



# ROMANOS

Pool Bar

---

Operating hours | Beverages 11:00-18:00 | Lunch 12:00-17:00

---

## Σαμπάνιες / Champagnes

<b>Deutz, Brut</b>	glass 15.00	94.00
<b>Louis Roederer, Brut Premier</b>		148.00
<b>Veuve Clicquot Ponsardin, Rose</b>	glass 20.50	118.00
<b>Moet &amp; Chandon, Ice Imperial 1500ml</b>		245.00
<b>Moet &amp; Chandon, Ice Imperial</b>		125.00
<b>Veuve Clicquot Rich</b>		145.00

## Αφρώδεις Οίνοι / Sparkling Wines

<b>Prosecco Extra Dry, Sacchetto</b>	glass 9.00	43.00
Veneto / Italy		
<b>Moscato D' Asti, Vajra 2017</b>	glass 9.00	39.00

## Λευκοί Οίνοι / White Wines

<b>Kotyle Chardonnay,</b>		
<b>Navarino Vineyards 2017</b>	glass 8.50	36.00
(Organic Farming) Chardonnay / Messinia		
<b>Dialogos White, Dyo Ipsi 2018</b>		36.00
Kidonitsa-Assyrtiko / Macedonia		
<b>Sauvignon Blanc, Alpha 2018</b>	glass 10.50	48.00
Sauvignon Blanc / Macedonia		
<b>Sauvignon Blanc, Alpha 2018, 1500ml</b>		94.00
Sauvignon Blanc / Macedonia		
<b>Lenga Gewurztraminer off dry,</b>		
<b>Avantis 2018</b>	glass 9.50	42.00
Continental Greece		
<b>T- Clos Stegasta Asyrtiko 2017</b>		125.00
Assyrtiko / Tinos		
<b>Mount Ara, Ara Estate 2017</b>	glass 10.50	48.00
Sauvignon Blanc / New Zealand		
<b>Lodge Hill Riesling, Jim Barry 2016</b>		56.00
Australia		

## Ροζέ Οίνοι / Rosé Wines

<b>Rose Alpha 2018</b>		44.00
Xinomavro / Macedonia		
<b>Idylle d'Achinos, La Tour Melas 2018</b>	glass 9.00	38.00
Grenache-Syrah-Agiorgitiko / Continental Greece		
<b>Idylle d'Achinos, La Tour Melas 2018 1500ml</b>		74.00
Grenache-Syrah-Agiorgitiko / Continental Greece		
<b>Whispering Angel, Chateau d'Esclans 2018</b>	glass 12.50	58.00
Grenache-Cinsault-Rolle-Syrah / Cotes de Provence		
<b>Whispering Angel, Chateau d'Esclans 2017 1500ml</b>		114.00
Grenache-Cinsault-Rolle-Syrah / Cotes de Provence		
<b>Whispering Angel, Chateau d'Esclans 2017 3000ml</b>		226.00
Grenache-Cinsault-Rolle-Syrah / Cotes de Provence		
<b>Miraval Rose, Miraval 2018</b>	glass 14.00	62.00
Grenache-Cinsault / Cotes de Provence		
<b>Miraval Rose, Miraval 2018 1500ml</b>		122.00
Grenache-Cinsault / Cotes de Provence		
<b>Chateau Romassan Bandol Rose, Ott 2017</b>	glass 19.00	92.00
Mourvedre-Grenache-Cinsault -Syrah		
<b>Chateau Romassan Bandol Rose, Ott 2017 1500ml</b>		182.00
Mourvedre-Grenache-Cinsault -Syrah		

All bottles are standard 75cl (750ml) bottles, unless otherwise stated.

Οι τιμές είναι σε ευρώ € και συμπεριλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους. / Prices are in euro € and include all applicable taxes.

# Cocktails

## **Hippocrates farm** 20.00

Bourbon, Bitter Note, Teisseire Ginger Syrup, Fresh Lemon Juice, Hippocrates Farm, Ippofaes Marmalade, Hippocrates Farm Ippofaes Juice

## **Smash & Crush** (0% sugar) 14.00

Cachaça, Teisseire Grenadine Syrup 0% Sugar, Kumquats, Lime Juice, Teisseire Citron, 0% Sugar Soda

## **Bitter Sweet Fizz (0% sugar)** 16.00

Gin, Campari, Pink Grapefruit Juice, Teisseire Raspberry & Cranberry Syrup 0% Sugar, Yuzu Juice, Mint Leaf, Soda Water

## **5-Star Mojito** 17.00

Zacapa 23, Menthe De Pastille Liqueur, Yuzu Liqueur, Lime Puree, Sugar Syrup, Mint Leaves, Aromatic Bitters, Soda, Mandarin-Lemon Perfume

## **Honey Mango Margarita** 15.00

Don Julio Reposado Tequila, Grand Marnier Rouge, Honey Syrup, Mango Puree, Fresh Lime Juice

## **Pathos (passion)** 18.00

Tequila Reposado, Teisseire Ginger Syrup, White Grapefruit Juice, Teisseire Rose Syrup, Fresh Lemon Juice, Cucumber, Basil Leaves, London Essence Grapefruit & Rosemary, Tonic

## **Limonada** (When life gives u lemons) 0% sugar 16.00

Vodka, Fresh Lemon Juice, Teisseire Citron Syrup 0% Sugar, Lavender Bitters, London Essence Grapefruit & Rosemary Tonic

## **Mango Basil** 12.00

Teisseire Mango, White Rum, Lemon Juice, Basil Leaves

## **Espresso Berry** 14.00

Gin, Teisseire Blackberry, Espresso, Orange Juice, Blackberries Puree

# Mocktails

## **Negroni** 14.00

Bitter Note 0% Alcohol, Natureo Wine Blanc 0% Alcohol, Teisseire Orange Spritz

## **The Beach** 8.00

Peach Puree, Pineapple Juice, Orange Juice, Lime Juice, Coconut Cream

## **The spritz** 12.00

Teisseire Orange Spritz, Natureo Wine Blanc 0% Alcohol, London Essence Rosemary & Grapefruit Tonic

## **Sweet Summer dream** 10.00

Teisseire Passion Fruit, Teisseire Strawberry, Teisseire Vanilla, Fresh Lemon Juice, Mint Leaves, London Essence Bitter Orange & Elderflower Tonic

## **Fashion week** 12.00

Natureo Wine Blanc 0% Alcohol, Teisseire Grapefruit 0% Sugar, Teisseire Elderflower 0% Sugar

## **Hippocrates farm** 14.00

Bitter Note, Teisseire Ginger Syrup, Fresh Lemon Juice, Hippocrates Farm Ippofaes, Marmalade, Hippocrates Farm Ippofaes Juice

## **Coco Choco** 12.00

Teisseire Coconut, Teisseire Chocolate, Chocolate milk

## **Pink lady** 12.00

Teisseire Passion Fruit, Teisseire Strawberry, Teisseire Vanilla, Orange Juice, Pineapple Juice, Lemon Juice

## **Caipicoco** 7.50

Coconut Syrup, Lime Juice, Coconut Water, Pineapple Juice

## Low Abv & Low Calories

### **Bergamot & Ginger** 12.00

Belsazar white, Bergamot Bitters, London Essence Delicate Ginger Ale

### **Vino & Cucumber** 12.00

Samos Vin doux, Belsazar rose, Cucumber Teisseire Syrup, Lemon Bitters, London Essence Classic Tonic

### **Myrtle & Rosemary** 12.00

The Bitter Note Amaro, Myrtle Creme Vinegar, Kalamata Olive Bitters, London Essence, Grapefruit & Rosemary Tonic, Garnish Rosemary Spring And Fresh Myrtle

## Teas

### **Dunes tea** 12.00

Teisseire Cranberry - Raspberry 0% Sugar, Darjeeling Tea, Fresh Lemon Juice

### **Little Buddha** 12.00

Teisseire Cinnamon, Teisseire Coconut, Jasmine Tea, Mango Juice, Fresh Lemon Juice

### **Red Fruit Tea** 12.00

Teisseire Raspberry, Teisseire Strawberry, Teisseire Blackberry Teisseire Cerise, English Breakfast Tea

### **Mango iced tea** 12.00

Teisseire Mango, English Breakfast Tea, Fresh Lemon Juice, Fresh Orange Juice

## Fruit Sodas 0% Sugar

### **Teisseire Citron** 10.00

### **Teisseire Elderflower** 10.00

### **Teisseire Grenadine** 10.00

### **Teisseire Pamplemousse Rose** 10.00

### **Teisseire Cranberry - Raspberry** 10.00

## Local Lemonade Tails

### **Messinian Lemonade** (non alcoholic) 6.00

Recipes Using Lemons From The Region Flavored With Indigenous Ingredients

### **Lavender & Lemon** (non alcoholic) 6.00

Lemon, Lavender, Mint & Soda

## Smoothie Bowls

### **ABBA** 12.00

Yogurt, Banana, Avocado, Blueberries, Almond Milk

### **Chocobowl** 12.00

Chocolate, Banana, Yogurt, Peanut Butter, Almond Milk

### **Green Day** 12.00

Avocado, Spinach, Kiwi, Yogurt, Almond Milk

### **Paradise Lost** 14.00

Yogurt, Banana, Mango, Pineapple, Almond Milk

## Smoothie Drinks

### **Exotic Touch** 8.00

Mango, Pineapple, Banana, Almond Milk

### **Green Day** 8.00

Kiwi, Banana, Apple, Blueberries, Spinach, Grape, Almond Milk

### **Deep Purple** 8.00

Honey, Banana, Blueberries, Almond Milk

## Χυμοί / Juices

**Carror, Apple, Strawberry & Ginger** 5.70

**Pear, Spinach, Cucumber & Lime** 5.70

**Strawberry, Mango & Peach** 5.70

**Water Melon, Pineapple, Orange & Lime** 5.70

**Orange** 5.70

## Milk Shakes 6.50

(Ρωτήστε για τις διαθέσιμες γεύσεις / Ask for available flavors)

## Αναψυκτικά / Soft Drinks

**Pepsi, Pepsi Max** 3.80

**7-UP** 3.80

**Ginger Ale** 3.80

**Fanta orange, Fanta lemon** 3.80

**Schweppes soda, Schweppes tonic** 3.80

**Fuze tea lemon, peach** 3.80

**Red bull** 6.00

## Καφές / Coffee

**Ελληνικός - Greek** Μονός/Single 3.90 Διπλός/ Double 4.30

**Espresso** Μονός/Single 3.85 Διπλός/ Double 4.00

**Cappuccino** Μονός/Single 4.25 Διπλός/ Double 5.00

**Café Latte** 5.00

**Americano** 3.85

**Espresso Freddo** 5.00

**Cappuccino Freddo** 5.25

**Frappe** 3.90

## Σοκολάτα / Chocolate

**Ζεστή - Hot** 5.30 / **Κρύα - Cold** 5.30

## Τσάι & Αφεψήματα / Teas & Infusion 4.90

## Εμφιαλωμένο Νερό / Mineral Water

**Evian Μεταλλικό Νερό 1lt / Evian Still 1lt** 7.00

**Evian Μεταλλικό Νερό 500 ml / Evian Still 500 ml** 4.50

**S. Pellegrino 500ml** 4.50

**S. Pellegrino 1lt** 6.50

## Ελληνικά Ποτά / Greek Spirits

**Masticha / Μαστίχα** 8.60

**Ouzo Messinias / Ούζο Μεσσηνίας 50ml** 5.20

**Tsipouro Navarino Vineyards / Τσίπουρο 50ml** 5.20

**Aged Tsipouro Navarino Vineyards / Παλαιωμένο**

**Τσίπουρο 50ml** 10.70

## Τεκίλα / Tequila

**Ocho Blanco** 10.50

**Ocho Reposado** 11.50

Περιορίζουμε τα πλαστικά καλαμάκια συνεισφέροντας στη μείωση του περιβαλλοντικού μας αποτυπώματος.

Πλαστικά καλαμάκια διατίθενται μόνο κατόπιν ζήτησης.

We are skipping the straw to reduce our environmental impact. If needed, straws are available upon request.

Οι τιμές είναι σε ευρώ € και συμπεριλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους. / Prices are in euro € and include all applicable taxes.

## Τζίν / Gin

- Gordon's** 9.60
- Tanqueray** 12.00
- Tanqueray 10** 16.00
- Bombay Sapphire** 12.00
- G Vine** 13.00
- Monkey 47** 12.50
- Hendrick's** 15.00

## Βότκα / Vodka

- Smirnoff Red** 9.60
- Belvedere** 16.00
- Beluga** 18.00
- Stolichnaya, Absolut Citron/Vanilla** 9.60
- Stolichnaya Elite** 23.00
- Grey Goose** 16.00

## Ρούμι / Rum

- Pampero Blanco, Pampero Especial** 9.60
- Captain Morgan, Cachaca Ypioca, Bacardi** 9.60
- Matusalem** 9.60
- Mount Gay Eclipse** 11.00
- Mount Gay X.O.** 16.00
- Zacapa X.O.** 30.00
- Matusalem** 9.60

## Ούισκι / Whiskies

- Johnnie Walker Red Label, Haig, J&B** 9.60
- Johnnie Walker Black Label** 12.00
- Dimple, Chivas Regal** 12.00
- Bulleit Rye, Bulleit Bourbon** 12.00
- Jack Daniels** 9.60

## Λικέρ / Liqueurs

- Baileys, Malibu, Apple Liqueur** 9.60
- Cointreau, Amaretto Di Saronno** 9.60
- Jagermeister** 9.60

## Μπύρα / Beers

- Nissos Pilsner** 6.00, **Nissos Lager** 6.00,
- Alpha** 5.00
- Mythos Radler** 6.00, **Mythos Draught** 6.50
- Fix** 5.00, **Fix Free** 6.50
- Somersby Apple, Somersby Watermelon** 7.50
- Corona** 7.50

# Appetizers / Ορεκτικά

## **It's all about Flatbread & Greek Dips** 9.50

Variety of pita bread with smoked eggplant dip, "kopanisti" from Tinos island with herbs dip, metsovone cheese and Florinis region red pepper Dip

Ποικιλία από πιτάκια με ντιπ από: καπνιστή μελιτζανοσαλάτα, κοπανιστή Τήνου με μυρωδικά, τυρί μετσοβόνη και πιπεριά Φλωρίνης

## **Seabass Ceviche** 19.00

Seabass ceviche with lime, chili, ginger, green apple, sea salt, spring onion and "vlita" greens

Λαβράκι "ψημένο" σε χυμό γλυκολέμονου με καυτερή πιπεριά, τζίντζερ, πράσινο μήλο, θαλασσίνο αλάτι, κρεμμυδάκι και χόρτα βλήτα

## **Courgette Fritters** 11.50

Courgette fritters with yogurt sauce

Κολοκυθοκεφτέδες με σως γιαουρτιού

## **Goat Cheese Croquets** 13.00

Goat cheese feta croquets with cereals, tomato marmelade with arbaroriza, sea fennel, caper leaves, watercress

Κροκέτες δημητριακών με κατσικίσιο τυρί, μαρμαλάδα τομάτας με αρμπαρόριζα, κρίταμο, φύλλα κάπαρης, κάρδαμο

# Pies & Tarts / Πίτες & Τάρτες

## **"Cheater's" Gozleme** 15.00

Spinach, "haloumi" cheese, Arabic pita bread and hummus

Σπανάκι, χαλούμι, αραβική πίτα και χούμους

## **Greek Pies** 13.50

Handmade, traditional, Greek pies freshly baked every day with seasonal local ingredients

Χειροποίητες, παραδοσιακές, Ελληνικές πίτες φρέσκοψημένες κάθε μέρα με εποχικά συστατικά

# Salads / Σαλάτες

## **Greek Salad** 16.00

Tomato, cucumber, green pepper, red onion, Kalamata olives, feta cheese, oregano, extra virgin olive oil

Τομάτα, αγγούρι, πράσινη πιπεριά, κρεμμύδι, ελιές Καλαμάτας, φέτα, ρίγανη, εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο

## **Power Green Salad with Cured Salmon and Avocado** 19.00

Cured salmon, mixed salad, avocado, pickled carrot, pickled ginger, coriander, orange, salmon caviar, carrot and ginger vinaigrette

Παστός σολομός, ανάμεικτη σαλάτα, αβοκάντο, καρότο τουρσί, τζίντζερ τουρσί, κόλιανδρος, πορτοκάλι, χαβιάρι σολομού, βινεγκρέτ καρότου και τζίντζερ

## **Quinoa Salad** 17.50

Herbed tricolor quinoa, fish roe salad, warm with asparagus and broccoli, Jerusalem artichokes confit, sea fennel, anchovies and lemon olive oil dressing

Τρίχρωμο κινόα και μυρωδικά, ταραμοσαλάτα, ζεστή σαλάτα με σπαράγγια και μπρόκολο, κονφί αγγινάρας Ιερουσαλήμ, κρίταμο, αντούγιες και λαδολέμονο

## **Homemade Smoked Turkey Salad** 15.00

Homemade smoked turkey breast, cranberries, cassius, cherry tomatoes, chili peppers, mint, corn and sour milk dressing

Σπιτικό καπνιστό στήθος γαλοπούλας, cranberries, cassius, τοματίνια, καυτερές πιπεριές, μέντα, ντρέσινγκ από καλαμπόκι και ξινόγαλο



# Sandwiches & Burgers

## **The Grilled Cheese** 10.50

Ham and cheese or turkey and cheese  
Ζαμπόν και τυρί ή γαλοπούλα και τυρί

## **The Romano's Club Sandwich** 18.50

Roasted chicken, herbed egg omelet, tomato, lettuce, cheddar, bacon, smoked ham and mayo sauce

Ψητό κοτόπουλο, ομελέτα με μυρωδικά, τομάτα, μαρούλι, τσένταρ, μπέικον, καπνιστό ζαμπόν και σως μαγιονέζας

## **Luxury Collection Angus Burger** 23.00

Angus burger, brioche bun, tomato, lettuce, smoked ham, mature cheddar cheese, homemade BBQ, Cornichon mayo

Angus burger, ψωμάκι μπριος, τομάτα, μαρούλι, καπνιστό ζαμπόν, ώριμο τυρί τσένταρ, σπιτική BBQ, μαγιονέζα Cornichon

## **Trio of Mini Burgers** 19.00

Carbon bun, fish sticks, tartar sauce, tomato, lettuce.

Spinach bun, turkey, cheddar, chutney mango, butterhead lettuce.

Brioche bun, falafel, tahini sauce, lola rosso and bianco caramelized onion.

Μαύρο ψωμάκι ενεργού άνθρακα, στικς ψαριού, σως ταρτάρ, τομάτα, μαρούλι.

Ψωμάκι με σπανάκι, γαλοπούλα, τσένταρ, chutney μάνγκο, μαρούλι.

Ψωμάκι μπριός, falafel, σως από ταχίνι, lola rosso και καραμελωμένο κρεμμύδι

## **Fried Calamari Bruschetta - Green Skordalia** 17.50

Sourdough, crispy bruschetta with green "skordalia", fried calamari and spinach salad

Προζυμένια, τραγανή bruschetta με πράσινη σκορδαλιά, τηγανητό καλαμάρι και σαλάτα σπανάκι

## **Thai Chicken Wrap** 15.00

Tortilla with chicken, peppers, coriander, lime, parmesan and sweet chili sauce

Τορτίγια με κοτόπουλο, πιπεριές, κόλιανδρο, lime, παρμεζάνα και γλυκιά σως τσίλι

## **Blue Lobster Wrap** 16.50

Blue lobster, chili pepper, mango, coriander and rucola salad, Brie De Meaux Pasta

Μπλέ αστακόξ, καυτερή πιπεριά, μάνγκο, κόλιανδρος και σαλάτα ρόκας, Brie De Meaux ζυμαρικό

# Pasta / Ζυμαρικά

## **Gnocchi with Siglino Manis** 23.50

Gnocchi with cured pork from Mani, graviera cheese and pecan nut pesto

Γnocchi με σύγκλινο Μάνης, γραβιέρα και πέστο πεκάν

## **Pappardelle - Beef Tenderloin "Sofrito"** 27.00

Pappardelle with garlic, parsley, beef tenderloin, beef jus with Xeres vinegar

Παπαρδέλες με σκόρδο, μαϊντανό, φιλέτο μόσχου, ζωμός μόσχου με Xeres vinegar

## **Shrimps Tagliatelle al Pesto** 27.00

Tagliatelle with basil pesto and parmesan cheese

Ταλιατέλες με πέστο βασιλικού και παρμεζάνα

## Mains / Κυρίως

### **Black Chicken with Herbs** 21.00

Half black chicken marinated with local herbs, rosti potatoes, tomato cherries, basil pesto

Μισό μαύρο κοτόπουλο μαριναρισμένο με μυρωδικά, πατάτες rosti, τοματίνια, πέστο βασιλικού

### **Beef Cube Roll** 27.00

Beef cube roll with sweet potato fries, fresh beans, asparagus, baby carrots, pickled onion and gremolata

Rib eye με τηγανητές γλυκοπατάτες, φρέσκα φασόλια, σπαράγγια, καροτάκια, κρεμμύδι τουρσί και gremolata

### **Seabass** 26.50

Seabass with spinach, spring onion and marinated vegetables spaghetti

Λαβράκι με σπανάκι, χλωρό κρεμμύδι και μαριναρισμένα λαχανικά "σπαγγέτι"

## Desserts / Επιδόρπια

### **Greek yogurt, Vinsanto marinated strawberries and mint /**

**Γιαούρτι, φράουλες μαριναρισμένες με Vinsanto και μέντα** 12.00

### **Fruit Platter / Φέτες Φρούτων Εποχής** 13.00

### **Ice Cream scoop / Μπάλα παγωτού** 4.50

Please ask your waiter for the available flavors

Παρακαλώ ρωτήστε τον σερβιτόρο για τις διαθέσιμες γεύσεις

## Kids Menu / Παιδικό Μενού

### **Spaghetti with bolognese sauce**

**Σπαγγέτι μπολονέζ** 11.00

### **Penne with tomato sauce**

**Πένες με σάλτσα τομάτας** 10.00

### **Fish and chips** 11.00

### **Grilled chicken breast with mashed potato**

**Ψητό στήθος κοτόπουλου με πουρέ πατάτας** 11.00

### **Grilled beef tenderloin with French fries**

**Ψητό μοσχαρίσιο φιλέτο με τηγανητές πατάτες** 13.00

Θα χαρούμε να απαντήσουμε στα ερωτήματα των φιλοξενούμενών μας σχετικά με συγκεκριμένα συστατικά που πιθανόν περιέχουν τα πιάτα μας. Παρακαλούμε να μας ενημερώσετε για τυχόν αλλεργίες ή ειδικές διατροφικές ανάγκες τις οποίες πρέπει να γνωρίζουμε κατά την προετοιμασία του μενού που ζητήσατε. / We welcome enquiries from guests who wish to know whether any dishes contain particular ingredients. Please inform us of any allergy or special dietary requirements that we should be made aware of, when preparing your menu request