



Anthemus Sea
Beach Hotel & Spa
★★★★★

Horizon

Bar

2023



Πιστοποιημένα Ελληνικά Προϊόντα Ονομασίας Προέλευσης (Π.Ο.Π.)



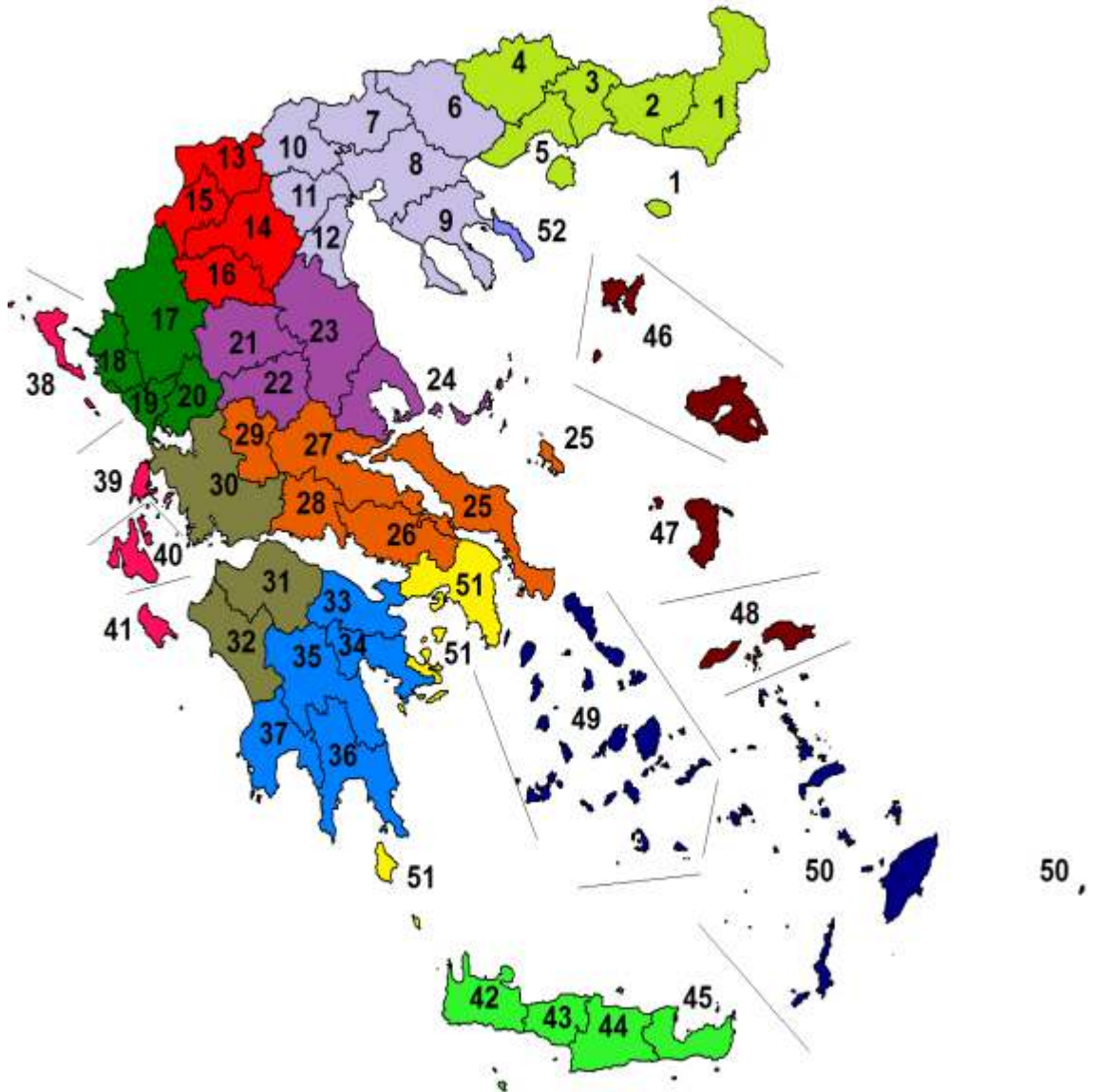
Certified Greek Products of Designation Origin (P.D.O.)



Zertifizierte griechische Produkte mit geschützter Ursprungsbezeichnung (g.U.)



Πιστοποιημένα Ελληνικά Προϊόντα Ονομασίας Προέλευσης (Π.Ο.Π.)



ΚΑΛΩΣΟΡΙΣΜΑ

Ψωμί με γραβιέρα Νάξου (49) και βασιλικό.

Ελιές Άμφισσας (28), πράσινες ελιές Χαλκιδικής (9), μαριναρισμένες με μάραθο και ελληνικά βότανα.

Ποικιλία εξαιρετικών ελληνικών ελαιόλαδων.



ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Κανελόνια από ψητά κολοκυθάκια γεμιστά με Κατίκι Δομοκού (28), Κρητική Ξυνομυζήθρα (42-45), 15,00€
προσούτο πρόβειο και μαρμελάδα μανταρίνι Χίου (47)

Λευκός ταραμάς με μαριναρισμένες γαρίδες σε κρόκο Κοζάνης (14), τριμμένη φρέσκια τομάτα 16,00€
και σπαράγγια θαλάσσης

Φάβα Φενεού (33) με άρωμα λευκής τρούφας, χταπόδι καρπάτσιο με κάπαρη και ελιές Πήλιου (24) 17,00€

Καλαμαράκι γεμιστό με ελληνική σαλάτα, Καλαθάκι Λήμνου (46) και ελαιόλαδο βασιλικού 17,00€



ΣΑΛΑΤΕΣ

Σαλάτα με τοματάκι Σαντορίνης (49), γαλοτύρι Ηπείρου (17-20), φρέσκο κρεμμυδάκι, ελιές 13,00€
Καλαμάτας (37), κορφές κάπαρης, ψωμί από χαρουπί σχάρας, και εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο
Χαλκιδικής (9)

Κρίταμο τουρσί, τομάτα κήπου, τριμμένη φέτα, κάπαρη και έξτρα αρωματικό παρθένο ελαιόλαδο 10,00€
Κεφαλονιάς (40)

Σαλάτα Γλιστρίδα με φύλλα φρέσκου δυόσμου, φράουλες, Καπνιστό χοιρομέρι τεσσάρων πιπεριών, 12,00€
γκρατιναρισμένο μανούρι Γρεβενών (16) και βινεγκρέτ με μέλι Ελάτου βανίλια (35), ροδόνερο
και σπόρους παπαρούνα

Πράσινη σαλάτα με κόκκινα γκρέιπφρουτ, Λούντζα Πιτσιλιάς (Κύπρος), ελιές Καλαμάτας (37), 11,00€
φρέσκο κρεμμύδι, καπνιστή πάπρικα και σάλτσα ελαιόλαδο Μεταγγισίου Χαλκιδικής (9),
με Σύκα Κύμης (25)



ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Φασόλια Νευροκοπίου μεσόσπερμα (4) με καπνιστό μπούκοβο, ψητό λαβράκι και τρίμμα από 20,00€
φιστίκι Αιγίνης (51)

Αρνάκι Ελασσόνας (23) με πατάτες Νάξου (49), πουρές καπνιστής μελιτζάνας Λεωνιδίου (35), 24,00€
με ξινόμαυρο κρασί Αμυνταίου (13)

Ζυμαρικό Θράκης (1-5), τσιγαριστό κοτόπουλο κιμά, αρωματικό γιαούρτι και αλοιφή από 20,00€
πιπεριές Φλωρίνης (13)

Χορτοκεφτέδες με μυρωδικά ελληνικής γης, καπνιστό Μετσόβου (17) και χούμους πράσινης 17,00€
ελιάς Χαλκιδικής (9)



ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ

Κρέμα τυρί από ανεβατό Γρεβενών (16), ελληνικό παραδοσιακό γιαούρτι, καραμελωμένο καρότο 10,00€
και γλυκό του κουταλιού Κουμκουάτ (38)

Σημειώσεις

Στα πιάτα μας χρησιμοποιούμε μόνο έξτρα παρθένο ελαιόλαδο. Τα φρέσκα ψάρια συνοδεύονται με λαχανικά και λαδολέμονο.

Τα οστρακόδερμα είναι φρέσκα ή κατεψυγμένα ανάλογα με την εποχή. Οι τιμές περιλαμβάνουν όλες τις επιβαρύνσεις.

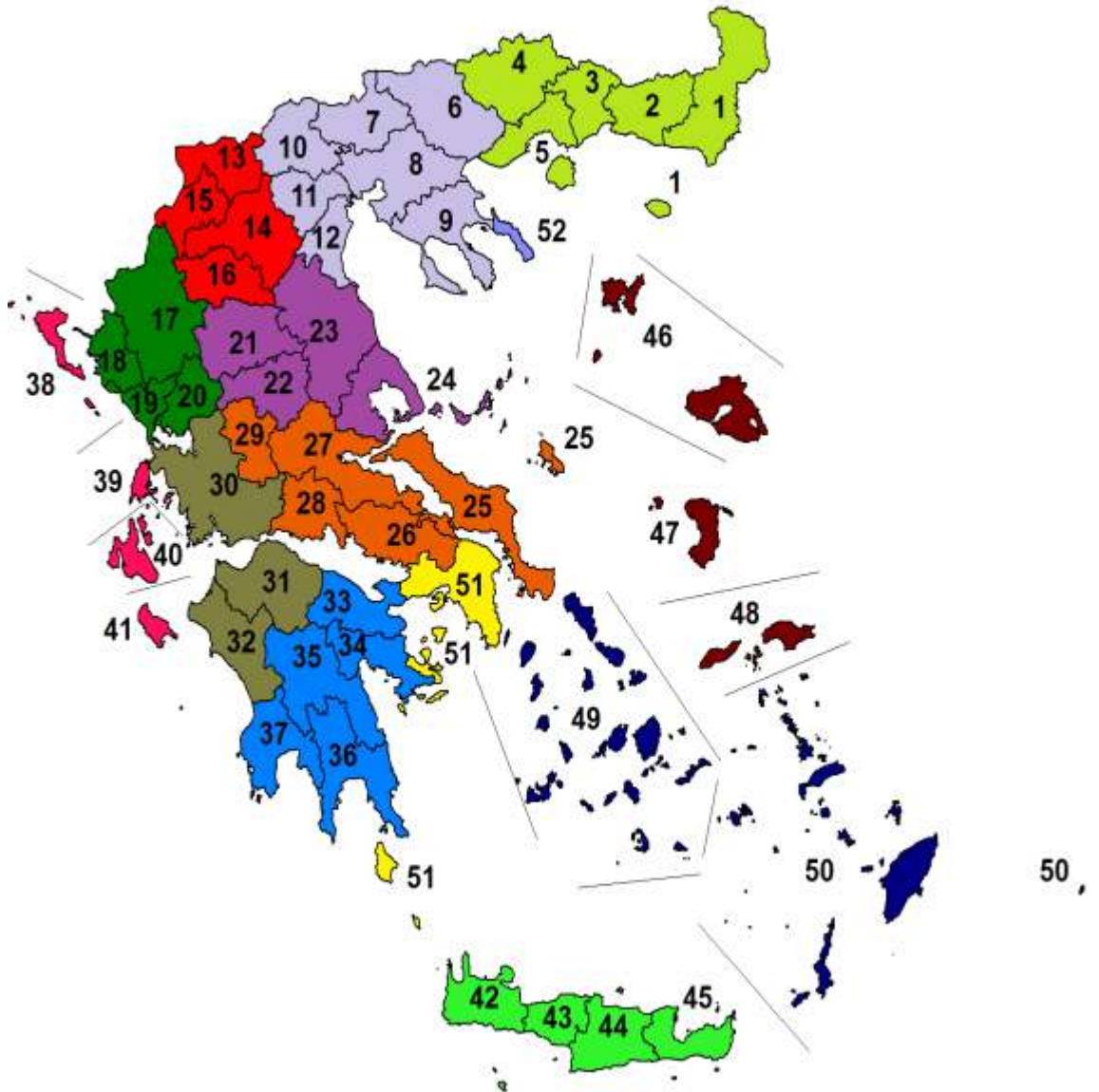
Το ξενοδοχείο τηρεί σύστημα HACCP για την ασφάλεια και την υγιεινή των τροφίμων.

Το κατάστημα υποχρεούται στην έκδοση διπλότυπων Θεωρημένων αποδείξεων από την Δ.Ο.Υ.

Ενδεχομένως τα πιάτα μας να περιέχουν αλλεργιογόνα (στην κουζίνα γίνεται χειρισμός γαλακτοκομικών, ιχθυωδών και μαλακίων, μουστάρδας, σέλιου, γλουτένης, ξηρών καρπών, αυγών, σησαμιού).



Certified Greek Products of Designation Origin (P.D.O.)



WELCOME

Bread with Naxos Gruyere (49) and basil

Amfissa Olives (28), Halkidiki green olives (9), marinated with fennel and Greek herbs.

Variety of extra virgin Greek olive oils.



OPEKTIKA

Roasted zucchini cannelloni stuffed with Katiki Domokou (28), Cretan Xinomyzithra (42-45), sheep prosciutto and Chios mandarin jam (47) **15,00€**

White taramas with marinated shrimps in Kozani saffron (14), grated fresh tomato and sea asparagus **16,00€**

Feneos fava beans (33) with white truffle aroma, octopus carpaccio with capers and Pelion olives (24) **17,00€**

Squid stuffed with Greek salad, Kalathaki Limnos Cheese (46), and basil olive oil **17,00€**



SALADS

Salad with Santorini tomato (49), Galotiri Cheese from Epirus (17-20), fresh onion, Kalamata olives (37), caper tops, grilled carob bread, and extra virgin olive oil of Halkidiki (9) **13,00€**

Pickled sea fennel, garden tomato, grated feta cheese, capers and Kefalonia aromatic extra virgin olive oil (40) **10,00€**

Slider salad with fresh mint leaves, strawberries, four peppers smoked ham, Grevena manouri gratin (16) and vinaigrette with Elatos Vanilla honey (35), rose water and poppy seeds **12,00€**

Green salad with red grapefruit, Lountza Pitsilias (Cyprus), Kalamata olives (37), fresh onion, smoked paprika and sauce from olive oil of Metaggitsi, Halkidiki (9), with Kymi Figs (25) **11,00€**



MAIN DISHES

Nevrokokopi middle sized Beans (4) with smoked red pepper flakes, grilled sea bass and crumbs of Aegina Pistachio (51) **20,00€**

Ellasona Lamb (23), with Naxos potatoes (49), Leonidio smoked eggplant puree (35), with xinomavro wine of Amyntaio (13) **24,00€**

Thracian Pasta (1-5), fried minced chicken, aromatic yogurt and Florina peppers cream (13) **20,00€**

Vegetable meatballs with Greek herbs, Metsovo smoked cheese (17) and hummus from Halkidiki green olives (9) **17,00€**



DESSERT

Cream cheese from Anevato Cheese, Grevena (16), Greek traditional yogurt, caramelized carrot and Kumquat spoon sweet (38) **10,00€**

Notes

We use only extra virgin olive oil in our dishes. Fresh fish are served with vegetables and lemon olive oil dressing

Shellfish may be fresh or frozen, depending on the season.

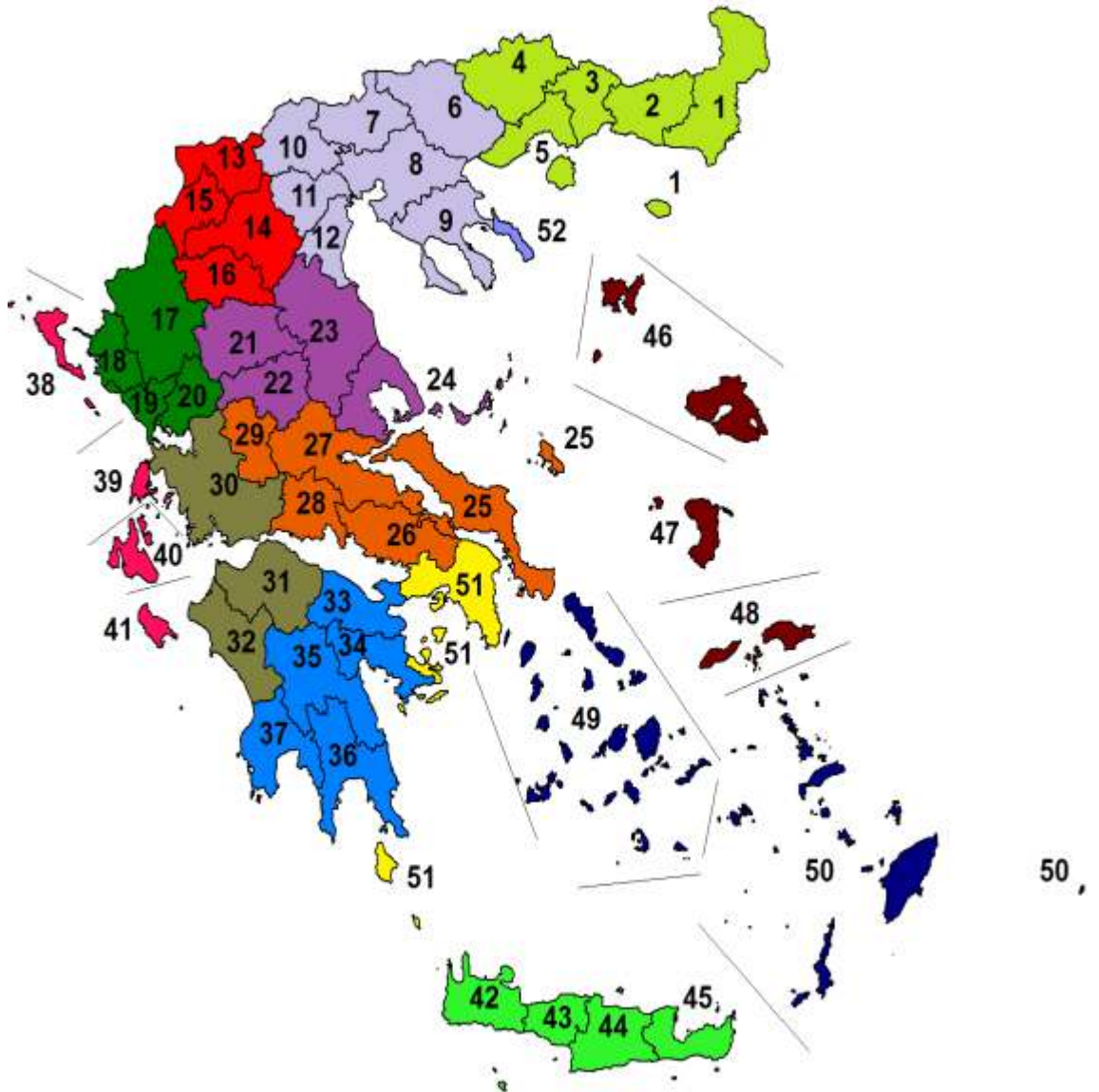
The hotel implements the HACCP food safety and hygiene system. Prices include all charges.

The shop is obliged to issue duplicate receipts stamped by the Tax Office.

Our dishes may contain allergens (in our kitchen we handle dairy products, seafood and shellfish, mustard, celery, gluten, nuts, eggs, sesame)



Zertifizierte griechische Produkte mit geschützter Ursprungsbezeichnung (g.U.)



WILLKOMMEN

Brot mit Gruyère aus Naxos (49) und Basilikum - Oliven von Amfissa (28), grüne Oliven aus Chalkidiki (9), mariniert mit Fenchel und griechischen Kräutern.
Eine Auswahl an ausgezeichneten griechischen Olivenölen.



VORSPEISEN

Cannelloni aus gerösteten Zucchini, gefüllt mit Katiki Domokou (28), kretischer Xynomyzithra (42-45), Schafsschinken und Mandarinenmarmelade aus Chios (47) **15,00€**

Weißer Taramas mit marinierten Garnelen in Kozani Saffran (14), geriebenen frischen Tomaten und Meeresspargel **16,00€**

Fava-Linsen von Feneos (33) mit weißem Trüffelaroma, Octopus-Carpaccio mit Kapern und Pilion-Oliven (24) **17,00€**

Calamari gefüllt mit griechischem Salat, "Kalathaki" von Limnos (46) und Basilikum-Olivenöl **17,00€**



SALATE

Salat mit Santorini-Kirschtomaten (49), Galotiri-Käse aus Epirus (17-20), Frühlingszwiebeln, Kalamata-Oliven (37), Kapernspitzen, gegrilltem Johannisbrot, extra nativem Olivenöl aus Chalkidiki (9) **13,00€**

Eingelegter Meerfenchel, Gartentomaten, geriebener Fetakäse, Kapern und extra natives aromatisches Olivenöl aus Kefalonia (40) **10,00€**

Portulaksalat mit frischen Minzblättern, Erdbeeren, geräuchertem Vier-Pfeffer-Schinken, überbackener Manouri aus Grevena (16) und Vinaigrette mit Vanillehonig von Elato (35), Rosenwasser und Mohnsamen **12,00€**

Grüner Salat mit roten Grapefruits, Lountza Pitsilias (Zypern), Kalamata-Oliven (37), Frühlingszwiebeln, geräuchertem Paprika und Olivenölsoße aus Metagitsi Chalkidiki (9), dazu Feigen aus Kymi (25) **11,00€**



HAUPTGERICHTE

Mittelkörnige Bohnen aus Nevrokopi (4) mit geräucherten Chiliflocken, gegrilltem Wolfsbarsch und Pistazienkrümeln aus Aegina (51) **20,00€**

Lammfleisch aus Ellasona (23) mit Kartoffeln aus Naxos (49), geräuchertem Auberginenpüree aus Leonidio (35), mit Xinomavro-Wein aus Amyntaio (13) **24,00€**

Thrakische Nudeln (1-5) sautiertes Hähnchenhackfleisch, aromatischer Joghurt und Florina-Paprica-creme (13) **20,00€**

Vegetarische Frikadellen mit Kräutern aus griechischem Land, geräucherter Käse aus Metsovo (17) und Hummus aus grünen Oliven der Chalkidiki (9) **17,00€**



NACHSPEISE

Frischkäsecreme aus Anevato-Käse von Grevena (16), traditioneller griechischer Joghurt, karamellierte Karotten und Kumquat-Löffel-Süßdessert (38) **10,00€**

Hinweise

In gekochten Gerichten und Salaten verwenden wir nur natives Olivenöl extra. Frischer Fisch wird mit Gemüse und Öl-Zitronen-Essig begleitet. Die Schalentiere sind je nach Jahreszeit Frisch- bzw. Tiefkühlkost.

Das Hotel wendet ein HACCP-System für die Sicherheit und Hygiene von Lebensmitteln an. Die Preise beinhalten alle Gebühren. Das Geschäft ist verpflichtet, vom Finanzamt beglaubigte doppelte Zahlungsrechnungen auszustellen.

Möglicherweise enthalten unsere Gerichte Allergene (In der Küche werden Milchprodukte, Fisch und Weichtiere, Senf, Sellerie, Gluten, Trockenfrüchte, Eier, Sesam verarbeitet)

