

WHISPERS

RESTAURANT BAR

LUNCH MENU

WHISPERS

RESTAURANT BAR

Προζυμένιο ψωμί λευκό και ολικής άλεσης, χειροποίητες πίτες, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο και τσακιστές ελιές

Sourdough white and whole wheat bread, handmade pita pies, extra virgin olive oil, and crushed olives
5,00€

Σούπα Ημέρας | Soup of the Day 16,00€

ΣΑΛΑΤΕΣ | SALADS

Πολύχρωμη πράσινη σαλάτα με τοματίνια, πιπεριά Φλωρίνης και vinaigrette εσπεριδοειδών
Seasonal mixed greens with cherry tomatoes, Florina red peppers, and a vibrant citrus vinaigrette

Vegan (8-11-13-14) 16,00€

Κρητικός ντάκος με κριθαροκουλούρα, ξινομυζήθρα, ελιές και κάπαρη
Traditional Cretan dakos with barley rusks, creamy xinomizithra cheese, olives, and capers

Vegetarian (2-4-9-13-14) 16,00€

Σαλάτα Καίσαρα με κοτόπουλο, τραγανή πανσέτα και κρουτόν με αρωματικά
Classic Caesar salad with grilled chicken breast, crispy pancetta, and aromatic croutons

(1-2-4-5-6-9-11-13-14) 18,00€

ΖΥΜΑΡΙΚΑ & PIZOTO | PASTA & RISOTTO

Παπαρδέλες με μοσχάρι ραγού | *Pappardelle with slow-cooked beef ragù (1-2-5-9-13-14) 24,00€*

Ριζότο λεμονιού με κρέμα παρμεζάνας, φρέσκο βασιλικό και ψητά σπαράγγια
Lemon risotto with Parmesan cream, fresh basil, and roasted asparagus

Vegetarian (2-4-14) 26,00€

Φρέσκα orecchiette με φιλέτο σολομού, κρέμα γάλακτος και yuzu
Fresh orecchiette with salmon fillet, light cream, and yuzu dressing

(2-4-6-11-13-14) 28,00€

WHISPER

RESTAURANT BAR

ΨΑΡΙ | FISH

Φιλέτο σολομού σωτέ μαριναρισμένο σε soya sauce, με σπανάκι, γλάσο τζίντζερ και πουρέ κόκκινης κολοκύθας

Sautéed salmon fillet marinated in soya sauce, served with spinach, ginger glaze, and velvety red pumpkin purée

(1-2-4-6-11-13-14) 32,00€

Φιλέτο λαβράκι σωτέ με χόρτα εποχής, πατάτες καρέ και σάλτσα λεμονόχορτου

Sautéed sea bass fillet with seasonal greens, diced potatoes, and lemongrass sauce

(4-6-13-14) 36,00€

ΚΡΕΑΣ | MEAT

Κοτόπουλο στήθος φιλέτο με πλιγούρι, κολοκυθάκια και gravy με θυμάρι

Chicken breast fillet with bulgur wheat, sautéed zucchini, and aromatic thyme gravy

(1-2-4-11-14) 26,00€

Black Angus carpaccio μόσχου με πανακότα παρμεζάνας, πέρλες από ξύδι βαλσάμικο και φύλλα μουστάρδας

Black Angus beef carpaccio with Parmesan panna cotta, balsamic pearls, and mustard leaves

(1-4-8-13-14) 32,00€

Σπιτικός γύρος ελληνικής φάρμας με αφρό τζατζίκι, χειροποίητες πίτες και τηγανητές πατάτες

Artisanal Greek pork gyro with tzatziki mousse, warm handmade pita pies, and crispy french fries

(1-2-4-7-8-9-11-13-14) 29,00€

Flank tagliata από μοσχάρι Black Angus, με λαχανικά σχάρας και σάλτσα με λευκό Porto

Flank Black Angus beef tagliata steak with grilled vegetables and white Port sauce

(4-8-13-14) 34,00€

WHISPER

RESTAURANT BAR

SANDWICHES & BURGERS

Ψημένο sandwich με γραβιέρα Νάξου και χοιρομέρι Καρδίτσας

Toasted sandwich with Naxos graviera cheese and Karditsa pork

(2-4-8-13-14) 9,00€

Avocado toast ολικής άλεσης με μανιτάρι πορτομπέλο στη σχάρα, πίκλα κρεμμύδι

και φουρνιστά τοματίνια

Whole wheat avocado toast with grilled portobello mushrooms, pickled onions, and oven-roasted cherry tomatoes

Vegan (1-2-9-13-14) 12,00€

Club sandwich με φιλέτο κοτόπουλο, τραγανό μπέικον, γραβιέρα Τήνου, ντομάτα, iceberg

και πικάντικη μαγιονέζα

Chicken club sandwich with crispy bacon, Tinos graviera cheese, juicy tomato, iceberg, and spicy mayonnaise

(1-2-4-5-7-9-11-13-14) 18,00€

Burger από μοσχάρι Black Angus με κρέμα γραβιέρας, ντομάτα και καραμελωμένα κρεμμύδια

Black Angus beef burger with creamy graviera cheese, fresh tomato, and caramelised onions

(1-2-4-5-7-9-11-13-14) 28,00€

Όλα τα πιάτα συνοδεύονται από φρέσκες τηγανητές πατάτες ή πολύχρωμη σαλάτα με vinaigrette εσπεριδοειδών

All dishes are served with freshly cut crispy french fries or a colourful salad with citrus vinaigrette (1-2-8-9-11-13-14)

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ (Για δυο άτομα) | PLATTERS (Serves two)

Ποικιλία ελληνικών τυριών - Κασέρι Ξάνθης, Βολάκι Άνδρου, Σαν Μιχάλη Σύρου, Ανεβατό Γρεβενών,

Μετσοβόνε - συνοδευόμενη από chutney και μαρμελάδα φρούτων εποχής

Curated Greek cheese board - Xanthi Kaseri, Andros Volaki, Syros San Michali, Grevena Anevato, Metsovone -

served with chutney and seasonal fruit jam

Vegetarian (2-4-8-9-11-13-14) 32,00€

Ποικιλία ελληνικών αλλαντικών - σαλάμι Λευκάδος, λούντζα Τήνου, σαλάμι αέρος με μαύρη παπαρούνα

και προσούτο Ευρυτανίας

Greek cured meat selection - Lefkada salami, Tinos lountza, black poppy salami, and Evrytania prosciutto

(2-4-8-9-11-13-14) 38,00€

Ποικιλία ελληνικών τυριών και αλλαντικών | *Greek cheese & cured meat selections*

(2-4-8-9-11-13-14) 35,00€

WHISPERΣ

RESTAURANT BAR

ΓΛΥΚΑ | DESSERT

Σοκολατένιο brownie με φουντούκια και παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης

Chocolate brownie with hazelnuts and Madagascar vanilla ice cream

(2-4-5-9-10-13-14) 10,00€

Παραδοσιακή πορτοκαλόπιτα με παγωτό μαστίχα

Traditional orange pie with mastiha ice cream

(2-4-5-7-9-10-11-13-14) 10,00€

ΠΑΓΩΤΑ | ICE CREAM & SORBET

Βανίλια Μαδαγασκάρης | Madagascar vanilla (4-5-9-10-13-14) 6,00€

Σοκολάτα Belgian choco chips | Belgian choco chips (2-4-5-9-10-11-13-14) 6,00€

Φιστίκι Αιγίνης | Aegina pistachio (2-4-5-9-10-11-13-14) 6,00€

Μαστίχα | Mastiha (2-4-5-9-10-11-13) 6,00€

Πεπόνι | Melon (2-4-5-9-10-11-13) 6,00€

Σορμπέ λεμόνι | Lemon sorbet (2-4-5-9-10-11-13) 6,00€

Σορμπέ μάνγκο | Mango sorbet (2-4-5-9-10-11-13) 6,00€

Αφογκάτο | Affogato (4-5-9-10-13-14) 8,00€

ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ / ALLERGENS

- 1 - ΣΕΛΙΝΟ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΟ ΣΕΛΙΝΟ / CELERY
- 2 - ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ ΠΟΥ ΠΕΡΙΕΧΟΥΝ ΓΛΟΥΤΕΝΗ / CEREALS CONTAINING GLUTEN
- 3 - ΟΣΤΡΑΚΟΔΕΡΜΑ, ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΑ ΟΣΤΡΑΚΟΔΕΡΜΑ / CRUSTACEANS
- 4 - ΓΑΛΑ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΟ ΓΑΛΑ / DAIRY
- 5 - ΑΥΓΑ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΑ ΑΥΓΑ / EGGS
- 6 - ΨΑΡΙΑ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΑ ΨΑΡΙΑ / FISH
- 7 - ΛΟΥΠΙΝΟ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΟ ΛΟΥΠΙΝΟ / LUPINS
- 8 - ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ (ΣΙΝΑΠΙ) ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΟ ΣΙΝΑΠΙ / MUSTARD
- 9 - ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ ΜΕ ΚΕΛΥΦΟΣ / NUTS
- 10 - ΦΙΣΤΙΚΙ (ΑΡΑΧΙΔΑ) ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΗΝ ΑΡΑΧΙΔΑ / PEANUTS
- 11 - ΣΠΟΡΟΙ ΣΗΣΑΜΙΟΥ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΟΥΣ ΣΠΟΡΟΥΣ / SESAME
- 12 - ΟΣΤΡΑΚΟΕΙΔΗ/ΜΑΛΑΚΙΑ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΕ ΒΑΣΗ ΑΥΤΑ / SHELLFISH
- 13 - ΣΟΓΙΑ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΗ ΣΟΓΙΑ / SOY
- 14 - ΔΙΟΞΕΙΔΙΟ ΤΟΥ ΘΕΙΟΥ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΕ ΔΙΟΞΕΙΔΙΟ ΤΟΥ ΘΕΙΟΥ / SULFUR DIOXIDE, SULPHITES

ΤΟ ΠΑΓΩΤΟ ΠΕΡΙΕΧΕΙ ΓΑΛΑ, ΑΥΓΟ, ΣΟΓΙΑ, ΓΛΟΥΤΕΝΗ. ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΠΕΡΙΕΧΕΙ ΙΧΝΗ ΦΙΣΤΙΚΙΟΥ ΚΑΙ ΑΛΛΩΝ ΞΗΡΩΝ ΚΑΡΠΩΝ, ΣΗΣΑΜΙΟΥ / THE ICE CREAM CONTAINS MILK, EGG, SOY, GLUTEN. IT MAY CONTAIN TRACES OF PEANUTS AND OTHER NUTS, SESAME.

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει αν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη ή τιμολόγιο). Όλες οι τιμές περιλαμβάνουν φόρους και υπηρεσίες και αναγράφονται σε ευρώ (€). Σας παρακαλούμε να ενημερώσετε το προσωπικό για τυχόν αλλεργίες ή διατροφικές δυσανεξίες. Το μενού μας ενδέχεται να περιέχει ίχνη αλλεργιογόνων ουσιών. Ορισμένα πιάτα περιλαμβάνουν γαλακτοκομικά προϊόντα (τυρί, βούτυρο, γιαούρτι). Όλα τα κρέατα και τα ψάρια είναι νωπά, ενώ οι πατάτες είναι φρέσκες. Στις σαλάτες και σε άλλα πιάτα χρησιμοποιείται εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο ελληνικής προέλευσης και για το τηγάνισμα ηλιέλαιο. Η φέτα που χρησιμοποιείται είναι Π.Ο.Π.. Κουτί παραπόνων και δελτίο διαμαρτυρίας βρίσκονται στην υποδοχή. Αγορανομικός Υπεύθυνος: Βασίλης Κόκκινος

You are not obliged to pay if you do not receive a legal receipt or invoice. All prices are in euros (€) and include applicable taxes and service charges. Please inform us of any allergies or intolerances. Some dishes may contain or come into contact with allergenic ingredients. Dairy products such as cheese, butter, and yogurt are used in certain menu items. All meat and fish are fresh. Potatoes are freshly cut and fried in sunflower oil. Virgin olive oil is used in all salads and other dishes. Feta cheese is P.D.O. certified. A suggestion box is available at the reception. Market Inspection Officer: Vasilis Kokkinos