



Anthemus Sea

Beach Hotel & Spa

★★★★★

Horizon



2025





|                                                                                                                                                                               |      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Σαλάτες</b>                                                                                                                                                                |      |
| <b>Κρίταμο</b><br>με κρίταμο τουρσί, τομάτα κήπου, τριμμένη φέτα, κάπαρη, έξτρα αρωματικό παρθένο ελαιόλαδο                                                                   | 11   |
| <b>Ψητά λαχανικά</b><br>με βουβαλίσια μοτσαρέλα, πέστο βασιλικού, ελιές σχάρας, φύλλα κάπαρης                                                                                 | 12.5 |
| <b>Τρίχρωμα τοματίνια Σαντορίνης</b><br>με γαλοτύρι Ηπείρου, φρέσκο κρεμμυδάκι, ελιές Καλαμάτας, κορφές κάπαρης, ψωμί χαρουπί σχάρας, εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο Χαλκιδικής | 14   |
| <b>Ορεκτικά</b>                                                                                                                                                               |      |
| <b>Μανιτάρια "Portobello"</b><br>με καπνιστή πάπρικα, κατσικίσιο τυρί chevre, πουρέ λεμονιού                                                                                  | 12   |
| <b>Προσιούτο</b><br>με μαύρη ρόκα, παλαιωμένη γραβιέρα, φράουλες                                                                                                              | 13.5 |
| <b>Μοσχαρίσιο καρπάτσιο</b><br>με λάδι δενδρολίβανου, παρμεζάνα, κρέμα βαλσάμικου σύκου                                                                                       | 14   |
| <b>Κυρίως πιάτα</b>                                                                                                                                                           |      |
| <b>Μοσχαρίσιο φιλέτο Σατομπριάν</b> (600γρ, για 2 άτομα)<br>με ντοφινουάζ πατάτες, σπιτική béarnaise με καμένο βούτυρο                                                        | 65   |
| <b>Κοτόπουλο φιλέτο μπούτι</b><br>με σάλτσα mojito, πιπεριές σχάρας                                                                                                           | 17   |
| <b>Χοιρινή μπριζόλα tomahawk</b><br>με τηγανητές γλυκοπατάτες, καλαμπόκι, σάλτσα chimichurri                                                                                  | 22   |
| <b>Picanha tagliata</b><br>με φύλλα ρόκας, τραγανό μπέικον, cheddar, gravy πράσινου πιπεριού Μαδαγασκάρης                                                                     | 24.5 |
| <b>Black Angus ribeye</b><br>με καραμελωμένα κρεμμύδια, σπασμένες αρωματικές πατάτες                                                                                          | 29   |
| <b>Μοσχαρίσιο φιλέτο</b><br>με πατάτες, καρότα σχάρας, κρέμα πράσινου πιπεριού                                                                                                | 34   |
| <b>T-bone</b> (μοσχαρίσια μπριζόλα ωρίμανσης)<br>πουρές πατάτας, σάλτσα BBQ                                                                                                   | 49   |
| <b>Επιδόρπια</b>                                                                                                                                                              |      |
| <b>Φρέσκα φρούτα εποχής</b>                                                                                                                                                   | 12   |
| <b>Προφιτερόλ</b><br>με τραγανά σουδάκια γεμιστά με παγωτό, σάλτσα ζεστής bitter σοκολάτας                                                                                    | 12   |
| <b>Lemon cheesecake</b><br>με σάλτσα φρούτα του δάσους                                                                                                                        | 12   |

Σημειώσεις:  
Στα πιάτα μας χρησιμοποιούμε μόνο extra 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 απο την Δ.Ο.Υ.

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

Salads

|                                                                                                                                                                          |      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Samphire</b><br>with pickled samphire, garden tomato, grated feta cheese, capers, extra virgin olive oil                                                              | 11   |
| <b>Grilled Vegetables</b><br>with buffalo mozzarella, basil pesto, grilled olives, caper leaves                                                                          | 12.5 |
| <b>Santorini cherry tomatoes</b><br>with galotyri (soft cream cheese), spring onions, Kalamata olives, caper tops, grilled carob bread, Halkidiki extra virgin olive oil | 14   |

Appetizers

|                                                                                        |      |
|----------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Portobello mushrooms</b><br>with smoked paprika, chevre goat’s cheese, lemon puree  | 12   |
| <b>Prosciutto</b><br>with black rocket, aged gruyere, strawberries                     | 13.5 |
| <b>Beef carpaccio</b><br>with rosemary infused olive oil, parmesan, balsamic fig cream | 14   |

Main courses

|                                                                                                                         |      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Beef fillet Chateaubriand 600gr (for 2 people)</b><br>with dauphinois potatoes, homemade béarnaise with burnt butter | 65   |
| <b>Chicken thigh filet</b><br>with mojito sauce, grilled peppers                                                        | 17   |
| <b>Tomahawk pork steak</b><br>with sweet potato fries, corn, chimichurri sauce                                          | 22   |
| <b>Picanha tagliata</b><br>with rocket leaves, crispy bacon, cheddar, Madagascar green pepper gravy                     | 24.5 |
| <b>Black Angus ribeye</b><br>with caramelised onions, smashed aromatic potatoes                                         | 29   |
| <b>Veal filet</b><br>with potatoes, grilled carrots, green pepper sauce                                                 | 34   |
| <b>T-bone (Dry aged)</b><br>with mashed potatoes, BBQ sauce                                                             | 49   |

Desserts

|                                                                                                           |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Fresh fruits</b>                                                                                       | 12 |
| <b>Profiteroles</b><br>with crispy choux pastry balls stuffed with ice cream, warm bitter chocolate sauce | 12 |
| <b>Lemon cheesecake</b><br>with forest fruits sauce                                                       | 12 |

Notes

We use only extra virgin olive oil in our dishes.  
The hotel implements the HACCP food safety and hygiene system. Prices include all charges.  
The shop is obliged to issue receipts. Prices include all charges.

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

Salate

|                                                                                                                                                                                                                    |      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Meerfenchel</b><br>Gartentomate, geriebener Feta-Käse, Kapern, extra aromatisches natives Olivenöl                                                                                                              | 11   |
| <b>Gegrilltes Gemüse</b><br>mit Büffelmozzarella – Basilikumpesto – gegrillte Oliven – Kapernblätter                                                                                                               | 12.5 |
| <b>Kirschtomaten aus Santorini</b><br>mit Galotyri (weicher, cremiger Käse) aus Epirus, Frühlingszwiebeln, Kalamata-Oliven, Kapernspitzen, gegrilltes Brot aus Johannisbrot, natives Olivenöl extra aus Chalkidiki | 14   |

Vorspeise

|                                                                                                   |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Portobello</b><br>mit portobello-Pilze, geräucherter Paprika, Chevre-Ziegenkäse, Zitronenpüree | 12   |
| <b>Prosciutto</b><br>schwarzer Rucola, gereifter Gruyere, Erdbeeren                               | 13.5 |
| <b>Rindercarpaccio</b><br>mit Rosmarinöl, Parmesan, Balsamico, Feigencreme                        | 14   |

Hauptgang

|                                                                                                                                |      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Rinderfilet Chateaubriand 600gr (für 2 Personen)</b><br>Dauphinois-Kartoffeln, hausgemachte Béarnaise mit gebrannter Butter | 65   |
| <b>Hähnchenschenkelfilet</b><br>mit Mojitosoße, gegrillte Paprika                                                              | 17   |
| <b>Tomahawk Schweinesteak</b><br>Süßkartoffel-Pommes, Mais, Chimichurri-Soße                                                   | 22   |
| <b>Picanha tagliata</b><br>mit Rucola-Blätter, knuspriger Speck, Cheddar, Soße aus grünem Pfeffer aus Madagaskar               | 24.5 |
| <b>Black Angus ribeye</b><br>mit karamellierte Zwiebeln, aromatisches Kartoffelpüree                                           | 29   |
| <b>Rinderfilet</b><br>mit Kartoffeln, gegrillten Karotten, grüner Pfefferrahmsauce                                             | 34   |
| <b>T-bone gereiftes Kalbssteak</b><br>mit Kartoffelpüree, BBQ-Soße                                                             | 49   |

Nachspeisen

|                                                                                                |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Salat mit frischen Früchten der Saison</b>                                                  | 12 |
| <b>Profiterole</b><br>mit knusprigen Teigtaschen, gefüllt mit Eis, warme Bitterschokoladensoße | 12 |
| <b>Zitronen cheesecake</b><br>mit Waldfrüchten                                                 | 12 |

Hinweise  
In gekochten Gerichten und Salaten verwenden wir nur natives Olivenöl extra.  
Das Hotel wendet ein HACCP-System für die Sicherheit und Hygiene von Lebensmittel an. Die Preise beinhalten alle Gebühren.  
Das Geschäft ist verpflichtet Quittungen auszustellen.  
Die Preise beinhalten alle Gebühren.

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

## Παιδικό μενού

|                                        |    |
|----------------------------------------|----|
| Σπαγγέτι με σάλτσα τομάτας             | 10 |
| Κεφτεδάκια με τηγανητές πατάτες        | 10 |
| Κοτομπουκιές πανέ με τηγανητές πατάτες | 10 |



## Kids menu

|                             |    |
|-----------------------------|----|
| Spaghetti with tomato sauce | 10 |
| Meatballs with fries        | 10 |
| Chicken nuggets with fries  | 10 |



## Kindermenü

|                                                     |    |
|-----------------------------------------------------|----|
| Spaghetti mit Tomatensauce                          | 10 |
| Hackbällchen mit Pommes frites                      | 10 |
| Paniertes Hähnchenfilet (Nuggets) mit Pommes frites | 10 |





  
**Anthemus Sea**  
Beach Hotel & Spa  
★★★★★

GR-630 88 Nikiti (Elia Beach), Halkidiki, Greece  
Tel.: (+30) 23750 72001, (+30) 23750 72201  
[www.anthemussea.gr](http://www.anthemussea.gr) e-mail: [info@anthemussea.gr](mailto:info@anthemussea.gr)