ODYSSEIA HOTEL
KAPETANIOS

menu
Food

FOOD | ΦΑΓΗΤΟ

menu Salads

Traditional Greek salad with fetta balls dipped in oregano and drizzled with coriander vinaigrette — 12.00
Παραδοσιακή Ελληνική σαλάτα με μπαλίτσες από φέτα, ελαιόλαδο και ντρέσινγκ από βινεγκρέτ κόλιανδρου (2,5,6,10)

Burrata salad with marinated cherry tomatoes and fresh basil drizzled with pesto sauce and virgin olive oil — 16.00
Σαλάτα με τυρί μπουράτα, μαριναρισμένα τοματίνια και φρέσκο βασιλικό με ντρέσινγκ από σάλτσα πέστο και παρθένο ελαιόλαδο (1,5,6)

Marinated tomatoes salad with balsamic vinaigrette, roasted almonds, glazed peach and grated ricotta cheese — 14.00
Δροσερή σαλάτα με μαριναρισμένες ντομάτες, βινεγκρέτ βαλσάμικου, καβουρδισμένα αμύγδαλα, ροδάκινα γλασέ και τριμμένο τυρί ρικότα (1,5,6)

Baby spinach salad with tropical fruits, fresh vegetables, roasted peanuts and tofu drizzled with tangy tamarind dressing — 14.00
Σαλάτα με σπανάκι, τροπικά φρούτα, φρέσκα λαχανικά, καβουρδισμένα φιστίκια και τόφου με πικάντικο ντρέσινγκ από ταμάρινδο (1)

Italian Panzanella salad with sourdough bread croutons — 14.00
Ιταλική σαλάτα Panzanella με κρουτόν από προζυμένιο ψωμί (5,10,13)

Chicken Caesar salad with bacon powder and parmesan crust — 15.00
Σαλάτα Caesar με τριμμένο μπέικον και κρούστα παρμεζάνας (2,5,10,13,14)

Baby arugula salad with sun dried tomatoes, pine nuts, pomegranate, green apples and balsamic caviar drizzled with balsamic vinaigrette — 14.00
Σαλάτα ρόκα με λιαστή ντομάτα, κουκουνάρι, ρόδι, πράσινα μήλα και πέρλες βαλσάμικο, με ντρέσινγκ από βινεγκρέτ βαλσάμικου (1,5,6)

All prices are in Euro (€) and include all taxes.
Όλες οι τιμές είναι σε Ευρώ (€) και συμπεριλαμβάνονται όλοι οι φόροι.

menu
Sandwiches & Wraps

Club sandwich served in ciabatta bread **Club sandwich** με ψωμί τσιαπάτα (5, 6, 8,10)	14.00
Three decker ham and cheese toast **Τριπλό τοστ με ζαμπόν και τυρί** (5, 6, 8,10,14)	10.00
Tuna club sandwich served in multigrain baguette **Club Sandwich με τόνο** σε πολύσπορη μπαγκέτα (5, 8,10,13,14)	11.00
Halloumi cheese and lountza served in triara bread **Παραδοσιακή τριάρα** με χαλούμι και λούντζα (5, 6, 8,10,14))	11.00
Sun dried tomatoes tortilla vegetarian wrap, with guacamole, sour cream and tortilla chips **Vegeterian τορτίγια με λιαστή ντομάτα**, γουακαμόλε, sour cream και τσιπς τορτίγιας (4, 5, 6, 8,10,14)	11.00
Smoked salmon wrap in spinach tortilla with guacamole, sour cream and tortilla chips **Τορτίγια με καπνιστό σολομό και σπανάκι** με γουακαμόλε, sour cream και τσιπς τορτίγιας (6,10,13)	15.00

All sandwiches are served with French fries and garnish salad
Όλα τα σάντουιτς σερβίρονται με τηγανιτές πατάτες και σαλάτα

All prices are in Euro (€) and include all taxes.
Όλες οι τιμές είναι σε Ευρώ (€) και συμπεριλαμβάνονται όλοι οι φόροι.

Burgers

Chicken burger, served with coleslaw served with french fries 14.00
Τραγανό κοτόπουλο με λαχανοσαλάτα σερβίρετε με τηγανητές πατάτες
(5,6,8,10,14)

Angus Beefburger with caramelized onions and jack daniel's sauce 16.00
served with french fries
Μπιφτέκι Angus με καραμελωμένα κρεμμύδια και σως Jack Daniel
σερβίρετε με τηγανητές πατάτες
(5,6,10,14)

Vegan mushroom burger with caramelized onions. 14.00
Served with sweet potato chips
Vegan Burger με μανιτάρια και καραμελωμένα κρεμμύδια.
Σερβίρεται με τσιπς από γλυκοπατάτα
(5,10)

All prices are in Euro (€) and include all taxes.
Όλες οι τιμές είναι σε Ευρώ (€) και συμπεριλαμβάνονται όλοι οι φόροι.

ODYSSEIA HOTEL
KAPETANIOS

menu
Main Courses

MAN COURSES | ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

menu
Main Courses

Beef rib-eye served with sour cream & chive potatoes, pickled red onions pedals, chive mayonnaise, onion rings and beef jus — 32.00
Μοσχαρίσιο φιλέτο rib-eye με sour cream & ψητές πατάτες με σχοινόπρασο, ροδέλες κόκκινου κρεμμυδιού, μαγιονέζα από σχοινόπρασο, τραγανά δαχτυλίδια από κρεμμύδι και ζωμό από μοσχάρι
(2,5,6,8,14)

Grilled chicken breast served with mashed peas, baby carrots, roasted leeks and broccoli mixed with nuts — 18.00
Στήθος κοτόπουλου στη σχάρα με πουρέ αρακά, καρότα, ψητά πράσα και μπρόκολο ανάμεικτα με ξηρούς καρπούς
(1, 5, 6, 8,14)

Beef Tenderloin served with mashed potatoes; garden vegetables and mushroom sauce — 35.00
Μοσχαρίσιο Φιλέτο με πουρέ πατάτας, λαχανικά εποχής και σως μανιταριού
(5, 6, 8)

Honey glazed pork fillet set on asparagus, served with cauliflower pure, crispy potatoes popcorn and red wine sauce — 18.00
Χοιρινό φιλέτο γλασαρισμένο με μέλι και σπαράγγια, με πουρέ κουνουπιδιού, ποπ κορν πατάτας και σάλτσα κόκκινου κρασιού
(4, 5, 6,12)

Herb crusted rack of Lamb, glazed fondant potatoes with Barolo red wine jus — 28.00
Αρνίσιο καρέ με κρούστα μυρωδικών, γλασαρισμένες πατάτες και σάλτσα κόκκινου κρασιού Barolo
(1,2,5,8,10)

All prices are in Euro (€) and include all taxes.
Όλες οι τιμές είναι σε Ευρώ (€) και συμπεριλαμβάνονται όλοι οι φόροι.

menu
Main Courses

Whole grilled squid on a bed of panzanella salad, served with sweet potatoes pure and marinated Fennel in tarragon wine vinegar — 20.00
Ψητό καλαμάρι με σαλάτα πανζανέλας, με πουρέ γλυκοπατάτας και μάραθο μαριναρισμένο σε ξύδι από κρασί εστραγκόν
(2, 3, 5,10,13)

Grilled Octopus with fava bean pure, caramelized onions served with confit cherry tomatoes and pea shoots — 24.00
Χταπόδι στη σχάρα με πουρέ φάβας και καραμελωμένα κρεμμύδια σερβιρισμένο με τοματίνια κονφί και βλαστούς μπιζελιού
(3, 5, 10,13)

Pan seared fillet of sea bass with lemon foam and parmesan crumple, served with baby new potatoes and leeks and white wine cream sauce — 22.00
Φιλέτο λαβράκι τσιγαρισμένο με αφρό λεμονιού και τριμμένη παρμεζάνα, σερβίρεται με πατάτες και πράσα με σάλτσα κρέμας με άσπρο κρασί
(5, 6, 8,10, 12, 13)

Oven baked salmon served with fondant potatoes, brussels sprouts, and lemon butter cream sauce with chives — 22.00
Σολομός στο φούρνο με πατάτες φοντάν, λαχανάκια Βρυξελλών, και σάλτσα από βούτυρο λεμονιού με κρέμα και σχοινόπρασο
(5, 6, 8,13)

Grilled black tiger prawns on spaghetti of vegetables, tomato & coriander rougaille — 28.00
Γαρίδες τίγρης στη σχάρα, με σπαγγέτι λαχανικών, και σάλτσα ντομάτας, κόλιανδρου και ελιάς
(5,6,8,10)

All prices are in Euro (€) and include all taxes.
Όλες οι τιμές είναι σε Ευρώ (€) και συμπεριλαμβάνονται όλοι οι φόροι.

menu *Pasta*

Spaghetti tossed with garden peas, goat cheese and duck fat butter **Σπαγγέτι** με αρακά, κατσικίσιο τυρί και βούτυρο πάπιας (6,10,14)	14.00
Bucatini with aged beef mince, lettuce remoulade and fresh burrata cheese **Μπουκατίνι** με μοσχαρίσιο κιμά, σως ρεμουλάντ από μαρούλι και φρέσκο ιταλικό τυρί μπουράτα (2,5,6,8,10,14)	16.00
Garganelli a la Carbonara **Garganelli** με καρμπονάρα (5, 6,10,14)	14.00
Prawn linguini with fresh cream **Λιγκουίνι με γαρίδες** και φρέσκια κρέμα (5, 6, 7,10,14)	16.00
Penne with Tuscan sausage and fresh tomato sauce **Πένες** με λουκάνικο Τοσκάνης και σως από φρέσκιες ντομάτες (5, 6, 8,10,14)	15.00
Tagliatelle with asparagus and Parmesan cheese **Ταλιατέλες** με σπαράγγια και παρμεζάνα (5, 6,10,14)	14.00
Chicken fettuccine alfredo **Fettuccine** με κοτόπουλο Alfredo (6,10,14)	14.00
Wild mushroom risotto dressed with truffle oil **Ριζότο άγριων μανιταριών** αρωματισμένο με λάδι τρούφας (5,7,8)	22.00

All prices are in Euro (€) and include all taxes.
Όλες οι τιμές είναι σε Ευρώ (€) και συμπεριλαμβάνονται όλοι οι φόροι.

ODYSSEIA HOTEL
KAPETANIOS

menu
Desserts

DESSERTS | ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

menu
Desserts

Tiramisu **Τιραμισού** (1,5,6,10,14)	8.00
Deconstructed Cheesecake **Αποδομημένο Τσιζκέικ** (1,5,6,10,14)	8.00
Chocolate lover cake **Σοκολατένιο Κέικ** (1,5,6,10,14)	8.00
Panorama crumble cake (1,5,6,10,14)	8.00
Lemon meringue (1,5, 6,10,14)	8.00

All prices are in Euro (€) and include all taxes.
Όλες οι τιμές είναι σε Ευρώ (€) και συμπεριλαμβάνονται όλοι οι φόροι.

allergens

1. Tree Nuts
Ξηροί καρποί με κέλυφος

2. Mustard
Μουστάρδα

3. Mollucs
Μαλάκια

4. Sesame
Σουσάμι

5. Sulfur dioxide
Διοξείδιο του θείου

6. Milk
Γάλα

7. Crustaceans
Οστρακοειδή

8. Celery
Σέλινο

9. Lupen
Λουπίνο

10. Gluten
Γλουτένη

11. Peanuts
Αραχίδες (Φυστίκια)

12. Soya beans
Σόγια

13. Fish
Ψάρι

14. Eggs
Αυγά

ODYSSEIA HOTEL

KAPETANIOS