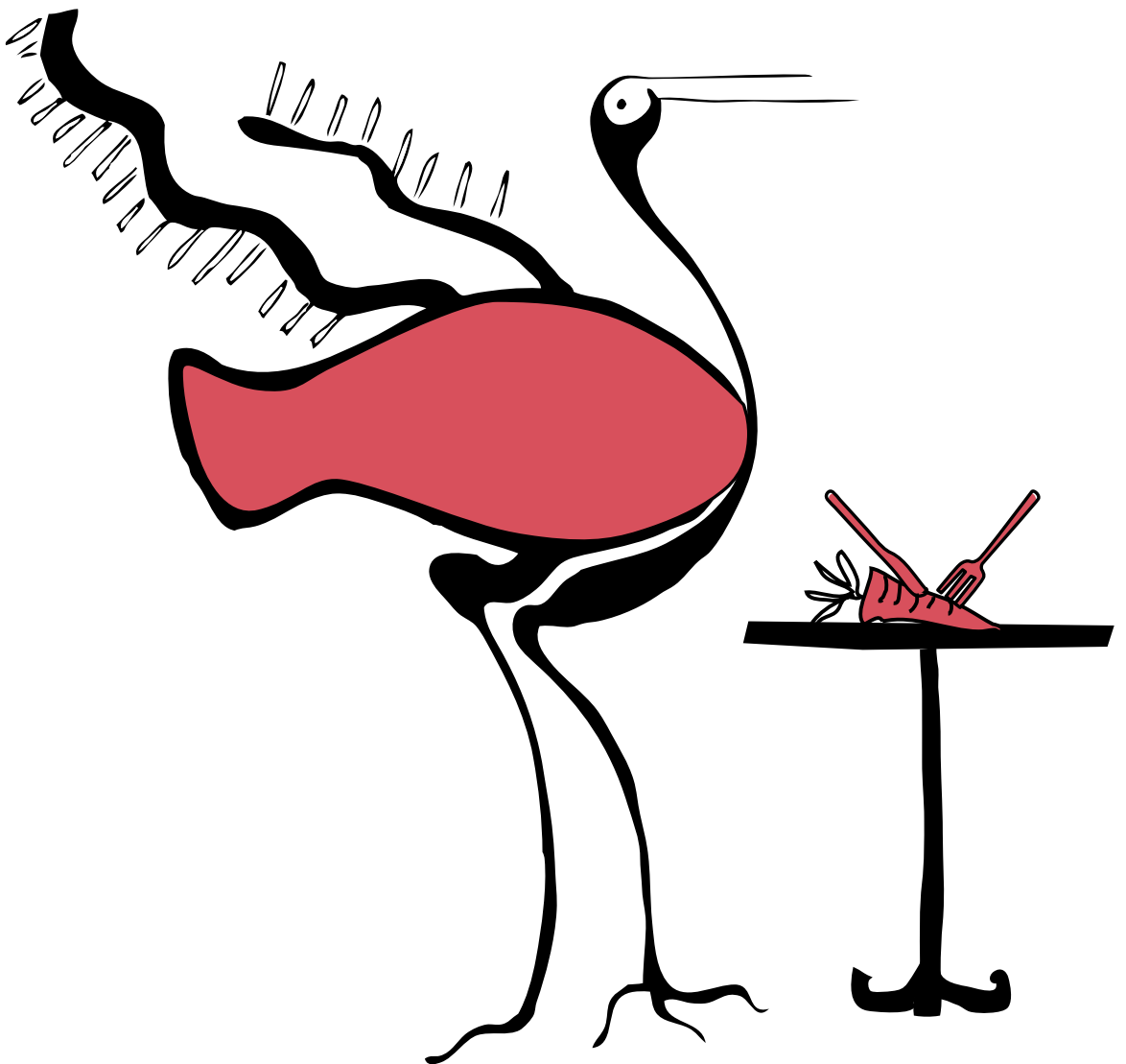


FOOD

delicious!



DAIOS
BAR RESTAURANT

ΟΡΕΚΤΙΚΑ | APPETISERS

Τηγανιά μανιταριών με απάκι Κρήτης και κρέμα τυριού Fried mushrooms with Cretan 'apaki' (traditional smoked ham) and cream cheese	8,50
Παραδοσιακή τυρόπιτα στη σχάρα με φύλλο 'περέκ' και πιπεριά Φλωρίνης Traditional cheese pie grilled with homemade phyllo and Florina red peppers	8,00
'Χουνκιάρ Μπεγιεντί' με σιγομαγειρεμένο μοσχαράκι και πουρέ καπνιστής μελιτζάνας 'Choungkiar Begenti' slow cooked veal with mashed smoked aubergine	14,00
Λαδοτύρι Μυτιλήνης σε φύλλο κρούστας, λιαστή τομάτα, ελιά και μαρμελάδα τομάτας Ladotyri (traditional Greek cheese) crusted in phyllo pastry, with sundried tomato, olive and tomato marmalade	8,00
Ψωμί κατ'άτομο / Bread per person	1,30

ΣΑΛΑΤΕΣ | SALADS

Σαλάτα ταμπουλέ με βιολογική κινόα, λιαστή τομάτα, μους μανούρι και ντρέσινγκ δυόσμου Tabbouleh salad with organic quinoa, sundried tomato, cream cheese mousse and spearmint dressing	8,00
Πράσινη σαλάτα με αβοκάντο, γκοργκοντζόλα, καβουρδισμένους ξηρούς καρπούς, αχλάδι και ντρέσινγκ γκοργκοντζόλα Green salad with avocado, Gorgonzola, roasted nuts, pear and Gorgonzola dressing	9,00
Μεσογειακή σαλάτα με τοματίνια, ξινομυζήθρα, ελιές, αυγό και φρέσκα βότανα Mediterranean salad with cherry tomatoes, 'myzithra' cheese, olives, egg and fresh herbs	8,50
Πράσινη Σαλάτα με καπνιστό σολομό*, κρέμα τυριού, άνηθο, φρέσκο κρεμμυδάκι, κρουτόν, πορτοκάλι και dressing πορτακαλιού Green Salad with smoked salmon*, cream cheese, dill, spring onion, croutons, orange and orange dressing	12,50
Λαχανικά σχάρας με ρόκα, τοματίνια, μυζύθρα, ελιές, κρητικό ντάκο και βινεγκρέτ βαλσάμικο Grilled vegetables with rocket, cherry tomatoes, 'myzithra' cheese, olives, Cretan 'ntakos' and balsamic vinaigrette	8,50

ΣΝΑΚΣ | SNACKS

Μπρουσκέτα με καπνιστό σολομό* , ξινή κρέμα τυριού και φύλλα ρόκας Bruschetta with smoked salmon* , sour cream cheese and baby rocket	11,00
Πίτσα μαργαρίτα με σάλτσα τομάτας, τοματίνια, μοτσαρέλα και φρέσκο βασιλικό Pizza margherita with tomato sauce, cherry tomatoes, mozzarella and fresh basil	8,50
Πίτσα μεσογειακή με σάλτσα τομάτας, γραβιέρα, φέτα, πιπεριές, ελιές, φρέσκο κρεμμυδάκι, κάπαρη και ρίγανη Mediterranean pizza with tomato sauce, Gruyère, feta cheese, peppers, olives, spring onion, capers and oregano	9,00
Πίτσα προσιούτο με φρέσκια ρόκα, σάλτσα τομάτας, μοτσαρέλα και αγουρέλαιο Pizza prosciutto with fresh rocket, tomato sauce, mozzarella and green olive oil	10,00

ΡΙΖΟΤΟ - ΠΑΣΤΑ | RISOTTO - PASTA

Τραχανότο με σύγκλινο Μάνης , λαχανικά και ξινή κρέμα τυριού Trachanoto with syglino (small Greek pasta cooked like risotto with traditional ham from Mani), vegetables and sour cream	8,50
Γιουβέτσι με θαλασσινά , φρέσκια τομάτα και μεσογειακά μυρωδικά 'Giouvetsi' with seafood , (traditional Greek pasta), fresh tomato and Mediterranean herbs	16,00
Ριζότο μανιταριών με μανιτάρια πορτσίνι, φλοίδες παρμεζάνας και πάστα τρούφας Mushroom risotto with porcini, parmesan flakes and truffle pasta	9,50
Λινγκουίνι με γαρίδες* , κόκκους μουστάρδας, γλυκάνισο και κρόκο Κοζάνης Linguine with shrimps* , mustard seeds, anise and saffron	14,00
Ορεκέτε με μπούτι κοτόπουλου στη σχάρα , σάλτσα βασιλικού και φλοίδες παρμεζάνας Orekete with grilled chicken leg , basil pesto and Parmesan flakes	9,00
Ελληνική καρμπονάρα Greek carbonara	9,00

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ | MAIN COURSES

Χοιρινό φιλέτο με κρέμα φουρνιστού καρότου αρωματισμένη με τζίντζερ και σάλτσα κόκκινου κρασιού Μπορντώ Pork tenderloin with carrot cream flavored with ginger and Bordeaux wine sauce	12,00
Μπιφτέκι από μοσχαρίσιο κρέας με καραμελωμένα κρεμμύδια, σάλτσα BBQ και τηγανητές πατατούλες Veal burger with caramelised onions BBQ sauce and baby French fries	13,00
Ταλιάτα μόσχου με φρέσκια ρόκα, φλοίδες παρμεζάνας και ντρέσινγκ λεμονιού Veal tagliata with fresh rocket, Parmesan flakes and lemon oil dressing	23,00
Ρολάκι κοτόπουλο με κρέμα γραβιέρας και σάλτσα πορτοκάλι Mini chicken roll with Gruyère cream and orange sauce	9,00
Φιλέτο λαβράκι σχάρας με τσιγαριστά άγρια χόρτα και σάλτσα λεμονιού Sea bass fillet on the grill with wild herbs and lemon sauce	18,00
Φιλέτο σολομού στη σχάρα με κρέμα τυριού και πράσινη σαλάτα Salmon fillet grilled with cream cheese and green salad	13,00

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ | DESSERTS

Σουφλέ σοκολάτας αρωματισμένο με εσπρέσο και παγωτό κανέλας Chocolate soufflé flavoured with espresso and cinnamon ice-cream	7,00
Μιλφέιγ με πατισερί lemon grass Mille-feuille with lemon grass pâtissière	6,00
Πορτοκαλόπιτα με κρέμα βανίλιας, σάλτσα δυόσμου και παγωτό βανίλια Orange pie with vanilla cream, spearmint sauce and vanilla ice cream	6,00
Τιραμισού με Μασκαρπόνε και εσπρέσο Tiramisu with mascarpone and espresso	6,50
Μους μπίτερ σοκολάτας με σάλτσα καραμέλας και τουίλ σοκολάτας Bitter chocolate mousse with caramel sauce and chocolate tuile	6,00
Πιατέλα με φρεσκοκομμένα φρούτα (2 ατόμων) Fresh cut fruit platter (for 2 persons)	7,50
Παγωτό ή σορμπέ σε διάφορες γεύσεις (1 μπάλα) Ice-cream or sorbet in various flavours (1 scoop)	2,30

A symbol of ancient history; the design on the cover represents drawings found upon ancient Amphoras uncovered by archeologists in Greece. Habitants of ancient Greece used these vase shape containers to demonstrate their artistic skills, decorating them with sketches which were often depictions of animals.

*Κατεψυγμένα προϊόντα / Frozen products

Σε όλες μας τις σαλάτες, χρησιμοποιούμε εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο / We use extra virgin olive oil in all our salads.

Φ.Π.Α και λοιποί φόροι συμπεριλαμβάνονται. Αγορανομικά Υπεύθυνος: Λαζαριδής Βλαδίμηρος. Ο Καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο). Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία, σε ειδική θήκη δίπλα στην έξοδο, για την διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας. /V.A.T. and all taxes are included. Responsible: Lazaridis Vladimiros. Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt-invoice). The establishment is obliged to have printed forms available in a special location near the exit for the registration of complains.