

**BITES AND MORE**

- 🍷 VILLAGE HALLOUMI CHEESE €10,00**  
Grilled traditional Halloumi from sheep milk served with marinated cherry tomatoes, turo French fries, black olive tapenade, fig chutney, parsley flavoured virgin olive oil  
*Gegrillter traditioneller Halloumi aus Scharfsmilch serviert mit marinierten Kirschtomaten, Pommies aus Taro, schwarze Oliventapenade, Feigen-Chutney und Petersilie-Olivenöl*  
②⑦⑭
- MEDITERRANEAN OCTOPUS €17,00**  
Slow cooked octopus on the grill, served with fava Santorini-style, Romesco sauce, fried onions and drizzled with herbed olive oil  
*Langsam auf dem Grill geschmorter Tintenfisch. Mit Saubohnen Santorini Art, Romesco-Soße, knusprige Zwiebeln, und aromatisierter Jungfernnöl serviert*  
③⑩⑭
- CRISPY FRIED CALAMARI €13,00**  
Golden fried fresh calamari served with eggplant-fish roe dip  
*Goldfrittierte Calamari und mit einem Auberginen-Fischrogen-Dip*  
②⑤⑧⑭
- 🥑 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
- 🍷 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, Florida pepper, walnuts, and virgin olive oil  
*Gebackene Aubergine mit Spitzpaprika, Walnüsse und Jungfernnöl*  
**🌱 Vegan option:** vegan Feta –Veganer Alternative: Veganer Feta  
⑦⑩⑭

**DIPS**

- 🌱 ROASTED BETROOT AND FAVA €6,00**  
Drizzled with paprika olive oil and lemon juice  
*Geröstete Rote Beete und Saubohnen-Dip mit Petersilie-Olivenöl und Zitrone beträufelt*  
⑭
- 🍷 TYROKAFTERI €6,00**  
Spicy Feta and yoghurt dip, topped with fried onions and fresh mint  
*Scharfer Feta- Joghurt-Dip mit gebratenem Zwiebeln und frische Minze*  
⑦⑧⑭
- 🍷 TZATZIKI €6,00**  
Yogurt dip with grated cucumber, minced garlic, mint, virgin olive oil, and vinegar  
*Joghurt-Dip mit Gurke, Knoblauch, Minze, Jungfernnöl 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 Jungfernnöl und Oregano serviert.*

**SOUPS**

- 🍷 CREAM OF CARROT AND GINGER €9,00**  
Garnished with toasted almonds and nutmeg  
*Möhren-Ingwer Suppe mit gerösteten Mandeln und mit Muskatnuss verfeinert*  
①⑩⑭
- 🍷 FRESH CREAM OF TOMATO €9,00**  
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 Jungfernnöl, frischer Thymian und Oregano*  
②⑦⑭
- CAESAR SALAD €17,00**  
Crispy iceberg and romaine lettuce, cherry tomatoes, Parmesan flakes, sourdough croutons and topped with grilled Cajun chicken fillet or prawns or crispy bacon. Drizzled with Caesar dressing  
*Knuspriger Eisbergsalat und Römersalat, Kirschtomaten, Parmesanflöckchen, Sauerteig-Croûtons und mit gegrillter Hähnchenfilet à la Cajun oder Garnelen oder knuspriger Speckwürfelchen. Beträufelt mit Caesar-Dressing*  
②④⑤⑦⑧⑩⑭
- 🍷 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 Jungfernnöl serviert*  
⑦⑩⑭
- 🍷 GOAT CHEESE SALAD €18,00**  
Baked goat cheese breaded in panko, set on mixed greens, sprinkled with cashew nuts and pomegranate, served with an orange marmalade and pomegranate molasses dressing  
*Gebackener Ziegenkäse in Panko-Panade und auf ein Bett von gemischtem Salat, Cashew und Granatapfel. Mit eine Apfelsinenmarmelade und Granatapfelmelasse Dressing serviert*  
②④⑦⑧⑩⑭
- 🌱 MEDITERRANEAN FALAFEL POKE BOWL €16,00**  
Poke bowl with baked falafel, avocado, quinoa, beets, cherry tomatoes, carrot, cucumber, Kalamata olives, spring onion, and fresh mint. Drizzled with Harissa yoghurt dressing  
*Poke Bowl mit gebackenen Falafels, Avocado, Quinoa, rote Beete, Kirschtomaten, Mohrrüben, Gurken, Kalamata-Oliven, Frühlingzwiebeln und frische Minze. Mit Harissa-Joghurt-Dressing beträufelt*  
②⑦⑭

**SANDWICHES & WRAPS**

- ALION CLUB SANDWICH €16,00**  
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*  
②④⑦⑧⑩⑭
- 🍷 HALLOUMI & AUBERGINE SANDWICH €16,00**  
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*  
②⑦⑩⑭  
**🌱 Optional:** Vegan Halloumi Alternative: veganer Käse
- TOASTED PANINI €16,00**  
Panini sandwich with melted buffalo Mozzarella, smoked turkey, tomatoes, and almond pesto  
*Panini mit geschmolzenem Buffalo-Mozzarella, geräucherter Truthahn, Tomaten und Mandel-Pesto*  
②⑦⑩⑭
- ANTIPASTO WRAP €17,00**  
Tortilla filled with Mozzarella, Provolone, Kalamata olives, sun-dried tomato, salami, artichoke hearts, and a rucola-pesto mayonnaise  
*Tortilla mit Mozzarella, Provolone, Kalamata Oliven, sonnengegetrocknete Tomaten, Salami, Artischockenherzen, und Rucola-Pesto Mayonnaise gefüllt*  
②④⑦⑧⑩⑭
- SMOKED SALMON €18,00**  
High-protein topped with smoked salmon, avocado, cottage cheese and pickled beetroot. Served with rucola salad, cherry tomatoes and radish  
*High-Proteinbrot mit geräucherter Lachs, Avocado, Frischkäse und eingelegte rote Beete. Mit Rucola Blätter, Kirschtomaten und Rettich serviert*  
②④⑤⑦⑧⑩⑭
- MEXICAN TORTILLAS €16,00**  
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 on Zwiebelkonfit. Mit Sauerrahm serviert*  
②⑦⑧⑩⑭

**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 Jungfernnöl 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 €17,00**  
Freshly cooked spaghetti tossed with fresh tomato & basil sauce  
*Frisch gekochter Spaghetti mit frischem Tomaten-Basilikum-Soße*  
①②⑭
- PAPPARDELLE RAGU €17,00**  
Freshly cooked pappardelle tossed with slow cooked ground beef ragu topped with Parmesan flakes  
*Frisch gekochter Pappardelle mit langsam geschmortem Rindsragout mit Parmesanraspeln verfeinert*  
①②⑦⑭

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

**FROM THE GRILL**

- 🌱 PLANT-BASED 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 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 Spießle mit Rindfleisch in Honig, Senf, Zitronenschale, Paprika und Olivenöl mariniert. Mit Tyrokafteri-Käse-Dip serviert*  
⑦⑧⑭
- SIGNATURE IBERICO PORK CHOP €25,00**  
French cut double bone Iberico pork chop glazed with smokey BBQ sauce, served with Verde dipping sauce, baked vegetables, and lemon  
*Französisch geschnittenes Iberico-Schweinekotelett mit zwei Knochen glasiert mit Rauchiger BBQ-Soße, serviert mit Verde-Dip, gebackenem Gemüse und Zitrone*  
①②⑤⑧⑭
- 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 Spießle mit Hähnchen in Joghurt, Apfelessig, Paprika, Kurkuma und Seesalz mariniert. Mit Tsatsiki und frischen Kräutern serviert.*  
⑦⑧⑭
- 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*  
⑦⑭

**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 Jungfernnöl 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), Jungfernnöl und Zitronensaft*  
②⑤⑧⑭
- 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**  
Gebratener 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 mit Cajun-Gewürze  
⑧⑭

**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*  
①②⑦⑧⑭
- 🍷 MARGARITA €17,00**  
Pizza with tomato, melted Mozzarella cheese and basil pesto  
*Pizza mit Tomaten, geschmolzenem Mozzarella und Basilikum-Pesto*  
①②⑦⑧⑩⑭  
Optional toppings: Pepperoni, olives, green pepper, mushroom, Feta  
*Extra Beilagen: Pepperoni, Oliven, grüner Paprika, Champignons, Feta*  
Gluten-free and lactose-free option available.  
*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*  
②④⑤⑦⑧⑩⑭  
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*  
②④⑤⑦⑧⑩⑭
- GREEK CHICKEN BURGER**  
Chicken burger topped with crumbled Feta, sliced tomatoes and oregano, in a Greek pita, accompanied with Tsatsiki and pickled cucumber  
*Hähnchenburger mit zerkleinertem Feta, Tomatenscheiben und Oregano in ein Griechisches Pitabrot. Mit Tsatsiki und eingelegte Gurke garniert*  
②④⑤⑦⑧⑭
- 🌱 PLANT-BASED BURGER €18,00**  
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

Half- and full-board allowance €35 per person (€17,50 per child up to 12 years). Beverages not included.  
*Halb- und Vollpensionspesen €35 pro Person (€17,50 pro Kind bis 12 Jahre). Getränke sind nicht inbegriffen.*