00
Iced Matcha Latte	6.00
Frappuccino	6.50

WATERS & BUBBLES

Xino Nero Sparkling Water 250ml	3.50
San pellegrino Sparkling Water 250ml	4.50
Natural Mineral Water 1Lt	5.00
Xino Nero Sparkling Water 750ml	6.00
Avaton Natural Mineral Water 750ml	9.00

ARTISANAL SODAS

Coca Cola, Cola Zero, Sprite, Fanta	4.50
3Cents Pink Grapefruit	6.50
3Cents Ginger Beer	6.00
3Cents Mandarin & Bergamot	6.50
3Cents Sour Cherry	6.50
3Cents Aegean Tonic	6.50

JUICES & SMOOTHIES

Fresh Orange Juice	7.00
---------------------------	------

Detox	8.00
--------------	------

Orange, Carrot, Ginger and Turmeric

Homemade Lemonade	7.50
--------------------------	------

Fresh Lemon Juice, Agave Syrup, Mastiha Water, Basil

Keto Smoothy	8.50
---------------------	------

Low Fat Greek Yogurt, Peanut Butter, Chia Seeds, Cocoa Nibs, Banana

Matcha Avocado Smoothie	9.00
--------------------------------	------

Matcha, Avocado, Mint, Maple Syrup, Almond Milk

Vitamin Boost	8.50
----------------------	------

Coconut Creme, Seasonal Fruits

MOCKTAILS

Innocente	14.00
------------------	-------

0.0% Gin, Aegean Tonic, Cucumber, Cardamom

NoGroni	15.00
----------------	-------

0.0% Gin, Divino Rosso, Crodino Bitter

Pineapple Express	13.00
--------------------------	-------

Pineapple, Ginger, Lime, Orgeat

BEERS

Nisos Pilsner	7.50
Nisos All Day Organic Gluten Free Lager	9.00
Yellow Donkey Pale Ale	11.00
Crazy Donkey IPA	12.00
Blue Monkey Pilsner	10.00
Blue Monkey Pale Ale	11.00
Malt N Marvel Double IPA	11.00
Corona	10.00

WINES

125ml

White

Moinoterra	10.00
Moschato Spinass, PGI Crete	
Gavalas winery, Santorini	18.00
Assyrtiko, PDO Santorini	

Rose

Ieropoulos winery, Rosé-Saint-Georges, Agiorgitico
PDO Nemea 12.00

Red

PFC, Seiradi, Mandilaria
PGI Cyclades 11.00

Sparkling & Champagne

Domaine Karanikas, Cuvée Spéciale
Xinomavro-Assyrtiko, PGI Amyndeon 13.00

Tselpos wines, Amalia Rosé,
Agiorgitico, PGI Mantinea 13.00

Drappier, Carte D'or Brut NV
Côte des Bar, France 25.00

SIGNATURE COCKTAILS

Terra Verde

Gin, Lemongrass, Ginger, Cucumber
HERBAL, SOUR, EARTHY 16.00

Fire Opal

Tequila, Mezcal, Beetroot, Strawberry
SWEETNESS*, EARTHY, POTENT 17.00

Clash of the Titans

Blend of Rums, Don's Mix, Pineapple, Falernum
SWEETNESS*, SPICY, POTENT 18.00

Tiki Tok

Rum, Peach, Ginger, Lemongrass
CITRUSY, SPICY, FRUITY 16.00

A Secret Garden

Elderflower, Juniper, Prosecco, Botanical Tonic
SWEETNESS*, BUBBLY, BOTANICAL 15.00

Ruby Red

Vodka, Cherry Soda, Pomegranate, Rose Bitters
FLORAL, DRY, ELEGANT 15.00

Smokin' Hot

Mezcal, Pink Grapefruit, Agave, Chili
POTENT, SMOKY, SPICY 18.00

In a Barbie World

Pink Gin, Fassionola, Hibiscus, Lime
SWEETNESS**, LIGHT, FRUITY 15.00

Classic Cocktails

15.00

RUM

White Rum – Gold Rum

Bacardi Superior, Cuba, Puerto Rico	12.00
Havana Club 3, Cuba	12.00
Plantation Xaymaca, Jamaica	14.00

Flavored Rum

Pyrat XO Reserve, Guyana	18.00
Plantation Pineapple, Trinidad & Tobacco	16.00

Dark Rum

1731 Belize 7yo, Central America, Belize	23.00
Captain Morgan, U.S. Virgin Islands	12.00

Aged

Zacapa Centenario X.O. Solera Gran Reserva, Guatemala	55.00
Zacapa Centenario Sistema Solera 23, Venezuela	26.00
Matusalem Gran Reserva 15yo, Cuba, Dominican Republic	17.00
Havana Club 7yo, Cuba	12.00
Doorly's XO, Barbados	16.00
Ron Diplomatico Reserva Exclusiva, Venezuela	18.00
El Dorado 12yo, Guyana	21.00

Spiced

Chairman's Reserve, Saint Lucia	14.00
Sailor Jerry, U.S. Virgin Islands	12.00

VODKA

Beluga Gold, Grain, Russia	65.00
Grey Goose, Wheat, France	19.00
Ciroc, Grapes, France	18.00
Belvedere, Rye, Poland	19.00
Ketel One, 100% Organic European Wheat, Netherlands	13.00
Boatyard, 100% Organic Irish Wheat, Ireland	15.00

GIN

Hendrick's Cucumber, Floral Scotland	15.00
Tanqueray No 10 Citrus, Floral Scotland	15.00
Monkey47 Floral, Citrus Germany	19.00
G' Vine Fruity, Floral France	18.00
Beefeater Citrus, Earthy London Dry	12.00
Bombay Sapphire Citrus, Earthy London Dry	12.00
Mataroa Citrus, Botanical Greece	14.00
Mataroa Pink Citrus, Botanical Greece	13.00

MEZCAL & TEQUILA

Blanco

Clase Azul	40.00
Don Julio	19.00
Patron Silver	19.00
Olmecca Altos	14.00

Reposado

Clase Azul	65.00
Don Julio	21.00
Olmecca Altos	16.00

Anejo

Don Julio 1942	63.00
Patron	24.00
Don Julio	24.00

Mezcal

Montelobos Mezcal Joven	22.00
Del Maguey Mezcal Vida	19.00

WHISKY & WHISKEY

SCOTLAND

Blended

Johnnie Walker Black Label	15.00
Chivas 25 y.o	85.00

Blended Malt

Famous Grouse The Naked Grouse	16.00
--------------------------------	-------

Single Malt

HIGHLANDS

Glenmorangie 12yo Lasanta	18.00
Oban 14yo	24.00

LOWLANDS

Glenkinchie Double Matured Amontillado Cask Wood	19.00
--	-------

SPEYSIDE

Glenfiddich 12yo	17.00
Macallan Fine Oak 12yo	29.00

ISLAY

Lagavulin 16yo	28.00
----------------	-------

ISLANDS

Talisker 18yo	39.00
---------------	-------

CAMPBELTOWN

Glen Scotia 15yo	32.00
------------------	-------

IRELAND

Jameson Black Barrel	13.00
Teeling Single Malt	18.00

USA

Bourbon

Buffalo Trace	13.00
Woodford Reserve	17.00
Blanton's	35.00

Rye

Bulleit Rye	14.00
Knob Creek Small Batch Straight Rye	23.00

Tennessee

Jack Daniels	13.00
--------------	-------

CANADA

Canadian Club 12yo Blended	13.00
LOT No 40 Canadian Rye	20.00

JAPAN

Nikka From the Barrel – Blended	25.00
---------------------------------	-------

GRAPE SPIRITS

Brandy

Metaxa 7*	12.00
Metaxa 12*	15.00

Cognac

Remy Martin X.O	45.00
Courvoiser X.O Imperial	40.00
Hennessy V.S.O.P.	24.00
Remy Martin V.S.	16.00

Vermouth (75ml)

Cocchi Americano Bianco	15.00
Cocchi Vermouth Di Torino Storico	14.00
Martini Bianco	10.00
Martini Extra Dry	10.00
Noily Prat Dry	11.00
Otto's Athens Vermouth	11.00
Vamma Vermouth	12.00

Grappa etc

O/Purist Tsipouro	12.00
Grappa Nonino	18.00
Tsikoudia 35n	12.00
Dark Cave, Tsililis	20.00
Prickly Pear Spirit, Sigalas	20.00
Golden Otter, Gklinavos	16.00
Oinos Palaiothern, Parparousis	19.00

APERITIFS, DIGESTIVES & LIQUEURS

Campari	11.00
Aperol	11.00
Bailey's	11.00
Kahlua	11.00
Italicus Rosolio di Bergamotto	15.00
Amaretto Disaronno Originale	11.00
Skinos Mastiha	11.00
Roots Rakomelo	12.00
Axia, Extra Dry Mastiha	14.00
Ouzo Varvagianni Green	10.00
Amaro Montenegro	11.00
Amaro Averna	11.00
Fernet Branca	11.00
Limoncello	10.00



Served from 10:30pm to 08:00am

Σερβίρεται από τις 10:00μ.μ. έως 08:00π.μ.

Room Service Fee 10%

Χρέωση Υπηρεσίας Δωματίου 10%

LATE NIGHT MENU

Traditional Greek Yogurt Bowl 15.00

Greek strained yogurt, Santorinian honey, Walnuts, Cinnamon, Apple
Ελληνικό στραγγιστό γιαούρτι, Μέλι Σαντορίνης, Καρύδια, Κανέλα, Μήλο

L, N, V

Tramezzini 16.00

Mayo, Comfit garlic, Karditsa's salami, Chicken apaki, Cretan Gruyere, Tomato
Μαγιονέζα, Σκόρδο κονφί, Σαλάμι αέρος Καρδίτσας, Απάκι κοτόπουλο, Γραβιέρα, Ντομάτα

E, L, G

Salmon Wrap 17.00

Wholegrain tortilla, Marinated salmon, Arugula, Fresh cream cheese, Santorini honey
Τορτίγια ολικής άλεσης, Μαριναρισμένος σολομός, Ρόκα, Φρέσκο τυρί κρέμα, Μέλι Σαντορίνης

F, G, L

Tomato Salad | Σαλάτα Τομάτα 16.00

Santorinian cherry tomatoes, Mozzarella, Basil pesto, Balsamic vinegar
Τοματίνια Σαντορίνης, Μοτσαρέλα, Πέστο βασιλικού, Παλαιωμένο βαλσάμικο

N, L, V

Pasta Salad | Σαλάτα Ζυμαρικών 18.00

Fresh meclun salad, Mayo, Red kidney beans, Bell peppers, Corn, Tuna
Πράσινη σαλάτα μεσκλάν, Μαγιονέζα, Κόκκινα φασόλια, Πιπεριές, Καλαμπόκι, Τόνος

E, F, G, L

NIGHT WINE LIST

White

Troupis winery, Tomi Mantinea 45.00
Moschofilero
PDO Mantinia

Gaia wines, Thalassitis 105.00
Assyrtiko
PDO Santorini

Ktima Gerovasiliou 80.00
Chardonnay
PGI Epanomi

Rose

Ieropoulos winery, Rosé-Saint-Georges 50.00
Agiorgitico
PDO Nemea

Caves d'Esclans 102.00
Whispering Angel
Côtes de Provence

Red

Diamantakis, Petali 45.00
Liatiko
PGI Crete

A. Thymiopoulos, Earth & Sky 66.00
Xinomavro
PDO Naoussa

La Tour Melas, Cyrus One 85.00
Agiorgitico-Cabernet sauvignon-Merlot
RW Fthiotida

Sparkling & Champagne

Tselepos wines 67.00
Amalia Brut
PGI Peloponnese

Drappier 166.00
Carte d'Or Brut
Côte des Bar, France



Served from 08:00am to 11:00am

Σερβίρεται από τις 08:00π.μ. έως 11:00π.μ.

Room Service Fee for Breakfast 20€

Χρέωση Υπηρεσίας Δωματίου για πρωινό 20€

BREAKFAST ΠΡΩΙΝΟ

Pastry Basket | Επιλογή αρτοποιημάτων

Selection of breads & pastries with butter, honey and marmalade

Συνοδεύεται από βούτυρο, μέλι και μαρμελάδες

Homemade Pie of the Day | Χειροποίητη πίτα ημέρας

Greek Artisanal Cheese & Charcuterie Selection

Επιλογή ελληνικών τυριών και αλλαντικών

Eggs of your choice | Επιλογή αυγών

Boiled, Poached, Fried, Scrambled, Omellete

Βραστά, Ποσέ, Τηγανητά, Σκραμπλ, Ομελέτα

Eggs Florentine | Αυγά Florentine

Brioche, Spinach, Dry aged smoked salmon or Evrytania prosciutto, Hollandaise sauce

Βrioche, Σπανάκι, Καπνιστό dry aged σολομό ή προσούτο Ευρυτανίας, Σάλτσα Hollandaise

E, F, G, L

Avocado Toast | Αβοκάντο Toast

Poached eggs, Whole grain bread, Avocado cream, Cherry tomatoes, Goat cheese

Αυγά ποσέ, Ψωμί ολικής άλεσης, Κρέμα αβοκάντο, Τοματίνια, Κατσικίσιο τυρί

E, G, L, V

Croque Madame

Brioche, Fried egg, Ham, Cretan gruyere, Mornay sauce

Brioche, Αυγό, Ζαμπόν, Γραβιέρα Κρήτης, Σάλτσα Mornay

E, G, L

Savoury Pancakes | Αλμυρά Pancakes

Cretan gruyere sauce, Bacon, Cheddar cheese, Mushrooms

Σάλτσα γραβιέρας Κρήτης, Μπέικον, Τυρί cheddar, Μανιτάρια

E, G, L

Classic Pancakes | Κλασικά Pancakes

Served with butter and maple syrup

Με βούτυρο και σιρόπι σφενδάμου

E, G, L, V

Tsoureki French Toast | Γαλλικό τόστ Τσουρέκι

Santorini honey, Chios mastiha custard cream, Strawberries

Μέλι Σαντορίνης, Κρέμα μαστίχα, Φράουλες

E, G, L, V

Fruit Salad | Φρουτοσαλάτα

Fresh seasonal fruit platter | Πιάτο με φρέσκα φρούτα εποχής

Greek Yogurt | Στραγγιστό γιαούρτι

With toppings of your choice: Honey, Cereal, Dried Fruit, Nuts

Με συνοδευτικά της επιλογής σας: Μέλι, Δημητριακά, Αποξηραμένα Φρούτα,

Ξηρούς Καρπούς

BREAKFAST BEVERAGES

Orange Juice | Φρέσκος Χυμός Πορτοκάλι

Fresh Juice of the day | Φρέσκος Χυμός ημέρας

BEANS & LEAVES ΚΑΦΕΣ & ΤΣΑΪ

Hot | Ζεστοί

Espresso

Cappuccino

Flat White

Latte

Greek Coffee

Teas

Herbs

Matcha Latte

Cold | Κρύοι

Freddo Espresso

Freddo Cappuccino

Iced Latte

Iced Flat White

Iced Teas (Black, Green, Rooibos)

Iced Matcha Latte

<u>C</u>	Celery Σέλινο
<u>G</u>	Gluten Γλουτένη
<u>Cr</u>	Crustaceans Οστρακοειδή
<u>E</u>	Egg Αυγό
<u>F</u>	Fish Ψάρι
<u>L</u>	Lactose Γάλα
<u>Mo</u>	Molluscs Μαλάκια
<u>Se</u>	Sesame seed Σπόρος σουσαμιού
<u>N</u>	Nuts Ξηροί καρποί
<u>Mu</u>	Mustard Μουστάρδα
<u>SO2</u>	Sulphur dioxide Διοξειδίο του άνθρακα
<u>Lu</u>	Lupin Λούπινα
<u>S</u>	Soya Σόγια
<u>Sh</u>	Shellfish Οστρακόδερμα
<u>V</u>	Vegetarian Για χορτοφάγους
<u>Ve</u>	Vegan Για ολικά χορτοφάγους

***Early continental breakfast, prior 8:00am, and take-away breakfast box are available upon request one day in advance by calling 500.**

*Πρωινό πριν τις 8:00 καθώς και πρωινό σε πακέτο είναι διαθέσιμα κατοπιν αιτήματος, καλώντας το 516 μια ημέρα νωρίτερα.

All prices are in euro (€) | VAT is included

Οι αναγραφόμενες τιμές είναι σε ευρώ (€) | Συμπεριλαμβάνεται ο ΦΠΑ

