

## Our Philosophy

*'Our menu is a gastronomic journey around Greece...  
with respect to tradition, fine ingredients and high culinary perception...'*

### Garden Pure – Organic - Refreshing

<b>Greek Salad</b> Cherry tomatoes, sweet & sour dressing & volaki (soft cheese) from Andros island	11,00€
<b>'Spinach pie' Salad</b> Baby spinach, goat cheese & fig dressing	13,00€
<b>Nicoise Salad</b> Yellowfin tuna, quail egg, baby potatoes & spicy olive oil lemon	17,00€
<b>Beetroot Salad</b> Green apple, ginger marinated shrimps & fennel dressing	15,00€
<b>Paper Thin (V)</b> Carpaccio beetroot, zucchini, fennel, carrot citrus dressing & poppy seeds	10,00€

### Fresh Fishing touch - Raw

<b>Tuna carpaccio</b> Lemon gel, onion relish, passion fruit & lime zest	17,00€
<b>Anchovy Fillet</b> Ground tomato, chili, radish & virgin olive oil	14,00€
<b>White Tarama Cream</b> Bottarga from Mesolonghi & dill oil	8,00€
<b>Scallops</b> Cauliflower - coconut puree, white truffle & crispy chips	21,00€
<b>Aegean Fish Soup</b> Grouper cheeks, saffron & aromatic oil	13,00€
<b>Cabbage Wraps with Grouper</b> Lemongrass sauce & pickled cucumber	14,00€
<b>Casarecci with Shrimps</b> Broccoli, lemon foam & chives	17,00€

## Desserts

<b>Warm Halva Cream</b> Kaimaki ice cream & pistachio from Aegina island	9,00€
<b>Spiced Apple Confit</b> Feuillantine & cinnamon ice cream	9,00€
<b>Yogurt Mousse</b> Forest fruit soup, hibiscus & hazelnut crumble	10,00€

### Land Deli - Ground ingredients

<b>Mastelo cheese from Chios island</b> Avocado - fig tartare, grape preserves & toasted hazelnuts	12,00€
<b>Fava Beans (V)</b> Caper leaves, Santorini Vinsanto gel & herbs	8,00€
<b>Fresh Tagliatelle</b> Wild mushrooms, gruyere flakes & white truffle oil	16,00€
<b>Eggplant Salad (V)</b> Smoked walnuts & coriander oil	7,00€
<b>Risotto 'Gemista'</b> Feta marshmallow & virgin olive oil	14,00€
<b>Veal carpaccio</b> Spice crust, parmesan flakes & arugula	13,00€

### Grilled Smoked – Roasted

<b>Rib eye Black Angus</b> Potato foam & mushroom ragout	30,00€
<b>Lamb Saddle</b> Smoked yogurt, carrot puree & vegetables	21,00€
<b>'Souvlaki'</b> Slow roasted pork pancetta, pitta bread & yogurt sauce	16,00€
<b>Rooster</b> Metsovone cheese cream, couscous & thyme sauce	17,00€
<b>Smoked Octopus</b> Black garlic spread, fresh oregano & pickles	16,00€
<b>Fried Calamari</b> Sweet paprika, fleur de sel & horseradish cream	17,00€
<b>Grouper</b> Pea puree, carrot textures & salsa verde	30,00€
<b>Croaker Fricasse</b> Wild greens & herbs	27,00€





## a la carte menu

Στα πιάτα μας χρησιμοποιείται extra παρθένο ελαιόλαδο και για το τηγάνισμα ηλιέλαιο.

Όπου αναφέρονται γαρίδες, καραβίδες, χταπόδι και καλαμάρι είναι κατεψυγμένα.

Διαφορετικά σας ενημερώνει ο σερβιτόρος σας.

Παρακαλείσθε να ενημερώσετε το service για οποιοσδήποτε διατροφικές αλλεργίες πριν την παραγγελία σας.

Ξενοδοχείο Ύδρα Ελλάς. Αγορανομικός Υπεύθυνος Κος Κωνσταντίνος Λιάπης

Στις τιμές περιλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις.

Αμοιβή σερβιτόρου 13%, Δημοτικός Φόρος 0,5%, Φ.Π.Α. 13%

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη - τιμολόγιο)