



Anthemus Sea

Beach Hotel & Spa




Yialos

2026






Κρύα Ορεκτικά

Ελληνικό παραδοσιακό τζατζίκι με γιαούρτι, σκόρδο, αγγούρι, άνηθο, ελαιόλαδο, πίτα	7.5
Αφράτος λευκός ταραμάς με εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο, φρέσκο στυμμένο λεμόνι, ψωμάκια σχάρας με αρώματα βοτάνων	7.5
Τυροκαυτερή με κατσικίσιο τυρί, καυτερή πιπεριά, εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο 	7.5
Μελιτζανοσαλάτα αγιορείτικη	7.5
Φάβα Σαντορίνης με καραμελωμένα κρεμμύδια και τηγανητά φύλλα κάπαρης	7.5
Τυρί φέτα (Π.Ο.Π) ελαιόλαδο με δεντρολίβανο, ρίγανη	8
Κανελόνια από ψητά κολοκυθάκια με κατίκι Δομοκού και βαλσάμικο ροδιού	8
Μπρουσκέτα χαρουπιού με τομάτα, αγγούρι, γαλοτύρι, ροδέλες ελιάς, φύλλα βασιλικού και ελαιόλαδο με άρωμα φρέσκιας ρίγανης	11
Γλώσσα μοσχάρισα με πράσινη σαλάτα, πίκλα αγγουράκι, κάπαρη, εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο, εστραγκόν και ανθό αλατιού	11
Χταπόδι καρπάσιο με αβοκάντο και πουρέ λεμονιού	11.5
Ταρτάρ γαρίδας με μοσχολέμονο, ελαιόλαδο και σχοινόπρασο	13
Μεζές εκλεκτός για δύο με προϊόντα γης και θάλασσας της Χαλκιδικής, φάβα, τζατζίκι, αγιορείτικη μελιτζανοσαλάτα, πράσινες και μαύρες ελιές, μύδια, γαρίδες, αχιβάδα, φύλλα κάπαρης, κρίταμο, τοματίνια και φρεσκοψημένες τραγανές πιτούλες	17

Ζεστά Ορεκτικά

Σπιτικές τηγανητές πατάτες με φρέσκια ρίγανη	9
Μελιτζάνα καπνιστή με φέτα, κόκκινη πιπεριά Φλωρίνης, κονφί σκόρδου και εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο	11
Τηγανητά κολοκυθάκια με τζατζίκι φέτας	12
Φέτα φούρνου με τοματίνια Σαντορίνης, σκόρδο, λιαστή τομάτα, ελιές Χαλκιδικής και πικάντικο λάδι πιπεριάς 	12
Σκουμπρί καπνιστό σχάρας με προζυμένιο ψωμί, σαλάτα φινόκιο και πίκλα κρεμμύδι	12
Καλαμαράκια τηγανητά με κρέμα αγιολί κρόκου Κοζάνης	17
Γαρίδες σαγανάκι με φέτα τυρί, πιπεριές, φρέσκια τομάτα και άρωμα ούζου	17
Πλοκάμι χταποδιού περασμένο στην σχάρα με βινεγκρέτ σιναπιού και μαύρο ταραμά	19



Σαλάτες

Πράσινη με μαρούλι, βαλεριάνα, ρόκα, baby σπανάκι, καπνιστή μελιτζάνα, κόκκινο γκρέιπφρουτ και βινεγκρέτ κάπαρη	12
Δροσερή με πλιγούρι, αγγούρι, μαϊντανό, φρέσκο κρεμμυδάκι, дуόσμο, εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο και χυμό λεμόνι	12
Κολοκυθάκια στην σχάρα με ημίλιαστα τοματίνια, φύλλα βασιλικού, κρέμα από παλαιωμένη γραβιέρα, φουντούκι και μαύρη τρούφα	12
Ελληνική με αρωματικές τομάτες, αγγούρι, πιπεριές, κρεμμύδι, τυρί φέτα, ελιές Χαλκιδικής, ξύδι από κρασί, εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο	13.5

Σούπες

Σούπα ημέρας βελουτέ	11
Κοτόσουπα αυγολέμονο 	13
Μπουγιαμπέσα με γαρίδες, αφρόψαρα, όστρακα και μπίσκ καραβίδας	15

Μαγειρευτά ημέρας

Ελληνικό πιάτο ημέρας (παρακαλώ ρωτήστε τον σερβιτόρο σας για τις σημερινές επιλογές)	14
Παστίσιο με σιουφιχτά, κιμά και κρέμα γραβιέρας με τρούφα	15
Μουσακάς παραδοσιακός σε πήλινο	16

Θαλασινά Ημέρας

Κατόπιν διαθεσιμότητας / Τιμή ανά κιλό


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

Κυρίως Πιάτα Θαλασινών

Φιλέτο λαβράκι με όστρακα, σάλτσα λευκού κρασιού και μοσχολέμονο, μαϊντανό και τσίλι	18
Γαρίδες ψητές με φρυγανισμένο ψωμί και λαδολέμονο σκόρδου	19
Καλαμάρι σχάρας με λαδολέμονο κρόκου Κοζάνης	19
**Μαύρος μπακαλιάρος με αχνιστά χόρτα, καρότα baby και σάλτσα καπνιστής πάπρικας	24
Ποικιλία θαλασινών στη λαδόκολλα (για δύο άτομα) καλαμάρι, χταπόδι, γαρίδες και πατάτες σχάρας	38.5



Κυρίως Πιάτα Κρεατικών

Σουβλάκι στήθος κοτόπουλο μαριναρισμένο με αλάτι, ρίγανη, πιπέρι, μουστάρδα		18
Σουτζουκάκια σχάρας με κρέμα φέτας, καπνιστή πάπρικα, δυόσμο, κρεμμύδι, μαϊντανό και σπιτικό λάχανο τουρσί		18
Γύρος (χοιρινός ή κοτόπουλο) με τζατζίκι, τηγανητές πατάτες, πίτα, ντομάτα, κρεμμύδι		19
Ψαρονέφρι με πουρέ πατάτας, λάδι μαύρης τρούφας και σπαράγγια σχάρας		21
**Καρέ αρνί με baby πατάτες σχάρας, καπνιστή μελιτζάνα και σάλτσα δενδρολίβανο		24
**Black Angus ribeye με καραμελωμένα κρεμμύδια και πατάτες σχάρας		28.5

Ζυμαρικά

Σπαγγέτι (με σάλτσα επιλογής) φρέσκια τομάτα bolognese καρμπονάρα		14.5
Σπαγγέτι θαλασσινών μαγειρεμένα σε μπίσκ γαρίδας και πικάντικη σάλτσα τομάτας		22
Γιουβέτσι γαρίδας με ημίλιαστες τομάτες, ζυμός γαρίδας και καπνιστό λάδι βασιλικού		22


Πίτσα (32cm)

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

Παιδικό Μενού

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

Επιδόρπια

Μαρεγκάκια με κρέμα βανίλιας και σορμπέ βατόμουρο		7.5
Ζεστό γαλακτομούρεκο με παγωτό και τρίμα φιστίκι		8.5
Σοκολατόπιτα με παγωτό μαστίχας		8.5
Φρούτα εποχής		9

Τα πιάτα που σημειώνονται με ** δεν συμπεριλαμβάνονται στην παροχή δικαιούμενων γευμάτων ή voucher και χρεώνονται επιπλέον.



χαμηλά λιπαρά



πικάντικο

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, σέλινο, γλουτένης, ξηρών καρπών, αυγών, σησαμιού).



Cold Appetizers

Greek traditional tzatziki with yogurt, garlic, cucumber, dill, olive oil and pita bread	7.5
White tarama with extra virgin olive oil, fresh lemon juice, grilled bread rolls with herbs	7.5
Tirokafteri with goat's cheese, spicy chili peppers, extra virgin olive oil	7.5 
Melitzanosalata Mount Athos-style aubergine salad	7.5
Santorini fava beans puree with caramelized onions and fried caper leaves	7.5
Feta Cheese (PDO) rosemary infused olive oil, oregano	8
Roasted zucchini cannelloni with Domokos katiki cheese and pomegranate balsamic vinegar	8
Greek bruschetta with tomato, cucumber, cottage cheese, olives, basil leaves, olive oil with fresh oregano	11
Veal tongue with green salad, pickled cucumber, capers, extra virgin olive oil, tarragon and salt flakes	11
Octopus carpaccio with avocado and lemon purée	11.5
Shrimp tartare with lime, olive oil, and chives	13
Meze variety for two with products from the land and sea of Halkidiki, Mount Athos eggplant salad, fava, tzatziki, green and black olives, mussels, shrimps, clams, caper leaves, samphire, cherry tomatoes and crispy pita bread	17

Hot Appetizers

Homemade fries with oregano	9
Grilled eggplant with feta cheese, Florina red peppers, garlic, tahini, extra virgin olive oil	11
Crispy zucchinis with feta tzatziki	12
Baked feta with Santorini cherry tomatoes, garlic, Halkidiki olives, sun dried tomatoes, spicy chili oil	12 
Grilled mackerel with fennel salad, pickled onions	12
Fried calamari with saffron aioli	17
Shrimps "saganaki" with feta cheese, peppers, fresh tomato, ouzo	17
Grilled octopus with mustard vinaigrette, fish roe black tarama	19



Salads

Green with lettuce, valerian, rocket, baby spinach, smoked eggplant, caper vinaigrette	12
Fresh salad with bulgur, cucumber, parsley, spring onions, mint, Halkidiki extra virgin olive oil and lemon juice	12
Grilled zucchini with semi-dried cherry tomatoes, basil leaves, a cream of aged gruyère, hazelnuts and black truffle	12
Greek with aromatic tomatoes, cucumber, peppers, onion, feta cheese, sea fennel, carob rusk, Halkidiki olives, wine vinegar and extra virgin olive oil	13.5

Soup

Velouté soup of the day	11
Chicken soup with egg-lemon sauce	13
Bouillabaisse with shrimps, fish, mussels and crayfish bisque	15



Greek specialties

Greek dish of the day (<i>please ask your server for today's options</i>)	14
Pastitsio with sioufichta pasta, ground beef, and truffle-infused graviera cream	15
Greek moussaka	16

Sea food - Catch of the day

Subject to availability / Market price per kilo

****Fresh sea fish**

****Farmed fish**


****Shellfish (mussels, oysters, clams)**

Seafood main courses

Sea bass fillet with shellfish, white wine and lime sauce, parsley and chili	18
Grilled shrimps with toasted bread, garlic infused lemon oil sauce	19
Grilled calamari with saffron infused lemon oil	19
**Black cod with steamed greens, baby carrots and smoked paprika sauce	24
Seafood variety (for 2 people) calamari, octopus, shrimps, grilled potatoes and seasonal vegetables	38.5



Meat main courses

Chicken souvlaki from chicken breast marinated in salt, oregano, pepper, mustard 	18
Soutzoukakia (grilled minced meat patties) with feta cream, smoked paprika, mint, onion, parsley and homemade pickled cabbage	18
Gyros (pork or chicken) with French fries, pita bread, tzatziki, tomato and onions	19
Pork tenderloin with mashed potatoes, black truffle oil and grilled asparagus	21
**Rack of Lamb with grilled baby potatoes, smoked eggplant and rosemary sauce	24
**Black Angus ribeye with caramelized onions and grilled potatoes	28.5

Pasta

Spaghetti (choice of sauce) Fresh tomato Bolognese Carbonara	14.5
Seafood spaghetti cooked in shrimp bisque and tomato sauce	22
Shrimp orzo Tomatoes, shrimp bisque, feta cheese mousse, smoked basil oil	22

Pizza (32cm)

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

Kids menu

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

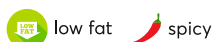
Desserts

Meringues with vanilla cream and raspberry sorbet	7.5
Galaktoboureko (warm milk cream pie) served with ice cream and chopped pistachios	8.5
Chocolate cake with mastic ice cream	8.5

Seasonal fruits

9

*Dishes marked with ** are not part of any included meal offer or voucher and will be charged additionally.*




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

Traditionelles griechisches Tzatziki mit Joghurt, Knoblauch, Gurken, Dill, Olivenöl, Fladenbrot	7.5
Fluffige weiße Taramas mit nativem Olivenöl extra, frisch gepresster Zitrone, gegrillten Brötchen mit Kräuternaromen	7.5
Würziger Käseaufstrich mit Ziegenkäse, scharfer Paprika, extra nativem Olivenöl 	7.5
Melitzanosalata – Athonite-Auberginensalat	7.5
Santorini-Fava-Bohnen-Püree mit karamellisierten Zwiebeln und gebratenen Kapernblättern	7.5
Feta-Käse mit (gU), Olivenöl mit Rosmarin, Oregano	8
Gebratene Zucchini-Cannelloni mit Domokos-Katiki-Käse und Granatapfel-Balsamico-Essig	8
Griechische Bruschetta mit Tomate, Gurke, Frischkäse, Olivenscheiben, Basilikumblättern und Olivenöl mit frischem Oregano	11
Kalbszunge mit grünem Salat, eingelegten Gurken, Kapern, nativem Olivenöl extra, Estragon und Salzflöcken	11
Oktopus -Carpaccio mit Avocado und Zitronenpüree	11.5
Garnelentatar mit Limette, Olivenöl und Schnittlauch	13
Meze-Platte für zwei Personen mit Produkten aus Land und Meer von Chalkidiki, mit Athonite-Auberginensalat, Fava, Tzatziki, grünen und schwarzen Oliven, Muscheln, Garnelen, Venusmuscheln, Kapernblättern, Seefenchel, Kirschtomaten und knusprigen Fladenbrot	17

Warme Vorspeisen

Hausgemachte Pommes Frites mit frischem Oregano	9
Gegrillte Aubergine vom Holzkohlegrill mit Feta, Parika, Knoblauch, Tahini, extra nativem Olivenöl	11
Frittierte Zucchini mit Feta-Tzatziki	12
Gebackener Feta im Ofen mit Santorini-Cherrytomaten, Knoblauch, getrockneter Tomate, Oliven aus Chalkidiki und würzigem Paprikaöl 	12
Gegrillte, geräucherte Makrele mit Fenchelsalat und eingelegter Zwiebel	12
Gebratene Calamari mit Knoblauch-Safran-Creme	17
Gebratene Garnelen "saganaki" mit Fetakäse, Paprika, frischen Tomaten, Ouzo-Aroma	17
Gegrillter Oktopus mit Senfvinaigrette und schwarzen Taramas	19



Salate

Grüner mit Kopfsalat, Baldrian, Rucola, Babyspinat, geräucherter Aubergine und Kapernvinaigret	12
Frischer Salat mit Bulgur, Gurke, Petersilie, Frühlingszwiebeln, Minze, nativem Olivenöl extra aus Chalkidiki und Zitronensaft	12
Gegrillte Zucchini mit halbgetrockneten Kirschtomaten, Basilikumblättern, einer Creme aus gereiftem Gruyère, Haselnüssen und schwarzem Trüffel	12
Griechischer mit aromatischen Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Feta-Käse, Meerfenchel, Johannisbrot-Zwieback, Chalkidiki-Oliven, Weinessig und nativem Olivenöl extra	13.5

Suppen

Velouté-Suppe des Tages	11
Hühnersuppe mit Ei-Zitronensoße 	13
Bouillabaisse mit Garnelen, Schaumfisch, Mischmuscheln und Flusskrebsbiskuit	15

Griechische Spezialitäten

Griechisches Tagesgericht <i>(bitte fragen Sie Ihren Kellner nach den heutigen Angeboten)</i>	14
Pastitsio mit Sioufichta-Nudeln, Rinderhackfleisch und mit Trüffel verfeinerter Graviera-Creme	15
Griechische Moussaka	16

Meeresfrüchte des Tages

*je nach Verfügbarkeit

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


Hauptgerichte mit Meeresfrüchten

Seebarschfilet mit Meeresfrüchten, Weißwein-Limetten-Sauce, Petersilie und Chili	18
Gegrillte Garnelen mit geröstetem Brot, Knoblauch-Zitronenöl-Sauce	19
Gegrillte Calamari mit Kozani-Safran-Zitronen-Ölsoße	19
**Schwarzer Kabeljau mit gedünstetem Gemüse, Babykarotten und geräucherter Paprikasoße	24
Auswahl an Meeresfrüchten auf Backpapier (für 2 Personen) Calamari, Octopus, Garnelen, Sardinen, Gemüse und Grillkartoffeln	38.5

*Gerichte, die mit ** markiert sind, sind nicht Bestandteil der inkludierten Verpflegungsleistungen oder Gutscheine und werden separat berechnet.*



Hauptgerichte mit Fleisch

Hähnchen-Souvlaki Hähnchenbrust aus Hähnchenbrust, mariniert in Salz, Oregano, Pfeffer und Senf		18
Soutzoukakia (gegrillte Hackfleischpastetchen) mit Feta-Creme, geräuchertem Paprikapulver, Minze, Zwiebeln, Petersilie und hausgemachtem Sauerkraut		18
Gyros (Schweinefleisch oder Hähnchen) mit Tzatziki, Pommes Frites, Fladenbrot, Tomaten und Zwiebeln		19
Schweinefilet mit Kartoffelpüree, schwarzem Trüffelöl und gegrilltem Spargel		21
**Lammkarree mit gegrillten Babykartoffeln, geräucherter Aubergine, Rosmarinsauce		24
**Black-Angus-Ribeye mit karamellisierten Zwiebeln und gegrillten Kartoffeln		28.5

Nudeln

Spaghetti (mit Soße nach Wahl) Frische Tomaten Bolognese Carbonara		14.5
Spaghetti mit Meeresfrüchten gekocht in Garnelenbiskuit und Tomatensoße		22
Kritharaki (Orzo Reis) mit Garnelen griechische Tomatensauce, Garnelenfond, Feta-Mousse, geräuchertes Basilikumöl		22

Pizza (32cm)

Margherita-Pizza mit Tomaten, Mozzarella und Kirschtomaten		18
Salami mit Tomate, Mozzarella, Salami		18

Kindermenü

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

Nachspeisen

Baiser mit Vanillecreme und Himbeersorbet		7.5
Galaktobourekó (warmer Milch-Sahne-Kuchen), serviert mit Eis, gehackten Pistazien		8.5
Schokoladenkuchen mit Masticha-Eis		8.5

Saisonal Früchte



9

*Gerichte, die mit ** markiert sind, sind nicht Bestandteil der inkludierten Verpflegungsleistungen oder Gutscheine und werden separat berechnet.*

fettarm  würzig

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