



z o h ó s

wild greek gastronomy

M e n u

---

Week	



z o h ó s

wild greek gastronomy

M e n u

Άρτος ●●	5	Σκιουφικιά	16
Σούπα ημέρας	8	αυγοτάραχο / φύκια / κρέμα σπινιάλου	
Αλίπαστα, καπνιστά και τουρσιά ●	15	Καλαμάρι ψητό	15
καπνιστός τόνος / σαρδέλα παστή / χταπόδι / κρίταμο / βολβοί υάκινθου		Σιφνέικη ρεβυθάδα / πικάντικο λαδολέμονο	
Τυριά και αλλαντικά από μικρούς παραγωγούς	18	Μελιτζάνες φούρνου ●	14
σύκα Κύμης / κράκερ φαγόπυρου / λαλλάγγια		πυθαρίσια γραβιέρα Σκύρου / άγριο σκόρδο	
Αλοιφές ●	12	“Ματσάτα”	16
Αγιορείικη μελιντζανοσαλάτα / τυροκαυτερή / ταραμάς		κουνέλι / γραβιέρα Φραγκοσυριανή	
Καπνιστό χέλι	11	Ουρά μόσχου	15
μαγιονέζα λαχανικών / πασός κρόκος		σελινόριζα / καρότο / κρασί Αγιωργίτικο	
Γαύρος μαρινάτος	12	Αρνί “κλέφτικο”	15
άγρια χόρτα / πράσινη πιπεριά		παλαιωμένη γραβιέρα Νάξου / γιαούρτι	
Ασπρομύτικα φασόλια Λήμνου	14	Χοιρινός καβουρμάς	14
σύγκλινο τόνου / vinaigrette από ντομάτα τουρσί / αυγά ορτυκιού		μανιτάρια εποχής / κεφαλοτύρι Κρήτης / πικάντικο λάχανο	
Παντζάρια ●	12	Γλυκάδια μόσχου τηγανιά	14
τυρί τσαλαφούτι / καραμελωμένα καρύδια / vinaigrette τρούφας		πράσα / αποξηραμένα δαμάσκηνα	
Χορτοπιτάκια ●●	10	Μικρές σουβλές	22
πετιμέζι ροδιού / μάραθος / μαύρο σκόρδο		γαρίδα / λουκάνικο Δράμας / χοιρινό / κοτόπουλο	
Κρεμμυδόπιτα Καρπάθου	12	Πορτοκαλόπιτα ●	8
προσούτο προβατίνας / αμύγδαλο / ζωμός από καμένα κρεμμυδοειδή		παγωτό αγριομάραθο / εσπεριδοειδή	
Τυροπιτάρια με ξινομυζήθρα ●	11	Σοκολάτα ●	9
χουρμάς / ψητό λεμόνι		cremeux σοκολάτας / καπνιστό αχλάδι / φουντούκι	
Κροκέτες μπακαλιάρου	12	Τάρτα κανέλλα ●	8
πιπεριά Φλώρινας / ψητά αμύγδαλα		καραμελωμένο γάλα / παγωτό καρυδάκι	
Πατατόπιτα ●	11	Παγωτά ●	3
κρόκος αυγού / σουτζούκι		μάραθος / ψητά αμύγδαλα / κατσικίσιο γάλα / γλυκό καρυδάκι	
		Sorbets ●	3
		περγαμόντο-μαστίχα / κουμκουάτ-βανίλια / καπνιστό αχλάδι	

Z >

Χρησιμοποιούμε εξαιρετικά παρθένο, ελληνικό ελαιόλαδο.  
Θα θέλαμε να σας ενημερώσουμε ότι κάποια από τα προϊόντα ενδέχεται να περιέχουν ξηρούς καρπούς ή άλλα αλλεργιογόνα.  
Αν έχετε κάποια διατροφική αλλεργία ή ευαισθησία, παρακαλούμε απευθυνθείτε στο προσωπικό μας, το οποίο θα χαρεί να σας εξηγήσει.

● > Χορτοφαγικό πιάτο ● > Vegan πιάτο

Οι τιμές είναι σε €, περιλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους.

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει, εάν δε λάβει το νόμιμο παραστατικό (απόδειξη-τιμολόγιο). Το ξενοδοχείο υποχρεούται σε έκδοση λιανικών αποδείξεων.

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.



z o h ó s  
wild greek gastronomy

M e n u

Homemade bread <span>V</span> <span>VG</span>	5	Cretan pasta	16
Soup of the day	8	bottarga / seaweed / oyster cream	
Smoked, cured and pickled <span>V</span>	15	Grilled squid	15
tuna / sardines / octopus / olives / rock samphire / hyacinth bulbs		chickpeas puree from Sifnos / piquant citrus dressing	
Artisan Greek cheeses	18	Aubergines <span>V</span>	14
and cold platter		aged sheep's cheese from Skyros / wild garlic	
fig chutney from Kymi / buckwheat crackers / olive oil bread sticks		“Matsata”	16
Selection of Greek dips <span>V</span>	12	braised rabbit ravioli / Syros gruyere sauce / tarragon	
aubergine / feta cheese / fish roe		Oxtail	15
Smoked eel	11	seasonals root vegetables / red wine jus	
vegetable mayo salad / cured egg yolk		Lamb “kleftiko”	15
Marinated anchovies	12	braised lamb / aged cheese / spiced yoghurt / onion	
wild greens / green pepper dressing		Pork terrine	14
White bean salad	14	seasonal mushrooms / Cretan aged cheese	
smoked tuna / pickled tomato dressing / quail's egg		Calves sweetbreads	14
Heirloom beets <span>V</span>	12	leeks / sundried prunes	
smoked goat's cheese / candied walnuts / truffle vinaigrette		Barbequed mini skewers	22
“Hortopitakia” <span>V</span> <span>VG</span>	10	shrimps / pork / chicken / sausage	
field green phyllo parcels / pomegranate molasses dressing / aged garlic		“Portokalopita” <span>V</span>	8
Onion tart from Karpathos	12	orange and phyllo bake / wild fennel ice cream	
ewe prosciutto / almond / onion jus		Chocolate <span>V</span>	9
Cheese phyllo parcels <span>V</span>	11	chocolate cremeux / smoked pear sorbet / hazelnut	
date / roasted lemon chutney		Cinnamon tart <span>V</span>	8
Cod croquettes	12	caramelized milk / wild walnut ice cream	
Florina red pepper / roasted almonds		Ice creams <span>V</span>	3
Potato terrine	11	wild fennel / roasted almonds / goat's milk / walnut	
egg yolk / spiced sausage dressing		Sorbets <span>V</span>	3
		bergamot-mastiha / kumquat-vanilla / smoked pear	

Z >

We use extra virgin, Greek olive oil.  
Please note that some of these products may contain nuts or  
other common allergens. If you have any allergies, please ask our staff,  
who will be more than pleased to address any request.

V > Vegetarian dish VG > Vegan dish

Questionnaires are available for any complaints you would like to place.  
Prices are in €, inclusive of all legal taxes. The hotel must issue receipts for  
all purchases. Consumer is not obliged to pay, if the receipt-invoice has  
not been received.



# z o h ó s

wild greek gastronomy

## M e n u

---

Lunch	



z o h ó s

wild greek gastronomy

M e n u

Άρτος <b>v</b> <b>vc</b>	5	Μελιτζάνες φούρνου <b>v</b>	14
		πυθαρίσια γραβιέρα Σκύρου / άγριο σκόρδο	
Σούπα ημέρας	8	Κροκέτες μπακαλιάρου	12
		πιπεριά Φλώρινας / ψητά αμύγδαλα	
Αλίπαστα, καπνιστά και τουρσιά	15	Ποικιλία από χωριάτικα λουκάνικα	12
καπνιστός τόνος / σαρδέλα παστή / χταπόδι /		μαγιονέζα παστού λεμονιού	
ελιές / κρίταμο / βολβοί υάκινθου			
Αλοιφές	12	Γίπα σκεπαστή με αρνί κλέφτικο	15
Αγιορείτικη μελιντζανοσαλάτα /		παλαιωμένη γραβιέρα Νάξου / γιαούρτι	
τυροκαυτερή / ταραμάς			
Γαύρος μαρινάτος	12		
άγρια χόρτα / πράσινη πιπεριά			
		Ρωτήστε μας για τα πιάτα ημέρας	
Σαλάτα Παντζάρι <b>v</b>	12	Πορτοκαλόπιτα <b>v</b>	8
τυρί τσαλαφούτι / καραμελωμένα καρύδια /		παγωτό αγριομάραθο / εσπεριδοειδή	
vinaigrette τρούφας			
Πολίτικη σαλάτα <b>v</b> <b>vc</b>	10	Αμυγδαλωτό <b>v</b>	9
σταφίδες / cranberries / καρύδια /		κρέμα δενδρολίβανου / πρόβειο παγωτό	
πικάντικη vinaigrette κόκκινης πιπεριάς			
Τυροπιάρια με ξινομυζήθρα <b>v</b>	11	Παγωτά <b>v</b>	3
κουρμάς / ψητό λεμόνι		βανίλια / σοκολάτα / φράουλα	
Πατάτες τηγανιτές <b>v</b>	8	Sorbets <b>v</b> <b>vc</b>	3
ξηρός ανθότυρος Κρήτης		περγαμόντο-μαστίχα / κουμκουάτ-βανίλια /	
		καπνιστό αχλάδι	

Z >

Χρησιμοποιούμε εξαιρετικά παρθένο, ελληνικό ελαιόλαδο.  
Θα θέλαμε να σας ενημερώσουμε ότι κάποια από τα προϊόντα ενδέχεται να περιέχουν ξηρούς καρπούς ή άλλα αλλεργιογόνα.  
Αν έχετε κάποια διατροφική αλλεργία ή ευαισθησία, παρακαλούμε απευθυνθείτε στο προσωπικό μας, το οποίο θα χαρεί να σας εξυπηρετήσει.

**v** > Χορτοφαγικό πιάτο **vc** > Vegan πιάτο

Οι τιμές είναι σε €, περιλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους.

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει, εάν δε λάβει το νόμιμο παραστατικό (απόδειξη-τιμολόγιο). Το ξενοδοχείο υποχρεούται σε έκδοση λιανικών αποδείξεων.

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Δημήτρης Αθανασίου



z o h ó s

wild greek gastronomy

M e n u

Homemade bread <span>V</span> <span>VG</span>	5	Aubergines <span>V</span>	14
Soup of the day	8	aged sheep's cheese from Skyros / wild garlic	
Smoked, cured and pickled tuna / sardines / octopus / olives / rock samphire / hyacinth bulbs	15	Cod croquettes	12
Selection of Greek dips	12	Florina red pepper / roasted almonds	
aubergine / feta cheese / fish roe		Selection of artisan sausages	12
Marinated anchovies	12	salted lemon mayonnaise	
wild greens / green pepper dressing		Lamb "kleftiko"	15
Heirloom beets <span>V</span>	12	braised lamb / aged cheese / spiced yoghurt / onion	
smoked goat's cheese / candied walnuts / truffle vinaigrette		Ask us for today's specials	
"Politiki" cabbage salad <span>V</span> <span>VG</span>	10	"Portokalopita" <span>V</span>	8
raisins / cranberries / walnuts / tangy red pepper dressing		orange and phyllo bake / wild fennel ice cream	
Cheese phyllo parcels <span>V</span>	11	Almond cake <span>V</span>	9
date / roasted lemon chutney		sheep's milk ice cream / rosemary	
Fried potatoes <span>V</span>	8	Ice creams <span>V</span>	3
topped with dried anthotyro cheese		vanilla / chocolate / strawberries	
		Sorbets <span>V</span> <span>VG</span>	3
		bergamot-mastiha / kumquat-vanilla / smoked pear	

Z >

We use extra virgin, Greek olive oil.  
Please note that some of these products may contain nuts or  
other common allergens. If you have any allergies, please ask  
our staff, who will be more than pleased to address any request.

V > Vegetarian dish VG > Vegan dish

Questionnaires are available for any complaints you would like to place.  
Prices are in €, inclusive of all legal taxes. The hotel must issue receipts  
for all purchases. Consumer is not obliged to pay, if the receipt-invoice  
has not been received.

Market Inspection Representative: Dimitris Athanasiou