SENSES

RESTO BAR

DINNER MENU

15:30 — 22:00

GR — EN

ΟΡΕΚΤΙΚΑ / APPETIZERS

GR		EN
Σούπα ημέρας	8.00€	**Soup of the day**
Φέτα σε τραγανή κρούστα *Σάλτσα από μανταρίνι, σουσάμι και καραμελωμένα φουντούκια*	8.50€	**Feta cheese in a crispy crust** *Mandarin sauce, sesame and caramelized hazelnuts*
Ταλαγάνι ψητό *Με μαρμελάδα τομάτας*	8.00€	**Grilled tagliatelle** *With tomato jam*
Μανιτάρια σωτέ *Με σκόρδο, θυμάρι και πετιμέζι*	7.50€	**Sautéed mushrooms** *With garlic, thyme and molasses*
Dumplings με γαρίδες *Λαχανικά και σάλτσα σόγιας*	8.50€	**Dumplings with shrimps** *Vegetables and soy sauce*
Πατάτες baby σπαστές *Με κρέμα από κατσικίσιο τυρί, άρωμα τρούφας και τραγανό προσούτο*	8.50€	**Baby potatoes** *With goat cheese cream, truffle essense and crispy prosciutto*

ΣΑΛΑΤΕΣ / SALADS

GR		EN
Χωριάτικη σαλάτα *Με παξιμάδι χαρουπιού, τομάτα, αγγούρι, πιπεριά, ελιές, κρεμμύδι, καπαρόμηλα, φέτα και βινεγκρέτ βασιλικού*	9.50€	**Greek salad** *With carob rusk, tomato, cucumber, bell pepper, olives, onion, Capers, feta cheese and basil vinaigrette*
Σαλάτα του καίσαρα *Με iceberg, ψητό κοτόπουλο, τραγανό μπέικον, καλαμπόκι, νιφάδες παρμεζάνας και κρουτόν από προζυμένιο ψωμί*	11.50€	**Caesar salad** *With iceberg lettuce, grilled chicken, crispy bacon, corn, parmesan flakes and croutons*
Πράσινη σαλάτα *Με blue cheese, μαριναρισμένο σύκο, μήλο, flakes αμυγδάλου και dressing βαλσάμικου*	11.50€	**Green salad** *With blue cheese, marinated fig, apple, almond flakes and balsamic dressing*
Σαλάτα ανάμεικτη *Με παντζάρι, πορτοκάλι, κουκουνάρι, παστέλι, ψητό μανούρι και βινεγκρέτ με εσπεριδοειδή*	13.00€	**Mixed salad** *With beetroot, orange, pine nuts, pasteli, grilled manouri cheese and citrus vinaigrette*

ΖΥΜΑΡΙΚΑ / PASTA

GR		EN
Σπαγγέτι ναπολιτάνα *Με σάλτσα φρέσκιας ντομάτας και φύλλα βασιλικού*	9.00€	**Spaghetti napolitana** *With fresh tomato sauce and basic leaves*
Σπαγγέτι ταρτούφο *Με ποικιλία μανιταριών, κρέμα παρμεζάνας και λάδι λευκής τρούφας*	12.00€	**Spaghetti tartuffo** *With a variety of mushrooms, parmesan cream and white truffle oil*
Παπαρδέλες με μοσχαράκι ραγού *Και κρέμα νιβατό*	16.00€	**Pappardelle with veal ragù** *And nivato cheese cream*
Ραβιόλι με κοτόπουλο *Με μανιτάρια και κρέμα παρμεζάνας*	14.00€	**Ravioli with chicken** *With mushrooms and parmesan cream*
Ταλιατέλα με σολομό *Με κάπαρι, κρεμμύδι, πιπεριά Φλωρίνης, βότκα, άρωμα λεμονιού και κρέμα γάλακτος*	16.00€	**Tagliatelle with salmon** *With capers, onion, pepper, vodka, lemon aroma and cream*

** Τα ζυμαρικά μας είναι χειροποίητα και φρέσκα.*
**** Our pasta is hand-crafted and fresh.***

ΡΙΖΟΤΟ / RISOTTO

GR		EN
Ριζότο μανιταριών *Με άρωμα άγριας τρούφας και θυμάρι*	14.00€	**Mushroom risotto** *With wild truffle and thyme*

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ / MAIN DISHES

GR		EN
Κοτόπουλο σχάρας *Με πουρέ γλυκοπατάτας, σαλάτα ταμπουλέ και αρωματισμένο λαδολέμονο*	14.00€	**Grilled chicken** *With sweet potato purée, tabbouleh salad and flavored olive oil-lemon dressing*
Rib-eye μοσχαρίσιο Black Angus ταλιάτα *Με πουρέ σελινόριζας, μαρμελάδα τομάτας και πιπεράτη σάλτσα*	28.00€	**Rib-eye Black Angus beef tagliata** *With celeriac purée, tomato jam and peppery sauce*
Πρόβεια πικάνια *Με baby καρότα, baby πατάτες βουτύρου και σώς μουστάρδας με μέλι*	23.50€	**Lamb picanha** *With baby carrots, buttered baby potatoes and honey mustard sauce*
Χοιρινά φιλετάκια σωτέ *Με πουρέ πατάτας-γλυκοπατάτας και σάλτσα μανιταριών*	14.50€	**Sautéed pork fillets** *With potato-sweet potato purée and mushroom sauce*
Φιλέτο σολομού σχάρας *Με ανάμεικτη σαλάτα, σάλτσα μάνγκο και dressing εσπεριδοειδών*	18.50€	**Grilled salmon fillet** *With mixed salad, mango sauce and citrus dressing*

COMFORT BITES

GR		EN
Burger Black Angus *Με μοσχαρίσιο μπιφτέκι, τσένταρ, τομάτα, iceberg, καραμελωμένο κρεμμύδι,πίκλες, μπέικον και μαγιονέζα. Σερβίρεται με baby πατάτες τηγανητές*	16.00€	**Black Angus beef burger** *Black Angus beef burger with cheddar, tomato, iceberg, caramelized onion, pickles, bacon and mayonnaise. Served with crispy baby fries*
Ποικιλία αλλαντικών και τυριών (για 2 άτομα) *Με αποξηραμένα φρούτα και κριτσίνια: ζαμπόν,σαλάμι αέρος, καπνιστή γαλοπούλα, καπνιστό τυρί, παρμεζάνα, γραβιέρα*	11.50€	**Cold cuts and cheese platter (for 2 persons)** *With dried fruits and breadsticks: ham, salami, smoked turkey, smoked cheese, parmesan and graviera*
Margarita Pinsa *Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα, βασιλικός, τοματίνια*	9.50€	**Margarita Pinsa** *Tomato sauce, mozzarella, basil, cherry tomatoes*
Special Pinsa *Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα, γκούντα, μανιτάρια, πιπεριά, μπέικον, σαλάμι αέρος*	12.50€	**Special Pinsa** *Tomato sauce, mozzarella, gouda, mushrooms, pepper, bacon, salami*

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ / DESSERTS

GR		EN
Προφιτερόλ *Με σάλτσα σοκολάτας*	8.00€	**Profiteroles** *With chocolate sauce*
Πανακότα γιαουρτιού *Με αλμυρή καραμέλα και ψημένο φουντούκι*	7.00€	**Yoghurt panna cotta** *With salted caramel and roasted hazelnuts*
Υγρό σουφλέ σοκολάτας *Με παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης και σάλτσα φρούτων*	8.50€	**Chocolate souffle** *With Madagascar vanilla ice cream and fruit sauce*
Τάρτα μήλου *Με τραγανό crumple μπισκότου και παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης*	9.00€	**Apple tart** *With a crunchy biscuit crumble and Madagascar vanilla ice cream*
Μπάλα παγωτού *Βανίλια Μαδαγασκάρης, σοκολάτα ή καϊμάκι. Συρόπι βύσσινο, σοκολάτα ή αλμυρή καραμέλα και μπισκότο ή φουντούκι*	3.00€	**Ice cream scoop** *Madagascar vanilla, chocolate or kaimaki. Cherry, chocolate or salted caramel syrup and biscuit or hazelnut*

TSIKELI
BOUTIQUE HOTEL
METEORA

Παρακαλούμε ενημερώστε μας για τυχόν διατροφικές απαιτήσεις ή αλλεργίες.

Please let us know if you have any dietary requirements or allergies.

SENSES

RESTO BAR

VEGAN MENU

15:30 — 22:00

GR — EN

VEGAN ΠΙΑΤΑ

VEGAN DISHES

GR		EN
Σούπα ημέρας	8.00€	**Soup of the day**
Πράσινη σαλάτα *Με μαρούλι, ρόκα, κράνμπερις, μήλο, flakes αμυγδάλου και dressing βαλσάμικου*	10.00€	**Green salad** *with lettuce, rocket, cranberries, apple, almond flakes and balsamic dressing*
Σαλάτα Ανάμεικτη *Με παντζάρι,πορτοκάλι,κουκουνάρι και βινεγκρέτ με εσπεριδοειδή*	11.00€	**Mixed salad** *With beetroot, orange, pine nuts and citrus vinaigrette*
Μανιτάρια σωτέ *Με σκόρδο, θυμάρι και πετιμέζι*	7.50€	**Sautéed mushrooms** *With garlic, thyme and molasses*
Ψητά λαχανικά *Με χούμους και μπαλσάμικο*	8.50€	**Grilled vegetables** *With hummus and balsamic*

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

DESSERTS

GR		EN
Παραδοσιακός σιμιγδαλένιος χαλβάς *Με άρωμα πορτοκάλιου*	6.50€	**Traditional semolina halva** *With orange flavor*

TSIKELI
BOUTIQUE HOTEL
METEORA

Παρακαλούμε ενημερώστε μας για τυχόν διατροφικές απαιτήσεις ή αλλεργίες.

Please let us know if you have any dietary requirements or allergies.

SENSES

RESTO BAR

WINE MENU

GR — EN

ΛΕΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ

Μετέωρη Γη Ασύρτικο – Κτήμα Λιάκου *750ml*	24.00€	**Meteori Gi Assyrtiko – Liakou Winery** *750ml*
Μετέωρη Γη Chardonnay – Κτήμα Λιάκου *750ml*	30.00€	**Meteori Gi Chardonnay – Liakou Winery** *750ml*
Κτήμα Θεόπετρα *Μαλαγουζιά, Ασσύρτικο 750ml*	30.00€	**Theopetra estate** *Malagouzia, Asyrtiko 750ml*
Άγονη Γραμμή *Sauvignon blanc, Gewurztraminer, Chardonnay 750ml*	39.00€	**Agoni grammi** *Sauvignon blanc, Gewurztraminer, Chardonnay 750ml*
Ποτήρι κρασί *Ξηρό ή ημίγλυκο 187ml*	5.50€	**Wine by the glass** *dry or semi-sweet 187ml*

ΡΟΖΕ ΚΡΑΣΙΑ

Αδαμάντινος – Μετέωρο *Ημίξηρο 750ml*	23.00€	**Adamantinos – Meteoro Winery** *Semi-dry 750ml*
Μετέωρη Γη – Κτήμα Λιάκου *Λιμνιώνα 750ml*	26.00€	**Meteori Gi – Liakou Winery** *Limniona 750ml*
Κτήμα Θεόπετρα *Ξινόμαυρο 750ml*	32.00€	**Theopetra estate** *Xinomauro 750ml*
Idylle d'achinos *Grenache, Syrah, Αγιωργίτικο 750ml*	36.00€	**Idylle d'achinos** *Grenache, Syrah, Agiorgitiko 750ml*
Ποτήρι κρασί *Ξηρό 187ml*	5.50€	**Wine by the glass** *Dry 187ml*

ΚΟΚΚΙΝΑ ΚΡΑΣΙΑ

Κτήμα Καριπίδη *Syrah 750ml*	29.00€	**Karipidis estate** *Syrah 750ml*
Μετέωρη Γη – Κτήμα Λιάκου *Λημνιώνα, Merlot 750ml*	28.00€	**Meteori Gi – Liakou Winery** *Limniona & Merlot 750ml*
Κτήμα Θεόπετρα *Cabernet Sauvignon – Syrah – Λημνιώνα 750ml*	38.00€	**Theopetra estate** *Cabernet Sauvignon – Syrah – Limniona 750ml*
Κτήμα Άλφα *Pinot Noir 750ml*	42.00€	**Alfa estate** *Pinot Noir 750ml*
Κτήμα Θεόπετρα 24 *Cabernet Sauvignon, Syrah 750ml*	58.00€	**Theopetra estate 24** *Cabernet Sauvignon – Syrah 750ml*
Ποτήρι κρασί *Ξηρό ή ημίγλυκο 187ml 750ml*	5.50€	**Wine by the glass** *Dry or semi-sweet 187ml*

TSIKELI
BOUTIQUE HOTEL
METEORA

SENSES

RESTO BAR

COCKTAIL MENU

AFTER 15:00

MARTINI 10€
DRY/ESPRESSO

APEROL SPRITZ 10€

NEGRONI 10€

MOJITO 10€

MARGARITA 10€

DAIQUIRI 10€

OLD FASHIONED 10€

COSMOPOLITAN 10€

PINA COLADA 10€

SIGNATURE COCKTAILS

METEORA COCKTAIL 11€

Μπέρμπον, παλαιωμένο τσίπουρο, σιρόπι με κανέλα, orange bitter
Bourbon whiskey, dark cave tsipouro, sugar-cinamon syrup, orange bitter

SPICY PASSION 11€

Ρούμι, λικέρ Mirabelle, λάιμ, σιρόπι falernum, τζίντζερ, φρούτα του πάθους
Rum, mirabelle liqueur, lime, falernum syrup, ginger, passion fruit

ELDERFLOWER AND PINK GRAPEFRUIT GIN 11€

Αρωματικό gin, λικέρ elderflower, pink grapefruit
Spicy gin, elderflower liqueur, pink grapefruit

TSIKELI
BOUTIQUE HOTEL
METEORA

SENSES

RESTO BAR

BAR MENU

ΚΑΦΕΔΕΣ / ΡΟΦΗΜΑΤΑ
COFFEE / BEVERAGES

Ελληνικός καφές *Greek coffee*	2.50€
Ελληνικός διπλός *Double Greek coffee*	3.00€
Espresso* ***Μονός/Διπλός*** *Single/Double*	2.50€/3.00€
Cappuccino* ***Μονός/Διπλός*** *Single/Double*	3.00€/3.50€
Freddo espresso*	3.00€
Freddo cappuccino*	3.50€
Latte	3.50€
Αμερικάνο *Americano*	3.00€
Νες καφέ/Φραπέ* *Nescafe/Frappe**	3.00€
Τσάι *Tea*	3.00€
Σοκολάτα *Chocolate* ***Κρύα ή ζεστή/Hot or cold***	4.00€
Milkshake	5.00€

*** Επιλογές σε ντεκαφεινέ**
Decaf. choices

ΧΥΜΟΙ
JUICES

Φυσικός χυμός πορτοκάλι *Fresh orange juice*	5.00€
Πορτοκάλι *Orange*	3.00€
Ανανάς *Pineapple*	3.00€
Κράνμπερι *Cranberry*	3.00€
Ανάμεικτος *Mix juice*	3.00€

ΒΕΡΜΟΥΤ
VERMOUTH

Martini bianco	7.00€
Martini rosso	7.00€
Noilly prat	7.00€

ΑΠΕΡΙΤΙΦ
APERITIFS

Aperol	7.50€
Campari	7.50€
Ρακόμελο *Rakomelo / Greek raki with honey*	7.50€
Ούζο *Ouzo*	6.00€
Τσίπουρο *Tsipouro*	6.00€

ΤΖΙΝ
GIN

Gordon's	7.50€
Tanqueray	7.50€
Tanqueray 0.0% *Alcohol free*	7.50€
Hendrick's	9.00€
Opihr – spiced	9.00€

ΤΕΚΙΛΑ
TEQUILA

Jose Cuervo white	7.50€
Jose Cuervo reposado	8.00€

ΡΟΥΜΙ
RUM

Havana 3 Y.O.	7.50€
Pampero blanco	7.50€
Sailor Jerry – spiced	8.00€
Diplomatico *Reserva Exclusiva*	10.00€

SPARKLING WINE / CHAMPAGE

Αφρώδης οίνος *Sparkling wine 200ml*	8.00€
Aprillis rose *Sparkling wine 750ml* ***Theopetra state***	28.00€
Moet & Chandon *Brut 750ml*	120.00€

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ
SOFT DRINKS

Πορτοκαλάδα *Orangeade*	3.00€
Λεμονάδα *Lemonade*	3.00€
Coca Cola *Original/Zero*	3.00€
Σπιτική λεμονάδα *Homemade lemonade* ***Με ανθρακούχο νερό, μέντα, τζίντζερ και μέλι*** *With sparkling water, mint, ginger & honey*	4.50€
Παγωμένο τσάι *Iced tea*	3.00€
Sprite	3.00€
Σόδα *Soda water*	3.00€
Τόνικ *Tonic water*	3.00€
Ανθρακούχο νερό *Sparkling water 0,25l*	4.00€
Νερό *Still water 0.5l/1l*	0.50€/1.50€

ΜΠΥΡΕΣ
BEERS / CIDERS

Μύθος *Mythos 0,33l*	4.50€
Μάμος *Mamos 0,33l*	4.50€
Άλφα weiss *Alfa weiss 0,5l*	5.50€
Fix Dark *0,33l*	5.00€
Corona Extra *0,33l*	5.00€
Fix Άνευ *Alcohol free 0,33l*	4.00€
Μηλοκλέφτης *Milokleftis Apple Cider 0,33l*	5.00€

ΜΠΕΡΜΠΟΝ
BOURBON

Jack Daniel's	10.00€
Jim Beam	10.00€

ΟΥΙΣΚΥ
WHISKY

Johnnie Walker *Red Label*	8.00€
Haig	8.00€
Jameson	9.00€

PREMIUM 12 Y.O.

Chivas Regal	9.00€
Johnnie Walker *Black label*	9.50€
Cardhu	9.00€
Glenfiddich 12 Y.O.	10.00€
The Glenlivet	10.00€
Με αναψυκτικό/ Long drinks	0.50€

ΛΙΚΕΡ
LIQUEURS

Μαστίχα *Mastiha*	7.00€
Limoncello	7.00€
Amaretto	7.50€
Malibu	7.50€
Jagermeister	7.50€
Cointreau	7.00€
Kahlua	7.00€
Baileys	7.50€
Drambuie	10.00€

ΒΟΤΚΑ
VODKA

Smirnoff Red	7.50€
Belvedere	10.00€
Grey Goose	11.00€

COGNAC / BRANDY

Metaxa 5*	7.00€
Metaxa 7*	8.00€
Courvoisier V.S.O.P.	10.00€
Dark Cave *Aged Tsipouro*	10.00€

TSIKELI
BOUTIQUE HOTEL
METEORA