# ALL DAY ROOM SERVICE MENU

## **Salads |** Σαλάτες

**Greek salad with cherry tomatoes, cucumber, bell peppers, olives, capers, feta cheese, and olive oil** **19€**
Ελληνική σαλάτα με ντοματίνια, αγγούρι, πιπεριές, ελιές, κάπαρη, φέτα και ελαιόλαδο

**Caesar salad with crisp romaine hearts, grilled chicken, bacon, garlic croutons, and Caesar dressing** **20€**
Σαλάτα του Καίσαρα με τραγανές καρδιές μαρουλιού Ρομάνα, ψητό κοτόπουλο, μπέικον, κρουτόν με σκόρδο και Caesar dressing

**Mixed green salad with roasted peach, pecan, pickled fennel, goat cheese, and citrus dressing** **19,5€**
Ανάμεικτη πράσινη σαλάτα με ψητό ροδάκινο, πεκάν, πίκλα φινόκιου, κατσικίσιο τυρί και dressing εσπεριδοειδών

## **Starters & Snacks |** Ορεκτικά & Σνακ

**Sourdough sandwich with ribeye steak, sautéed bell peppers and onions, cheddar, sour cream, wholegrain mustard, chimichurri, and rustic fries** **29€**
Σάντουιτς προζυμένιου ψωμιού με ribeye steak, σοταρισμένες πιπεριές και κρεμμύδια, cheddar, sour cream, μουστάρδα ολικής άλεσης, chimichurri και τηγανητές πατάτες rustic

**Tacos stuffed with chicken gyros, homemade tzatziki, tomato, onion, and French fries** **25,5€**
Tacos με γύρο κοτόπουλο, σπιτικό τζατζίκι, ντομάτα, κρεμμύδι και τηγανητές πατάτες

**Beef burger with cheddar, bacon, crispy fried onions, pickled cucumbers, iceberg lettuce, tomato, spicy mayonnaise, and rustic fries** **27€**
Μοσχαρίσιο burger με cheddar, μπέικον, τραγανά τηγανητά κρεμμύδια, αγγουράκι πίκλα, μαρούλι iceberg, ντομάτα, πικάντικη μαγιονέζα και τηγανητές πατάτες

**Ciabatta sandwich with oyster mushroom kebab, tomato, avocado, iceberg lettuce, arugula, vegan mayonnaise, and sweet potato fries** **24€**
Σάντουιτς ciabatta με κεμπάπ από μανιτάρια πλευρώτους, ντομάτα, αβοκάντο, μαρούλι iceberg, ρόκα, vegan μαγιονέζα και τηγανητές γλυκοπατάτες

**Ricotta-filled ravioli with Parmesan cream, spinach, and crispy prosciutto** **24€**
Ραβιόλι γεμιστά με ρικότα, κρέμα παρμεζάνας, σπανάκι και τραγανό προσούτο

**Shrimp carpaccio with passion fruit dressing, fresh herbs, chili, and avocado cream** **23€**
Carpaccio γαρίδας με dressing από passion fruit, φρέσκα μυρωδικά, τσίλι και κρέμα αβοκάντο

**Grilled ham or turkey toast served with French fries and green salad** **15,5€**
Τοστ με ζαμπόν ή γαλοπούλα, σερβιρισμένο με τηγανητές πατάτες και πράσινη σαλάτα

## **Pasta |** Ζυμαρικά

**Creamy shrimp orzotto with confit cherry tomatoes, finely diced baby vegetables, chorizo, and chives** **24€**
Κρεμώδες γιουβετσάκι με γαρίδες, ντοματίνια confit, ψιλοκομμένα baby λαχανικά, chorizo και σχοινόπρασο

**Spaghetti or penne with Bolognese sauce** **21€**
Σπαγγέτι ή πένες με σάλτσα Μπολονέζ

**Spaghetti or penne with tomato and basil Napolitana sauce** **19,5€**
Σπαγγέτι ή πένες με σάλτσα Ναπολιτάνα από ντομάτα και βασιλικό

## **Pinsas |** Πίνσες

**Margherita pinsa with mozzarella and fresh basil** **23€**
Pinsa Μαργαρίτα με μοτσαρέλα και φρέσκο βασιλικό

**Grand Hyatt pinsa with mozzarella, ham, bacon, peppers, and mushrooms** **25€**
Pinsa Grand Hyatt με μοτσαρέλα, ζαμπόν, μπέικον, πιπεριές και μανιτάρια

## **Main Courses |** Κυρίως Πιάτα

**Beef tenderloin medallions served with mashed potatoes, grilled asparagus, baby carrots, and red wine sauce** **45€**
Μενταγιόν μοσχαρίσιου φιλέτου με πουρέ πατάτας, ψητά σπαράγγια, baby καρότα και σάλτσα κόκκινου κρασιού

**Chicken fillet with carrot purée, broccolini, and thyme sauce** **30€**
Φιλέτο κοτόπουλου με πουρέ καρότου, broccolini και σάλτσα θυμαριού

**Fish of the day served with steamed baby vegetables and lemongrass sauce** **49€**
Ψάρι ημέρας με baby λαχανικά στον ατμό και σάλτσα λεμονόχορτου

**Vegan moussaka with layered vegetables, soy cream béchamel, and homemade roasted tomato sauce** **24€**
Vegan μουσακάς με στρώσεις λαχανικών, μπεσαμέλ από φυτική κρέμα σόγιας και σπιτική σάλτσα ψητής ντομάτας

## **Kid's Menu |** Παιδικό Μενού

**Spaghetti or penne with a choice of Napolitana or Bolognese sauce** **14€**
Σπαγγέτι ή πένες με επιλογή από σάλτσα Ναπολιτάνα ή Μπολονέζ

**Chicken nuggets served with fries** **16€**
Κοτομπουκιές με τηγανητές πατάτες

**Fish croquettes served with fries** **16€**
Κροκέτες ψαριού με τηγανητές πατάτες

**Mini beef patties served with French fries and Greek pita bread** **17,5€**
Μίνι μοσχαρίσια μπιφτέκια με τηγανητές πατάτες και ελληνική πίτα

## **Desserts |** Επιδόρπια

**Warm chocolate soufflé with Madagascar vanilla ice cream and chocolate crumble** **15€**
Ζεστό σουφλέ σοκολάτας με παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης και crumble σοκολάτας

**Chilled lemon tart with strawberry sorbet** **15€**
Δροσερή τάρτα λεμονιού με σορμπέ φράουλα

**Creamy pistachio cheesecake with fresh berries and roasted nuts** **15€**
Κρεμώδες cheesecake φιστικιού με φρέσκα μούρα και καβουρδισμένους ξηρούς καρπούς

**Seasonal fruit platter** **14€**
Πιατέλα εποχιακών φρούτων

**Greek and international cheese platter served with Florina pepper chutney and breadsticks** **18€**
Ποικιλία ελληνικών και διεθνών τυριών, σερβιρισμένη με chutney πιπεριάς Φλωρίνης και κριτσίνια

**Ice cream** / Παγωτό **4€/scoop**

**Chocolate**
**Vanilla**
**Pistachio**
**Traditional Kaimaki**

**Sorbet** / σορμπέ **4€/scoop**

**Mango**
**Strawberry sorbet**

* **Frozen product** / κατεψυγμένα προϊόντα

**VEGAN** **VEGETARIAN** **PESCETERIAN**

**MILK/**ΓΑΛΑ **MUSHROOM/**ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ **MUSTARD/**ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ **ALCOHOL/**ΑΛΚΟΟΛ
**SOY/**ΣΟΓΙΑ **FISH/**ΨΑΡΙ **BUTTER/**ΒΟΥΤΥΡΟ **SULFUR DIOXIDE/**ΔΙΟΞΕΙΔΙΟ ΤΟΥ ΘΕΙΟΥ
**EGG/**ΑΥΓΟ **GLUTEN/**ΓΛΟΥΤΕΝΗ **NUTS/**ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ **PEANUTS/**ΦΙΣΤΙΚΙΑ
**CRUSTACEANS/**ΚΑΡΚΙΝΟΕΙΔΗ **MOLLUSKS/**ΜΑΛΑΚΙΑ **SESAME/**SESAME **CELERY/**ΣΕΛΙΝΟ

You are kindly requested to contact the restaurant manager if you suffer from any food allergy or intolerance to any product or substance. We will be happy to inform you about the ingredients we use to prepare the dishes or, if you prefer, we can prepare a substitute dish for you.
Prices include all legal taxes and service charges. Customers may refuse to pay if the restaurant does not issue a valid tax receipt or invoice for their purchase(s).

Inspection Representative: Giannis Kostakis