

In Room Dining Menu



Sea  Breeze

BEACH RESORT SANTORINI

CURIO COLLECTION
by Hilton™

All Day Flavours | 11:00-18:00

Signature Pizzas

(48h fermented dough - stone baked)

Pizza Margherita

Tomato Sauce | Mozzarella Di Bufala | Fresh Basil
Σάλτσα | Mozzarella Di Bufala | Φρέσκος Βασιλικός

Burrata & Mortadella

Burrata | Mortadella Bologna | Aegina Pistachio | Basil Pesto
Burrata | Mortadella Bologna | Φιστίκι Αιγίνης | Πέστο Βασιλικού

Truffle Mushroom

Mushroom Cream | Portobello | Shimeji | Fresh Black Truffle
Κρέμα Μανιταριών | Portobello | Shimeji | Φρέσκια Τρούφα

Carbonara

Mozzarella | Pancetta | Pecorino Cream | Egg Yolk
Mozzarella | Πανσέτα | Κρέμα Pecorino | Κρόκος Αυγού

Sandwiches & Street Food

(Freshly baked artisanal breads)

Panuzzo Prosciutto e Mozzarella

Mozzarella Di Bufala | Parma Prosciutto | Rocket
Mozzarella Di Bufala | Prosciutto Parma | Ρόκα

Beef Burger (Black Angus)

Cheddar | Bacon Marmalade | House Sauce in Brioche
Cheddar | Bacon Μαρμελάδα | House Sauce σε Brioche

Club Sandwich

Chicken | Crispy Bacon | Tomato | Egg Mayo
Κοτόπουλο | Τραγανό Bacon | Τομάτα | Egg Mayo

Ribeye Sandwich

Thin Sliced Ribeye | Basil Pesto Horseradish
Ribeye σε Λεπτές Φέτες | Pesto Horseradish

Classic Toast

Smoked Turkey | Cheese | Crispy Potato Flakes
Καπνιστή Γαλοπούλα | Τυρί | Τραγανές Πατάτες Flakes

All Day Flavours | 11:00-18:00

Salads & Greens

Caesar Experience

Chicken | Crisp Gem Lettuce | Graviera | Homemade Dressing
Κοτόπουλο | Τραγανές Καρδιές Μαρουλιού | Γραβιέρα | Χειροποίητο Dressing

Flatbreads & Shareables

Garlic Flatbread

Garlic Confit | Mozzarella | Parmesan
Σκόρδο Confit | Mozzarella | Παρμεζάνα

Extra Crispy Baby Potatoes

Crispy Baby Potatoes | Feta Cream | Parmesan
Baby Πατάτες | Σάλτσα Φέτας | Παρμεζάνα

Fresh & Light

Fruits of the Greek Land

Seasonal Fruits | Greek Thyme Honey | Mint
Φρούτα Εποχής | Θυμαρίσιο Μέλι | Δυόσμο

Lunch | 12:00-17:00

Bread & Small Beginnings Ψωμί & Μικρές Αρχές

Artisan Bread Selection

Warm Sourdough | Carob Bread | Extra Virgin Olive Oil
Ζεστό Προζυμένιο | Χαρουπένιο Ψωμί | Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο

Refined Cold Starters Εκλεπτυσμένα Κρύα Ορεκτικά

Modern Dakos

Barley Rusk | Airy Feta Mousse | Two Tomato Textures
Κριθαρένιο Παξιμάδι | Αφράτη Φέτα | Δύο Υφές Τομάτας

Smoked Eggplant Purée

Smoky Eggplant | Fresh Greek Herbs
Καπνιστή Μελιτζάνα | Φρέσκα Ελληνικά Βότανα

Black Garlic Tzatziki

Yoghurt | Cucumber | Subtle Black Garlic Notes
Δροσερό Γιαούρτι | Αγγούρι | Διακριτικές Νότες Μαύρου Σκόρδου

Feta & Roasted Pepper Cream

Creamy Feta | Roasted Greek Sweet Pepper with Smoked Tomato
Κρέμα Φέτας | Ψητή Πιπεριά Φλωρίνης με Καπνιστή Ντομάτα

Tuna Carpaccio

Fresh Tuna | Lemon | Avocado Cream | Rocket Leaves
Φρέσκος Τόνος | Λεμόνι | Βασιλικό | Κρέμα Αβοκάντο | Φύλλα Ρόκας

Lunch | 12:00-17:00

Warm Mediterranean Starters Ζεστά Μεσογειακά Ορεκτικά

Santorini Tomato Fritters

Crispy Tomato Fritters | Light Green Curry Mayo
Τραγανό Τοματοκεφτέδες | Ελαφριά Κρέμα Πράσινου Κάρυ

Crispy Calamari

Crispy Calamari | White Tarama Cream | Bottarga
Τραγανό Καλαμάρι | Κρέμα Λευκού Ταραμά | Αυγοτάραχο

Grilled Octopus

Tender Octopus | Fava Cream | Herb Chimichurri
Χταπόδι Σχάρας | Κρέμα Φάβας | Chimichurri

Mussels In White Wine

Steamed Mussels with White Wine | Herbs
Μύδια Αχνισμένα με Λευκό Κρασί | Μυρωδικά

Charcoal-Grilled Oyster Mushrooms

Grilled Mushroom | Sweet Red Pepper Pickle Cream | Truffle Aroma
Μανιτάρια Πλευρώτους Σχάρας | Κρέμα από Ξιδάτη Πιπεριά Φλωρίνης | Άρωμα Τρούφας

Golden Hand Cut Fries

Hand Cut Fries | Aged Graviera
Φρεσκοκομμένες Πατάτες | Παλαιωμένη Γραβιέρα

Vibrant Beach Salads Δροσερές Σαλάτες Παραλίας

Greek Salad

Cherry Tomatoes | Pickled Sea Fennel | Olives | Airy Feta Cream
Ντοματίνια | Κρίταμο Τουρσί | Ελιές | Αφράτη Κρέμα Φέτας

Hellenic Caprese

Buffalo Mozzarella | Colourful Tomatoes | Pistachio Pesto
Βουβαλίσια Μοτσαρέλα | Πολύχρωμες Τομάτες | Pesto Φιστικιού

Quinoa & Avocado with Valley Shrimps

Light Quinoa Blend | Valley Shrimps | Creamy Avocado
Ανάλαφρη Κινόα | Γαρίδες Κοιλιάδος | Αβοκάντο

Lunch | 12:00-17:00

Pasta & Light Mains Ελαφριές Μεσογειακές Δημιουργίες

Grouper & Citrus Sea Pasta

Spaghetti with Grouper | Citrus Infused Sea Broth
Spaghetti με Ροφό | Νότες Εσπεριδοειδών

Chickpea Velouté Risotto With Fish

Silky Chickpea Risotto | Fillet Fish | Lemongrass | Parmesan cheese
Ρεβιθόρυζο | Φιλέτο Ψαριού | Λεμονόχορτο | Παρμεζάνα

Signature Day Plates Κυρίως Πιάτα Ημέρας

Charcoal Grilled Chicken

Grilled Chicken Thigh Fillet | Mustard Lemon Dressing | Zucchini | Crumbled Feta
Φιλέτο Κοτόπουλο Μπούτι | Λαδολέμονο Μουστάρδας | Κολοκύθι | Θρυμματισμένη Φέτα

Grilled Salmon Fillet

Grilled Salmon | Celery Cream | Red Bean Salad
Σολομός Σχάρας | Κρέμα Σέλινου | Σαλάτα Κόκκινων Φασολιών

Slow Cooked Pork

Pork with Mustard and Honey | Cauliflower
Χοιρινό με Μουστάρδα & Μέλι | Κουνουπίδι

Signature Seafood Risotto

Creamy Risotto with Shellfish Stock | Confit Tomatoes
Κρεμώδες Ριζότο με Ζωμό Οστρακοειδών | Τοματίνια Confit

Jumbo Shrimp Saganaki

Charred Jumbo Shrimps with Tomato Compote | Feta Cream
Γαρίδες στη Σχάρα με Καραμελωμένη Τομάτα | Κρέμα Φέτας

Lunch | 12:00-17:00

AURA - Grill & Signature Selection
Premium cuts & exceptional seafood
Εκλεκτές κοπές & εξαιρετικά θαλασσινά

Beef, Graviera & Truffle  

Beef Ragù with Fresh Lasagna | Graviera Truffle Cream
Μοσχαρίσιο Ραγού με Λαζάνια | Κρέμα Γραβιέρας

Black Angus Ribeye 300g 

Dry Aged Ribeye with Au Poivre Sauce | Sweet Potato
Ribeye Black Angus με Σάλτσα Πιπεριού

Slow Smoked Beef Brisket

Slow Smoked Beef Brisket | Lightly Spicy Coffee Sauce | Two Onion Textures
Μοσχαρίσιο Brisket Αργού Καπνίσματος | Ελαφρώς Πικάντικη Σάλτσα Καφέ | Δύο Υφές Κρεμμυδιού

Charcoal Grilled Reef Fish 

Charcoal Grilled Reef Fish with Lemon Blossom Broth & Aromatic Herbs
Πετρόψαρα στα Κάρβουνα με Ζωμό Λεμονοανθού & Αρωματικά Βότανα

Fresh Aegean Fish of the Day 

Charcoal Grilled Fresh Local Fish | Olive Oil Emulsion | Santorini Herbs
Φρέσκο Ψάρι Ημέρας Σχάρας | Emulsion Παρθένου Ελαιόλαδου | Βότανα Σαντορίνης

Grilled Lobster  

Charcoal Grilled Lobster with Shellfish Beurre Blanc
Αστακός Σχάρας με Beurre Blanc Οστρακοειδών

Side Dishes
Συνοδευτικά

Seasonal Greens with Grilled Zucchini
Χόρτα Εποχής με Ψητό Κολοκυθάκι

Grilled Vegetables

Eggplant | Button Mushrooms | Peppers | Sweet Pumpkin
Ψητά Λαχανικά | Μελιτζάνα | Λευκά Μανιτάρια | Πιπεριές | Γλυκιά Κολοκύθα

Lunch | 12:00-17:00

Dessert Suite Γλυκό Τελείωμα

AURA Tiramisu

Light coffee cream | cocoa
Απαλή κρέμα καφέ | κακάο



Madagascar Vanilla Ode

Madagascar vanilla cream | caramel notes
Κρέμα βανίλιας Μαδαγασκάρης | νότες καραμέλας



Chocolate Symphony

Rich chocolate | praline in two textures
Πλούσια σοκολάτα | πραλίνα σε δύο υφές

Dinner | 18:00-23:00

Cold & Hot Starters

Artisanal Bread

A Basket Of Handcrafted Sourdough And Carob Bread, Lightly Toasted | Extra Virgin Olive Oil |
Sea Salt Flakes | Fresh Aromatic Oregano
Καλάθι με Χειροποίητο Προζυμένιο και Χαρουπένιο Ψωμί, Φρυγανισμένο | Εκλεκτό Παρθένο Ελαιόλαδο |
Ανθό Αλατιού | Αρωματική Φρέσκια Ρίγανη

Tuna Tartare & Truffle

Tuna | Delicate Truffle | Crispy Onion
Τόνος | Διακριτική Τρούφα | Τραγανό Κρεμμύδι

Strawberry Gazpacho & Valley Shrimp

Chilled Strawberry Gazpacho | Shrimps
Δροσερό Gazpacho Φράουλας | Γαρίδες

Marinated Amberjack

Marinated Amberjack | Citrus Gel
Λακέρδα Μαγιάτικου | Gel Εσπεριδοειδών

Beef Tartare

Silky Beef Tartare | Potato Ice Cream | Caviar
Μοσχαρίσιο Ταρτάρ | Παγωτό Πατάτας | Χαβιάρι

King Scallops

Searred Scallops | Cauliflower Cream | Subtle Vanilla
Χτένια | Κρέμα Κουνουπιδιού | Ήπιες Νότες Βανίλιας

Olive Tart

Olive Tart | Feta Cream | Cucumber Gel | Tomato Marmalade
Τάρτα Ελιάς | Κρέμα Φέτας | Ζελέ Αγγουριού | Μαρμελάδα Τομάτας

Dinner | 18:00-23:00

Mediterranean Garden

Greek Creative Salad

Seasonal Salad with Tomato Water | Pickled Cucumber

Νερό Τομάτας | Πίκλα Αγγουριού



Sea Harmony

Sea Urchin & Crab Salad | Blood Orange Juice | Salmon Brick

Σαλάτα Αχινού & Καβουριού | Χυμό Σαγκουίνι | Μπρικ Σολομού



Spanakopita Salad

Warm Crispy Pastry | Feta Cream | Greens

Ζεστό Τραγανό Φύλλο | Κρέμα Φέτας | Φρέσκα Χόρτα

Pasta

Handmade Mushroom Ravioli

Truffle | Veal Jus

Χειροποίητα Ραβιόλι Μανιταριών | Τρούφα | Ζωμό Μοσχαριού



Pappardelle with Slow Braised Lamb

Pappardelle | Slow-cooked Lamb | Graviera cheese

Παπαρδέλες | Σιγομαγειρεμένο Αρνί | Γραβιέρα

Dinner | 18:00-23:00

Fresh Fish & Seafood

Amberjack Fillet

Amberjack | Avgolemono Velouté

Μαγιάτικο | Κρέμα Αυγολέμονο

Salmon Fillet

Salmon | Corn Cream | Chorizo

Σολομός | Κρέμα Καλαμποκιού | Chorizo

Grouper Fillet

Grouper | White Bean Cream | Smoked Oil

Ροφός | Κρέμα φασολιού | Καπνιστό Λάδι

Butter Poached Lobster Noisette

Tarragon | Pumpkin Mousseline | Kozani Saffron | Crispy Iberico Chorizo | Sea Asparagus Micro Greens

Εστραγκόν | Mousseline Κολοκύθας | Σαφράν Κοζάνης | Τραγανό Iberico Chorizo | Θαλασσινό Σπαράγγι

Dinner | 18:00-23:00

Meat Selection

Beef Stifado - Three Textures

Beef | Three Onion Textures
Μοσχάρι | Τρεις Υφές Κρεμμυδιού



French Cut Lamb

Lamb | Potato Foam | Graviéra Cream | Sweet and Sour Pepper
Αρνί | Αφρό Πατάτας | Κρέμα Γραβιέρας | Γλυκόξινη Πιπεριά



Pork Belly

Pork | Carrot Mousse | Sage Butter
Πανσέτα | Μους Καρότου | Βούτυρο Φασκόμηλου



Fine Cut Black Angus Steak

Black Angus | Truffle Purée | Red Wine
Black Angus | Πουρέ Τρούφας | Κόκκινο Κρασί



Rooster Breast

Rooster | Thyme Jus | Wheat Cooked Risotto Style
Κόκορας | Jus Θυμαριού | Σιτάρι Μαγειρεμένο σαν Ριζότο

Dinner | 18:00-23:00

Sweet Collection

Dark Elegance

Chocolate | Aromatic Smoked Caramel | Espresso Ice Cream
Σοκολάτα | Αρωματική Καραμέλα Καπνού | Παγωτό Espresso



Aegean Lemon

Lemon with an Aegean Aroma | Mastic | Sea Salt
Λεμόνι με Άρωμα Αιγαίου | Μαστίχα | Θαλασσινό Αλάτιο



White Garden

Vanilla Mille Feuille | Citrus | Yogurt Cream | Lavender Foam
Μιλφέιγ Βανίλια | Εσπεριδοειδή | Κρέμα Παουριτιού | Αφρός Λεβάντας

Night Menu | 23:00-07:00

Night In-Room Dining Menu / Available daily Νυχτερινό Μενού Room Service / Διαθέσιμο καθημερινά

Greek Yogurt with Dried Fruits, Nuts & Honey

Γιαούρτι με Αποξηραμένα Φρούτα, Ξηρούς Καρπούς & Μέλι



Grilled Turkey Fillet & Graviera Cheese Sandwich

Σάντουιτς με Ψητό Φιλέτο Γαλοπούλας & Γραβιέρα



Seasonal Fresh Fruit Selection

Κομμένα Φρούτα Εποχής



Cold Cuts & Cheese Platter

Πιατέλα Αλλαντικών & Τυριών



Tuna Tortilla Wrap with Corn & Green Salad

Τορτίγια με Τόνο, Καλαμπόκι & Πράσινη Σαλάτα



Traditional Greek Salad

Ελληνική Σαλάτα



Panuzzo with Prosciutto, Parmesan & Rocket Pesto

Ραβιόλι με Προσούτο, Παρμεζάνα & Πέστο Ρόκας



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!



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.