



Anthemus Sea
Beach Hotel & Spa
★★★★★

Mialos

2023






Κρύα & Ζεστά Ορεκτικά

Ποικιλία για ούζο (για δύο άτομα): με προϊόντα γης και θάλασσας της Χαλκιδικής, με αγιορείτικη μελιτζανοσαλάτα, φάβα, τζατζίκι, πράσινες και μαύρες ελιές, μύδια, γαρίδες, αχιβάδα, φύλλα κάπαρης, κρίταμο, τοματίνια και τραγανές πίτες.	16,00€
Ελληνικό παραδοσιακό τζατζίκι με γιαούρτι, σκόρδο, αγγούρι, άνηθο, ελαιόλαδο και ξύδι.	7,00€
Φάβα Σαντορίνης με τηγανητή κάπαρη και βότανα.	7,50€
Μελιτζάνα Αγ. Όρους καπνιστή με φέτα, κονφί σκόρδου, πιπεριά Φλώρινης και εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο.	7,50€
Αφράτος Λευκός ταραμάς με εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο, φρέσκο στυμμένο λεμόνι, ψωμάκια σχάρας με αρώματα βοτάνων.	7,50€
Σύγκλινο Κρήτης με πιπεριές, κρεμμύδι, γραβιέρα, σβησμένο με τσικουδιά.	7,50€
Γαρίδες σαγανάκι με φέτα τυρί, πιπεριές, φρέσκια τομάτα και άρωμα ούζου.	16,50€
Καρπάτσιο γαρίδας , βινεγκρέτ κάπαρη με σκόρδο και σχινόπρασο.	16,50€
Καλαμαράκια τηγανητά με κρέμα αγιολί κρόκου Κοζάνης.	15,50€
Χταπόδι σχάρας με βινεγκρέτ σιναπιού και μαύρο ταραμά.	15,50€
Μύδια αχνιστά με μάραθο, χυμό μοσχολέμονου και αρωματικά βότανα.	15,50€
Τραγανές φέτες κολοκυθιού με τζατζίκι φέτας.	8,50€
Ελληνική μπρουσκέτα με τομάτα, αγγούρι, γαλοτύρι, ροδέλες ελιάς, φύλλα βασιλικού και ελαιόλαδο με άρωμα φρέσκιας ρίγανης.	11,00€
Λαχανικά σχάρας με κρέμα βασιλικού, ελιές σχάρας και κορφές κάπαρης.	11,50€
Καυτερή πιπεριά σχάρας , ελαιόλαδο με άρωμα σκόρδου και αντζούγια. 	5,50€
Πρόβειο μπούτι μακράς ωρίμανσης , αχλάδι, πεκορίνο Αμφιλοχίας, φρέσκο κρεμμυδάκι και λιαστή τομάτα.	18,50€
Σπιτικές τηγανητές πατάτες με φρέσκια ρίγανη.	8,50€

Τυριά

Τυρί φέτα Προστατευόμενης ονομασίας (Π.Ο.Π), ελαιόλαδο με δεντρολίβανο και μπουκέτο φρέσκιας ρίγανης.	8,50€
Χαλούμι σχάρας με ψητή τομάτα και κρέμα βαλσάμικου Βασιλικού.	9,00€
Μανούρι τηγανητό , ψημένο κουκουνάρι, και Βινεγκρέτ σύκο.	9,00€
Μπουγιουρντί με φέτα, καπνιστό Μετσόβου, τοματίνια Σαντορίνης και πικάντικο λάδι πιπεριάς. 	10,00€



Σαλάτες

- Ελληνική σαλάτα** με αρωματικές τομάτες, αγγούρι, πιπεριές, κρεμμύδι, τυρί φέτα, κρίταμο, παξιμάδια χαρούπι, ελιές Χαλκιδικής, ξύδι από κρασί και εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο. **12,00€**
- Πράσινη σαλάτα** με μαρούλι, βαλεριάνα, ρόκα, baby σπανάκι, καπνιστή μελιτζάνα και βινεγκρέτ κάπαρη. **10,00€**
- Σαλάτα σπαγγέτι κολοκυθιού**, τοματίνια, φύλλα βασιλικού και κρέμα από φουντούκι, γραβιέρα παλαιωμένη με μαύρη τρούφα. **9,50€**
- Ντάκος με παξιμάδι χαρουπιού**, τριμμένη τομάτα, ξύγαλο Κρήτης, ρόκα, φύλλα κάπαρη, ρίγανη και αρωματικό παρθένο ελαιόλαδο. **12,00€**
- Βραστά λαχανικά.** **9,00€**

Πάστα

- Σπαγγέτι με σάλτσα επιλογής:** (φρέσκια τομάτα – μπολοναίζ – καρμπονάρα – πέστο βασιλικού). **14,00€**
- Σπαγγέτι θαλασσινών** μαγειρεμένα σε μπίσκ γαρίδας και σάλτσα τομάτα. **21,00€**
- Αστακομακαρονάδα (για 2 άτομα)** μαγειρεμένα σε μπίσκ γαρίδας και σάλτσα τομάτας. (Αστακός 600γρ.) **89,00€**

Πίτσα (32cm)

- Πίτσα μαργαρίτα**, τομάτα, μοτσαρέλα, και τοματίνια. **17,00€**
- Πίτσα σαλάμι**, τομάτα, μοτσαρέλα, σαλάμι. **18,00€**

Σούπες / Μαγειρευτά

- Μπουγιαμπέσα** με γαρίδες, αφρόψαρα, όστρακα και μπισκ караβίδας. **15,50€**
- Κοτόσουπα** με αυγολέμονο. **12,50€**
- Σούπα βελουτέ ημέρας.** **10,00€**



Θαλασσινά Ημέρας

- Ψάρια θαλάσσης.**
- Ψάρια ιχθυοτροφείου.**
- Όστρακα (μύδια, στρείδια, γυαλιστερές).**


*Κατόπιν διαθεσιμότητας




Κυρίως Πιάτα Θαλασσινών

Γαρίδες ψητές , φρυγανισμένο ψωμί και λαδολέμονο σκόρδου.	17,00€
Καλαμάρι σχάρας με λαδολέμονο κρόκου Κοζάνης.	16,50€
Σαρδέλα σχάρας με σάλτσα κάπαρη, μοσχολέμονο, μουστάρδα.	14,00€
Ποικιλία θαλασσινών στη λαδόκολλα (για δύο άτομα) καλαμάρι, χταπόδι, γαρίδες, σαρδέλα, λαχανικά και πατάτες σχάρας.	38,50€

Κυρίως Πιάτα Κρεατικών

Γύρος χοιρινός ή κοτόπουλο με τζατζίκι, τηγανητές πατάτες, πίτα.	18,00€
Μπιφτέκι black Angus 220γρμ. με μαγιονέζα τρούφας, τυρί τσένταρ, ψητή τομάτα, κρεμμύδι και πικάντικες πατάτες με φλούδα.	19,00€
Φιλέτο Μόσχου με σάλτσα Μπεαρναίζ.	24,00€
Στήθος κοτόπουλο μαριναρισμένο με αλάτι, ρίγανη, πιπέρι, μουστάρδα.	 17,00€
Σουβλάκι χοιρινό με πατάτες τηγανητές, πίτα, τζατζίκι μαραθόριζας.	18,00€
Μπριζόλα μόσχου σταβλίσια dry aged (για 2 άτομα) 1200γρ. με λαχανικά σχάρας.	77,00€
Ποικιλία Κρεατικών στη λαδόκολλα (για 2 άτομα) χοιρινό φιλέτο, αρνίσιο παϊδάκι, μπιφτεκάκια, λουκάνικα Αμμουλιανής, πανσέτα, λαχανικά και πατάτες σχάρας.	34,00€

Επιδόρπια

Ποικιλία από ελληνικά σιροπιαστά.	8,50€
Σοκολατόπιτα με παγωτό μαστίχας.	8,50€
Γιαούρτι με μέλι Χαλκιδικής και αποξηραμένα κράνα.	9,00€
Φρούτα εποχής.	 9,00€

Παιδικό Μενού

Σπαγγέτι με σάλτσα τομάτας.	9,50€
Κεφτεδάκια με τηγανητές πατάτες.	9,50€
Κοτομπουκιές πανέ με τηγανητές πατάτες.	9,50€

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.
Το ξενοδοχείο τηρεί σύστημα HACCP για την ασφάλεια και την υγιεινή των τροφίμων.
Οι τιμές περιλαμβάνουν όλες τις επιβαρύνσεις.
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, σέλινο, γλυτένης, ξηρών καρπών, αυγών, σησαμιού).



Cold & Hot Appetizers

- Variety for ouzo (for 2 persons):** with products of the land and sea of Halkidiki, with Athonite eggplant salad, fava beans, tzatziki, green and black olives, mussels, shrimps, clams, caper leaves, sea fennel, cherry tomatoes and crispy pies. **16,00€**
- Greek traditional tzatziki** with yoghurt, garlic, cucumber, dill, olive oil and vinegar. **7,00€**
- Santorini fava** with fried capers and herbs. **7,50€**
- Smoked eggplant** of Mount Athos, with feta cheese, garlic confit, Florina sweet pepper and extra virgin olive oil. **7,50€**
- Fluffy White Taramas** with extra virgin olive oil, fresh squeezed lemon, grilled bread rolls with herbal aromas. **7,50€**
- Cretan syglino (cold cut),** with peppers, onion, graviera cheese, reduced with tsikoudia. **7,50€**
- Shrimps fried** with feta cheese, peppers, fresh tomato and ouzo aroma. **16,50€**
- Shrimp carpaccio,** caper vinaigrette with garlic and chives. **16,50€**
- Fried calamari** with garlic saffron cream. **15,50€**
- Grilled octopus** with mustard vinaigrette and black taramas. **15,50€**
- Steamed mussels** with fennel, lime juice and aromatic herbs. **15,50€**
- Crispy slices of zucchini** with feta tzatziki. **8,50€**
- Greek bruschetta** with tomato, cucumber, cottage cheese, olive slices, basil leaves and olive oil with fresh oregano. **11,00€**
- Grilled vegetables** with basil cream, grilled olives and caper tops. **11,50€**
- Grilled Hot chilli,** olive oil with garlic and anchovies.  **5,50€**
- Long maturing sheep leg,** pear, Amfilochia pecorino, spring onion and sun-dried tomato. **18,50€**
- Homemade fried potatoes** with fresh oregano. **8,50€**

Cheeses

- Protected Designation of Origin (PDO) feta cheese,** olive oil with rosemary and a bouquet of fresh oregano. **8,50€**
- Grilled halloumi** with roasted tomato, and basil balsamic cream. **9,00€**
- Fried manouri Cheese,** roasted pine nuts, and fig vinaigrette. **9,00€**
- Bougiourdi with feta cheese,** smoked Metsovo cheese, Santorini cherry tomatoes and spicy pepper oil.  **10,00€**



Salads

Greek salad with aromatic tomatoes, cucumber, peppers, onion, feta cheese, sea fennel, carob rusk, olives from Halkidiki, wine vinegar and extra virgin olive oil. **12,00€**

Green salad with lettuce, valerian, rocket, baby spinach, smoked eggplant and caper vinaigrette. **10,00€**

Zucchini spaghetti salad, cherry tomatoes, basil leaves and hazelnut cream, gruyere aged with black truffle. **9,50€**

Dakos with carob rusk, grated tomato, Cretan vinegar, rocket, caper leaves, oregano, and aromatic virgin olive oil. **12,00€**

Boiled vegetables. **9,00€**

Pasta

Spaghetti with a choice of sauce: (fresh tomato - bolognaise -carbonara-basil pesto). **14,00€**

Seafood spaghetti cooked in shrimp bisque and tomato sauce. **21,00€**

Lobster pasta (for 2 persons) cooked in shrimp bisque and tomato sauce. (Lobster 600g) **89,00€**

Pizza (32cm)

Margherita Pizza with tomato, mozzarella, and cherry tomatoes. **17,00€**

Salami Pizza with tomato, mozzarella and salami. **18,00€**

Soups / Cooked

Bouillabaisse with shrimps, foam fish, mussels and crayfish bisque. **15,50€**

Chicken soup with egg lemon sauce. **12,50€**

Velouté soup of the day **10,00€**



Seafood of the day*

Sea fish.

Farmed Fish.

Shellfish (mussels, oysters, smooth clam).


**Subject to availability*




Seafood main dishes

Grilled shrimp , toasted bread and lemon oil garlic sauce.	17,00€
Grilled squid with Kozani saffron lemon oil sauce.	16,50€
Grilled sardine with caper sauce, lime, mustard.	14,00€
Variety of seafood on greaseproof paper (for 2 persons) squid, octopus, shrimps, sardines, vegetables and grilled potatoes.	38,50€

Meat main dishes

Pork or chicken gyros with tzatziki, fried potatoes, pita bread.	18,00€
Black Angus bifteki-burger 220g. with truffle mayonnaise, cheddar cheese, roasted tomato, onion and spicy potatoes with peel.	19,00€
Calf fillet with Béarnaise sauce.	24,00€
Chicken breast marinated with salt, oregano, pepper, mustard.	 17,00€
Pork skewer with French fries, pita bread, fennel tzatziki.	18,00€
Dry aged Calf steak (for 2 persons) 1200g. with grilled vegetables.	77,00€
Variety of meat on greaseproof paper (for 2 persons), pork tenderloin/fillet, lamb chop, burgers, Ammouliani sausages, pancetta, grilled vegetables and potatoes.	34,00€

Desserts

A variety of Greek syrupy sweets.	8,50€
Chocolate pie with mastic ice cream.	8,50€
Yoghurt with Chalkidiki honey and dried cranberries.	9,00€
Seasonal fruits.	 9,00€

Children's menu

Spaghetti with tomato sauce.	9,50€
Meatballs with fried potatoes.	9,50€
Chicken nuggets with fried potatoes.	9,50€

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)



Kalte und warme Vorspeisen

Ouzo-Variation (für zwei Personen): mit Produkten vom Land und aus dem Meer der Chalkidiki, mit athonitischem Auberginensalat, Fava, Tzatziki, grünen und schwarzen Oliven, Miesmuscheln, Garnelen, Venusmuscheln, Kapernblättern, Meerfenchel, Kirschtomaten und knusprigen Fladenbrot.	16,00€
Traditionelles griechisches Tzatziki mit Joghurt, Knoblauch, Gurken, Dill, Olivenöl und Essig.	7,00€
Santorinische Fava mit gebratenen Kapern und Kräutern.	7,50€
Aubergine vom Berg Athos geräuchert mit Fetakäse, Knoblauchkonfit, Florina-Paprika und extra nativem Olivenöl.	7,50€
Fluffige weiße Taramas mit nativem Olivenöl extra, frisch gepresster Zitrone, gegrillten Brötchen mit Kräuteraromen.	7,50€
“Siglino” (Schweinefleisch) aus Kreta, mit Paprika, Zwiebeln, Gruyere, mit Tsikoudia abgelöscht.	7,50€
Gebratene Garnelen mit Feta-Käse, Paprika, frischen Tomaten und Ouzo-Aroma.	16,50€
Carpaccio von Garnelen , Kapernvinaigrette mit Knoblauch und Schnittlauch.	16,50€
Gebratene Calamari mit Kozani-Safran-Aioli-Creme	15,50€
Gegrillter Oktopus mit Senfvinaigrette und schwarzer Taramas.	15,50€
Gedämpfte Muscheln mit Fenchel, Limettensaft und aromatischen Kräutern.	15,50€
Knusprige Zucchinischeiben mit Feta-Tzatziki.	8,50€
Griechische Bruschetta mit Tomate, Gurke, Frischkäse, Olivenscheiben, Basilikumblättern und Olivenöl mit frischem Oregano.	11,00€
Gegrilltes Gemüse mit Basilikumcreme, gegrillten Oliven und Kapernspitzen.	11,50€
Gegrillte scharfe Paprika , Olivenöl mit Knoblauch und Anchovis. 	5,50€
Lang gereifte Schafskeule , Birne, Amfilochia Pecorino, Frühlingszwiebel und sonnengetrocknete Tomate.	18,50€
Hausgemachte Pommes frites mit frischem Oregano.	8,50€

Käse

Feta-Käse mit geschützter Ursprungsbezeichnung (g.U.) , Olivenöl mit Rosmarin und einem Strauß von frischem Oregano.	8,50€
Gegrillter Halloumi mit gegrillter Tomate und Balsamico-Basilikum-Creme.	9,00€
Gebratener Manouri , geröstete Pinienkerne und Feigenvinaigrette.	9,00€
“Bougiourdi” mit Fetakäse, geräuchertem Käse aus Metsovo, Kirschtomaten aus Santorini und würzigem Paprikaöl. 	10,00€



Salate

- Griechischer Salat** mit aromatischen Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Fetakäse, Meerfenchel, Johannisbrot-Zwieback, Oliven aus Chalkidiki, Weinessig und nativem Olivenöl extra. **12,00€**
- Grüner Salat** mit Kopfsalat, Baldrian, Rucola, Babyspinat, geräucherten Auberginen und Kapernvinaigrette. **10,00€**
- Zucchini-Spaghetti Salat**, Kirschtomaten, Basilikumblätter und Haselnusscreme, gereifter Gruyere mit schwarzem Trüffel. **9,50€**
- Dakos mit Johannisbrot-Zwieback**, geriebener Tomate, kretischem Frischkäse "xigalo", Rucola, Kapernblättern, Oregano und aromatischem nativem Olivenöl. **12,00€**
- Gegrilltes Gemüse.** **9,00€**


Nudeln

- Spaghetti mit Soße nach Wahl:** (frische Tomaten - Bolognese - Carbonara - Basilikum Pesto). **14,00€**
- Spaghetti mit Meeresfrüchten**, gekocht in Garnelenbisque und Tomatensauce. **21,00€**
- Hummerpasta (für 2 Personen)** gekocht in Garnelenbisque und Tomatensoße. (Hummer 600g) **89,00€**

Pizza (32cm)

- Pizza Margarita**, Tomate, Mozzarella und Kirschtomaten. **17,00€**
- Pizza Salami**, Tomate, Mozzarella, Salami. **18,00€**

Suppen / Eintöpfe

- Bouillabaisse** mit Garnelen, Schaumfisch, Miesmuscheln und Langustenbisque. **15,50€**
- Hühnersuppe** mit Zitronenei.  **12,50€**
- Veloute-Tagessuppe.** **10,00€**

Meeresfrüchte des Tages*

- Meeresfische.**
- Fische aus der Fischzucht.**
- Muscheln (Miesmuscheln, Austern, "Glänzende").**


*Je nach Verfügbarkeit




Hauptgerichte mit Meeresfrüchten

Gegrillte Garnelen , geröstetes Brot und Zitronenöl mit Knoblauch.	17,00€
Gegrillte Calamari mit Kozani-Safran- Zitronenöl.	16,50€
Gegrillte Sardine mit Kapernsauce, Zitronenöl und Senf.	14,00€
Verschiedene Meeresfrüchte auf Backpapier (für zwei Personen) Calamari, Oktopus, Garnelen, Sardinen, Gemüse und gegrillte Kartoffeln.	38,50€

Hauptgerichte mit Fleisch

Swein-oder Hühnergyros mit Tzatziki, Pommes frites, Fladenbrot.	18,00€
Bifteki-Burger Black Angus 220g. mit Trüffelmayonnaise, Cheddarkäse, gegrillter Tomate, Zwiebel und pikanten Kartoffeln mit Schale.	19,00€
Kalbsfilet mit Sauce Béarnaise.	24,00€
Hähnchenbrust mariniert mit Salz, Oregano, Pfeffer, Senf.	 17,00€
Schweinefleischspieß mit Pommes frites, Fladenbrot, Fenchel-Tzatziki.	18,00€
Kalbssteak dry aged (für zwei Personen) 1200g. mit gegrilltem Gemüse.	77,00€
Verschiedene Fleischsorten in Backpapier (für zwei Personen) Schweinefilet, Lammkotelett, Burger, Würstchen aus Ammouliani, Pancetta, gegrilltes Gemüse und Kartoffeln.	34,00€

Nachspeisen

Eine Auswahl an griechischem Sirupgebäck.	8,50€
Schokoladenkuchen mit Masticha-Eis.	8,50€
Joghurt mit Chalkidiki-Honig und getrockneter Kornelkirsche.	9,00€
Früchte der Saison.	 9,00€

Menü für Kinder

Spaghetti mit Tomatensoße.	9,50€
Frikadellen mit Pommes frites.	9,50€
Chicken Nuggets mit Pommes frites.	9,50€

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 Lebensmittel 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)

