



TA NISSIA

ITALIAN RESTAURANT



Appetizers & salads - Ορεκτικά & σαλάτες



* Parma ham with melon // Ζαμπόν Πάρμας με πεπόνι	12,00	* Mussel's pepata with fresh tomato	15,00
Caprese salad // Τομάτα και μοτσαρέλα με βασιλικό	9,00	Φρέσκα μύδια αχνιστά με φρέσκια τομάτα	
Traditional bruschetta with tomato & basil	7,00	Chef's salad with sweet corn, avocado & mint dressing	10,00
Παραδοσιακή μπρουσκέτα με τομάτα & βασιλικό		Σαλάτα του Σεφ με καλαμπόκι, αβοκάντο & ντρέισινγκ μέντας	
* Traditional bruschetta, soft cheese, prosciutto cotto & rocket		Chicken Ceasar's salad // Σαλάτα του Καίσαρα με κοτόπουλο	12,00
Παραδοσιακή μπρουσκέτα με μαλακό τυρί,	9,00	* Rocket salad with gorgonzola, pears & walnuts	10,00
prosciutto cotto & ρόκα		Σαλάτα με ρόκα, αχλάδια, γκοργκοντζόλα & καρύδια	
Grilled eggplants with tomato & melted cheese	8,00	* Green salad with Parma Ham & mozzarella	12,00
Μελιτζάνες σχάρας με τομάτα & τυρί		Πράσινη σαλάτα με ζαμπόν Πάρμας & τυρί μοτσαρέλα	

Risotto & Pasta - Ριζότο & ζυμαρικά

Risotto with porcini mushrooms	13,00	* Linguini with mussels & tomato	15,00
Ριζότο με μανιτάρια πορτσίνι		Λιγκουίνι με μύδια & τομάτα	
Risotto with broccoli, bacon & parmesan cheese	12,00	Rigatoni a la Norma with aubergines	12,00
Ριζότο με μπρόκολο, bacon & παρμεζάνα		Ριγκατόνι με μελιτζάνες	
Spaghetti bolognese	13,00	Penne a la Amatrtsana // Πένες Αματριτσάνα	12,00
Σπαγγέτι με σάλτσα Μπολονέζ		* Tagliatelle with parmesan & white truffle	16,00
Spaghetti aglio, olio, peperoncino		Ταλιατέλες με παρμεζάνα & λευκή τρούφα	
with cherry tomatoes	10,00	* Ravioli filled with fresh soft cheese	
Σπαγγέτι με σκόρδο, ελαιόλαδο, καυτερή πιπεριά		in pistachio & ham sauce	15,00
& ντοματίνια		Ραβιόλια με γέμιση φρέσκου τυριού	
Spaghetti carbonara // Σπαγγέτι καρμπονάρα	13,00	σε σάλτσα με ζαμπόν & φιστίκι Αιγίνης	
Spaghetti with fresh tomato, mozzarella, & basil	12,00	* Pappardelle with chicken & mushrooms	15,00
Σπαγγέτι με φρέσκια τομάτα, μοτσαρέλα & βασιλικό		Παπαρδέλες με κοτόπουλο & μανιτάρια	

Pizza - Πίτσα

MARGARITA // ΜΑΡΓΑΡΙΤΑ	11,00	SUMMER // ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΗ	13,00
tomato & mozzarella // τομάτα & μοτσαρέλα		mozzarella, rocket, cherry tomatoes, & parmesan cheese	
HAM // ΖΑΜΠΟΝ	13,00	μοτσαρέλα, ρόκα, τοματίνια & παρμεζάνα	
tomato, mozzarella & ham // τομάτα, μοτσαρέλα & ζαμπόν		PROSCIUTTO CRUDO	13,00
MUSHROOMS // ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ	13,00	tomato, mozzarella & prosciutto crudo	
tomato, mozzarella & mushrooms // τομάτα, μοτσαρέλα & μανιτάρια		τομάτα μοτσαρέλα & prosciutto crudo	
GREEK // ΕΛΛΗΝΙΚΗ	13,00	VEGETARIAN // ΧΟΡΤΟΦΑΓΩΝ	13,00
tomato, mozzarella, fresh tomato, olives, peppers & feta cheese		tomato, mozzarella, eggplant, peppers, mushrooms & onions	
τομάτα, μοτσαρέλα, φρέσκια τομάτα, ελιές, πιπεριές & φέτα		τομάτα, μοτσαρέλα, μελιτζάνα, πιπεριά, μανιτάρια & κρεμμύδι	
DIAVOLA // ΠΙΚΑΝΤΙΚΗ	13,00	4 CHEESE // 4 ΤΥΡΙΑ	14,00
tomato, mozzarella, chili & salami // τομάτα, μοτσαρέλα, τσίλι & σαλάμι		mozzarella, Gouda, parmesan & gorgonzola	
TUNA & ONION // ΤΟΝΟ & ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ	13,00	μοτσαρέλα, γκούντα, παρμεζάνα & γκοργκοντζόλα	
tomato, mozzarella, onions & tuna // τομάτα, μοτσαρέλα, κρεμμύδια & τόνο		MORTADELLA // ΜΟΡΤΑΔΕΛΑ	14,00
POUGLIESE // ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΟΥΛΙΑ	13,00	white pesto, mortadella, mushrooms, salsiccia	
tomato, mozzarella, onions, olives, caper, anchovies & oregano		λευκή πέστο, μορταδέλα, μανιτάρια, λουκάνικο	
τομάτα, μοτσαρέλα, κρεμμύδια, ελιές, κάπαρη, αντσούγιες & ρίγανη			

ADDITIONAL ITEMS // ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΥΛΙΚΑ 1,00

Desserts - Επιδόρπια

Seasonal fresh fruits	7,00	Φρέσκα φρούτα εποχής	
* Pistachio Bavarois	7,00	Κρέμα μπαβαρονά με φυστίκι Αιγίνης *	
Mascarpone cream with marinated fruits	7,00	Κρέμα μασκαρπόνε με μαριναρισμένα φρούτα	
Pannacotta	7,00	Πανακότα	

Wine - Οίνοι

White - Λευκά

Klados winery "VIDIANO" 2022 (Vidiano) Crete	€21,00
Idaia Winery "OCEAN" 2022 (Thapsathiri) Crete	€6,00 €27,00
Douloufakis Winery "FEMINA" 2021 (Malvasia) Crete	€6,00 €29,00
Nico Lazaridi "PERPETUUS" 2022 (Chardonnay) Drama	€54,00
Theros Wines 2022 (Plyto / Thrapsathiri) Crete	€39,00
SANTO WINES "SELECTION CUVÉE" 2020 (Assyrtiko) Santorini	€10,00 €47,00
Pietradolce "ETNA BIANCO" SICILY 2022 (Carricante) Sicily	€68,00

Rose - Ροζέ

Karavitakis Winery "KOMPSOS ROSE" 2022 (Liatiko) Crete	€5,00 €24,00
Muses Estate "A-MUSE" 2022 (Mouhtaro / Sauvignon Blanc)	€7,00 €31,00
Thymiopoulos Vineyards "ROSE DE XINOMAVRO" 2021 (Xinomavro) Naoussa	€6,00 €29,00
Domaine Zafeirakis "LIMNIONA" 2022	€32,00
Caves d'Esclans "WHISPERING ANGEL" 2021 (Grenache / Rolle / Cinsault / Syrah / Tibouren) Provence	€61,00

Red - Κόκκινα

Karavitakis Winery "KLIMA" 2021 (Kotsifali / Mavrotragano) Crete	€5,00 €24,00
Idaia Winery "RED" 2015 (Kotsifali / Mandilari) Crete	€7,00 €31,00
Acra Winery "NEMEA" 2020 (Agiorgitiko) Nemea	€34,00
Kyr Yianni Estate "KALI RIZA" 2020 (Xinomavro) Amyndeon	€8,00 €38,00
Isole e Olena "CHIANTI CLASSICO" 2020 (Sangiovese) Chianti	€54,00
Arpere ROSSO DI VALTELLINA 2018 (Nebbiolo) Lombardia	€65,00
Altesino "BRUNELLO DI MONTALCINO" 2014 (Sangiovese Grosso) Montalcino	€105,00

Dessert wines - Επιδόρπιοι οίνοι

Dourakis Winery "EUPHORIA" Romeiko, Chania, Crete	€11,00 €53,00
---	-----------------

Sparkling wines - Champagnes

Αφρώδεις οίνοι - Σαμπάνιες

Domaine Karanika "BRUT CUVÉE SPÉCIALE" Xinomavro

Tselepos "AMALIA BRUT" Moschofilero

La Farra "Prosecco Valdobbiadene" DOCG Superiore Glera

Beers - Μπίρες

CHARMA DRAUGHT 0.3L 0.5L	€4.00 €5.00
EZA ALCOHOL FREE 0.33L	€4.50
STRANGE BREW JASMINE IPA 6.2%ABV 0.33L	€7.00
STRANGE BREW DR. HAZE DOUBLE IPA 8%ABV 0.33L	€8.00
FRESH CHIOS BEER HOUSE ALE 4.90% 0.33L	€6.00
NOCTUA NIGHT VISION IPA 7.2% 0.33L	€8.00
SEPTEM MONDAY PILSNER 5% 0.33L	€5.50
ALFA WEISS 0.5L	€6.00
LYRA GOLDEN ALE 0.33L	€5.00

Water - Refreshments

Νερό - Αναψυκτικά

TABLE WATER // ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΟ ΝΕΡΟ 1L	€2.50
MINERAL SPARKLING WATER // ΑΝΘΡΑΚΟΥΧΟ ΝΕΡΟ 0,33L	€ 3,30
MINERAL SPARKLING WATER // ΑΝΘΡΑΚΟΥΧΟ ΝΕΡΟ 0,75L	€ 4,50
SAN PELEGRINO Sparkling Water // ανθρακούχο νερό 0,75L	€ 5,50
SAN PELEGRINO Sparkling Water // ανθρακούχο νερό 0,25L	€ 4,00
SOFT DRINKS // ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ 0,25L	€ 3,30
LOCAL SOFT DRINKS // ΤΟΠΙΚΑ ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ 0,25L	€ 3,30
ICED TEA // ΠΑΓΩΜΕΝΟ ΤΣΑΪ 0,25L	€ 4,00
FRUIT JUICES // ΧΥΜΟΙ 0,25L	€ 3,80

MINOA

PALACE RESORT

FOOD SERVICE MANAGER

Yiannis Tsivourakis

LIST OF FOOD ALLERGENS ACCORDING TO REG 1169/2011

• Cereals containing gluten • Crustaceans and their products • Eggs and their products • Fish and their products • Peanuts and their products • Soybeans and their products • Milk and milk products (including lactose) • Nuts, namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts etc. • Celery and its products • Mustard and products • Sesame seeds and its products • Sulphur dioxide and sulphites • Lupin and its products • Molluscs and its products

Please inform us, in case of allergies or intolerances in any of the above substances. The Chef or the Head of the Department will inform you which products do not contain the specific allergen, according to our recipes. However, the hotel is in no position to ensure 100% that traces of the allergen cannot be found due to cross contamination during the production from the used utensils, tools and equipment of the hotel.

ΟΥΣΙΕΣ Η ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΠΟΥ ΠΡΟΚΑΛΟΥΝ ΑΛΛΕΡΓΙΕΣ Ή ΔΥΣΑΝΕΣΙΕΣ (ΒΑΣΗ ΚΑΝ. 1169/2011)

• Δημητριακά που περιέχουν γλουτένη • Καρκινοειδή (βαλασσινά με κέλυφος, π.χ. καβούρια, γαρίδες, αστακοί) και προϊόντα τους • Αυγά και προϊόντα με βάση τα αυγά • Ψάρια και προϊόντα με βάση τα ψάρια • Αραχίδες (αράπικα φιστίκια) και προϊόντα με βάση τις αραχίδες • Σόγια και προϊόντα με βάση τη σόγια • Γάλα και προϊόντα με βάση το γάλα • Καρποί με κέλυφος (π.χ. αμύγδαλα, φουντούκια, καρύδια, κάσιους κτλ) • Σέλινο και προϊόντα με βάση το σέλινο • Σινάπι και προϊόντα με βάση το σινάπι • Σπόροι σπασμίου και προϊόντα με βάση τους σπόρους σπασμίου • Διοξείδιο του θείου (SO₂) και θειώδεις ενώσεις • Λούπινο και προϊόντα με βάση το λούπινο • Μαλάκια και προϊόντα με βάση τα μαλάκια.

Παρακαλούμε ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργία ή δυσανεξία σε ένα από τα παραπάνω συστατικά. Ο Chef ή ο προϊστάμενος του τμήματος θα σας ενημερώσει για τα είδη των προϊόντων που δεν περιέχουν το συγκεκριμένο αλλεργιογόνο, με βάση τις συνταγές μας. Ωστόσο, το ξενοδοχείο δεν είναι σε θέση να εξασφαλίσει 100% ότι δεν υπάρχει η πιθανότητα ύπαρξης ίχνους του συγκεκριμένου αλλεργιογόνου, λόγω διασταυρούμενων επιμολύνσεων κατά την παραγωγή από τα χρησιμοποιούμενα σκεύη & εξοπλισμό του ξενοδοχείου.