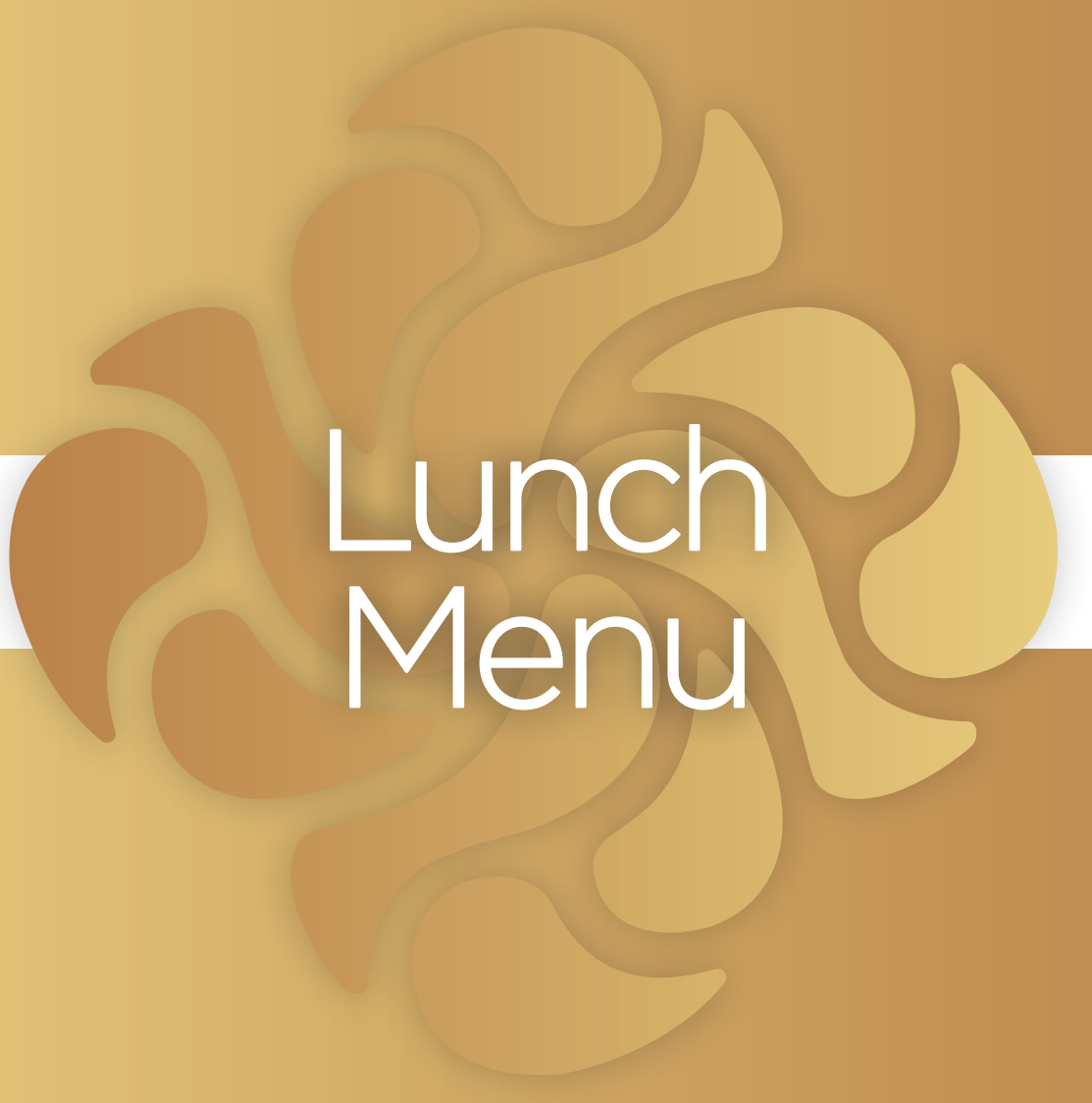




Lunch Menu

Sea  Breeze

BEACH RESORT SANTORINI

CURIO COLLECTION
by Hilton™

Ορεκτικά και Σαλάτες Starters and Salads

Καλάθι ψωμιού Bread Basket

Ποικιλία Παραδοσιακών και Προζυμένιων Ψωμιών Φρυγανισμένα με Ελαιόλαδο | Ανθός Αλατιού | Φρέσκια Ρίγανη
Variety of Traditional and Sourdough Bread Toasted with Olive Oil | Sea Salt Flakes | Fresh Oregano

Carpaccio Τόνου Tuna Carpaccio

Μαριναρισμένος σε Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο | Μοσχολέμονο | Φύλλα Ρόκας | Κρέμα Αβοκάντο
Marinated in Extra Virgin Olive Oil | Lime | Rocket Leaves | Avocado Cream

Τοματοκεφτέδες Tomato Fritters

Λιαστή Τομάτα | Μαγιονέζα με Πράσινο Κάρι
Sundried Tomato | Green Curry Mayonnaise

Τηγανητό Καλαμάρι Fried Calamari

Καλαμάρι | Κρέμα Μαύρου Σκόρδου
Calamari | Black Garlic Cream

Λαβράκι Εσπεριδοειδών Citrus-Marinated Sea Bass

Λαβράκι Μαριναρισμένο με Κουμκουάτ | Ανάμεικτα Εσπεριδοειδή | Αχλάδι
Sea Bass Marinated with Kumquat | Mixed Citrus Fruits | Pear

Αρωματικές Πατάτες Aromatic Baby Potatoes

Πατάτες Baby | Κρούστα Αρωματικών Βοτάνων | Παρμεζάνα
Baby Potatoes | Herb Crust | Parmesan Cheese

Γραβιέρα σε Κρούστα **Fried Graviera Bites**

Γραβιέρα Τηγανιτή με Κρούστα Ξηρών Καρπών | Σάλτσα από Φρούτα του Πάθους
Fried Graviera with Nut Crust | Passion Fruit Sauce

Τριλογία **Greek Dips Trilogy**

Λευκός Ταραμάς με Τριμμένο Αυγοτάραχο | Καπνιστή Μελιτζανοσαλάτα με Αρωματικά
Τυροκαυτερή με Ψητή Πιπεριά & Καπνιστή Τομάτα
White Tarama with Grated Bottarga | Smoked Eggplant Dip with Herbs
Spicy Feta Spread with Roasted Pepper & Smoked Tomato

Τζατζίκι Μαύρου Σκόρδου **Black Garlic Tzatziki**

Στραγγιστό Πασούρτι | Αγγούρι | Μαύρο Σκόρδο | Ελαιόλαδο
Strained Yogurt | Cucumber | Black Garlic | Olive Oil

Πλευρώτους με Ταχίνι **Pleurotus with Tahini Cream**

Μανιτάρι Πλευρώτους Τηγανιτό | Κρέμα από Ταχίνι | Πάπρικα
Fried Pleurotus Mushroom | Tahini Cream | Paprika

Χωριάτικη Σαλάτα **Greek Village Salad**

Τοματίνια | Κρεμμύδι Πίκλα | Ελιές Καλαμών | Μους Φέτας
Cherry Tomatoes | Pickled Onion | Kalamata Olives | Feta Mousse

Σαλάτα Κινόα με Γαρίδες **Quinoa Shrimp Salad**

Κινόα | Αβοκάντο | Οξύμελο | Μαριναρισμένες Γαρίδες Κοιλιάδας
Quinoa | Avocado | Honey-Vinegar Glaze | Marinated Valley Shrimps

Σαλάτα Οσπρίων με Απάκι **Legume Salad with Apaki**

Όσπρια | Καπνιστό Απάκι | Μοσχολέμονο | Φρέσκα Βότανα
Legumes | Apaki (Smoked Pork) | Lime | Fresh Herbs

Κυρίως Πιάτα

Main Courses

Ριζότο Αστακού Lobster Risotto

Ριζότο με Ζωμό Οστρακοειδών | Καραμελωμένα Τοματίνια | Λάδι Σησαμιού
Shellfish Broth Risotto | Caramelized Cherry Tomatoes | Sesame Oil



Ροφομακαρονάδα Grouper Pasta

Ροφός | Ζωμός Ψαριού | Φρέσκα Ζυμαρικά | Νότες Λεμονιού
Grouper | Fish broth | Fresh Pasta | Hints of Lemon



Κρητικά Σκιουφιχτά Cretan Skioufihta

Σκιουφιχτά Ζυμαρικά | Καπνιστό Απάκι | Λιαστή Τομάτα | Ελιά | Βασιλικός | Παλαιωμένη Γραβιέρα
Διαθέσιμη vegetarian επιλογή χωρίς απάκι
Skioufihta Pasta | Smoked Pork (Apaki) | Sun-Dried Tomato | Olive | Basil | Aged Graviera Cheese
Vegetarian option available without Apaki



Αρνίσιο Κότσι Lamb Shank

Κότσι Αρνιού | Μάραθος | Σέλινο | 12 Ώρες Μαγείρεμα
Lamb Shank | Fennel | Celery | 12-Hour Cooking



Κοτόπουλο Σχάρας / Grilled Chicken

Στήθος Κοτόπουλου Σχάρας | Ανάμεικτα Λαχανικά | Πικάντικο Λαδολέμονο
Grilled Chicken Breast | Mixed Vegetables | Spicy Lemon-Olive Oil Dressing

Ribeye Black Angus

Μπριζόλα Ribeye Black Angus | Τραγανές Αρωματικές Πατάτες
Ribeye Black Angus Steak | Crispy Herbed Potatoes



Σολομός Σχάρας



Grilled Salmon

Φιλέτο Σολομού Σχάρας | Κρέμα Σέλινου | Σαλάτα από Κόκκινα Φασόλια
Grilled Salmon Fillet | Celery Root Purée | Red Bean Salad



Ριζότο Ρεβιθιού με Λαβράκι



Chickpea Risotto with Seabass

Ριζότο από Ρεβίθια | Φιλέτο Λαβρακιού Σχάρας | Λάδι Αρωματικών
Chickpea Risotto | Grilled Seabass Fillet | Herb-Infused Oil



Φρέσκα Ψάρια



Fresh Fish

Ημερήσια Επιλογή Φρέσκων Ψαριών | Ψημένα στη Σχάρα ή σε Κρούστα Χοντρού Αλατιού
Daily Selection of Fresh Fish | Grilled or Baked in a Salt Crust

Όλα τα ψάρια συνοδεύονται με

All fish are served with

Βραστά Λαχανικά / Boiled Vegetables

Τρυφερά Βλίτα | Κολοκυθάκια | Πατάτες | Καρότα
σερβιρισμένα με Αγνό Παρθένο Ελαιόλαδο & Ανθό Αλατιού
Tender Amaranth Greens | Zucchini | Potatoes | Carrots
dressed with Extra Virgin Olive Oil & Sea Salt Flakes

ή/or

Λαχανικά Σχάρας / Grilled Vegetables

Μελιτζάνα | Πράσινη & Κόκκινη Πιπεριά | Λευκά Μανιτάρια | Γλυκιά Κολοκύθα
σερβιρισμένα με Καραμελωμένο Βαλσάμικο
Eggplant | Green & Red Pepper | White Mushrooms | Sweet Pumpkin
served with Caramelized Balsamic Glaze

Επιδόρπια

Desserts

Κρεμώδες Τιραμισού Creamy Tiramisu

Ελαφρύ άρωμα Καφέ | Νότες Σοκολάτας
Delicate Coffee Aroma | Hints of Chocolate



Γαλακτομπούρεκο Galaktoboureko

Κρέμα Βανίλιας | Σιρόπι Passion Fruit
Vanilla Custard | Passion Fruit Syrup



Namelaka Σοκολάτας Chocolate Namelaka

Ναμελάκα με απαλή Κρέμα Σοκολάτας | Έξτρα Παρθένο Ελαιόλαδο | Ανθός Αλατιού
Namelaka with Silky Chocolate Cream | Extra Virgin Olive Oil | Sea Salt Flakes

Οι τιμές είναι σε ευρώ, περιλαμβάνουν υπηρεσίες και ΦΠΑ
Prices in Euro – Service and VAT included

Παρακαλούμε ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες ώστε να εξασφαλίσουμε μια ασφαλή και ευχάριστη γαστρονομική εμπειρία!

Please inform us of any allergies to ensure a safe and delightful dining experience!



VEGETARIAN



CONTAINS
GLUTEN



CONTAINS
NUTS



CONTAINS
MILK



CONTAINS
EGGS



CONTAINS
MILK & EGGS



CONTAINS
CRUSTACEAN



CONTAINS
MOLLUSCS



CONTAINS
FISH



CONTAINS
CELERY



CONTAINS
SOY



CONTAINS
MUSTARD

Food and beverage allergy information: Certain dishes and beverages may contain one or more of the 14 allergens designated by EU Regulation No. 1169/2011. The designated allergens and products are: 1. Cereals containing gluten, 2. Crustaceans, 3. Eggs, 4. Fish, 5. Peanuts, 6. Soybeans, 7. Milk, 8. Nuts, 9. Celery, 10. Mustard, 11. Sesame seeds, 12. Sulphur dioxide and sulphites, 13. Lupin beans, 14. Molluscs. Please consult the appropriate documentation that will be provided by our staff upon request. We cannot guarantee the total absence of allergens in all of our dishes and beverages.