



Anthemus Sea
Beach Hotel & Spa
★★★★★

Mialos

2024






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.	17,00€
Ελληνικό παραδοσιακό τζατζίκι με γιαούρτι, σκόρδο, αγγούρι, άνηθο, ελαιόλαδο και ξύδι.	7,00€
Φάβα Σαντορίνης με τηγανητή κάπαρη και βότανα.	8,00€
Μελιτζάνα Αγ. Όρους καπνιστή με φέτα, κονφί σκόρδου, πιπεριά Φλώρινης και εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο.	8,50€
Αφράτος Λευκός ταραμάς με εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο, φρέσκο στυμμένο λεμόνι, ψωμάκια σχάρας με αρώματα βοτάνων.	7,50€
Φέτα ψητή σε φύλλο , σάλτσα κόκκινου κρασιού, ξερά σύκα.	10,50€
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.	16,00€
Χταπόδι σχάρας με βινεγκρέτ σιναπιού και μαύρο ταραμά.	16,00€
Χταποδάκι ξιδάτο με τσακιστές ελιές Χαλκιδικής.	15,00€
Μύδια αχνιστά με μάραθο, χυμό μοσχολέμονου και αρωματικά βότανα.	15,50€
Τραγανές φέτες κολοκυθίου με τζατζίκι φέτας.	9,00€
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.	12,00€
Καυτερή πιπεριά σχάρας , ελαιόλαδο με άρωμα σκόρδου και αντζούγια.	 5,50€
Σπιτικές τηγανητές πατάτες με φρέσκια ρίγανη.	9,00€

Τυριά

Τυρί φέτα Προστατευόμενης ονομασίας (Π.Ο.Π), ελαιόλαδο με δεντρολίβανο και μπουκέτο φρέσκιας ρίγανης.	9,00€
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.	 11,00€



Σαλάτες

Ελληνική σαλάτα με αρωματικές τομάτες, αγγούρι, πιπεριές, κρεμμύδι, τυρί φέτα, κρίταμο, παξιμάδια χαρούπι, ελιές Χαλκιδικής, ξύδι από κρασί και εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο. **13,00€**

Πράσινη σαλάτα με μαρούλι, βαλεριάνα, ρόκα, baby σπανάκι, καπνιστή μελιτζάνα και βινεγκρέτ κάπαρη. **11,00€**

Σαλάτα σπαγγέτι κολοκυθιού, τοματίνια, φύλλα βασιλικού και κρέμα από φουντούκι, γραβιέρα παλαιωμένη με μαύρη τρούφα. **10,00€**

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). **14,50€**

Σπαγγέτι θαλασσινών μαγειρεμένα σε μπίσκ γαρίδας και σάλτσα τομάτα. **23,00€**

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. **16,00€**

Κοτόσουπα με αυγολέμονο. **13,00€**

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.	18,00€
Καλαμάρι σχάρας με λαδολέμονο κρόκου Κοζάνης.	18,00€
Σαρδέλες παντρεμένες σκορδόψωμο, ντομάτα, κρεμμύδι, κάπαρη, μοσχολέμονο	14,50€
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 με μαγιονέζα τρούφας, τυρί τσένταρ, ψητή τομάτα, κρεμμύδι και πικάντικες πατάτες με φλούδα.	19,00€
Φιλέτο Μόσχου με σάλτσα Μπεαρναίζ.	24,50€
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) 1000γρ. με λαχανικά σχάρας.	77,00€
Ποικιλία Κρεατικών στη λαδόκολλα (για 2 άτομα) χοιρινό φιλέτο, αρνίσιο παιδάκι, 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.	10,00€
Κεφτεδάκια με τηγανητές πατάτες.	10,00€
Κοτομπουκιές πανέ με τηγανητές πατάτες.	10,00€


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 αποδείξεων.


Ενδεχομένως τα πιάτα μας να περιέχουν αλλεργιογόνα (στην κουζίνα γίνεται χειρισμός γαλακτοκομικών, ιχθυωδών και μαλακίων, μουστάρδας, σέλιου, 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.	17,00€
Greek traditional tzatziki with yoghurt, garlic, cucumber, dill, olive oil and vinegar.	7,00€
Santorini fava with fried capers and herbs.	8,00€
Smoked eggplant of Mount Athos, with feta cheese, garlic confit, Florina sweet pepper and extra virgin olive oil.	8,50€
Fluffy White Taramas with extra virgin olive oil, fresh squeezed lemon, grilled bread rolls with herbal aromas.	7,50€
Baked feta cheese on a crust red wine sauce, dried figs.	10,50€
Fried shrimps 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.	16,00€
Grilled octopus with mustard vinaigrette and black taramas.	16,00€
Vinegar octopus with crushed Halkidiki olives.	15,00€
Steamed mussels with fennel, lime juice and aromatic herbs.	15,50€
Crispy zucchini slices with feta tzatziki.	9,00€
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.	12,00€
Grilled hot chilli , olive oil with garlic and anchovies.	 5,50€
Homemade fried potatoes with fresh oregano.	9,00€

Cheeses

Feta Cheese Protected Designation of Origin (PDO) , olive oil with rosemary and a bouquet of fresh oregano.	9,00€
Grilled Halloumi with roasted tomato, and basil balsamic cream.	9,00€
Fried Manouri cheese , roasted pine nuts, and fig vinaigrette.	9,00€
Bouyiourdi with feta cheese , smoked Metsovo cheese, Santorini cherry tomatoes and spicy pepper oil.	 11,00€



Salads

Greek salad with aromatic tomatoes, cucumber, peppers, onion, feta cheese, sea fennel, carob rusk, Halkidiki olives, wine vinegar and extra virgin olive oil. **13,00€**

Green salad with lettuce, valerian, rocket, baby spinach, smoked eggplant and caper vinaigrette. **11,00€**

Zucchini spaghetti salad, cherry tomatoes, basil leaves and hazelnut cream, gruyere aged with black truffle. **10,00€**

Dakos with carob rusk, grated tomato, Cretan fresh cheese "xigalo", 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). **14,50€**

Seafood spaghetti cooked in shrimp bisque and tomato sauce. **23,00€**

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. **16,00€**

Chicken soup with egg lemon sauce. **13,00€**

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 shrimps , toasted bread and lemon oil garlic sauce.	18,00€
Grilled squid with Kozani saffron lemon oil sauce.	18,00€
Sardines "Pantremenes" garlic bread, tomato, onion, capers, lime	14,50€
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€
Bifteki-burger with truffle mayonnaise, cheddar cheese, roasted tomato, onion and spicy potatoes with peel.	19,00€
Calf fillet with bearnaise sauce.	24,50€
Chicken breast marinated with salt, oregano, pepper, mustard.	 17,00€
Pork souvlaki with fried potatoes, pita bread, fennel tzatziki.	18,00€
Dry aged calf steak (for 2 persons) 1000g. with grilled vegetables.	77,00€
Variety of meat on greaseproof paper (for 2 persons), pork tenderloin-fillet, lamb chops, burgers, Ammouliani sausages, pancetta, grilled vegetables and potatoes.	34,00€

Desserts

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

Children's menu

Spaghetti with tomato sauce.	10,00€
Meatballs with fried potatoes.	10,00€
Chicken nuggets with French Fries.	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 receipts.


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

Variante für Ouzo (für zwei Personen): mit Produkten aus dem Land und Meer von Chalkidiki, mit Aathonite-Auberginensalat, Fava, Tzatziki, grünen und schwarzen Oliven, Muscheln, Garnelen, Venusmuscheln, Kapernblättern, Seefenchel, Kirschtomaten und knusprigen Fladenbrot.	17,00€
Traditionelles griechisches Tzatziki mit Joghurt, Knoblauch, Gurken, Dill, Olivenöl und Essig.	7,00€
Fava von Santorini mit gebratenen Kapern und Kräutern.	8,00€
Geräucherte Aubergine vom Berg Athos, mit Feta-Käse, Knoblauchconfit, Florina-Paprika und extra nativem Olivenöl.	8,50€
Fluffige weiße Taramas mit nativem Olivenöl extra, frisch gepresster Zitrone, gegrillten Brötchen mit Kräuteraromen.	7,50€
Gebackener Feta-Käse auf einer Kruste Rotweinsauce, getrocknete Feigen.	10,50€
Gebratene Garnelen mit Fetakäse, Paprika, frischen Tomaten und Ouzo-Aroma.	16,50€
Garnelen-Carpaccio Kapernvinaigrette mit Knoblauch und Schnittlauch.	16,50€
Gebratene Calamari mit Knoblauch-Safran-Creme	16,00€
Gegrillter Oktopus mit Senfvinaigrette und schwarzer Taramas.	16,00€
Essig-Oktopus mit zerdrückten Chalkidiki-Oliven.	15,00€
Gedämpfte Muscheln mit Fenchel, Limettensaft und aromatischen Kräutern.	15,50€
Knusprige Zucchini-scheiben mit Feta-Tzatziki.	9,00€
Griechische Bruschetta mit Tomate, Gurke, Frischkäse, Olivenscheiben, Basilikumblättern und Olivenöl mit frischem Oregano.	11,00€
Gegrilltes Gemüse mit Basilikumcreme, gegrillten Oliven und Kapernspitzen.	12,00€
Gegrillte scharfe Paprika , Olivenöl mit Knoblauch und Anchovis. 	5,50€
Hausgemachte Pommes frites mit frischem Oregano.	9,00€

Käse

Feta-Käse mit geschützter Ursprungsbezeichnung (g.U.) , Olivenöl mit Rosmarin und einem Strauß von frischem Oregano.	9,00€
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. 	11,00€



Salate

- Griechischer Salat** mit aromatischen Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Feta-Käse, Meerfenchel, Johannisbrot-Zwieback, Chalkidiki Oliven, Weinessig und nativem Olivenöl extra. **13,00€**
- Grüner Salat** mit Kopfsalat, Baldrian, Rucola, Babyspinat, geräucherten Auberginen und Kapernvinaigrette. **11,00€**
- Zucchini-Spaghetti-Salat**, Basilikumblätter und Haselnusscreme, Gruyere gereift mit schwarzem Trüffel. **10,00€**
- Dakos mit Johannisbrot-Zwieback**, geriebener Tomate, kretischem Frischkäse "xigalo", Rucola, Kapernblättern, Oregano und aromatischem nativem Olivenöl. **12,00€**
- Gekochtes Gemüse.** **9,00€**

Nudeln

- Spaghetti mit Soße nach Wahl:** (frische Tomaten - Bolognese - Carbonara - Basilikumpesto). **14,50€**
- Spaghetti mit Meeresfrüchten**, gekocht in Garnelenbiskuit und Tomatensoße. **23,00€**
- Hummerpasta (für 2 Personen)** gekocht in Garnelenbiskuit und Tomatensoße. (Hummer 600g) **89,00€**

Pizza (32cm)

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

Suppen / Eintöpfe

- Bouillabaisse** mit Garnelen, Schaumfisch, Miesmuscheln und Flusskrebbsbiskuit. **16,00€**
- Hühnersuppe** mit Ei-Zitronensoße. **13,00€**
- Velouté-Suppe des Tages.** **10,00€**



Meeresfrüchte des Tages*

- Meeresfische.**
- Zuchtfische.**
- Muscheln (Miesmuscheln, Austern, glatte Muschel).**


**Je nach Verfügbarkeit*




Hauptgerichte mit Meeresfrüchten

Gegrillte Garnelen , geröstetes Brot und Zitronenöl mit Knoblauch.	18,00€
Gegrillte Calamari mit Kozani-Safran-Zitronen-Ölsoße.	18,00€
Sardinen „Pantremenes“ Knoblauchbrot, Tomate, Zwiebel, Kapern, Limette	14,50€
Auswahl an Meeresfrüchten auf Backpapier (für 2 Personen) Calamari, Octopus, Garnelen, Sardinen, Gemüse und Grillkartoffeln.	38,50€

Hauptgerichte mit Fleisch

Swein-oder Hühnergyros mit Tzatziki, Pommes frites, Fladenbrot.	18,00€
Bifteki-Burger mit Trüffelmayonnaise, Cheddarkäse, gerösteten Tomaten, Zwiebeln und würzige Kartoffeln mit Schale.	19,00€
Kalbsfilet mit Sauce Béarnaise.	24,50€
Hähnchenbrust mariniert mit Salz, Oregano, Pfeffer, Senf.	 17,00€
Schweinefleisch-Souvlaki mit Pommes Frites, Fladenbrot, Fenchel-Tzatziki.	18,00€
Trocken gereiftes Kalbssteak (für 2 Personen) 1000g. mit gegrillten Gemüse.	77,00€
Verschiedene Fleischsorten auf Backpapier (für zwei Personen) Schweinefilet, Lammkoteletts, Burger, Würstchen aus Ammouliani, Pancetta, gegrilltes Gemüse und Kartoffeln	34,00€

Nachspeisen

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

Kindermenü

Spaghetti mit Tomatensoße.	10,00€
Frikadellen mit Pommes frites.	10,00€
Chicken Nuggets mit Pommes frites.	10,00€

Anmerkungen

Für unsere Gerichte verwenden wir ausschließlich natives Olivenöl extra.
Frischer Fisch wird mit Gemüse und Zitronen-Olivenöl-Dressing serviert.
Schalentiere können je nach Jahreszeit frisch oder gefroren sein.
Das Hotel hält sich an das HACCP-Lebensmittelsicherheits- und Hygienesystem.
Das Geschäft ist verpflichtet Quittungen auszustellen.

Möglicherweise enthalten unsere Gerichte Allergene (Milchprodukte, Fisch und Schalentiere, Senf, Sellerie, Gluten, Nüsse, Eier, Sesam werden in der Küche verarbeitet).



GR-630 88 Nikiti (Elia Beach), Halkidiki, Greece
Tel.:(+30) 23750 72001, (+30) 23750 72201
www.anthemusea.gr e-mail: info@anthemusea.gr