

APPETIZERS & SALADS | ΟΡΕΚΤΙΚΑ & ΣΑΛΑΤΕΣ

CAPRESE SALAD tomato, mozzarella, basil ΣΑΛΑΤΑ ΚΑΠΡΕΖΕ τομάτα, μοτσαρέλα, βασιλικός	10,00	CHEF'S SALAD sweet corn, avocado, artichokes ΣΑΛΑΤΑ ΤΟΥ ΣΕΦ καλαμπόκι, αβοκάντο, αγκινάρες	11,00
TRADITIONAL BRUSCHETTA tomato & basil ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΜΠΡΟΥΣΚΕΤΑ τομάτα & βασιλικό	8,00	CHICKEN CEASAR'S SALAD ΣΑΛΑΤΑ ΤΟΥ ΚΑΙΣΑΡΑ ΜΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ	13,00
GRILLED EGGPLANTS tomato & melted cheese ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ ΣΧΑΡΑΣ τομάτα & τυρί	10,00	MEDITERRANEAN PASTA SALAD mozzarella, black olives, cherry tomatoes, tuna, eggplant, corn, basil	10,00€
*MARINATED ZUCCHINI & TUNA zucchini, tuna, oregano, capers, lemon juice	11,00	ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΗ ΣΑΛΑΤΑ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ μοτσαρέλα, μαύρες ελιές, τοματίνια, τόνος, μελιτζάνα, καλαμπόκι, βασιλικός	
*MARINARISΜΕΝΟ ΚΟΛΟΚΥΘΙ & ΤΟΝΟΣ κολοκύθι, τόνος, ρίγανη, κάπαρη, χυμός λεμονιού			
*PARMA HAM buffalo mozzarella, rocket, sesame seeds *ΖΑΜΠΟΝ ΠΑΡΜΑΣ βουβαλίσια μοτσαρέλα, ρόκα, σησάμι	14,00		

RISOTTO & PASTA | ΡΙΖΟΤΟ & ΖΥΜΑΡΙΚΑ

RISOTTO porcini mushrooms ΡΙΖΟΤΟ μανιτάρια πορτσίνι	14,00	*LINGUINE LEMON PESTO lemon rind, lemon juice, pine nuts, basil, garlic, parmesan cheese	14,00
RISOTTO broccoli, bacon & parmesan cheese ΡΙΖΟΤΟ μπρόκολο, μπέικον και παρμεζάνα	13,00	*ΛΙΝΓΚΟΥΙΝΙ ΠΕΣΤΟ ΛΕΜΟΝΙΟΥ ξύσμα λεμονιού, χυμός λεμονιού, κουκουνάρι, βασιλικός, σκόρδο, παρμεζάνα	
*RISOTTO black truffle & mascarpone cheese *ΡΙΖΟΤΟ μαύρη τρούφα & μασκαρπόνε	15,00	*ΡΟΤΑΤΟ GNOCCHI bacon & gorgonzola cheese *ΝΙΟΚΙ ΠΑΤΑΤΑΣ μπέικον & γκοργκονζόλα	15,00
SPAGHETTI BOLOGNESE minced meat & fresh tomato juice ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΜΠΟΛΟΝΕΖ κιμάς & φρέσκια τομάτα	13,00	RIGATONI A LA NORMA aubergines ΡΙΓΚΑΤΟΝΙ μελιτζάνες & σάλτσα τομάτας	13,00
SPAGHETTI AGLIO E OLIO , peperoncino ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΜΕ ΣΚΟΡΔΟ & ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ , καυτερή πιπεριά	11,00	PENNE A LA AMATRITSANA tomato sauce & bacon ΠΕΝΕΣ ΑΜΑΤΡΙΤΣΑΝΑ σάλτσα τομάτας & μπέικον	14,00
*SPAGHETTI CARBONARA smoked pancetta, eggs, parmigiano cheese	14,00	*TAGLIATELLE parmesan cheese & black truffle *ΤΑΛΙΑΤΕΛΕΣ παρμεζάνα & μαύρη τρούφα	17,00
*ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΚΑΡΜΠΟΝΑΡΑ καπνιστή πανσέτα, αυγά, τυρί παρμεζάνα		RAVIOLI filled with cheese & spinach shrimps, cherry tomatoes, almonds & rocket pesto	16,00
SPAGHETTI fresh tomato, mozzarella & basil ΣΠΑΓΓΕΤΙ φρέσκια τομάτα, μοτσαρέλα & βασιλικό	12,00	ΡΑΒΙΟΛΙΑ γέμιση τυρί & σπανάκι γαρίδες, τοματίνια, αμύγδαλα & πέστο ρόκας	
ALL PASTA AND RISOTTO PLATES SERVED WITH GRATED PARMESAN CHEESE		*RAPPARDELLE chicken & mushrooms *ΠΑΠΑΡΔΕΛΕΣ κοτόπουλο & μανιτάρι	17,00

PIZZA | ΠΙΤΣΑ

MARGARITA ΜΑΡΓΑΡΙΤΑ Tomato & mozzarella τομάτα & μοτσαρέλα	12,00	VEGETARIAN ΧΟΡΤΟΦΑΓΩΝ Tomato, mozzarella, eggplant, peppers, mushrooms & onions Τομάτα, μοτσαρέλα, μελιτζάνα, πιπεριά, μανιτάρια & κρεμμύδι	13,00
HAM ΖΑΜΠΟΝ Tomato, mozzarella & ham τομάτα, μοτσαρέλα & ζαμπόν	13,00	CROMATICA Mozzarella, mix salad, yellow cherry tomatoes, soft cheese Μοτσαρέλα, σαλάτα μιξ, κίτρινα τοματίνια, μαλακό τυρί	14,00
MUSHROOMS ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ Tomato, mozzarella & mushrooms τομάτα, μοτσαρέλα & μανιτάρια	13,00	*MORTADELLA *ΜΟΡΤΑΔΕΛΑ Mozzarella, mortadella, soft cheese, pistachio pesto Μοτσαρέλα, μορταδέλα, μαλακό τυρί, πέστο φυστικιού	15,00
GREEK ΕΛΛΗΝΙΚΗ Tomato, mozzarella, fresh tomato, olives, peppers & feta cheese τομάτα, μοτσαρέλα, φρέσκια τομάτα, ελιές, πιπεριές & φέτα	14,00	*BLACK TRUFFLE *ΜΑΥΡΗ ΤΡΟΥΦΑ Mozzarella, ham, mushrooms, potatoes, black truffle Μοτσαρέλα, ζαμπόν, μανιτάρια, πατάτες, μαύρη τρούφα	15,00
DIAVOLA ΠΙΚΑΝΤΙΚΗ Tomato, mozzarella, chili & salami τομάτα, μοτσαρέλα, τσίλι & σαλάμι	14,00	ADDITIONAL ITEMS ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΥΛΙΚΑ	1,00
TUNA & ONIONS ΤΟΝΟ & ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ Tomato, mozzarella, onions & tuna τομάτα, μοτσαρέλα κρεμμύδια & τόνο	14,00	DESSERTS ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ	
CAPRESE ΚΑΠΡΕΖΕ Mozzarella, yellow & red cherry tomatoes, basil μοτσαρέλα, κίτρινα & κόκκινα τοματίνια, βασιλικός	14,00	SEASONAL FRESH FRUITS ΦΡΕΣΚΑ ΦΡΟΥΤΑ ΕΠΟΧΗΣ	7,00
SUMMER ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΗ Mozzarella, rocket, cherry tomatoes & parmesan cheese μοτσαρέλα, ρόκα, τοματίνια & παρμεζάνα	14,00	*PISTACHIO BAVAROIS	7,00
PROSCIUTTO CRUDO Tomato, mozzarella & prosciutto crudo Τομάτα, μοτσαρέλα & prosciutto crudo	15,00	*ΚΡΕΜΑ ΜΠΑΒΑΡΟΥΑ ΜΕ ΦΙΣΤΙΚΙ ΑΙΓΙΝΗΣ	
		TIRAMISU ΤΙΡΑΜΙΣΟΥ	7,00
		PANNACOTTA ΠΑΝΑΚΟΤΑ	7,00

Wine • Οίνοι

WHITE | ΛΕΥΚΑ

		
*VRINIOTIS WINERY "IAMA", 2025 Malagousia, Assyrtiko - Evia, Greece	33,00	7,00
*KOURKOULOU WINERY "VILANA", 2025 Vilana - Crete, Greece	32,00	
*SARRIS WINERY "ROBOLA", 2024 Robola - Cephalonia, Greece	44,00	
KARAVITAKIS WINERY "LITTLE PRINCE", 2025 Vilana, Vidiano - Crete, Greece	24,00	
MARGETIS WINERY "GR", 2025 Savvatiano, Moscat of Rio - Attica, Greece	25,00	
*TINAZZI "CORESEI", 2025 Pinot grigio - Veneto, Italy	29,00	6,00
*G.D. VAJRA "LUIGI BAUDANA" DRAGON, 2024 Chardonnay, Sauvignon Blanc, Riesling, Nascetta Piemonte, Italy	38,00	8,00
*GIUSEPPE CORTESE "SCAPULIN", LANGHE (DOC BIANCO), 2023 Chardonnay - Piemonte, Italy	55,00	

ROSE | POZE

		
*GAIA WINE "4-6", 2025 Agiorgitiko - Peloponnesse, Greece	31,00	7,00
*MYLONAS WINERY "CONCEPT ROSE", 2025 Malagousia, Mondilaria - Attica, Greece	33,00	7,00
*MOINOTERRA WINERY "ROSE", 2025 Kotsifali, Mandilari - Crete, Greece	33,00	
DOURAKIS WINERY "RIZITIS", 2025 Grenache Rouge - Crete, Greece	25,00	
*FAMILLE CHAUDIERE "LA PARADOU" (AOC COTES DE PROVENCE), 2022 Cinsault, Grenache, Rolle - Provence, France	48,00	

RED | KOKKINA

		
*SAMARTZIS ESTATE "M", 2022 Mouhtaro, Merlot - Central Greece	34,00	7,00
*IDAIA WINERY "RED", 2020 Kotsifali, Mandilari - Crete, Greece	33,00	7,00
KARAVITAKIS WINERY "LITTLE PRINCE", 2025 Kotsifali, Mandilari - Crete, Greece	25,00	
SEMELI ESTATE "FEAST" 2025 Agiorgitiko, Cabernet Sauvignon - Peloponnesse, Greece	25,00	
*AKRATHOS NEWLANDS WINERY "XINOMAVRO" Xinomavro - Thessaloniki, Greece	46,00	
*GIUSEPPE CORTESE "LANGHE" (DOC) 2021 Nebbiolo - Piemonte, Italy	55,00	11,00
*TENUTA DI BIBBIANO "CHIANTI CLASSICO", 2021 Sangiovese - Chianti, Italy	51,00	

SPARKLING WINES - CHAMPAGNES

ΑΦΡΩΔΕΙΣ ΟΙΝΟΙ - ΣΑΜΠΑΝΙΕΣ

*TSELEPOS "AMALIA BRUT" Moschofilero - Peloponnesse, Greece	43,00	
*LA FARRA, "PROSECCO VALDOBBIADENE" DOCG SUPERIORE Glera - Italy	40,00	8,00
*RECAREDO, "TERRERS" 2018 Xarello, Macabeu, Parellada - Spain	75,00	

BEERS | ΜΠΙΡΕΣ

CHARMA LAGER, DRAUGHT 0.3L 0.5L	4,50 5,50
ALFA ALCOHOL FREE	5,50
*STRANGE BREW JASMINE IPA 6.2%ABV 330ML	7,50
*FRESH CHIOS BEER HOUSE ALE 4.90% 330ML	6,50
*VOREIA PILSNER GLUTEN FREE 330ML	6,00
*MAISEL'S ORIGINAL HEFE WEISSE 500ML	8,00
*XAOS BREWS LOCKI 5.6% 330ML	8,00
*CHIOS SMOKED ROBUST PORTER 6.2% 330ML	7,00

WATER - REFRESHMENTS | NEPO - ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

TABLE WATER ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΟ NEPO 1LT	2,80
MINERAL SPARKLING WATER ANΘΡΑΚΟΥΧΟ NEPO 0.25LT	3,60
MINERAL SPARKLING WATER ANΘΡΑΚΟΥΧΟ NEPO 0.75LT	4,90
*SAN PELEGRINO SPARKLING WATER *ANΘΡΑΚΟΥΧΟ NEPO 0.25LT	4,50
*SAN PELEGRINO SPARKLING WATER *ANΘΡΑΚΟΥΧΟ NEPO 0.75LT	6,00
SOFT DRINKS ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ 0.25LT	3,60
LOCAL SOFT DRINKS ΤΟΠΙΚΑ ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ 0.25LT	3,60
ICE TEA LEMON OR PEACH ΠΑΓΩΜΕΝΟ ΤΣΑΪ 0.25LT	4,50
FRUIT JUICE ΧΥΜΟΙ	4,20



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 ΔΥΣΑΝΕΞΙΕΣ (ΒΑΣΗ ΚΑΝ. 1169/2011)

• Δημητριακά που περιέχουν γλουτένη • Καρκινοειδή (θαλασσινά 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 σησαμιού και προϊόντα με βάση τους σπόρους σησαμιού • 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.