

ODYSSEIA HOTEL  
ΚΑΡΕΤΑΝΙΟΣ

menu  
Food

FOOD | ΦΑΓΗΤΟ

# menu

## Salads

**Traditional Greek salad** with feta balls dipped in oregano and drizzled with coriander vinaigrette

**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

**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

**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

**Σαλάτα με σπανάκι**, τροπικά φρούτα, φρέσκα λαχανικά, καβουρδισμένα φιστίκια και τόφου με πικάντικο ντρέσινγκ από ταμάρινδο (1)

**Italian Panzanella salad** with sourdough bread croutons

**Ιταλική σαλάτα Panzanella** με κρουτόν από προζυμένιο ψωμί (5,10,13)

**Chicken Caesar salad** with bacon powder and parmesan crust

**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

**Σαλάτα ρόκα με λιαστή ντομάτα**, κουκουνάρι, ρόδι, πράσινα μήλα και πέρλες βαλσάμικο, με ντρέσινγκ από βινεγκρέτ βαλσάμικου (1,5,6)

# menu Sandwiches & Wraps

**Club sandwich** served in ciabatta bread

**Club sandwich** με ψωμί τσιαπάτα (5, 6, 8,10)

**Three decker ham and cheese** toast

**Τριπλό τoστ με ζαμπόν και τυρί** (5, 6, 8,10,14)

**Tuna club sandwich** served in multigrain baguette

**Club Sandwich με τόνο** σε πολύσπορη μπαγκέτα (5, 8,10,13,14)

**Halloumi cheese and lountza** served in triara bread

**Παραδοσιακή τριάρα** με χαλούμι και λούντζα (5, 6, 8,10,14))

**Sun dried tomatoes tortilla vegetarian wrap,**

with guacamole, sour cream and tortilla chips

**Vegeterian τoρτίγια με λιαστή ντομάτα,** γουακαμόλε,  
sour cream και τσιπς τoρτίγιας (4, 5, 6, 8,10,14)

**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 τoρτίγιας (6,10,13)

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

# Burgers

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

**Angus Beefburger** with caramelized onions and jack daniel's sauce  
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.  
Served with sweet potato chips  
**Vegan Burger με μανιτάρια** και καραμελωμένα κρεμμύδια.  
Σερβίρεται με τσιπς από γλυκοπατάτα  
(5,10)

ODYSSEIA HOTEL  
ΚΑΡΕΤΑΝΙΟΣ

# 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

**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

**Στήθος κοτόπουλου στη σάρα** 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

**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

**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

**Αρνίσιο καρέ** με κρούστα μυρωδικών, γλασαρισμένες πατάτες και σάλτσα κόκκινου κρασιού Barolo

(1,2,5,8,10)

# menu

## Main Courses

**Whole grilled squid** on a bed of panzanella salad, served with sweet potatoes pure and marinated Fennel in tarragon wine vinegar

**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

**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 crumble, served with baby new potatoes and leeks and white wine cream sauce

**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

**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

**Γαρίδες τίγρης στη σχάρα**, με спаγγέτι λαχανικών, και σάλτσα ντομάτας, κόλιανδρου και ελιάς  
(5,6,8,10)

# menu

## Pasta

**Spaghetti** tossed with garden peas, goat cheese and duck fat butter  
**Σπαγγέτι** με αρακά, κατσικίσιο τυρί και βούτυρο πάπιας (6,10,14)

**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)

**Garganelli** a la Carbonara  
**Garganelli** με καρμπονάρα (5, 6,10,14)

**Prawn linguini** with fresh cream  
**Λιγκουίνι με γαρίδες** και φρέσκια κρέμα (5, 6, 7,10,14)

**Penne** with Tuscan sausage and fresh tomato sauce  
**Πένες** με λουκάνικο Τοσκάνης και σως από φρέσκιες ντομάτες (5, 6, 8,10,14)

**Tagliatelle** with asparagus and Parmesan cheese  
**Ταλιατέλες** με σπαράγγια και παρμεζάνα (5, 6,10,14)

**Chicken** fettuccine alfredo  
**Fettuccine** με κοτόπουλο Alfredo (6,10,14)

**Wild mushroom risotto** dressed with truffle oil  
**Ριζότο άγριων μανιταριών** αρωματισμένο με λάδι τρούφας (5,7,8)



ODYSSEIA HOTEL  
ΚΑΡΕΤΑΝΙΟΣ

menu  
Desserts

DESSERTS | ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

# menu

## Desserts

### **Tiramisu**

**Τιραμισού**

(1,5,6,10,14)

### **Deconstructed Cheesecake**

**Αποδομημένο Τσιζκέικ**

(1,5,6,10,14)

### **Chocolate lover cake**

**Σοκολατένιο Κέικ**

(1,5,6,10,14)

### **Panorama crumble cake**

(1,5,6,10,14)

### **Lemon meringue**

(1,5, 6,10,14)

# allergens



**1. Tree Nuts**  
Ξηροί καρποί με κέλυφος



**8. Celery**  
Σέλινο



**2. Mustard**  
Μουστάρδα



**9. Lupen**  
Λουπίνο



**3. Mollucs**  
Μαλάκια



**10. Gluten**  
Γλουτένη



**4. Sesame**  
Σουσάμι



**11. Peanuts**  
Αραχίδες ( Φυστίκια)



**5. Sulfur dioxide**  
Διοξείδιο του θείου



**12. Soya beans**  
Σόγια



**6. Milk**  
Γάλα



**13. Fish**  
Ψάρι



**7. Crustaceans**  
Οστρακοειδή



**14. Eggs**  
Αυγά



ODYSSEIA HOTEL  
KAPETANIOS