

BITES AND MORE

🌿 VILLAGE HALLOUMI CHEESE	€12
Grilled traditional Halloumi from sheep milk served with marinated cherry tomatoes, taro French fries, black olive tapenade, fig chutney, and parsley flavoured virgin olive oil <i>Gegrillter traditioneller Halloumi aus Scharfsmilch serviert mit marinierten Kirschtomaten, Pommess aus Taro, schwarze Oliventapenade, Feigen-Chutney und Petersilie-Ölivenöl</i> 7, 9, 14	
MEDITERRANEAN OCTOPUS	€18
Slow cooked octopus on the grill, served with fava Santorini-style, Romesco sauce, fried onions, and drizzled with herbed olive oil <i>Langsam auf dem Grill geschmorter Tintenfisch. Mit Saubohnen Santorini Art, Romesco-Soße, knusprige Zwiebeln und aromatisierter Jungfernnöl serviert</i> 2, 8, 10, 14	
CRISPY GOLDEN FRIED CALAMARI	€15
Served with eggplant-fish roe dip <i>Goldfrittierte Calamari mit Auberginen-Fishroggen-Dip</i> 2, 5, 8, 14	
🌿 AVOCADO WITH FETA	€10
Fan of avocado, pine kernels, cherry tomatoes and Feta drizzled with virgin olive oil and balsamic glaze accompanied with high protein bread <i>Scheiben von Avocado mit Pinienkernen, Kirschtomaten und Feta mit Olivenöl und Balsamico-Glasur verfeinert und mit einem High-Proteinbrot serviert</i> 🌿Vegan Option: Vegan Feta Veganer Alternative: veganer Feta 2, 7, 10, 12, 14	
🌿 KOLOKITHOKEFTEDES	€11
Fried courgette croquettes with spring onion, dill, mint, and with yoghurt-herb dip <i>Gebratene Zucchini-Kroketten mit Frühlingszwiebel, Dill, Minze und mit Joghurt-Kräuter-Dip</i> 2, 4, 7, 14	
🌿 BAKED AUBERGINE	€10
Served with Feta, Florina peppers, walnuts, and virgin olive oil <i>Gebackene Aubergine mit Feta, Spitzpaprika, Walnüsse und Jungfernnöl</i> 7, 10, 14 🌿Vegan option: vegan Feta Veganer Alternative: Veganer Feta 10, 14	

DIPS

🌿 ROASTED BEETROOT AND FAVA	€7
Drizzled with paprika olive oil and lemon juice <i>Geröstete Rote Beete und Saubohnen-Dip mit Petersilie-Ölivenöl und Zitrone beträufelt</i> 14	
🌿 TYROKAFTERI	€7
Spicy Feta and yoghurt dip, topped with fried onions and fresh mint <i>Scharfer Feta- Joghurt-Dip mit gebratenem Zwiebeln und frische Minze beträufelt</i> 7, 9, 14	
🌿 TZATZIKI	€7
Yoghurt dip with grated cucumber, minced garlic, mint, virgin olive oil, and vinegar <i>Joghurt-Dip mit fein geriebene Gurke, Knoblauch, Minze, Jungfernnöl und Essig</i> 7, 14	
TARAMOSALATA	€7
Home-made fish roe dip topped with fresh dill <i>Hausgemachte Dip aus Fischrogen und mit frischem Dill garniert</i> 2, 5, 7, 14	

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.

SALADS

🌿 GREEK SALAD	€16
Marinated cherry tomatoes, cucumber, green pepper, onions, capers, Feta, Kalamata black olives, and ciabatta croûtons, drizzled with virgin olive oil, fresh thyme, and oregano <i>Griechischer Salat mit marinierte Kirschtomaten, Gurken, grüner Paprika, Zwiebeln, Kapern, Feta, Kalamata-Schwarze Oliven, Ciabatta-Croûtons. Beträufelt mit Jungfernnöl, frischer Thymian und Oregano</i> 2, 7, 14	
CAESAR SALAD	€17
Crispy iceberg, romaine lettuce, cherry tomatoes, Parmesan flakes, sourdough croûtons and topped with grilled Cajun chicken fillet OR prawns OR crispy bacon. Drizzled with Caesar dressing <i>Knuspriger Eisbergsalat, Römersalat, Kirschtomaten, Parmesanlocken, Sauerteig-Croûtons und mit gegrillter Hähnchenfilet à la Cajun ODER Garnelen ODER knuspriger Speckwürfelchen. Beträufelt mit Caesar-Dressing</i> 2, 4, 5, 7, 9, 14	
🌿 BURRATA SALAD	€18
Marinated cherry tomatoes with chives, balsamic vinegar, and virgin olive oil. Served with Italian Burrata cheese and drizzled with pesto olive oil <i>Marinierte Kirschtomaten mit Schnittlauch, Balsamico-Essig und nativem Olivenöl. Serviert mit italienischem Burrata-Käse und beträufelt mit Pesto-Ölivenöl</i> 7, 10, 14	
🌿 GOAT CHEESE SALAD	€18
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 <i>GebackeneMit r Ziegenkäse in Panko-Panade auf einem Bett aus Salatblättern und mit gehackte Cashewnüsse und Granatapfelkernen verziert. Mit einem Dressing aus Apfelsinenmarmelade und Granatapfelmelasse serviert</i> 2, 4, 7, 9, 10, 14	
🌿 MEDITERRANEAN FALAFEL POKE BOWL	€16
Poké bowl with baked falafel, avocado, quinoa, beets, cherry tomatoes, carrot, cucumber, Kalamata olives, spring onion, and fresh mint. Drizzled with Harissa yoghurt dressing <i>Poké Bowl mit gebackenen Falafels, Avocado, Quinoa, rote Beete, Kirschtomaten, Mohrrüben, Gurken, Kalamata-Öliven, Frühlingszwiebeln und frische Minze. Mit Harissa-Joghurt-Dressing beträufelt</i> 2, 7, 14	

SOUPS

🌿 CREAM OF CARROT AND GINGER	€9
Garnished with toasted almonds and a touch of nutmeg <i>Möhren-Ingwer Suppe mit gerösteten Mandeln und mit Muskatnuss verfeinert</i> 1, 10, 14	
🌿 FRESH CREAM OF TOMATO	€9
Garnished with croûtons and basil oil <i>Tomatencremesuppe mit Croûtons und Basilikum-Öl verfeinert</i> 1, 2, 14	

SANDWICHES & WRAPS

ALION CLUB SANDWICH	€16
Toasted brioche bun with grilled chicken, bacon, egg, cheese, lettuce, tomato, and Dijon-mayonnaise sauce <i>Eine getoastete Brioche mit Hähnchen, Ei, Käse, Salat, Tomate und Dijon-Mayonnaise</i> 2, 4, 7, 9, 12, 14	
🌿 HALLOUMI & AUBERGINE SANDWICH	€16
Grilled Halloumi and aubergine in Italian focaccia bread with tomato-basil salsa and pesto <i>Gegrillte Halloumi und Auberginen in ein italienisches Focacciabrot mit Tomaten-Salsa und Pesto</i> 2, 7, 10, 14 🌿Vegan Option: Vegan Halloumi Veganer Alternative: veganer Halloumi 2, 10, 14	
TOASTED PANINI	€16
Panini sandwich with melted buffalo Mozzarella, smoked turkey, tomatoes, and almond pesto <i>Panini-Brot mit geschmolzenem Buffalo-Mozzarella, geräucherter Truthahn, Tomaten und Mandel-Pesto</i> 2, 7, 10, 13, 14	
ANTIPASTO WRAP	€17
Tortilla filled with Mozzarella, Provolone, Kalamata olives, sun-dried tomato, salami, artichoke hearts, and a rucola-pesto mayonnaise <i>Tortilla mit Mozzarella, Provolone, Kalamata Oliven, sonnengetrocknete Tomaten, Salami, Artischockenherzen, und Rucola-Pesto Mayonnaise gefüllt</i> 2, 4, 7, 9, 10, 13, 14	
SMOKED SALMON	€18
High-protein bread topped with smoked salmon, avocado, cottage cheese and pickled beetroot. Served with rucola salad, cherry tomatoes, and radish <i>High-Proteinbrot mit geräuchertem Lachs, Avocado, Blätterkäse und eingelegte rote Beete. Mit Rucola Blätter, Kirschtomaten und Rettich serviert</i> 2, 4, 5, 7, 9, 12, 14	
MEXICAN TORTILLAS	€16
Tortilla filled with grilled Cajun marinated chicken, lettuce, tomatoes, avocado, Cheddar and onion confit. Served with sour cream <i>Tortilla gefüllt mit gegrilltes Hähnchen à la Cajun, Blattsalat, Tomaten, Avocado, Ceddardkäse und Zwiebelkonfit. Mit Sauerrahm serviert</i> 2, 7, 9, 13, 14	

PASTA

PRAWN ORZOTTO	€25
Orzotto pasta with spring onion and prawns tossed in virgin olive oil, finished with Kakavia sauce, chives, lime zest, Parmesan, and aromatic olive oil <i>Orzotto Pasta mit Frühlingszwiebeln und Garnelen in Jungfernnöl zubereitet. Mit Kakavia-Soße, Schnittlauch, Zitronenraspeln, Parmesan und aromatisches Olivenöl verfeinert.</i> 1, 2, 3, 7, 14	
🌿 MEDITERRANEAN BURRATA	€18
Tagliatelle pasta with smoked aubergine, sweet tomato sauce with a touch of hot chili and topped with Burrata cheese <i>Tagliatelle Pasta mit einer süßen Tomatensoße mit einem Hauch vom scharfen Chili und mit geräucherter Aubergine und Burrata Käse als Finale</i> 1, 2, 4, 7, 14	
🌿 TOMATO-BASIL SPAGHETTI	€17
Spaghetti pasta tossed with fresh tomato-basil sauce <i>Spaghetti Pasta mit frischem Tomaten-Basilikum-Soße</i> 1, 2, 14	
PAPPARDELLE RAGU	€19
Pappardelle pasta tossed with slow cooked ground beef ragu topped with Parmesan flakes <i>Pappardelle Pasta mit langsam geschmortem Rindsragout und mit Parmesanraspeln beträufelt</i> 1, 2, 7, 14	

Gluten-free pasta available • **Glutenfreier Pasta vorhanden**
1, 14

PIZZAS & BURGERS

PIZZA BIANCA	€17
Pizza with spicy tomato sauce topped with Mozzarella, Prosciutto, and rucola leaves <i>Pizza mit würziger Tomatensoße mit Mozzarella, Prosciutto und Rucola Blätter</i> 1, 2, 7, 9, 14	
🌿 MARGARITA	€17
Pizza with tomato, melted Mozzarella and basil pesto <i>Pizza mit Tomaten, geschmolzenem Mozzarella und Basilikum-Pesto</i> 1, 2, 7, 9, 10, 14	
Add toppings: Pepperoni, olives, green peppers, mushroom, Feta <i>Zuwahl: Pepperoni, Oliven, grüner Paprika, Champignons, Feta</i>	€1 per topping / pro Zuwahl
Gluten-free and lactose-free option available. <i>Glutenfrei und Lactosefrei vorhanden.</i> 1, 10, 14	
BLACK ANGUS BEEFBURGER	€18
Home-made Black Angus beefburger served with fried tomato, crispy bacon and garnished with battered onion rings and pickled cucumber <i>Hausgemachter Burger aus Black Angus Rind mit gebratener Tomate, knusprigem Speck. Mit panierten Zwiebelringen und eingelegte Gurke garniert</i> 2, 4, 5, 7, 9, 12, 13, 14	
Optional: Cheddar cheese topping <i>Zuwahl: Cheddar-Käse</i> 7	
MEXICAN BLACK ANGUS BEEFBURGER	€18
Home-made Black Angus beefburger with avocado, Cheddar cheese and spicy tomato salsa. Garnished with battered onion rings and pickled cucumber <i>Hausgemachter Burger aus Black Angus Rind mit Avocado, Cheddar-Käse und würzigem Tomatensalsa. Mit panierten Zwiebelringen und eingelegte Gurke garniert</i> 2, 4, 5, 7, 9, 12, 13, 14	
GREEK CHICKEN BURGER	€18
Chicken burger topped with crumbled Feta, sliced tomatoes and oregano in a Greek pita. Garnished with tzatziki and pickled cucumber <i>Hähnchenburger mit zerkleinertem Feta, Tomatenscheiben und Oregano in ein Griechisches Pitabrot. Mit Tsatsiki und eingelegte Gurke garniert</i> 2, 4, 5, 7, 9, 14	
🌿 PLANT-BASED BURGER	€18
Pea, chick pea and soya burger with grilled tomatoes, avocado, and vegan Cheddar cheese sauce in an organic bun. Garnished with roasted vegetables <i>Pflanzenbasierter Burger von Erbsen, Kichererbsen und Soja mit gegrillter Tomate, Avocado und eine vegane Cheddar-Käsesoße in ein organisches Brot serviert und mit geröstetem Gemüse garniert</i> 2, 12, 13, 14	

ACCOMPANIMENTS

🌿 STIR-FRIED RICE AND VEGETABLES	€6
<i>Gebratenen Reis und Gemüse</i>	
🌿 ROASTED VEGETABLES	€6
<i>Geröstete Gemüse</i>	
🌿 POTATOE WEDGES	€6
Handcut potato wedges with grated Parmesan and herbs <i>Handgeschnittene Kartoffelspalten mit geriebenem Parmesan und Kräutern</i> 7, 9, 14	
🌿 FRIED CYPRUS POTATOES WITH CAJUN SPICES	€6
<i>Brat-Kartoffeln mit Cajun-Gewürze</i> 9, 14	

FROM THE GRILL

🌿 PLANT-BASED MEATBALLS	€15
Grilled vegan meatballs on a Greek pita with hummus sprinkled with romesco sauce and vegan Feta. Drizzled with pesto sauce and balsamic glaze <i>Gegrillte vegane Bällchen auf griechisches Pitabrot mit Hummus, Romesco-Soße und veganer Feta. Mit Pesto und Balsamico Glace beträufelt</i> 2, 10, 13, 14	
BEEF SKEWERS	€26
Two tender beef skewers marinated with honey, mustard, lemon zest, paprika, and olive oil. Served with Tyrokafteri cheese dip <i>Zwei Rindfleischspieße in Honig, Senf, Zitronenzesten, Paprika und Olivenöl mariniert. Mit Tyrokafteri-Käse-Dip serviert</i> 2, 7, 9, 14	
SIGNATURE IBERICO PORK CHOP	€26
French cut double bone Iberico pork chop glazed with smokey BBQ sauce. Served with Verde dipping sauce, baked vegetables, and lemon <i>Französisch geschnittenes Iberico-Schweinekotelett mit zwei Knochen glasiert mit rauchiger BBQ-Soße. Mit Verde-Dip, gebackenem Gemüse und Zitrone serviert</i> 1, 2, 5, 9, 14	
GREEK CHICKEN SOUVLAKI	€16
Two grilled chicken kebabs marinated with yoghurt, cider vinegar, paprika, turmeric, and sea salt. Served with tzatziki and fresh aromatic herbs <i>Zwei Hähnchenspieße in Joghurt, Apfelessig, Paprika, Kurkuma und Seesalz mariniert. Mit Tsatsiki und frischen Kräutern serviert</i> 2, 7, 9, 14	
BEEF TAGLIATA	€35
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 <i>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</i> 1, 14	

FISH

GRILLED FRESH SEA BASS	€25
Sea bass garnished with beetroot-fava purée and parsley-virgin olive oil dressing <i>Gegrillter Wolfbarsch mit Püree aus roter Beete und Saubohnen. Mit einem Dressing aus Petersilie und Jungfernnöl beträufelt</i> 5, 14	
GRILLED CALAMARI	€28
Whole calamari on the grill with home-made tarama (fish roe dip), virgin olive oil, and lemon sauce <i>Ganzer Calamari vom Grill mit hausgemachtem Tarama (Fischrogen-Dip), Jungfernnöl und Zitronensaft</i> 2, 5, 8, 14	
JAPANESE RICE BOWL	€23
Sushi rice topped with thin slices of fresh salmon sashimi OR grilled prawns. Served with edamame, and beans, fresh chili, avocado, roasted sesame seeds, wakame salad. Drizzled with yuzu dressing <i>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</i> 2, 3, 5, 12, 13, 14	
KING PRAWNS	€25
Grilled king prawns served with grilled aubergine, crispy taro, Romesco sauce, and pesto olive oil <i>Gegrillte Riesengarnelen mit gegrillter Aubergine, knuspriger Taro, Romesco-Soße und Pesto-Ölivenöl</i> 3, 10, 14	

Half- and full-board allowance €37 per person (€18.50 per child up to 12 years). Beverages not included.
Halb- und Vollpensionspesen €37 pro Person (€18.50 pro Kind bis 12 Jahre). Getränke sind nicht inbegriffen.

ALLERGENS

- ¹ Celery | Sellerie
- ² Gluten | Gluten
- ³ Crustaceans | Krebstiere
- ⁴ Egg | Eier
- ⁵ Fish | Fisch
- ⁶ Lupin | Lupine
- ⁷ Dairy | Milch und -erzeugnisse
- ⁸ Molluscs | Weichtiere
- ⁹ Mustard | Senf
- ¹⁰ Nuts | Schalenfrüchte
- ¹¹ Peanuts | Erdnüsse
- ¹² Sesame | Sesamen
- ¹³ Soy | Sojabohne
- ¹⁴ Sulphur dioxide and sulphites | Schwefeldioxid und Sulphite

- 🌿** Vegan | Vegan
- 🌿** Vegetarian | Vegetarisch
- 🍶 Frozen | Gefroren