

ALMYRA

DINNER

ΟΡΕΚΤΙΚΑ | APPETIZERS

ΚΑΡΓΑΣΤΙΟ ΤΣΙΠΟΥΡΑΣ
ΑΥΓΟΤΑΡΑΧΟ, ΣΟΡΜΠΕ ΛΑΙΜ, ΑΓΓΟΥΡΙ, ΤΖΙΤΖΕΡ.



fish

SEA BREAM CARPACCIO
BOTTARGA, LIME SORBET, CUCUMBER, GINGER.

€14.00

ΣΕΒΙΤΣΕ ΦΑΓΓΡΙ
PASSION FRUIT, VINEGARE, ΚΟΛΙΑΝΔΡΟ, ΛΑΙΜ.



sulphites fish

RED PORGY CEVICHE
PASSION FRUIT, VINAIGRETTE, CORIANDER, LIME

€15.60

ΧΟΙΡΙΝΟ ΑΡΑΚΙ
ΣΩΤΕ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΙΝΙΑ, ΚΡΑΣΙ VISANTO, ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ, ΑΝΘΟΓΑΛΟ



lactose gluten mustard

PORK ΑΡΑΚΙ
SAUTEED WITH CHERRY TOMATOES, VINSANTO WINE,
MUSHROOMS, CREAM

€12.50


ΤΣΙΑΠΑΤΑ ΜΕ ΑΓΡΙΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ
ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΠΡΟΣΟΥΤΟ, ΑΥΓΟ ΠΟΣΕ ΚΑΙ ΑΝΑΛΑΦΡΗ ΣΑΛΤΣΑ ΒΟΥΤΥΡΟΥ
ΑΡΩΜΑΤΙΣΜΕΝΗ ΜΕ ΛΑΔΙ ΤΡΟΥΦΑΣ



lactose gluten eggs

ΚΙΑΒΑΤΤΑ WITH WILD MUSHROOMS
GREEK PROSCIUTTO, POACHED EGG AND A LIGHT BUTTER SAUCE,
FLAVORED WITH TRUFFLE OIL

€13.50

ΒΛΗΤΑ ΤΣΙΓΑΡΙΑΣΤΑ 
ΜΕ ΦΕΤΑ, ΝΤΟΜΑΤΑ ΚΑΙ ΠΑΣΙΜΑΔΙ ΞΥΛΟΦΟΥΡΝΟΥ,
ΕΞΤΡΑ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΛΙΟΛΑΔΟ (vegetarian)



lactose gluten

SAUTEED AMARANTH GREENS
WITH FETA CHEESE, TOMATO AND RUSK BAKED IN A WOODBURNING
OVEN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL (vegetarian)

€9.50

ΓΑΡΙΔΕΣ ΣΤΟ MONOLITH
ΒΟΥΤΥΡΟ ΚΛΑΡΙΦΙΕΝ, ΣΑΛΑΤΑ ΑΒΟΚΑΝΤΟ,
ΚΡΙΤΑΜΟΣ, ΛΑΔΟΛΕΜΟΝΟ



SHRIMP ON THE MONOLITH CLARIFIED BUTTER,
AVOCADO SALAD, CRITHMUM, LEMON OIL SAUCE

€18.00

ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΣΧΑΡΑΣ
ΦΑΒΑ, ΚΡΕΜΜΥΔΙ ΦΡΕΣΚΟ, ΜΑΙΝΤΑΝΟ, ΛΑΔΟΛΕΜΟΝΟ



GRILLED GREEK CALAMARI
FAVA, SCALLIONS, PARSLEY, LEMON OIL SAUCE

€17.00

ΨΗΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ
ΜΕ ΒΙΝΕΓΚΡΕΤ
ΒΑΣΣΑΜΙΚΟΥ



GRILLED VEGETABLES
WITH BALSAMIC
VINAIGRETTE



€10.50

ΠΑΣΤΗ ΣΑΡΔΕΛΑ
ΜΕ ΣΑΛΑΤΑ ΦΙΝΟΚΙΟ, ΚΑΡΔΙΑ ΤΟΜΑΤΑ



CURED SARDINES
WITH FENNEL AND TOMATO SALAD

€12.50

ΣΟΥΠΕΣ | SOUPS

ΚΑΚΑΒΙΑ
ΜΕ ΝΤΟΠΙΑ ΨΑΡΙΑ ΗΜΕΡΑΣ



CHOWDER
WITH LOCAL FISH DU JOUR

€12.50


RAMEN NOODLES
ΜΕ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ, ΚΑΛΑΜΠΟΚΙ, ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ,
ΕΞΤΡΑ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ




RAMEN NOODLES
WITH SEAFOOD, CORN, MUSHROOMS,
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

€14.00

ΣΑΛΑΤΕΣ | SALADS

ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΡΟΚΑ 
ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΜΑΡΟΥΛΙΩΝ, ΝΤΟΜΑΤΙΝΙΑ, ΑΠΟΞΗΡΑΜΕΝΟ ΣΥΚΟ,
ΒΙΝΕΓΚΡΕΤ ΒΑΛΣΑΜΙΚΟΥ ΚΑΙ ΦΛΥΔΕΣ ΠΑΡΜΕΖΑΝΑΣ (vegetarian)



ARUGULA SALAD 
A VARIETY OF LETTUCE, CHERRY TOMATOES,
DRIED FIG, BALSAMIC VINAIGRETTE AND GRATED PARMESAN (vegetarian)

€12.50

ΝΤΟΜΑΤΙΝΙΑ BIO
ΑΒΟΚΑΝΤΟ, ΠΑΞΙΜΑΔΙ, ΓΑΛΟΜΥΖΗΘΡΑ, ΒΑΣΙΛΙΚΟΣ



BIO CHERRY TOMATOES
AVOCADO, RUSK, GALOMYZITHRA CHEESE, BASIL

€10.80

ΑΛΜΥΡΑ ΔΙΧΡΩΜΑ ΠΑΝΤΖΑΡΙΑ
ΔΙΧΡΩΜΑ ΝΤΟΜΑΤΙΝΙΑ, ΓΑΡΙΔΕΣ ΣΧΑΡΑΣ,
ΚΡΕΜΜΥΔΙ ΦΡΕΣΚΟ, ΤΖΙΤΖΕΡ



BICOLOR BEETS
BICOLOR CHERRY TOMATOES,
ROASTED SHRIMP, SCALLIONS, GINGER

€18.00

ΛΟΛΟ ΜΙΞ
ΣΠΑΝΑΚΙ, ΚΑΠΝΙΣΤΟΣ ΣΟΛΟΜΟΣ,
ΚΑΣΙΟΥΣ, ΒΙΝΕΓΚΡΕΤ ΕΣΠΕΡΕΙΟΔΗ GUZΟΥ, ΡΑΠΑΝΑΚΙ, ΧΑΒΙΑΡΙ



RED LEAF LETTUCE MIX,
SPINACH, SMOKED SALMON,
CASHEWS, YUZU VINAIGRETTE, RADISH, CAVIAR

€16.00

ΣΑΛΑΤΑ CAPRESE 



CAPRESE SALAD 

€12.00

ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΡΕΒΥΘΙΑ
ΚΑΠΝΙΣΗ ΠΕΣΤΡΟΦΑ, ΚΡΕΜΜΥΔΙ ΦΡΕΣΚΟ,
ΠΙΠΕΡΙΑ ΦΛΩΡΙΝΗΣ, ΝΤΟΜΑΤΙΝΙΑ, ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ



CHICKPEA SALAD
SMOKED TROUT, SCALLIONS, FLORINA
PEPPERS, CHERRY TOMATOES, MUSTARD

€11.30

ΠΑΣΤΕΣ | PASTA

ΣΚΙΟΥΦΙΧΤΑ
ΜΕ ΑΡΑΚΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ, ΦΕΤΑ,
ΝΤΟΜΑΤΙΝΙΑ ΚΑΙ ΒΑΣΙΛΙΚΟ



SKIOUFICHTA
WITH CHICKEN ARAKI, FETA CHEESE,
CHERRY TOMATOES AND BASIL

€14.00

ΜΑΥΡΟ ΛΙΓΚΟΥΙΝΙ
ΜΕ ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΣΟΛΟΜΟ, ΦΡΕΣΚΟ ΚΡΕΜΜΥΔΙ,
ΞΥΣΜΑ ΛΑΙΜ, ΜΠΡΙΚ ΣΟΛΟΜΟΥ, ΡΟΚΑ, ΑΝΙΘΟ



BLACK LINGUINE
WITH SMOKED SALMON, SCALLIONS,
LIME ZEST, SALMON BRIK, ARUGULA, DILL

€19.00

ΛΙΓΚΟΥΙΝΙ ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ
ΜΕ ΦΡΟΥΤΑ ΤΗΣ ΘΑΛΑΣΣΑΣ ΚΑΙ ΚΑΠΝΙΣΤΗ ΤΟΜΑΤΑ.



SEAFOOD LINGUINE
WITH SEAFOOD AND SMOKED TOMATO

€23.00

ΚΡΙΘΑΡΑΚΙ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ,
ΛΑΔΙ ΒΑΣΙΛΙΚΟΥ ΚΑΙ TZITZEP



ORZO WITH SHRIMP
BASIL OIL AND GINGER

€18.80

PIZOTO | RISOTTI

PIZOTO



ΜΕ ΚΡΕΜΑ ΣΠΑΝΑΚΙ, ΦΡΕΣΚΑ ΜΥΡΩΔΙΚΑ,
ΞΥΣΜΑ ΛΕΜΟΝΙ, ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ



lactose

RISOTTO



WITH CREAMED SPINACH, FRESH HERBS,
LEMON ZEST, OLIVE OIL

€12.60

PIZOTO

ΜΕ ΣΟΥΠΙΑ ΣΤΟ ΜΕΛΑΝΙ ΤΗΣ, ΣΠΑΡΑΓΓΙΑ



molluscs



lactose

RISOTTO

WITH CUTTLEFISH IN ITS OWN INK, ASPARAGUS

€14.00

MEAT AND GRILL

RIB EYE ΝΟΤΙΑΣ ΑΜΕΡΙΚΗΣ (250 ΓΡ)
ΣΠΑΡΑΓΓΙΑ, ΒΑΒΥ ΠΑΤΑΤΕΣ "ΣΠΑΣΜΕΝΕΣ"
ΚΑΙ ΣΑΛΤΣΑ ΚΡΑΣΙΟΥ



SOUTH AMERICAN RIB EYE (250 g)
ASPARAGUS, CRUSHED BABY POTATOES
AND WINE SAUCE

€32.00

ΑΡΝΙΣΙΑ ΠΑΙΔΑΚΙΑ
ΜΕ ΔΕΝΤΡΟΛΙΒΑΝΟ, ΒΑΒΥ ΠΑΤΑΤΕΣ "ΣΠΑΣΜΕΝΕΣ"
ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΣΧΑΡΑΣ
ΣΑΛΤΣΑ ΜΕ ΠΙΠΕΡΙ ΜΑΔΑΓΑΣΚΑΡΗΣ ΚΑΙ ΠΙΠΕΡΙΑΣ ΦΛΩΡΙΝΗΣ.



LAMB CHOPS
WITH ROSEMARY, CRUSHED BABY POTATOES
AND GRILLED VEGETABLES
MADAGASCAR PEPPER SAUCE WITH FLORINA PEPPERS.

€19.00

ΠΑΝΣΕΤΑ ΣΤΟ ΜΟΝΟΛΙΘΗ
ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ ΚΑΙ ΣΑΛΤΣΑ Β.Β.Ο.



PORK BELLY ON THE MONOLITH
WITH POTATOES AND BBQ SAUCE

€16.00

ΣΤΗΘΟΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ
ΓΕΜΙΣΤΟ ΜΕ ΣΠΑΝΑΚΙ, ΦΕΤΑ ΣΑΛΤΣΑ
ΜΕ ΜΑΝΙΤΑΡΙ ΚΑΙ ΛΙΑΣΤΗ ΤΟΜΑΤΑ



CHICKEN BREAST
STUFFED WITH SPINACH, FETA CHEESE,
MUSHROOM SAUCE AND SUN DRIED TOMATO

€16.50

FISH AND GRILL

ΦΙΛΕΤΟ ΡΟΦΟΥ
ΜΕ ΒΛΗΤΑ ΚΑΙ ΚΑΠΝΙΣΤΗ ΜΕΛΙΤΖΑΝΑ,
ΒΙΟ ΝΤΟΜΑΤΑ, ΤΟΡΤΙΓΙΑ ΣΠΑΣΜΕΝΗ



GROUPER FILLET
WITH AMARANTH GREENS AND SMOKED EGGPLANT,
ORGANIC TOMATO, CRUSHED TORTILLA

€31.50

ΦΙΛΕΤΟ ΣΟΛΟΜΟΥ
ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ ΜΕ ΤΑΙΛΑΝΔΕΖΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ ΓΛΥΚΟΪΝΗ, ΠΙΚΑΝΤΙΚΗ



SALMON FILLET
STEAMED WITH SWEET AND SOUR SPICY THAI SALAD

€23.00

ΤΣΙΠΟΥΡΑ ΣΩΤΕ
ΧΩΡΤΑ ΕΠΟΧΗΣ, ΠΑΝΤΖΑΡΙ, ΠΟΥΡΕ ΠΑΤΑΤΑΣ, REMULATA MANGO.



SEA BREAM FILLET
FRESH GREENS, BEETS, MASHED POTATOES, MANGO REMOULADE

€18.50

ΦΙΛΕΤΟ ΦΑΓΓΡΙ
ΜΕ ΦΙΝΟΚΙΟ, ΣΠΑΡΑΓΓΙΑ, ΧΑΒΙΑΡΙ



RED PORGY FILLET
WITH FENNEL, ASPARAGUS, CAVIAR

€17.50

ΟΥΡΑ ΠΕΣΚΑΝΤΡΙΤΣΑ ΑΧΝΙΣΤΗ
ΜΕ ΛΕΥΚΟ ΚΡΑΣΙ, ΚΡΕΜΜΥΔΙ ΦΡΕΣΚΟ, ΚΑΡΟΤΟ, ΤΖΙΤΖΕΡ, ΨΥΣΜΑ ΜΟΣΧΟΛΕΜΟΝΟΥ.



STEAMED MONKFISH TAIL
WITH WHITE WINE, SCALLIONS, CARROTS, GINGER, LIME ZEST

€25.00

ΨΑΡΙ ΗΜΕΡΑΣ | FISH DU JOUR 
€85/KG

ΕΠΙΔΟΡΡΙΑ | DESSERTS

ΑΤΟΜΙΚΗ ΤΑΡΤΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑ
ΚΑΡΑΜΕΛΑ, ΚΑΡΔΑΜΟ, ΠΑΣΤΕΛΙ, ΑΜΥΓΔΑΛΟ, ΠΑΓΩΤΟ ΦΥΣΤΙΚΙ



INDIVIDUAL CHOCOLATE TART
CARAMEL, CARDAMOM, SESAME SEED CANDY, ALMONDS, PISTACHIO ICE CREAM

€6.00

ΣΟΥΦΛΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ
ΜΕ ΚΡΑΜΠΛ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΟΥ ΚΑΙ ΠΑΓΩΤΟ ΒΑΝΙΛΙΑ



CHOCOLATE SOUFFLÉ
WITH HAZELNUT CRUMBLE AND VANILLA ICE CREAM

€6.00

ΤΙΡΑΜΙΣΟΥ



TIRAMISU

€6.80

ΠΑΝΑΚΟΤΑ ΑΡΩΜΑΤΙΣΜΕΝΗ
ΜΕ ΤΖΙΤΖΕΡ ΚΑΙ ΣΑΛΤΣΑ ΑΠΟ ΘΥΜΑΡΙΣΙΟ ΜΕΛΙ



FLAVORED PANNA COTTA
WITH GINGER AND THYME HONEY SAUCE

€6.00

ΠΑΓΩΤΟ ΕΠΙΛΟΓΗΣ (2 ΜΠΑΛΕΣ)



SELECTION OF ICE CREAM (2 SCOOPS)

€5.50

*Ο Φ.Π.Α συμπεριλαμβάνεται στις τιμές.
Ο καταναλωτής δεν έχει την υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη – τιμολόγιο).
Το κατάστημα υποχρεούται στην έκδοση αναλυτικών αποδειξεων μηχανής, θεωρημένων από τη Δ.Ο.Υ.
Αγορανομικός Υπεύθυνος: Διευθυντής Ξενοδοχείου*

*V.A.T is included in prices.
Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (Receipt – Invoice).
The restaurant/bar is legally required to issue official receipts, certified by the relevant tax office.
Responsible for implementation of statutory regulations: Hotel manager.*

