

ΑΡΤΟΣ & AMUSE BOUCHE | BREAD & AMUSE BOUCHE 2,00€

ΑΠΟ ΤΟΝ ΚΗΠΟ ΤΗΣ ΜΑΝΗΣ | FROM MANI'S GARDEN

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ | GREEK SALAD 12,00€

Με φέτα, ελιές Κалаμών, κάπαρη, βασιλικό και παξιμάδια χαρουπιού
With feta cheese, Kalamata olives, caper, basil and carob rusks

ΠΡΑΣΙΝΗ ΣΑΛΑΤΑ | GREEN SALAD 12,00€

Ανάμεικτα σαλατικά με ξερά σύκα, γραβιέρα, καρύδια, πράσινο μήλο και βινεγκρέτ λεμονιού
Green salad with dry figs, graviera cheese, walnuts, green apple and lemon vinaigrette

ΣΑΛΑΤΑ ΠΟΣΕ | VEGGIES POSE 12,00€

Λαχανικά εποχής ποσέ, πέστο βασιλικού
Roached seasonal veggies, basil pesto

ΓΙΑ ΤΗΝ ΟΡΕΞΗ | TO START WITH

ΣΟΥΠΑ | SOUP 10,00€

Βελουτέ λαχανικών με αρωματικά κρουτόν
Seasonal vegetable veloute soup with aromatic croutons

ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ ΜΟΣΧΟΥ | BEEF CARPACIO 16,00€

Λεπτές φέτες μοσχαριού με ρόκα και παρμεζάνα
Thin slices of beef with rocket and parmesan flakes

ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΑ ΡΟΛΛΑΚΙΑ | HOMEMADE ROLLS 12,00€

Ρολλάκια γεμιστά με λαχανικά, σύγκλινο, γραβιέρα και πορτοκάλι
Homemade rolls filled with vegetables, cured pork, graviera cheese and orange

ΚΟΛΟΚΥΘΟΚΕΦΤΕΔΕΣ | ZUCCHINI FRITTERS 9,00€

Κεφτεδάκια απο κολοκυθάκια με μυρωδικά και φέτα, δροσερή σως γιαουρτιού
Fritters with zucchini, herbs and feta cheese, fresh yogurt sauce

ΤΑΛΑΓΑΝΙ | TALAGANI 9,00€

Ψητό ταλαγάνι με πικάντικη μαρμελάδα ντομάτας και φρέσκια ρόκα
Grilled talagani cheese with spicy tomato marmalade and rocket salad

ΟΙ ΣΠΕΣΙΑΛΙΤΕ ΜΑΣ | OUR SPECIALS

ΧΤΕΝΙΑ | SCALLOPS 22,00€

Χτένια σωτέ σε κρούστα ξηρών καρπών, με πουρέ γλυκοπατάτας, τραγανό προσούτο και βινεγκρέτ λεμονιού
Sautéed scallops with nut crust, sweet potato puree, crispy prosciutto and lemon vinaigrette

ΓΑΡΙΔΟΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ | PASTA WITH SHRIMPS 18,00€

Λιγκουίνι με γαρίδες, πράσο και λιαστή ντομάτα (παλιά Μανιάτικη συνταγή)
Linguini with shrimps, leak and sun-dried tomatoes (an old Mani recipe)

ΣΦΥΡΙΔΑ | WHITE GROUPEL 26,00€

Φιλέτο σφυρίδας με ζεστή σαλάτα απο ντοματίνια, βασιλικό και crumble ψωμιού
White grouper fillet with warm cherry tomato salad, basil and bread crumble

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ | CHICKEN 18,00€

Κοτόπουλο φιλέτο με πέστο ρόκας, γραβιέρα, φρέσκια ρόκα και ντοματίνια
Chicken fillet with rocket pesto, graviera cheese, rocket salad and cherry tomatoes

ΜΠΙΦΤΕΚΙ | BEEF BURGER 18,00€

Μοσχαρίσιο μπιφτέκι, ψητά λαχανικά, μαγιονέζα αρωματισμένη με δυόσμο και λάιμ
Beef burger, grilled vegetables, spearmint and lime mayonnaise

ΜΟΣΧΑΡΙ ΦΙΛΕΤΟ | BEEF FILET 28,00€

Μοσχαρίσιο φιλέτο, καρότα γλασέ, θυμάρι, σως μουστάρδας
Beef filet, glazed carrots, thyme, mustard sauce

ΨΑΡΙ ΓΙΑ 2 | FISH FOR 2 67,00€

Λαυράκι πελαγίσιο ολόκληρο, ψημένο στο φούρνο με μυρωδικά και πατάτες
Με παραγγελία από την προηγούμενη μέρα
Free range whole sea bass, baked in the oven with herbs and potatoes
Please order the day before

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ | SIDES 3,00€

Πατάτες τηγαντές, λαχανικά σωτέ, πουρές γλυκοπατάτας
French fries, vegetables, sweet potato puree

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ | DESSERTS

**ΠΑΓΩΤΟ ΜΕ ΦΡΕΣΚΑ ΦΡΟΥΤΑ
ICE CREAM & FRESH FRUITS** 4,00€

Παγωτό σε διάφορες γεύσεις με φρούτα εποχής (ανά μπάλια)
Ice cream in various flavors with seasonal fruits (per scoop)

ΓΛΥΚΟ ΗΜΕΡΑΣ | DESSERT OF THE DAY 8,00€

Ενημερωθείτε από το σερβιτόρο για το γλυκό ημέρας
Please ask the waiter

Το δείπνο σερβίρεται στο εστιατόριο CROCUS στο κτίριο της Ρεσεψιόν, Τρίτη έως και Κυριακή απο 19:30 έως 22:30 μμ. Κάντε την κράτησή σας στη ρεσεψιόν, EXT 0, έως 16:00 μμ την ίδια μέρα.

Dinner is served in CROCUS Restaurant at the Reception building, Tuesday to Sunday from 19:30 pm to 22:30 pm. Please reserve at the Reception, EXT 0, by 16:00 pm the same day.

