



Mialos

2025





Κρύα Ορεκτικά

Ποικιλία για ούζο (για δύο άτομα) με προϊόντα γης και θάλασσας της Χαλκιδικής, αγιορείτικη μελιτζανοσαλάτα, τυροκαυτερή, τζατζίκι, πράσινες και μαύρες ελιές, μύδια, γαρίδες, αχιβάδα, φύλλα κάπαρης, κρίταμο, τοματίνια και τραγανές πίτες	17
Ελληνικό παραδοσιακό τζατζίκι με γιαούρτι, σκόρδο, αγγούρι, άνηθο, ελαιόλαδο και ξύδι	7.5
Αφράτος λευκός ταραμάς με εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο, φρέσκο στυμμένο λεμόνι, ψωμάκια σχάρας με αρώματα βοτάνων	7.5
Τυρί φέτα (Π.Ο.Π) ελαιόλαδο με δεντρολίβανο, ρίγανη	9
Τυροκαυτερή με κατσικίσιο τυρί, καυτερή πιπεριά, εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο 	11
Ντολμαδάκια γιαλαντζί με τζατζίκι	11
Ελληνική μπρουσκέτα με τομάτα, αγγούρι, γαλοτύρι, ροδέλες ελιάς, φύλλα βασιλικού και ελαιόλαδο με άρωμα φρέσκιας ρίγανης	11
Γάυρος μαρινάτος με дуόσμο, σκόρδο, πιπεριά τσίλι, πράσινη τομάτα τουρσί και εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο 	12.5
Χταπόδι ξιδάτο με τσακιστές ελιές Χαλκιδικής	15
Γαρίδες μαρινάτες σε κρόκο Κοζάνης με λευκό ταραμά, φρέσκια τομάτα, κρίταμο τουρσί	16
Καρπάτσιο γαρίδας με βινεγκρέτ, κάπαρη με σκόρδο και σχοινόπρασο	16.5

Ζεστά Ορεκτικά

Καυτερή πιπεριά σχάρας ελαιόλαδο με άρωμα σκόρδου και αντζούγιας 	6.5
Μελιτζάνα ψητή στα κάρβουνα με φέτα, πιπεριά Φλωρίνης, σκόρδο, ταχίνι, εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο	10
Χαλούμι σχάρας με μαύρο σουσάμι και μαρμελάδα λεμόνι	11
Τηγανητά κολοκυθάκια με τζατζίκι φέτας	11
Φέτα φούρνου με τοματίνια Σαντορίνης, σκόρδο, λιαστή τομάτα, ελιές Χαλκιδικής και πικάντικο λάδι πιπεριάς 	12
Σκουμπρί καπνιστό σχάρας με σαλάτα φινόκιο και πίκλα κρεμμύδι	12
Μύδια αχνιστά με μάραθο, χυμό lime και αρωματικά βότανα	15.5
Καλαμαράκια τηγανητά με κρέμα αγιολί κρόκου Κοζάνης	17
Γαρίδες σαγανάκι με φέτα τυρί, πιπεριές, φρέσκια τομάτα και άρωμα ούζου	18
Χταπόδι σχάρας με βινεγκρέτ σιναπιού και μαύρο ταραμά	19
Φρέσκες τηγανητές πατάτες με ρίγανη	9
Λαχανικά σχάρας με κρέμα βασιλικού, ελιές σχάρας και κορφές κάπαρης	12



Σαλάτες

Ψητή τομάτα σχάρας με τυρί Γκερεμέζι, φρέσκο δυόσμο, κουκουνάρι, εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο, ρίγανη	9.5
Πράσινη με μαρούλι, βαλεριάνα, ρόκα, baby σπανάκι, καπνιστή μελιτζάνα και βινεγκρέτ κάπαρη	11
Ελληνικό χούμους με τοματίνια, αγγούρι, κρεμμύδι, ελιές, εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο, φρέσκο βασιλικό	11
Σπαγγέτι κολοκυθιού με τοματίνια, φύλλα βασιλικού, κρέμα από φουντούκι, γραβιέρα παλαιωμένη με μαύρη τρούφα	12
Ντάκος με παξιμάδι χαρουπιού, τριμμένη τομάτα, ξύγαλο Κρήτης, ρόκα, φύλλα κάπαρη, ρίγανη και αρωματικό παρθένο ελαιόλαδο	12.5
Ελληνική με αρωματικές τομάτες, αγγούρι, πιπεριές, κρεμμύδι, τυρί φέτα, κρίταμο, ελιές Χαλκιδικής, ξύδι από κρασί, εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο	13.5

Ζυμαρικά

Σπαγγέτι (με σάλτσα επιλογής) φρέσκια τομάτα bolognese καρμπονάρα πέστο βασιλικού	14.5
Σπαγγέτι θαλασσινών μαγειρεμένα σε μπίσκ γαρίδας και σάλτσα τομάτα	23
Γιουβέτσι γαρίδας ελληνική τομάτα, ζωμός γαρίδας, μους φέτας, καπνιστό λάδι βασιλικού	24
Αστακομακαρονάδα (για 2 άτομα) μαγειρεμένα σε μπίσκ γαρίδας και σάλτσα τομάτας (αστακός ~600γρ.)	89

Πίτσα (32cm)

Μαργαρίτα με τομάτα, μοτσαρέλα, τοματίνια	17
Σαλάμι με τομάτα, μοτσαρέλα, σαλάμι	18

Σούπες

Κοτόσουπα αυγολέμονο	13
Μπουγιάμπέσα με γαρίδες, αφρόψαρα, όστρακα και μπίσκ караβίδας	17



Θαλασσινά Ημέρας

Κατόπιν διαθεσιμότητας / Τιμή ανά κιλό

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



Κυρίως Πιάτα Θαλασσινών

Τόνος μπουγιουρντί με πιπεριές, τομάτα, ζωμό κρεμμυδιού, ελιές, λάδι καπνιστής πάπρικας	17
Γαρίδες ψητές με φρυγανισμένο ψωμί και λαδολέμονο σκόρδου	19
Καλαμάρι σχάρας με λαδολέμονο κρόκου Κοζάνης	19
Ποικιλία θαλασσινών στη λαδόκολλα (για δύο άτομα) καλαμάρι, χταπόδι, γαρίδες, λαχανικά και πατάτες σχάρας	38.5

Κυρίως Πιάτα Κρεατικών

Στήθος κοτόπουλο μαριναρισμένο με αλάτι, ρίγανη, πιπέρι, μουστάρδα	18
Σουβλάκι χοιρινό με πατάτες τηγανητές, πίτα, τζατζίκι μαραθόριζας	18
Γύρος (χοιρινός ή κοτόπουλο) με τζατζίκι, τηγανητές πατάτες, πίτα	19
Μπιφτέκι black Angus (180γρ) με μαγιονέζα τρούφας, ψητή τομάτα, κρεμμύδι και πικάντικες πατάτες με φλούδα	19
Φιλέτο μόσχου με πατάτες σχάρας, σάλτσα béarnaise	28.5
Μπριζόλα μόσχου σταβλίσια dry aged (για 2 άτομα ~ 1200γρ) με λαχανικά σχάρας	77
Ποικιλία Κρεατικών στη λαδόκολλα (για 2 άτομα) χοιρινό φιλέτο, αρνίσια παϊδάκια, μπιφτεκάκια, λουκάνικα Τζουμαγιάς, πανσέτα, λαχανικά και πατάτες σχάρας	34

Επιδόρπια

Ποικιλία από ελληνικά σιροπιαστά	8.5
Σοκολατόπιτα με παγωτό μαστίχας	8.5
Γιαούρτι με μέλι Χαλκιδικής και αποξηραμένα κράνα	9
Φρούτα εποχής	9

Παιδικό Μενού

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

Σημειώσεις:
Στα πιάτα μας χρησιμοποιούμε μόνο έξτρα παρθένο ελαιόλαδο.
Τα φρέσκα ψάρια συνοδεύονται με λαχανικά και λαδολέμονο.
Το 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, σέλινου, γλουτένης, ξηρών καρπών, αυγών, σησαμιού).



Cold Appetizers

Ouzo variety (for 2 people) with products from the land and sea of Halkidiki, Mount Athos eggplant salad, tirokafteri, tzatziki, green and black olives, mussels, shrimps, clams, caper leaves, samphire, cherry tomatoes and crispy pita bread	17
Greek traditional tzatziki with yogurt, garlic, cucumber, dill, olive oil and vinegar	7.5
White tarama with extra virgin olive oil, fresh lemon juice, grilled bread rolls with herbs	7.5
Feta Cheese Protected Designation of Origin (PDO) rosemary infused olive oil, oregano	9
Tirokafteri with goat's cheese, spicy chili peppers, extra virgin olive oil	 11
Dolmadakia rice-stuffed vine leaves, tzatziki	11
Greek bruschetta with tomato, cucumber, cottage cheese, olives, basil leaves, olive oil with fresh oregano	11
Marinated anchovies with garlic, spearmint, chili peppers, pickled green tomato, extra virgin olive oil	 12.5
Octopus with vinegar with crushed Halkidiki olives	15
Marinated shrimps in saffron with white tarama, fresh grated tomato, pickled samphire	16
Shrimp carpaccio with vinaigrette, capers, garlic, chives	16.5

Hot Appetizers

Spicy green pepper on the grill with garlic and anchovy infused extra virgin olive oil	 6.5
Grilled eggplant with feta cheese, Florina red peppers, garlic, tahini, extra virgin olive oil	10
Grilled halloumi with black sesame, lemon marmalade	11
Crispy zucchini with feta tzatziki	11
Baked feta with Santorini cherry tomatoes, garlic, Halkidiki olives, sun dried tomatoes, spicy chili oil	 12
Grilled mackerel with fennel salad, pickled onions	12
Steamed mussels with fennel, lime juice, herbs	15.5
Fried calamari with saffron aioli	17
Shrimps "saganaki" with feta cheese, peppers, fresh tomato, ouzo	18
Grilled octopus with mustard vinaigrette, fish roe black tarama	19
Homemade fries with oregano	9
Grilled vegetables with basil cream, grilled olives and caper tops	12



Salads

Grilled tomato with Geremezi cheese, fresh spearmint, pine nuts, extra virgin olive oil, oregano	9.5
Green with lettuce, valerian, rocket, baby spinach, smoked eggplant and caper vinaigrette	11
Greek humus with cherry tomatoes, cucumber, onion, olives, extra virgin olive oil, fresh basil	11
Zucchini "spaghetti" with cherry tomatoes, fresh basil, black truffle aged gruyere cheese, hazelnut cream	12
Dakos with carob rusk, grated tomato, Cretan fresh cheese "xigalo", rocket, caper leaves, oregano and aromatic virgin olive oil	12.5
Greek with aromatic tomatoes, cucumber, peppers, onion, feta cheese, sea fennel, carob rusk, Halkidiki olives, wine vinegar and extra virgin olive oil	13.5

Pasta

Spaghetti (choice of sauce) Fresh tomato Bolognaise Carbonara Basil pesto	14.5
Seafood spaghetti cooked in shrimp bisque and tomato sauce	23
Shrimp orzo Tomatoes, shrimp bisque, feta cheese mousse, smoked basil oil	24
Lobster pasta (for 2 people) cooked in shrimp bisque and tomato sauce (Lobster ~ 600gr.)	89

Pizza (32cm)

Margherita with tomato, mozzarella, cherry tomatoes	17
Salami with tomato, mozzarella, salami	18

Soup

Chicken soup with egg-lemon sauce	LOW FAT 13
Bouillabaisse with shrimps, fish, mussels and crayfish bisque	17

Sea food - Catch of the day	Subject to availability / Market price per kilo
Fresh sea fish	
Farmed fish	
Shellfish (mussels, oysters, clams)	



Seafood main dishes

Tuna "bougiourdi" with peppers, tomato, onion broth, olives, smoked paprika oil	17
Grilled shrimps with toasted bread, garlic infused lemon oil sauce	19
Grilled calamari with saffron infused lemon oil	19
Seafood variety (for 2 people) calamari, octopus, shrimps, grilled potatoes and seasonal vegetables	38.5

Meat main dishes

Chicken breast filet marinated in salt, pepper, oregano, mustard	 18
Pork skewer "souvlaki" with French fries, pita bread, fennel tzatziki	18
Gyros (pork or chicken) with French fries, pita bread, tzatziki	19
Black Angus beef patty (180gr) with grilled tomato, onion, truffle mayonnaise, spicy skin on potatoes	19
Veal filet with grilled potatoes, béarnaise sauce	28.5
Dry aged beef steak (for 2 people ~ 1200gr) with grilled vegetables	77
Grilled meat variety (for 2 people) pork tenderloin, lamb chops, beef patties, "Tzoumagia" sausages, pancetta, grilled potatoes and seasonal vegetables	34

Desserts

Variety of traditional Greek syrupy sweets	8.5
Chocolate cake with mastic ice cream	8.5
Yogurt with Halkidiki honey and dried cranberries	 9
Seasonal fruits	9

Kids menu

Spaghetti in tomato sauce	10
Meatballs with French fries	10
Chicken nuggets with French fries	10

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 Vorspeisen

Variante für Ouzo (für zwei Personen) mit Produkten aus dem Land und Meer von Chalkidiki, mit Athonite-Auberginensalat, würziger Käseaufstrich, Tzatziki, grünen und schwarzen Oliven, Muscheln, Garnelen, Venusmuscheln, Kapernblättern, Seefenchel, Kirschtomaten und knusprigen Fladenbrot	17
Traditionelles griechisches Tzatziki mit Joghurt, Knoblauch, Gurke, Dill, Olivenöl und Essig	7.5
Fluffige weiße Taramas mit nativem Olivenöl extra, frisch gepresster Zitrone, gegrillten Brötchen mit Kräuteraromen	9
Feta-Käse mit Geschützte Ursprungsbezeichnung (gU), Olivenöl mit Rosmarin, Oregano	11
Würziger Käseaufstrich mit Ziegenkäse, scharfer Paprika und extra nativem Olivenöl 	11
Gefüllte Weinblätter (ohne Fleisch) mit Tzatziki	11
Griechische Bruschetta mit Tomate, Gurke, Frischkäse, Olivenscheiben, Basilikumblättern und Olivenöl mit frischem Oregano	11
Marinierte Sardellen mit Minze, Knoblauch, Chilischote, eingelegter grüner Tomate und extra nativem Olivenöl 	12.5
Essig-Oktopus mit zerdrückten Chalkidiki-Oliven	15
Marinierte Garnelen in Safran mit weißem Tarama(Fischrogenpaste), geriebener frischer Tomate und eingelegtem Meerfenchel	16
Garnelen-Carpaccio Kapernvinaigrette mit Knoblauch und Schnittlauch	16.5

Warme Vorspeisen

Gegrillte scharfe Paprika , Olivenöl mit Knoblauch und Anchovis 	6.5
Gegrillte Aubergine vom Holzkohlegrill mit Feta, Parika, Knoblauch, Tahini, extra nativem Olivenöl	10
Gegrillter Halloumi mit schwarzem Sesam und Zitronenmarmelade	11
Frittierte Zucchini mit Feta-Tzatziki	11
Gebackener Feta im Ofen (red chili) mit Santorini-Cherrytomaten, Knoblauch, getrockneter Tomate, Oliven aus Chalkidiki und würzigem Paprikaöl 	12
Gegrillte, geräucherte Makrele mit Fenchelsalat und eingelegter Zwiebel	12
Gedämpfte Muscheln mit Fenchel, Limettensaft und aromatischen Kräutern	15.5
Gebratene Calamari mit Knoblauch-Safran-Creme	17
Gebratene Garnelen "saganaki" mit Fetakäse, Paprika, frischen Tomaten und Ouzo-Aroma	18
Gegrillter Oktopus mit Senfvinaigrette und schwarzen Taramas	19
Hausgemachte Pommes Frites mit frischem Oregano	9
Gegrilltes Gemüse mit Basilikumcreme, gegrillten Oliven und Kapernspitzen	12



Salate

Gegrillte Tomate mit Geremezi-Käse, frischer Minze, Pinienkernen, extra nativem Olivenöl, Oregano	9.5
Grüner mit Kopfsalat, Baldrian, Rucola, Babyspinat, geräucherter Aubergine und Kapernvinaigret	11
Griechischer Humus mit Kirschtomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven, nativem Olivenöl extra und frischem Basilikum	11
Zucchini-Spaghetti- Kirschtomaten, Basilikumblätter und Haselnusscreme, Gruyere gereift mit schwarzem Trüffe	12
Dakos mit Johannisbrot-Zwieback geriebener Tomate, kretischen Frischkäse „xigalo“, Rucola, Kapernblätter, Oregano und aromatischem nativem Olivenöl	12.5
Griechischer mit aromatischen Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Feta-Käse, Meerfenchel, Johannisbrot-Zwieback, Chalkidiki-Oliven, Weinessig und nativem Olivenöl extra	13.5

Nudeln

Spaghetti (mit Soße nach Wahl) Frische Tomaten Bolognaise Carbonara Basilikumpesto	14.5
Spaghetti mit Meeresfrüchten gekocht in Garnelenbiskuit und Tomatensoße	23
Kritharaki (Orzo Reis) mit Garnelen griechische Tomatensauce, Garnelenfond, Feta-Mousse, geräuchertes Basilikumöl	24
Hummerpasta (für 2 Personen) gekocht in Garnelenbiskuit und Tomatensoße (Hummer ~600g)	89

Pizza (32cm)

Margerita-Pizza mit Tomaten, Mozzarella und Kirschtomaten	17
Salami mit Tomate, Mozzarella, Salami	18

Suppen

Hühnersuppe mit Ei-Zitronensoße	 13
Bouillabaisse mit Garnelen, Schaumfisch, Mischmuscheln und Flusskrebbsbiskuit	17

Meeresfrüchte des Tages

*je nach Verfügbarkeit

Meeresfische

Zuchtfische

Muscheln (Miesmuscheln, Austern, glatte Muschel)



Hauptgerichte mit Meeresfrüchten

Thunfisch "Bougourdi" mit Paprika, Tomate, Zwiebeljus, Oliven und geräuchertem Paprikaöl	17
Gegrillte Garnelen mit geröstetem Brot, Knoblauch-Zitronenöl-Sauce	19
Gegrillte Calamari mit Kozani-Safran-Zitronen-Ölsoße	19
Auswahl an Meeresfrüchten auf Backpapier (für 2 Personen) Calamari, Octopus, Garnelen, Sardinen, Gemüse und Grillkartoffeln	38.5

Hauptgerichte mit Fleisch

Hähnchenbrust mariniert mit Salz, Oregano, Pfeffer, Senf	 18
Schweinefleisch-Souvlaki mit Pommes Frites, Fladenbrot, Fenchel-Tzatziki	18
Schwein- oder Hühnergyros mit Tzatziki, Pommes Frites, Fladenbrot	19
Black Angus Burger Patty (180g) mit Trüffel-Mayonnaise, gegrillter Tomate, Zwiebel und pikanten Kartoffeln mit Schale	19
Rinderfilet mit mit gegrillten Kartoffeln und Sauce Béarnaise	28.5
Trocken gereiftes Kalbssteak (für 2 Personen) 1200g. mit gegrillten Gemüse	77
Verschiedene Fleischsorten auf Backpapier (für zwei Personen) Schweinefilet, Lammkoteletts, Burger, Würstchen aus Tzoumagia, Pancetta, gegrilltes Gemüse und Kartoffeln	34

Nachspeisen

Eine Auswahl an griechischem Syrupgebäck	8.5
Schokoladenkuchen mit Masticha-Eis	8.5
Joghurt mit Chalkidiki-Honig und getrockneter Kornelkirsche	 9
Saisonal Früchte	9

Kindermenü

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

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.anthemussea.gr e-mail: info@anthemussea.gr