



EL SABOR



Allergens & Notices

Dear Guests,

The foregoing preparations may contain traces of allergenic products, you are kindly requested to inform us in any case of allergy.

Αγαπητοί Επισκέπτες,

Θα σας παρακαλούσαμε να ενημερώσετε ένα μέλος του προσωπικού εάν έχετε αλλεργία σε κάποιο τρόφιμο ή ποτό, πριν παραγγείλετε.



No milk
Χωρίς γάλα



Gluten
Γλουτένη



Eggs
Αυγά



Crustacean
Οστρακοειδή



Fish
Ψάρι



Nuts
Ξηρούς καρπούς



Peanuts
Φιστίκια



Sesame
Σουσάμι



Garlic
Σκόρδο



Onion
Κρεμμύδι



Contains milk
Περιέχει γάλα



Mustard
Μουστάρδα



Soy
Σόγια



Molluscs
Μαλάκια



Hot
Καυτερό



Lupins
Λούπινα



Celery
Σέλινο



Local dish
Τοπικό πιάτο



Diet
Διαίτης



Sulfur dioxide & sulfite
Διοξείδιο του θείου
& νιτρώδες νάτριο



Vegan
Ολική χορτοφαγία



Vegetarian
Χορτοφαγικό



ALL ITEMS ON THIS MENU
ARE INCLUDED IN ALL INCLUSIVE

Antojitos / Appetizers

Ορεκτικά

€

El Sabor Super Food Salad 14.00

Mixed greens, avocado, healthy white quinoa, sweet corn, red kidney beans, orange segments, sliced red onions, fresh cilantro, roasted cashew nuts served with mild spicy tequila dressing with avocado & lime.

Η δική μας σαλάτα με τραγανά πράσινα φύλλα, αβοκάντο, κινόα, καλαμπόκι, κόκκινα φασόλια, πορτοκάλι, κρεμμύδι, φρέσκο κόλιανδρο, καβουρδισμένα κάσιους και σπιτικό ντρέσινγκ από αβοκάντο, τεκίλα και μοσχολέμονο.

with chicken strips 17.00

με λωρίδες από φιλέτο κοτόπουλο.

with grilled tuna steak 19.00

με τόνο στην σχάρα.

Crispy BBQ Chicken Salad 17.00

Handpicked garden greens, golden-fried crispy chicken tenders, shredded carrots, spring onions, roast peppers, tomatoes, tortilla chips, jalapeños, cheddar cheese, mango and sour cream.

Πράσινη σαλάτα με ελαφροτηγανισμένο κοτόπουλο, ψιλοκομμένο καρότο, φρέσκο κρεμμυδάκι, πιπεριές στον φούρνο, ντομάτες, τραγανά πατατάκια από τортίγια καλαμποκιού, πιπεριές «Χαλαπένιος», τυρί τσένταρ, μάνγκο και δροσερή ξινόκρεμα.

Noquear Tacos with Garden Vegetables 15.00

Corn tacos ^{3 pcs} with cheddar cheese, shredded lettuce, red kidney beans & sweet corn, served with sour cream & guacamole.

Τάκος καλαμποκιού με λαχανικά, τυρί τσένταρ, μαρούλι, δροσερή ξινόκρεμα, γουακαμόλε κόκκινα φασόλια & καλαμπόκι.

Noquear Tacos with Chicken strips 16.00

Corn tacos ^{3 pcs} with chicken strips, cheddar cheese, shredded lettuce, red kidney beans & sweet corn, served with sour cream & guacamole.


Τάκος καλαμποκιού με λωρίδες από κοτόπουλο, τυρί τσένταρ, μαρούλι, δροσερή ξινόκρεμα, γουακαμόλε, κόκκινα φασόλια & καλαμπόκι.

Tacco Shell Chili con Carne 17.00

Corn tacos ^{3 pcs} with Beef chili con carne, romaine lettuce, sour cream and orange cheddar, served with sour cream & guacamole.

Τάκος καλαμποκιού με πικάντικο βοδινό κιμά «τσίλι κον κάρνε», μαρούλι, δροσερή ξινόκρεμα, γουακαμόλε και τυρί τσένταρ

Prices include V.A.T & taxes

Prices marked with  are part of the All-Inclusive package
Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις

Τιμές σημειωμένες με  συμπεριλαμβάνονται στο All-Inclusive Πακέτο

Antojitos / Appetizers

Ορεκτικά

€

Alitas de Pollo



10.00 ^{A/I}

Chicken wings marinated in our homemade buffalo sauce.

Φτερούγες απο κοτόπουλο μαριναρισμένες σε πικάντικη σάλτσα «Buffalo».

Piele De Patatas

5.50 ^{A/I}

Half potato with your choice of topping...

Πατάτα κομμένη στην μέση με γέμιση της επιλογής σας...

Bacon & Cheese, topped with Sour Cream



Μπέικον & τυρί με δροσερή ξινόκρεμα.

Chilli con Carne with Sour Cream & Guacamole



Τσίλι κον Κάρνε, με ξινόκρεμα και σπιτική σάλτσα γουακαμόλε.

Volcano Nachos



15.00 ^{A/I}

Corn tortilla chips with chili con carne topped with spicy cheddar cheese sauce served with guacamole & sour cream.

Πατατάκια από τортίγια καλαμποκιού με γέμιση απο πικάντικο βοδινό κιμά, πικάντικο λιωμένο τσένταρ, σερβίρετε με σάλτσα γουακαμόλε και δροσερή ξινόκρεμα.

Combo Platter for 2



20.50 ^{A/I}

Combination of our most popular items in one-platter, nachos, buffalo chicken wings, mozzarella sticks, onion rings & fried potato.

Συνδυασμός απο παραδοσιακές Μεξικάνικες γεύσεις, νάτσος, φτερούγες κοτόπουλου, πατάτες τηγανητές, τηγανητά μπουτσουνάκια μοτσαρέλας και ροδέλες κρεμμυδιού.

Prices include V.A.T & taxes

Prices marked with ^{A/I} are part of the All-Inclusive package
Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις

Τιμές σημασμένες με ^{A/I} συμπεριλαμβάνονται στο All-Inclusive Πακέτο

Especialidades Mexicanas Tradicionales

Traditional Mexican Specialities / Μεξικάνικες Συνταγές

€

Volcano Burrito 17.50

Oven-baked tortilla stuffed with rice, topped with cheddar cheese, garnished with guacamole, "Pico de Gallo" & sour cream, served with crispy salad

With choice of :

Τορτίγια στο φούρνο με ρύζι και τυρί, σερβίρετε με γουακαμόλε, παραδοσιακή σάλτσα

«Pico de Gallo», δροσερή ξινόκρεμα, και τραγανή σαλάτα

Επιλέξτε την γέμιση της αρεσκείας σας ανάμεσα απο :

Chilli con Carne

Τσίλι κον Κάρνε

Vegetables

Λαχανικά

Fajitas Wraps

Choose your favourite fajita...

seared bell peppers, Spanish onions, guacamole, sour cream, "Pico de Gallo", cheddar cheese, with choice of...

Η ουσία είναι μια φαχίτας, σερβίρεται με πιπεριές, Ισπανικά κρεμμύδια, γουακαμόλε,

δροσερή ξινόκρεμα, σάλτσα «Pico de Gallo» και τυρί τσένταρ,

Επιλέξτε την αγαπημένη σας γέμιση...

Vegetables 15.00

Με λαχανικά

Crispy Chicken Strips 16.50

Με τραγανές λωρίδες απο κοτόπουλο

Beef 19.00

Με βοδινό

Chimichanga Suiza

Crispy-fried tortillas stuffed with chorizo, bell peppers & red onions covered with melted cheddar cheese, served with guacamole, sour cream grilled corn on the cob & salad with choice of...

Τραγανές τηγανητές τορτίγιες γεμιστές με λουκάνικο «τσορίθο», πιπεριές, κόκκινα

κρεμμύδια και λιωμένο τυρί τσένταρ, σερβίρονται με «γουακαμόλε», δροσερή ξινόκρεμα,

σαλάτα και καλαμπόκι στη σχάρα.

Επιλέξτε την αγαπημένη σας γέμιση...

Crispy Chicken Strips 16.50

Με τραγανές λωρίδες απο κοτόπουλο

Beef 19.00

Με βοδινό

Beef burger 250 gr 17.50

Homemade grilled beef burger in a brioche bun, served with french fries, salad & chipotle mayonnaise

Enrich with : caramelized onions / bacon/ cheddar cheese / fried egg

Σπιτικό βοδινό μπιφτέκι ψημένο με μαεστρία στη σχάρα σε ψωμάκι μπριός σερβίρετε με

πατάτες τηγανητές, σαλάτα και την δική μας συνταγή πικάντικης μαγιονέζας.

Προσθέστε : καραμελωμένα κρεμμύδια / μπέικον / τυρί τσένταρ / τηγανητό αυγό

Platos Principales / Main Courses

Κυρίως Πιάτα

€

Chicken Brochettes  **18.50** 

with bell peppers & onions served with salad

Κοτόπουλο σουβλάκι με χρωματιστές πιπεριές & κρεμμύδι, σερβίρετε με σαλάτα

with choice of Rice or fried potatoes

Με επιλογή απο ρύζι ή πατάτες τηγανητές

Diablo Pork Fillet  **21.00** 

Seared pork loin on a bed of caramelized onions with grilled potatoes flavoured with Mediterranean herbs & mild spiced creamy sauce.

Χοιρινό φιλέτο με τραγανή κρούστα σε καραμελωμένα κρεμμύδια, πατάτες στην σχάρα αρωματισμένες με Μεσογειακά βότανα και πικάντικη κρεμώδης σάλτσα.

Pork Spare ribs  **19.00** 

Slow cooked spare ribs covered with smoked BBQ sauce, potatoes wedges, coleslaw salad and corn on the cob.

Σιγοψημένα χοιρινά παϊδάκια με καπνιστή σάλτσα μπάρμπεκιου, χωριάτικες πατάτες, λαχανοσαλάτα κόσλοου και καλαμπόκι.

Pulled Beef Brisket  **23.00** 

Slow cooked premium beef brisket with asparagus, mashed potato, cherry tomatoes & forest mushroom sauce scented with truffles.

Σιγοψημένο μοσχάρισιο στήθος εκλεκτής ποιότητας με σπαράγγια, πουρέ πατάτας, ντοματίνια και σάλτσα απο μανιτάρια του δάσους αρωματισμένη με τρούφα.

Chili Lime baked Salmon  **23.00** 

Premium Norwegian fillet of salmon baked with chili, lime, vermouth and ginger served with buckwheat, spinach, mushrooms, broccoli, roasted almonds and avocado salsa.

Φιλέτο σολομού στον φούρνο με τσίλι, μοσχολέμονο, βερμούτ και πιπερόριζα, σερβίρετε με σπανάκι, φαγόπυρο, μανιτάρια, μπρόκολο καβουρδισμένα αμύγδαλα και την παραδοσιακή Μεξικάνικη σάλτσα "avocado"

Gambas all Ajillo / Grilled King Prawns  **24.00** 

Grilled king prawns marinated with smoked paprika, garlic, virgin olive oil served with wild rice and seasonal vegetables.

Γαρίδες στην σχάρα μαριναρισμένες με πάπρικα, σκόρδο και εξαιρετικής ποιότητας παρθένο ελαιόλαδο, σερβίρονται με ρύζι και λαχανικά εποχής.

Pasta / Las Pastas

€

Ζυμαρικά

Penne Enchilada       15.00 

Penne baked with vegetables, enchilada sauce & melted cheese.

Ζυμαρικά πέννε στον φούρνο με λαχανικά και την παραδοσιακή Μεξικάνικη σάλτσα ντομάτας εντσιλάδα σερβίρονται με κρούστα απο λιωμένο τυρί.

Penne Chilli con Carne       15.00 

Penne with chilli con carne, gratinated with cheese.

Ζυμαρικά πέννες με τσίλι κον κάρνε & κρούστα απο τυρί.

Postres / Desserts

€

Επιδόρπια

Mexican apple pie     8.00 

with roasted walnuts and Crème Anglaise flavoured with gold Tequila

Μηλόπιτα με καρβουδισμένα καρύδια και κρέμα βανίλιας «Μαδαγασκάρης» αρωματισμένη με παλαιωμένη τεκίλα.

Crunchy Churros     8.00 

with caramelized peanuts served with chocolate ice cream and caramel sauce

Τραγανά Μεξικάνικα τσούρος με καραμελωμένα φυστίκια σερβίρονται με παγωτό σοκολάτας και σάλτσα καραμέλας.

Mexican cinnamon brownies    8.00 

served with vanilla ice cream

Μπράουνις με κανέλα και παγωτό βανίλια.

Chocolate praline tortilla    8.00 

with caramel sauce and oreo crumble.

Τορτίγια γεμιστή με πραλίνα σοκολάτας, σάλτσα καραμέλας και μπισκότα «Ορέο».

Ice Cream Selection / 3 Scoops  5.00 

Επιλογή από Παγωτό / 3 μπάλες

Please ask for available flavours

Παρακαλούμε ρωτήστε για τις διαθέσιμες γεύσεις.


Fresh Seasonal Fruits 7.00 

Φρέσκα φρούτα εποχής

Prices include V.A.T & taxes

Prices marked with  are part of the All-Inclusive package

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις

Τιμές σημασμένες με  συμπεριλαμβάνονται στο All-Inclusive Πακέτο

Beverage List

€

Draught Beers & Ciders

Carlsberg ^{25cl}	3.00	A/B
Keo (Local) ^{25cl}	3.00	A/B
Carlsberg Alcohol Free ^{33cl} (0.0)	4.00	A/B
Corona 33 cl	5.00	
Somersby 33 cl	5.00	

Liquers ^{4cl}

Filfar (Orange Liqueur)	6.50	
Limoncello (Lemon Liqueur)	6.50	

Eaux de Vie ^{4cl}

Zivania (Local)	5.00	A/B
Grappa Venetta	6.50	

Digestives ^{4cl}

Jägermeister	6.50	
Fernet Branca	6.50	

Soft Drinks ^{25cl}

Pepsi	3.50	A/B
Diet Pepsi	3.50	A/B
7Up	3.50	A/B
Diet 7Up	3.50	A/B
Ivi Orange	3.50	A/B
Soda Water	3.50	A/B
Ice Tea	3.50	A/B
<i>Lemon or Peach</i>		
Juices	3.50	A/B
<i>Orange, Apple, Pineapple, Cranberry, Peach, Tomato</i>		

Water

Acqua Panna Imported Still Water 50cl	3.00	
Zagori Imported Still Water 100 cl	3.50	
Acqua Panna Imported Still Water 100cl	4.50	
Souroti Imported Sparkling Water 25cl	3.00	A/B
S. Pellegrino Imported Sparkling Water 75cl	4.50	

Hot Beverages

Instant Coffee	4.00	A/B
Filter Coffee	5.00	A/B
Espresso	3.50	A/B
Double Espresso	4.50	A/B
Americano	4.50	A/B
Cappuccino	5.00	A/B
Café Latte	5.00	A/B
Tea Selection	4.00	A/B
<i>English Breakfast / Earl Grey / Jasmine / Green / Mint / Peppermint / Chamomile</i>		

WINE LIST

A toast to you!

We invite you to explore
and enjoy our wine selection.

From bold and velvety reds to crisp and refreshing
whites, each glass poured is an invitation to savour
the art and passion of wines.

Cheers to an unforgettable dining
experience at




RESTAURANT

CHAMPAGNE & SPARKLING WINES BY THE GLASS

All-Inclusive

€

BLANC


Selected House Sparkling Wine. ^{15cl}	6.50	
France		
Prosecco "Zardetto" Brut DOC. ^{20cl}	11.50	9.50
Italy		
Elegant bubbles mingle with floral freshness and aromas of apricots and citrus.		
Moët & Chandon Brut. ^{20cl}	37.00	30.00
France		
The body of Pinot Noir, the suppleness of Pinot Meunier and the finesse of Chardonnay.		

ROSE

Selected House Sparkling Wine. ^{15cl}	6.50	
France		

CHAMPAGNE & SPARKLING WINES BOTTLE 75CL

BLANC

Selected House Sparkling Wine. A lively fruity inspired sparkling wine.	25.00	
France		
Prosecco "Zardetto" Brut DOC.	39.00	32.00
Italy		
Elegant bubbles mingle with floral freshness and aromas of apricots and citrus. Glera 85% Pinot Bianco & Chardonnay 15%		
Moët & Chandon Brut.	125.00	110.00
France		
The body of Pinot Noir, the suppleness of Pinot Meunier and the finesse of Chardonnay. Pinot Noir 40% Pinot Meunier 40% Chardonnay 20%		
Ruinart Brut	135.00	120.00
France		
A delicate Champagne with aromas of apricots, hazelnuts and fresh almonds. Pinot Noir 45% Pinot Meunier 15% Chardonnay 40%		
Dom Perignon	500.00	450.00
France		
An aromatic bouquet marked by notes of tropical fruits, for this pioneer Champagne. Pinot Noir 40% Pinot Meunier 40% Chardonnay 20%		

CHAMPAGNE & SPARKLING WINES BOTTLE 75CL

All-Inclusive

ROSE

€

€

Selected House Sparkling Wine

25.00



France

A lively fruity inspired sparkling wine.

Prosecco "Zardetto" Brut DOC

39.00

32.00

Italy

Fruity nose of golden apple, white peach and small berries interplaying with floral notes.

Glera 85% | Pinot Noir 15%

Moët & Chandon Brut

140.00

125.00

France

The juicy, persistent intensity of berries with the fleshiness and firmness of peaches.

Pinot Noir 40% | Pinot Meunier 30% | Chardonnay 30%

Ruinart Brut

165.00

140.00

France

Intense aromas of tropical fruits such as pomegranate, lychee and guava.

Pinot Noir 55% | Chardonnay 45%

WINES BY THE GLASS 18.7CL

WHITE

Anthea "Loel Winery."

6.00



Cyprus

A combination of indigenous & foreign grape varieties, a light wine with delicate aromas.

Aphrodite "KEO Winery."

6.00



Cyprus

Classic, crisp, dry white wine with a delicate aroma of fresh cut hay and stone fruits.

Thisbe Semi-Dry "KEO Winery."

6.00



Cyprus

A fresh palate of apples and grapefruits.

St. Panteleimon Semi-Sweet "KEO Winery."



6.00



Cyprus

Refreshing with a floral bouquet and a palate of stone fruits and citrus.

WINES BY THE GLASS 18.7CL

	€	All-Inclusive €
WHITE		
Xynisteri "Tsangarides Winery." Cyprus A delightfully crispy and fruity wine, lightly flavoured with apples, apricots and lemons.	6.50	5.50
Sauvignon Blanc "Aes Ambelis." Cyprus A balanced, fresh wine with vibrant acidity & aromas of ripe tropical fruits.	8.00	6.50
Sauvignon Blanc "Lapostolle." Chile Aromas of fresh herbs, cucumbers and pears with floral notes.	9.00	7.50
ROSE		
Anthea Semi-Dry "Loel Winery." Cyprus A combination of indigenous & foreign grape varieties, light with a pleasant after taste.	6.00	
Coeur de Lion "KEO Winery." Cyprus A wine with a pleasing bouquet of strawberries, a palate of black cherries and peaches.	6.00	
Shiraz Rose "Tsangarides Winery." Cyprus Fragrant palette of ripe strawberries, blackberries and pomegranates.	6.50	5.50

WINES BY THE GLASS 18.7CL

All-Inclusive

€

€

RED

Anthea "Loel Winery."

6.00



Cyprus

A combination of indigenous and foreign grape varieties, with a pleasant aroma and well-balanced taste.

Othello "KEO Winery."

6.00



Cyprus

A wine with rich berry-fruit aroma and a soft full palate, made with grapes from the Limassol and Paphos districts.

Tou Pappou "Krasopoulin Winery."

6.00



Cyprus

A full-bodied wine with flower aromas, its acidity and minerality are distinctive in its long finish.

Agios Efrem "Tsangarides Winery."

6.50

5.50

Cyprus

A lightly spiced wine with an aroma of berries.

Merlot "Lapostolle."

9.00

7.50

Chile

Expressive nose of blackberries, thyme & black pepper, ideal with pasta with tomato sauce or spicy dishes.

WHITE WINES 75CL

CYPRUS

	€	All-Inclusive €
<p>Anthea "Loel Winery." A combination of indigenous and foreign grape varieties, light with a delicate aroma.</p>	24.00	
<p>Aphrodite "KEO Winery." Classic, crisp, dry white wine with a delicate aroma of freshly cut hay and stone fruits. Xynisteri 100%</p>	24.00	
<p>Thisbe Semi-Dry "KEO Winery." A fresh palate of apples and grapefruits. Soultanina 100%</p>	24.00	
<p>St. Panteleimon Semi-Sweet "KEO Winery." A combination of indigenous white grape varieties, refreshing with a floral bouquet and a palate of stone fruits and citrus.</p>	24.00	
<p>Xynisteri "Tsangarides Winery." A delightfully crispy and fruity wine, lightly flavoured with apples, apricots and lemons. Xynisteri 100%</p>	26.00	21.00
<p>Persefoni Semi-Dry "Kolios Winery." Attractive, bright colour with green reflections, flavoured with exotic fruits hints. Xynisteri 100%</p>	26.00	21.00
<p>Petritis "Kyperounda Winery." A wine with few oak notes that result from its partial maturing in selected oak barrels. Xynisteri 100%</p>	27.50	22.50
<p>Sauvignon Blanc "Aes Ambelis." A balanced, fresh wine with vibrant acidity and aromas of ripe tropical fruits. Sauvignon Blanc 100%</p>	31.00	25.00
<p>Semillon & Sauvignon Blanc "Zambartas Winery." This wine is partly barrel fermented and has an intense and complex aromatic bouquet of blossoms, fruit and sweet spices. Semillon 70% Sauvignon Blanc 30%</p>	32.00	26.00

WHITE WINES 75CL

€ All-Inclusive
€

GREECE

Black Sheep "Nico Lazaridi."

Pronounced aromas of lime, lychee, grapefruit, peach and nectarine.

Sauvignon Blanc 60% | Semillon 20% | Vidiano 20%

32.00

26.00

Ovilos "Ktima Biblia Chora."

An outstanding barrel-fermented wine with layers of complexity, spicy fruitiness and long ageing potential.

Assyrtiko 50% | Semillon 50%

75.00

65.00

FRANCE

Chardonnay "Domaine de Bachellery."

Rich & full bodied on the palate with aromas of peach and banana.

Chardonnay 100%

28.00

23.00

Chablis "Louis Jadot."

An iconic Chardonnay, with stony character and fresh acidity.

Chardonnay 100%

65.00

55.00

Sancerre AOP "J. De Villebois."

An intense bouquet and a flavorful palate.

A New World style Sancerre, yet true to its unique terroirs.

Sauvignon Blanc 100%

65.00

55.00

ITALY

Pinot Grigio "S. Osvaldo."

Characteristic aromas of tropical fruits, pears and citrus fruits with a long aftertaste.

Pinot Gris 100%

29.00

24.00

CHILE

Sauvignon Blanc "Lapostolle."

Aromas of fresh herbs, cucumbers and pears with floral notes.

Sauvignon Blanc 100%

33.00

28.00

NEW ZEALAND

Sauvignon Blanc Marlborough "Matua Valley."

Tropical aromas of grilled pineapple, passion fruit and citrus fruits.

Sauvignon Blanc 100%

37.00



30.00

All-Inclusive
€

ROSE WINES 75CL

€

CYPRUS

Coeur de Lion "KEO Winery." A combination of indigenous grape varieties with a pleasing bouquet of strawberries and palate of black cherries and peaches.	24.00	
Anthea Semi-Dry "Loel Winery." A combination of indigenous & foreign grape varieties, light with a pleasant aftertaste.	24.00	
Shiraz Rose "Tsangarides Winery." Fragrant palette of ripe strawberries, blackberries and pomegranates. Shiraz 100%	25.00	20.50
Eros Maratheftiko "Ezousa Winery." A summer wine with notes of roses, cherries & jasmine. Maratheftiko 100%	26.00	21.00
Rose "Zambartas Winery." Expressive aromas of red fruits, pomegranate and roses. 80% Lefkada 20% Cabernet Franc	35.00	28.50
Valentina Semi-Sweet "Fikardos Winery." A blended semi sweet wine that pairs nicely with food equally sweet or spicy. Mataro 20% Shiraz 20% Cab. Sauvignon 20% Carignan Noir 20% Cab. Franc 20%	26.00	21.00

GREECE

Black Sheep "Nico Lazaridi." Delicate aromas of citrus, botanical notes, strawberry and tomato leaves. Xinomavro 60% Syrah 40%	33.00	27.00
---	-------	-------

FRANCE

Caprice de Clementine Les Roses "Chateau les Valentines." A wine with grape varieties from Provence, ideally served with Mediterranean Cuisine. Grenache 50% Cinsault 50%	42.00	34.00
Miraval "Côtes de Provence Rosé." An intense nose, dominated by white flowers, red fruits and notes fresh morello cherries. Grenache 20% Cinsault 20% Syrah 20% Tibouren 20% Rolle 20%	75.00	65.00

CHILE

Le Rosé "Lapostolle." Fresh aromas of red berries, red currant with flowers and white peach at the finish. Cinsault 39% Grenache 32% Syrah 22% Mourvèdre 7%	34.00	28.00
--	-------	-------

RED WINES 75CL

All-Inclusive

€

€

CYPRUS

Anthea "Loel Winery."

A combination of indigenous & foreign grape varieties, with a pleasant aroma and well-balanced taste.

24.00



Othello "KEO Winery."

A combination of indigenous red grape varieties with a rich berry-fruit aroma and a soft full palate, made from grapes coming from the Limassol and Paphos district.

24.00



Tou Pappou "Krasopoulin Winery."

A wine from local "Mavro" grapes, with a full body and flower aromas. Its acidity and minerality are distinctive in its long finish.

Mavro 100%

24.00



Agios Efrem "Tsangarides Winery."

A lightly spiced wine with aromas of berries.

Cabernet Sauvignon 40% | Mataro 40% | Shiraz 20%

25.00

20.50

Saint Fotios "Kolios Winery."

The local grape Maratheftiko with smooth, velvet taste and soft tannins.

Maratheftiko 100%

26.00

21.00

Andesitis "Kyperounda Winery."

A blended wine with aromas of red fruits and spices which pairs well with spicy pasta, red meats and semi-hard cheeses.

Cabernet Sauvignon 30% | Grenache 20% | Lefkada 10% | Shiraz 40%

28.00

23.00

Omiros "Aes Ambelis Winery."

The indigenous grape Maratheftiko with a silky character & aromas of figs & walnuts.

Maratheftiko 100%

34.00

28.00

Shiraz & Merlot "Kolios Winery."

A 12-month aged wine with aromas of vanilla, tobacco and spices.

Shiraz 50% | Merlot 50%

34.00

28.00

Psila Klimata "Kyperounda Winery."

An oaked Cabernet Sauvignon in barrels for 12 months, rich and full bodied.

Cabernet Sauvignon 100%

38.00

31.00

RED WINES 75CL

GREECE

Black Sheep "Nico Lazaridi."

Intense aromas of mature red fruits, plum and hints of pepper.

Syrah 60% | Merlot 40%

€

35.00

All-Inclusive

€

28.50

Ovilos "Ktima Biblia Chora."

A wine with aromas of gooseberries, herbs vanilla and cedar.

Cabernet Sauvignon 100%

87.00

77.00

FRANCE

Bourgogne "Château de Dracy Albert Bichot."

A medium-bodied wine with plump fruitiness and silky texture.

Pinot Noir 100%

55.00

46.00

ITALY

Valpolicella DOC Superiore "Zenato." ½ Bottle

On the nose, it delivers delicate hints of almond and violet.

Corvina Veronese 85% | Rondinella 10% | Corvinone 5%

22.00

19.50

Montepulciano d' Abruzzo DOC "Velenosi."

Fresh with currants, strawberries and raspberry hints.

Montepulciano d' Abruzzo 100%

28.00

23.00

Valpolicella DOC Superiore "Zenato."

On the nose, it delivers delicate hints of almond and violet.

Corvina Veronese 85% | Rondinella 10% | Corvinone 5%

38.00

32.00

Chianti Classico "Castello di Gabbiano" D.O.C.G Tuscany.

A Sangiovese based wine with aromas of violets and cherries.

Sangiovese 100%

40.00

33.00

Barbaresco "Marrone."

A wine from Piedmont with characteristic nose of red fruits and dark spices.

Nebbiolo 100%

85.00

75.00

ARGENTINA

Malbec Reserva "Bodega Norton."

Aromas of ripped black fruits, notes of violets & tobacco.

48.00

40.00

Malbec 100%

All-Inclusive

€

RED WINES 75CL

€

CHILE

Merlot "Lapostolle."

Expressive nose of blackberries, thyme & black pepper.

Merlot 100%

35.00

29.00

NEW ZEALAND

Pinot Noir "Marlborough Matua Valley."

Bright and energetic to taste with aromas of sweet cherries and strawberries.

Pinot Noir 100%

41.00

33.00

DESSERT WINES 7CL

Commandaria "St John's Keo Winery."

A dessert wine as rich as its history, with notes of honey, herbs, vanilla and spices.


6.00

A/I

All prices are inclusive of service charges & V.A.T

Prices marked with  are part of the All-Inclusive package.

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις.

Τιμές σημασμένες με  συμπεριλαμβάνονται στο All-Inclusive πακέτο.

