



Anthemus Sea  
Beach Hotel & Spa  
★★★★★

# Horizon



2026





## Σαλάτες

<b>Κρίταμο</b> με κρίταμο τουρσί, τομάτα κήπου, τριμμένη φέτα, κάπαρη, έξτρα αρωματικό παρθένο ελαιόλαδο	11
<b>Ψητά λαχανικά</b> με βουβαλίσια μοτσαρέλα, πέστο βασιλικού, ελιές σχάρας, φύλλα κάπαρης	12.5
<b>Τρίχρωμα τοματίνια Σαντορίνης</b> με γαλοτύρι Ηπείρου, φρέσκο κρεμμυδάκι, ελιές Καλαμάτας, κορφές κάπαρης, ψωμί χαρούπι σχάρας, εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο Χαλκιδικής	14

## Ορεκτικά

<b>Μανιτάρια "Portobello"</b> με καπνιστή πάπρικα, κατσικίσιο τυρί chevre, πουρέ λεμονιού	12
<b>Προσιούτο</b> με μαύρη ρόκα, παλαιωμένη γραβιέρα, φράουλες	13.5
<b>Μοσχαρίσιο καρπάτσιο</b> με λάδι δενδρολίβανου, παρμεζάνα, κρέμα βαλσάμικου σύκου	14

## Κυρίως πιάτα

<b>Μοσχαρίσιο φιλέτο Σατομπριάν (600γρ, για 2 άτομα)</b> με ντοφινουάζ πατάτες, σπιτική béarnaise με καμένο βούτυρο	65
<b>Κοτόπουλο φιλέτο μπούτι</b> με σάλτσα mojito, πιπεριές σχάρας	17
<b>Χοιρινή μπριζόλα tomahawk</b> με τηγανητές γλυκοπατάτες, καλαμπόκι, σάλτσα chimichurri	22
<b>Picanha tagliata</b> με φύλλα ρόκας, τραγανό μπέικον, cheddar, grany πράσινου πιπεριού Μαδαγασκάρης	24.5
<b>Black Angus ribeye</b> με καραμελωμένα κρεμμύδια, σπασμένες αρωματικές πατάτες	28.5
<b>Μοσχαρίσιο φιλέτο</b> με πατάτες, καρότα σχάρας, κρέμα πράσινου πιπεριού	34
<b>T-bone (μοσχαρίσια μπριζόλα ωρίμανσης)</b> πουρές πατάτας, σάλτσα BBQ	49

## Επιδόρπια

<b>Φρέσκα φρούτα εποχής</b>	12
<b>Προφιτερόλ</b> με τραγανά σουδάκια γεμιστά με παγωτό, σάλτσα ζεστής bitter σοκολάτας	12
<b>Lemon cheesecake</b> με σάλτσα φρούτα του δάσους	12.5

### 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 από την Δ.Ο.Υ.

Ενδεχομένως τα πιάτα μας να περιέχουν αλλεργιογόνα (στην κουζίνα γίνεται χειρισμός γαλακτοκομικών, ιχθυηρών και μαλακίων, μουςτάρδας, σέλινο, γλουτένης, ξηρών καρπών, αυγών, σιταμιού)

## Salads

<b>Samphire</b> with pickled samphire, garden tomato, grated feta cheese, capers, extra virgin olive oil	11
<b>Grilled Vegetables</b> with buffalo mozzarella, basil pesto, grilled olives, caper leaves	12.5
<b>Santorini cherry tomatoes</b> 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> with smoked paprika, chevre goat's cheese, lemon puree	12
<b>Prosciutto</b> with black rocket, aged gruyere, strawberries	13.5
<b>Beef carpaccio</b> with rosemary infused olive oil, parmesan, balsamic fig cream	14

## Main courses

<b>Beef fillet Chateaubriand 600gr (for 2 people)</b> with dauphinois potatoes, homemade béarnaise with burnt butter	65
<b>Chicken thigh filet</b> with mojito sauce, grilled peppers	17
<b>Tomahawk pork steak</b> with sweet potato fries, corn, chimichurri sauce	22
<b>Picanha tagliata</b> with rocket leaves, crispy bacon, cheddar, Madagascar green pepper gravy	24.5
<b>Black Angus ribeye</b> with caramelised onions, smashed aromatic potatoes	28.5
<b>Veal filet</b> with potatoes, grilled carrots, green pepper sauce	34
<b>T-bone (Dry aged)</b> with mashed potatoes, BBQ sauce	49

## Desserts

<b>Fresh fruits</b>	12
<b>Profiteroles</b> with crispy choux pastry balls stuffed with ice cream, warm bitter chocolate sauce	12
<b>Lemon cheesecake</b> with forest fruits sauce	12.5

### 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> Gartentomate, geriebener Feta-Käse, Kapern, extra aromatisches natives Olivenöl	11
<b>Gegrilltes Gemüse</b> mit Büffelmozzarella – Basilikumpesto – gegrillte Oliven – Kapernblätter	12.5
<b>Kirschtomaten aus Santorini</b> 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> mit portobello-Pilze, geräucherter Paprika, Chevre-Ziegenkäse, Zitronenpüree	12
<b>Prosciutto</b> schwarzer Rucola, gereifter Gruyere, Erdbeeren	13.5
<b>Rindercarpaccio</b> mit Rosmarinöl, Parmesan, Balsamico, Feigencreme	14

## Hauptgang

<b>Rinderfilet Chateaubriand 600gr (für 2 Personen)</b> Dauphinois-Kartoffeln, hausgemachte Béarnaise mit gebrannter Butter	65
<b>Hähnchenschenkelfilet</b> mit Mojitosoße, gegrillte Paprika	17
<b>Tomahawk Schweinesteak</b> Süßkartoffel-Pommes, Mais, Chimichurri-Soße	22
<b>Picanha tagliata</b> mit Rucola-Blätter, knuspriger Speck, Cheddar, Soße aus grünem Pfeffer aus Madagaskar	24.5
<b>Black Angus ribeye</b> mit karamellisierte Zwiebeln, aromatisches Kartoffelpüree	28.5
<b>Rinderfilet</b> mit Kartoffeln, gegrillten Karotten, grüner Pfefferrahmsauce	34
<b>T-bone gereiftes Kalbssteak</b> mit Kartoffelpüree, BBQ-Soße	49

## Nachspeisen

<b>Salat mit frischen Früchten der Saison</b>	12
<b>Profiterole</b> mit knusprigen Teigtaschen, gefüllt mit Eis, warme Bitterschokoladensoße	12
<b>Zitronen cheesecake</b> mit Waldfrüchten	12.5

### 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.anthemusea.gr](http://www.anthemusea.gr) e-mail: [info@anthemusea.gr](mailto:info@anthemusea.gr)