



## Pool Brunch

Σαλάτα με ανάμεικτα φυλλώδη λαχανικά, παντζάρι, ψητό μανούρι παναρισμένο σε φυστίκι Αιγίνης και ντρέσινγκ από πορτοκαλί Αργολίδας  
Salad with different types of leafy vegetables, beetroot, grilled manouri (Greek cheese) covered with pistachios and a dressing made with oranges from Argolida – 11,00 | **vegetarian**

Χωριάτικη σαλάτα με καπαρόφυλλα και φέτα Αργολίδας  
Greek salad with caper leaves and feta from Argolida – 9,50 | **vegetarian**

Σαλάτα με 3 χρώματα τοματίνια, χόρτα εποχής, καπνιστό τόνο και παξιμάδι από χαρούπι  
Salad with colored cherry tomatoes, green vegetables, smoked tuna and rusk from carobs. – 15,00

Κουλούρι πολύσπορο – sandwich με κατίκι Δομοκού, απάκι Κρήτης, φλοίδες γραβιέρας, ταρτάρ τομάτας και φυλλώδη λαχανικά  
Koulouri multigrain – sandwich with katiki Domokou, Cretan araki (smoked salted meat), graviera flakes, tomato tartar and leafy vegetables – 9,50

Αυγά ποσέ πάνω σε χωριάτικο φραντζολάκι, σύγκλινο Μάνης και στάκα Χανίων  
Poached eggs on bread loaf, singlino (dried salted smoked pork) from Mani and staka from Chania – 11,00

Μίνι σουβλάκια κοτόπουλο με χειροποίητες πιτούλες, ψητά λαχανικά και γραβιέρα Αργολίδας  
Mini chicken souvlaki with handmade pitta bread, grilled vegetables and graviera from Argolida – 12,00

Burger με μοσχαρίσιο κιμά σε καρβελάκι, με σάλτσα ελληνικών τυριών, ταρτάρ τομάτας, φυλλώδη λαχανικά και τηγανιτό αυγό  
Burger with ground beef in buns with Greek cheese sauce, tomato tartar, leafy vegetables, fried egg and fresh fried potatoes on the side – 14,00

Σιουφιχτά Κρήτης με γλυκιά σάλτσα τομάτας και αρωματικά από τον κήπο μας  
Skioufihta (Cretan Pasta) with baked tomato sauce and fresh herbs from our garden – 10,00 | **vegan**

## Desserts Menu

Παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης παναρισμένο σε φύλλο κανταΐφι  
πάνω σε τηγανιτό ανθότυρο και σάλτσα σύκου

Madagascar vanilla ice cream breaded in kadaifi dough,  
on fried anthytyro cheese with fig sauce — 12,00

Γαλακτομούρεκο με καραμελωμένα φύλλα μπακλαβά

Galaktomourekko (creamy custard) with caramelized baklava fillo dough — 11,00

Μους bitter σοκολάτας με spicy μαρμελάδα αχλάδι  
και καραμελομένους ξηρούς καρπούς

Bitter chocolate mousse with spicy pear jam and caramelized nuts — 10,50

Φρούτα εποχής

Fresh seasonal fruits — 7,00 | **vegan**

Παγωτά ανά μπάλα σε διάφορες γεύσεις  
(βανίλια, σοκολάτα, φράουλα, φιστίκι, μπανάνα)

Ice cream per scoop in different flavors  
(vanilla, chocolate, strawberry, pistachio, banana) — 3,00

