

## BITES AND MORE

- VILLAGE HALLOUMI CHEESE €10.00**  
Grilled traditional Halloumi served with marinated cherry tomatoes, taro French fries, black olive tapenade, fig chutney and parsley flavoured virgin olive oil  
*Gegrillter traditioneller Halloumi aus Scharfsmilch serviert mit marinierten Kirschtomaten, Pommes aus Taro, schwarze Olivenapenade, Feigen-Chutney und Petersilie-Olivenöl*  
②③⑦⑩
- MEDITERRANEAN OCTOPUS €17.00**  
Slow cooked octopus on the grill, served with Romesco sauce, fried onions and drizzled with herbed olive oil  
*Langsam auf dem Grill geschmorter Tintenfisch. Mit Romesco-Soße, knusprige Zwiebeln, und aromatisierter Jungfernl*  
③⑩⑭
- GOLDEN FRIED FRESH CALAMARI €12.00**  
Served with eggplant dip  
*Goldfrittierte Calamari mit Auberginen-Dip*  
②③⑤⑩
- AVOCADO WITH FETA €10.00**  
Fan of avocado, pine kernels, cherry tomatoes and Feta drizzled with virgin olive oil and balsamic glaze accompanied with high protein bread  
*Scheiben von Avocado mit Pinienkernen, Kirschtomaten und Feta mit Olivenöl und Balsamico-Glasur verfeinert und mit einem High-Proteinbrot serviert*  
Vegan option: vegan Feta - Veganer Alternative: Veganer Feta  
②⑦⑩⑭
- RED FLORINA PEPPERS €10.00**  
With goat cheese, pine nuts, oregano and virgin olive oil  
*Rote Spitzpaprika mit Ziegenkäse, Pinienkerne, Oregano und Jungfernl*  
⑦⑩⑭
- KOLOKITHOKEFTEDES €9.00**  
Fried courgette croquettes with spring onion, dill and mint, and served with yoghurt-herb dip  
*Gebratene Zucchini-Kroketten mit Frühlingzwiebel, Dill, Minze und mit einem Joghurt-Kräuter-Dip serviert*  
②④⑦⑭
- BAKED AUBERGINE €9.00**  
Served with Feta, Florina pepper, walnuts and virgin olive oil  
*Gebackene Aubergine mit Spitzpaprika, Walnüsse und Jungfernl*  
Vegan option: vegan Feta - Veganer Alternative: Veganer Feta  
⑦⑩⑭

## DIPS

- ROASTED BEETROOT AND FAVA €6.00**  
Drizzled with paprika olive oil and lemon juice  
*Geröstete Rote Beete und Saubohnen-Dip mit Petersilie-Olivenöl und Zitrone verfeinert*  
⑭

- TYROKAFTERI €6.00**  
Spicy Feta and yoghurt dip, topped with fried onions and fresh mint  
*Scharfer Joghurt-Feta-Dip mit gebratenem Zwiebeln und frische Minze*  
⑦⑨⑭

- TZATZIKI €6.00**  
Yogurt dip with grated cucumber, minced garlic, mint, virgin olive oil and vinegar  
*Joghurt mit Gurke, Knoblauch, Minze, Jungfernl und Essig*  
⑦⑭

- TARAMOSALATA €6.00**  
Home-made fish roe dip topped with fresh dill  
*Hausgemachte Dip aus Fischrogen und mit frischem Dill garniert*  
②④⑤⑭

All dips are served with grilled pita bread and toasted sour dough bread accompanied by virgin olive oil and oregano.  
Alle Dips werden mit gegrilltem Pitabrot, geröstetem Sauerteigbrot und Jungfernl und Oregano serviert.

## SOUPS

- CREAM OF CARROT AND GINGER €8.00**  
Garnished with toasted almonds and nutmeg  
*Möhren-Ingwer Suppe mit gerösteten Mandeln und mit Muskatnuss verfeinert*  
①⑩⑭

- FRESH CREAM OF TOMATO €8.00**  
Garnished with croutons and basil oil  
*Tomatencremesuppe mit Croûtons und Basilikum-Öl verfeinert*  
①②⑭

## SALADS

- GREEK SALAD €16.00**  
Marinated cherry tomatoes, cucumber, green pepper, onions, capers, Feta, Kalamata black olives, and ciabatta croutons drizzled with virgin olive oil, fresh thyme and oregano  
*Griechischer Salat mit marinierte Kirschtomaten, Gurken, grüner Paprika, Zwiebeln, Kapern, Feta, Kalamata-Oliven, Ciabatta-Croûtons. Beträufelt mit Jungfernl, frischer Thymian und Oregano*  
②⑦⑭

- CAESAR SALAD €17.00**  
Crispy iceberg lettuce, cherry tomatoes, Parmesan flakes, sourdough croutons and topped with grilled Cajun chicken fillet or crispy bacon. Drizzled with Caesar dressing  
*Knuspriger Eisbergsalat, Kirschtomaten, Parmesanflakes, Sauerteig-Croûtons und mit gegrillter Hähnchenfilet à la Cajun oder knuspriger Speckwürfelchen. Beträufelt mit Caesar-Dressing*  
②④⑤⑦⑩⑭

- BURRATA SALAD €17.00**  
Marinated cherry tomatoes with chives, balsamic vinegar, and virgin olive oil, served with Italian Burrata cheese and drizzled with pesto olive oil  
*Italienischer Burrata Käse mit Pesto-Olivenöl beträufelt und auf ein Bett von Kirschtomaten mit mariniertem Schnittlauch, Balsamico-Essig und Jungfernl serviert*  
⑦⑩⑭

- QUINOA SALAD €16.00**  
Quinoa with roasted vegetables, avocado, cherry tomatoes, parsley, fresh basil and toasted pine kernels, drizzled with virgin olive oil and cider vinegar-mustard dressing  
*Quinoa mit geröstetem Gemüse, Avocado, Kirschtomaten, Petersilie, frisches Basilikum und geröstete Pinienkerne. Mit Jungfernl und Apfelessig-Senf Dressing beträufelt*  
③⑩⑭

- GOAT CHEESE AND POMEGRANATE €17.00**  
Green salad with pomegranate, goat cheese, walnuts, and orange supreme, drizzled with maple syrup dressing  
*Grüner Blattsalat mit Granatapfel, Ziegenkäse, Walnüsse, Apfelsinenscheiben und mit einem Dressing aus Ahornsirup*  
⑦⑩⑭

- LENTIL SALAD €16.00**  
Salad with raw beetroot, onion, fennel, green pepper, spring onion, radish, carrot, cucumber, cherry tomatoes, and Feta, drizzled with rosemary olive oil and vinegar  
*Salat mit roher roter Beete, Zwiebeln, Fenchel, grüner Paprika, Frühlingzwiebeln, Rettich, Karotten, Gurke, Kirschtomaten und Feta. Beträufelt mit Rosmarin-Jungfernl und Essig*  
⑦⑭

## PASTA

- PRAWN ORZOTTO €25.00**  
Orzotto with spring onion and prawns tossed in virgin olive oil, finished with Kakavia sauce, chives, lime zest, Parmesan, and aromatic olive oil  
*Orzotto Pasta mit Frühlingzwiebeln und Garnelen in Jungfernl zubereitet. Mit Kakavia-Soße, Schnittlauch, Zitronenraspeln, Parmesan und aromatisches Olivenöl verfeinert.*  
①②③⑦⑭

- MEDITERRANEAN BURRATA €18.00**  
Tagliatelle with smoked aubergine, sweet tomato sauce with a touch of hot chili and topped with Burrata cheese  
*Tagliatelle mit einer süßen Tomatensoße mit einem Hauch vom scharfen Chili und mit geräucherter Aubergine und Burrata Käse als Finale*  
①②④⑦⑭

- TOMATO-BASIL SPAGHETTI €16.00**  
Freshly cooked spaghetti tossed with fresh tomato & basil sauce  
*Frisch gekochter Spaghetti mit frischem Tomaten-Basilikum-Soße*  
①②⑭

- PAPPARDELLE RAGU €16.00**  
Freshly cooked pappardelle tossed with slow cooked ground beef ragu topped with Parmesan flakes  
*Frisch gekochter Pappardelle mit langsamem geschmortem Rindsragout mit Parmesanraspeln verfeinert*  
①②⑦⑭

Optional: Gluten-free pasta • *Glutenfreier Pasta vorhanden*

## SANDWICHES & WRAPS

- ALION CLUB SANDWICH €15.00**  
Toasted Brioche bun with grilled chicken, bacon, egg, cheese, lettuce, tomato, and Dijon-mayonnaise sauce  
*Eine getoastete Tripledecker-Brioche mit Hähnchen, Ei, Käse, Salat, Tomate und Dijon-Mayonnaise*  
②④⑦⑩⑭

- HALLOUMI & AUBERGINE SANDWICH €15.00**  
Grilled Halloumi and aubergine in Italian Focaccia bread with tomato-basil salsa and pesto  
*Gegrillte Halloumi und Auberginen in ein italienisches Focacciabrot mit Tomaten-Salsa und Pesto*  
Vegan option: Vegan Halloumi Alternative: veganer Käse

- TOASTED PANINI €15.00**  
Panini sandwich with melted buffalo Mozzarella, smoked turkey, tomatoes and almond pesto  
*Panini mit geschmolzenem Buffalo-Mozzarella, geräucherter Truthahn, Tomaten und Mandel-Pesto*  
②④⑩⑭

- SMOKED SALMON €18.00**  
High-protein bread topped with smoked salmon, avocado, cottage cheese and pickled beetroot, served with rucola salad, cherry tomatoes and radish  
*High-Proteinbrot mit geräuchertem Lachs, Avocado, Frischkäse und eingelegte rote Beete. Mit Rucola Blätter, Kirschtomaten und Rettich serviert*  
②④⑤⑦⑩⑭

- MEXICAN TORTILLAS €15.00**  
Filled with grilled Cajun marinated chicken, lettuce, tomatoes, avocado, Cheddar and onion confit. Served with sour cream  
*Tortilla gefüllt mit gegrilltes Hähnchen à la Cajun, Blattsalat, Tomaten, Avocado, Ceddarkäse auf Zwiebelkonfit. Mit Sauerrahm serviert*  
②⑦⑩⑭

## FROM THE GRILL

- PLANTBASED MEATBALLS & HUMMUS €15.00**  
Grilled vegan meatballs on a Greek pita with hummus sprinkled with Romesco sauce and vegan Feta. Drizzled with pesto sauce and balsamic glaze  
*Gegrillte vegane grüne Bällchen auf griechisches Pitabrot mit Hummus mit Romesco-Soße und veganer Feta. Mit Pesto und Balsamico Glace beträufelt.*  
②⑩⑭

- BEEF SKEWERS €25.00**  
Two tender beef skewers marinated with honey, mustard, lemon zest, paprika and olive oil. Served with Tyrokafteri cheese dip  
*Zwei Spieße mit Rindfleisch in Honig, Senf, Zitronenschale, Paprika und Olivenöl mariniert. Mit Tyrokafteri-Käse serviert*  
⑦⑩⑭

- GREEK CHICKEN SOUVLAKI €15.00**  
Two grilled chicken kebabs marinated with yoghurt, cider vinegar, paprika, turmeric and sea salt. Served with tzatziki and fresh aromatic herbs  
*Zwei Spieße mit Hähnchen in Joghurt, Apfelessig, Paprika, Kurkuma und Seesalz mariniert. Mit Tzatziki und frischen Kräutern serviert.*  
⑦⑩⑭

- BEEF TAGLIATA €35.00**  
250 gr Irish Black Angus beef on the grill, cut in slices and served on a bed of rucola and cherry tomatoes with sea salt, chimichurri and burnt lemon  
*250 Gr. Irischer Black Angus Rind auf dem Grill, in Scheiben geschnitten und auf einem Bett von Rucola Salat und Kirschtomaten mit Meersalz, Chimichurri und verbrannte Zitrone*  
①⑭

## FISH

- GRILLED FRESH SEA BASS €25.00**  
Garnished with beetroot-fava purée and parsley-virgin olive oil dressing  
*Gegrillter Wolfbarsch mit Püree aus roter Beete und Saubohnen. Mit einem Dressing aus Petersilie und Jungfernl beträufelt*  
⑤⑭

- GRILLED CALAMARI €28.00**  
Whole calamari on the grill, served with home-made tarama (fish roe dip), virgin olive oil and lemon sauce  
*Ganzer Calamari vom Grill mit hausgemachtem Tarama (Fischrogen-Dip), Jungfernl und Zitronensaft*  
②⑤⑩⑭

- JAPANESE RICE BOWL €23.00**  
Sushi rice topped with thin slices of fresh salmon sashimi or grilled prawns. Served with edamame beans, fresh chili, avocado, roasted sesame seeds, wakame salad and yuzu dressing  
*Sushi-Reis mit dünnen Scheiben vom Sashimi vom Lachs oder gegrillte Garnelen mit Edamame-Bohnen, frischer Chili, Avocado, geröstete Sesamkörner und Wakame Salat. Mit Yuzu-Dressing beträufelt*  
②③⑤⑩⑭

- KING PRAWNS €25.00**  
Grilled king prawns served with grilled aubergine, crispy taro, Romesco sauce, and pesto olive oil  
*Gegrillte Riesengarnelen mit gegrillter Aubergine, knuspriger Taro, Romesco-Soße und Pesto-Olivenöl*  
③⑩⑭

## ACCOMPANIMENTS

- STIR-FRIED RICE AND VEGETABLES €5.00**  
Gebratenen Reis und Gemüse

- ROASTED VEGETABLES €5.00**  
Geröstete Gemüse

- HAND CUT WEDGE CYPRUS POTATOES WITH GRATED PARMESAN AND HERBS €5.00**  
Handgeschnittene Kartoffelspalten mit geriebenem Parmesan und Kräutern  
⑦⑭

- FRIED CYPRUS POTATOES WITH CAJUN SPICES €5.00**  
Brat-Kartoffeln with Cajun-Gewürze  
⑤⑭

## PIZZAS & BURGERS

- PIZZA BIANCA €17.00**  
Pizza with spicy tomato sauce topped with Mozzarella, Prosciutto and rucola leaves  
*Pizza mit würziger Tomatensoße mit Mozzarella, Prosciutto und Rucola Blätter*  
①②⑦⑩⑭

- MARGARITA €17.00**  
Pizza with tomato, melted mozzarella cheese and basil pesto  
*Pizza mit Tomaten, geschmolzenem Mozzarella und Basilikum-Pesto*  
①②⑦⑩⑭

Optional toppings: Pepperoni, olives, green pepper, mushroom, Feta  
Extra Beilagen: Pepperoni, Oliven, grüner Paprika, Champignons, Feta

Gluten-free and lactose-free option  
Glutenfrei und Lactosefrei vorhanden

- BLACK ANGUS BEEFBURGER €18.00**  
Home-made Black Angus beefburger served with fried tomato, crispy bacon and garnished with battered onion rings and pickled cucumber  
*Hausgemachter Burger aus Black Angus Rind mit gebratener Tomate, knusprigem Speck. Mit panierten Zwiebelringen und eingelegte Gurke garniert*  
②④⑤⑦⑩⑭

Optional: cheese topping  
Zuwahl: Käse  
⑦

- MEXICAN BLACK ANGUS BEEFBURGER €18.00**  
Home-made Black Angus beef burger with avocado, Cheddar cheese and spicy tomato salsa. Garnished with battered onion rings and pickled cucumber  
*Hausgemachter Burger aus Black Angus Rind mit Avocado, Cheddar-Käse und würzigem Tomatensalsa. Mit panierten Zwiebelringen und eingelegte Gurke garniert*  
②④⑤⑦⑩⑭

- GREEK CHICKEN BURGER €16.00**  
Chicken burger topped with crumbled Feta, sliced tomatoes and oregano, in a floury bab bun, accompanied with tzatziki and pickled cucumber  
*Hähnchenburger mit zerleinertem Feta, Tomatenscheiben und Oregano in einem Bab-Brötchen. Mit Tzatziki und eingelegte Gurke*  
②④⑤⑦⑩⑭

- PLANTBASED BURGER €16.00**  
Pea, chick pea and soja burger with grilled tomatoes, avocado and vegan Cheddar cheese sauce in an organic bun. Garnished with roasted vegetables  
*Pflanzenbasierter Burger mit gegrillter Tomate, Avocado und eine vegane Cheddar-Käsesoße in ein organisches Brot serviert und mit geröstetem Gemüse garniert*  
②⑩⑭

## DESSERTS

- ORANGE PIE €9.00**  
with vanilla cream and accompanied by mastic gelato  
*Orangenie mit Vanillecreme und Masticha Eiscreme*  
②④⑦⑩⑭

- CHOCOLATE CAKE €9.00**  
Schokoladenkuchen  
②④⑦⑩⑭

- APPLE CRUMBLE €9.00**  
with almond sponge, digestive biscuit and yoghurt gelato  
*Apfelstreusel mit Mandelboden, Digestive Cookies und Joghurt-Eiscreme*  
②⑦⑩⑭

- VEGAN BROWNIES €9.00**  
with pistachio and walnuts, dark chocolate ice cream  
*Vegane Brownies mit Pistazien und Walnüsse, dunkle Schokoladeneis*  
⑩⑭

- STRAWBERRY CHEESE CAKE €9.00**  
Erdbeer-Käsekuchen  
②④⑦⑩

- SEASONAL FRESH FRUIT PLATTER €9.00**  
Obstteller mit Früchte der Saison

Half- and full-board allowance €32 per person (€16 per child up to 12 years). Beverages not included.

Halb- und Vollpensionspesen €32 pro Person (€16 pro Kind bis 12 Jahre). Getränke sind nicht inbegriffen.