

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 Schafsmilch, serviert mit marinierten Kirschtomaten, Pommes aus Taro, schwarzer Olivenapenade, Feigen-Chutney und mit Petersilie aromatisiertem nativem Olivenöl</i> 7, 9, 14	
MEDITERRANEAN OCTOPUS	€18
Octopus slow cooked on the grill, served with fava Santorini-style, Romesco sauce, fried onions, and drizzled with herbed olive oil <i>Tintenfisch langsam auf dem Grill geschmort, serviert mit Saubohnen Santorini Art, Romesco-Soße, knusprigen Zwiebeln und aromatisiertem Olivenöl.</i> 2, 8, 10, 14	
CRISPY GOLDEN FRIED CALAMARI	€16
Served with fish roe dip <i>Goldfrittierte Calamari mit Fischrogen-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, Pinienkernen, Kirschtomaten und Feta mit Olivenöl und Balsamico-Glasurbeträufelt. Serviert mit einem High-Proteinbrot</i>	
🌱 Vegan Option: vegan Feta Veganer Alternative: veganer Feta 2, 7, 10, 12, 14	
🍷 KOLOKITHOKEFTEDES	€11
Fried courgette croquettes with spring onion, dill, and mint, served with a yoghurt-herb dip <i>Gebratene Zucchini-Kroketten mit Frühlingszwiebeln, Dill und Minze, dazu ein Joghurt-Kräuter-Dip</i> 2, 4, 7, 14	

DIPS

🍷 TYROKAFTERI	€7
Spicy Feta and yoghurt dip, topped with fried onions and fresh mint <i>Scharfer Feta-Joghurt-Dip garniert mit gebratenen Zwiebeln und frischer Minze</i> 7, 9, 14	
🥑 TZATZIKI	€7
Yoghurt dip with grated cucumber, minced garlic, mint, virgin olive oil, and vinegar <i>Joghurt-Dip mit fein geriebener Gurke, Knoblauch, Minze, nativem Olivenöl und Essig</i> 7, 14	
TARAMOSALATA	€7
Home-made fish roe dip topped with fresh dill <i>Hausgemachter Fischrogen-Dip, garniert mit frischem Dill</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 und geröstetem Sauerteigbrot serviert, dazu natives Olivenöl und Oregano.

SALADS

🍷 GREEK SALAD	€16
Marinated cherry tomatoes, cucumber, green peppers, onions, capers, Feta, Kalamata black olives, and pita bread croutons. Drizzled with virgin olive oil, fresh thyme, and oregano <i>Griechischer Salat mit marinierten Kirschtomaten, Gurken, grüner Paprika, Zwiebeln, Kapern, Feta, schwarzen Kalamata-Oliven und Pitabrot-Croutons. Beträufelt mit Jungfernnöl, frischem Thymian und Oregano</i> 2, 7, 14	
CAESAR SALAD	€17
Crispy iceberg, romaine lettuce, cherry tomatoes, Parmesan flakes, and sourdough croutons. Topped with grilled Cajun chicken fillet OR prawns OR crispy bacon. Drizzled with Caesar dressing <i>Knuspriger Eisberg- und Römersalat mit Kirschtomaten, Parmesanflocken, und Sauerteig-Croutons. Dazu gegrilltes Hähnchenfilet à la Cajun ODER Garnelen ODER knusprige Speckwürfel. Beträufelt mit Caesar-Dressing</i> 2, 3, 4, 5, 7, 9, 14	
🥑 BURRATA SALAD	€18
Cherry tomatoes marinated with chives, balsamic vinegar, and virgin olive oil. Served with Italian Burrata cheese and drizzled with pesto olive oil <i>Kirschtomaten, mariniert mit Schnittlauch, Balsamico-Essig und nativem Olivenöl. Serviert mit italienischem Burrata-Käse und beträufelt mit Pesto-Ölivenöl</i> 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-Oliven, Frühlingszwiebeln und frischer Minze. Mit Harissa-Joghurt-Dressing beträufelt</i> 2, 7, 14	
CRISPY CHICKEN KATSU BOWL	€16
Sushi rice topped with crispy katsu chicken, avocado, cucumber, spring onions, and black sesame seeds. Drizzled with curry-honey mayo <i>Sushi-Reis, belegt mit knusprigem Katsu-Hähnchen, Avocado, Gurke, Frühlingszwiebel und schwarzen Sesamkörnern. Verfeinert mit einem Curry-Honig-Mayo-Dressing</i> 2, 4, 7, 9, 12, 14	

SOUPS

🍷 CREAM OF CARROT AND GINGER	€9
Garnished with toasted almonds and a touch of nutmeg <i>Möhren-Ingwer-Suppe, verfeinert mit Muskatnuss und gerösteten Mandeln</i> 1, 10, 14	
🍷 FRESH CREAM OF TOMATO	€9
Garnished with croutons and basil oil <i>Tomatencremesuppe, verfeinert mit Croûtons und Basilikum-Öl</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 gegrilltem Hähnchen, Speck, Ei, Käse, Salat, Tomate und Dijon Mayonnaise</i> 2, 4, 7, 9, 12, 14	
🍷 MANOURI & MUSHROOM SANDWICH	€16
Grilled manouri cheese and sautéed portobello mushrooms with balsamic in rustic baguette with caramelized onion, avocado, rocket salad, and tomatoes <i>Gegrillter Manouri-Käse und sautierte Portobello-Pilze mit Balsamico in einem rustikalen Baguette, mit karamellisierten Zwiebeln, Avocado, Rucola und Tomaten</i> 1, 2, 7, 14	
🌱 Vegan Option: vegan Halloumi Veganer Alternative: veganer Halloumi 2, 10, 14	
BEEF SANDWICH	€21
Thin slices of juicy beef in an Italian Pinsa bread with caramelised onions, spicy chipotle sauce, provolone cheese, rocket salad, and tomato <i>Dünn geschnittenes, saftiges Rindfleisch in einem italienischen Pinsa-Brot mit karamellisierten Zwiebeln, würziger Chipotle-Sauce, Provolone-Käse, Rucola und Tomaten</i> 2, 4, 7, 9, 14	
🍷 STICKY AUBERGINE SANDWICH	€16
Grain and quark bun filled with soy sticky aubergine and vegetables. Served with spicy karashi mustard-mayo and sesame seeds <i>Geteide-Quark-Brötchen gefüllt mit klebrig mariniertem Soja-Auberginen und Gemüse. Serviert mit scharfer Karashi-Senf-Mayo und Sesamkörnern</i> 2, 9, 12, 13, 14	
PRAWNS ROLLS	€17
Pan-fried prawns mixed with celery, spring onion, chives, and lettuce, then coated with a home-made creamy sauce in a Jackson brioche bun. Served with smashed spicy cucumber. <i>Gebratene Garnelen gemischt mit Sellerie, Frühlingszwiebeln, Schnittlauch und Salat, umhüllt mit einer hausgemachten cremigen Sauce im Jackson-Brioche-Brötchen. Serviert mit scharfer, zerstoßener Gurkensalat</i> 1, 2, 3, 4, 7, 9, 12, 13, 14	
TOASTED PANINI	€16
Panini sandwich with melted buffalo mozzarella, smoked turkey, tomatoes, and almond pesto <i>Panini-Brot mit geschmolzenem Büffelmozzarella, geräucherter Truthahnbrust, Tomaten und Mandelpesto</i> 2, 7, 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, Frischkäse und eingelegte rote Beete. Serviert mit Rucola Blätter, Kirschtomaten und Rettich</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 mit gegrilltem Hähnchen à la Cajun, Blattsalat, Tomaten, Avocado, Cheddarkäse und Zwiebelkonfit gefüllt, dazu Sauerrahm</i> 2, 7, 9, 13, 14	

PASTA

PRAWN ORZOTTO	€23
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 nativem Olivenöl zubereitet. Mit Kakavia-Soße, Schnittlauch, Zitronenraspeln, Parmesan und aromatisches Olivenöl verfeinert</i> 1, 2, 3, 7, 14	
🍷 TOMATO-BASIL SPAGHETTI	€16
Spaghetti pasta tossed with fresh tomato-basil sauce <i>Spaghetti mit frischer 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 rocket salad <i>Pizza mit würziger Tomatensoße mit Mozzarella, Prosciutto und Rucola</i> 1, 2, 7, 9, 14	
🍷 MARGARITA	€17
Pizza with tomato, melted mozzarella and basil pesto <i>Pizza mit Tomaten, geschmolzenem Mozzarella und Basilikumpesto</i> 1, 2, 7, 9, 10, 14	
Add toppings: Pepperoni olives green peppers mushrooms Feta Zuwahl: Pepperoni Oliven grüner Paprika, Champignons Feta	
Gluten-free and lactose-free option available. Glutenfrei und Lactosefrei vorhanden. 1, 10, 14	
BLACK ANGUS BEEFBURGER	€18
Home-made Black Angus beefburger served with fried tomato and crispy bacon, and garnished with battered onion rings and pickled cucumber <i>Hausgemachter Burger aus Black Angus Rind mit gebratener Tomate und knusprigem Speck. Mit panierten Zwiebelringen und eingelegte Gurke garniert</i> 2, 4, 5, 7, 9, 12, 13, 14	
Optional: Cheddar cheese topping Zuwahl: Cheddar-Käse 7	
WAGYU SMASH BURGER	€22
Two juicy patties (120 g) of wagyu in a potato bun with home-made burger sauce, lettuce, tomato, crispy onion rings, and melted cheese. Garnished with crushed chili cucumber <i>Zwei saftige Wagyu-Patties (120 g) im Kartoffelbrotchen mit hausgemachter Burgersoße, Salat, Tomaten, knusprigen Zwiebelringen und geschmolzenem Käse. Garniert mit zerstoßenem Chili-Gurke</i> 2, 4, 7, 9, 12, 13, 14	
PULLED PORK BURGER	€16
Slow cooked pork served in potato brioche bun with crispy bacon, cabbage slaw and horseradish-mayo. Garnished with crispy onion rings and crushed chili cucumber <i>Langsam gegartes Schweinefleisch serviert in einem Kartoffel-Brioche-Brötchen mit knusprigem Speck, Krautsalat und Meerrettich-Mayonnaise. Garniert mit knusprigen Zwiebelringen und zerstoßenem Chili-Gurke</i> 1, 2, 4, 5, 7, 9, 12, 13, 14	
PRETZEL-CRUSTED CHICKEN SLIDERS	€16
Buttermilk buns with pretzel breaded chicken filllets, napa cabbage slaw, and honey-mustard sauce. Garnished with sweet chili cucumber <i>Buttermilch-Brötchen mit Brezel-panierten Hähnchenfilets, Napa-Kohl-Salat und Honig-Senf-Soße. Garniert mit süß-scharfer Chili-Gurke</i> 2, 4, 7, 9, 12, 13, 14	

FROM THE GRILL

🍷 PLANT-BASED VEGGIE BALLS	€15
Grilled vegan veggie balls on a Greek pita with hummus, 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 roasted vegetables and Tyrokafteri cheese dip <i>Zwei zarte Rindfleischspieße in Honig, Senf, Zitronenraspeln, Paprika und Olivenöl mariniert. Serviert mit einem Dip aus geröstete Gemüse und Tyrokafteri-Käse</i> 2, 7, 9, 14	
GREEK CHICKEN SOUVLAKI	€16
Two grilled chicken kebabs marinated with yoghurt, apple cider vinegar, paprika, turmeric, and sea salt. Served with roasted vegetables, tzatziki and fresh aromatic herbs <i>Zwei gegrillte Hähnchenspieße in Joghurt, Apfelessig, Paprika, Kurkuma und Seesalz mariniert. Mit geröstetem Gemüse, Tsatsiki und frischen Kräutern serviert</i> 2, 7, 9, 14	
BEEF TAGLIATA	€35
250 g Australian Black Angus beef on the grill, cut in slices and served on a bed of rocket salad and cherry tomatoes with sea salt, chimichurri, and burnt lemon <i>250 g Irischer Black Angus Rind auf dem Grill, dann in Scheiben geschnitten und auf einem Bett von Rucola Salat und Kirschtomaten mit Meersalz, Chimichurri und verbrannter Zitrone serviert</i> 1, 14	

FISH

GRILLED FRESH SEA BASS	€25
Sea bass garnished with fava purée and parsley-virgin olive oil dressing <i>Gegrillter Wolfsbarsch, garniert mit Saubohnenpüree und einem Dressing aus Petersilie und nativem Olivenöl</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), nativem Olivenöl 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 beans, fresh chili, avocado, roasted sesame seeds, and wakame salad. Drizzled with yuzu dressing <i>Sushi-Reis mit dünnen Scheiben vom Sashimi vom Lachs ODER gegrillte Garnelen. Serviert 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 roasted vegetables, crispy taro, Romesco sauce, and pesto olive oil <i>Gegrillte Riesengarnelen mit gegrilltem Gemüse, knuspriger Taro, Romesco-Soße und Pesto-Ölivenöl</i> 3, 10, 14	

ACCOMPANIMENTS

🍷 STIR-FRIED RICE AND VEGETABLES	€6
Gebratenen Reis und Gemüse	
🍷 ROASTED VEGETABLES	€6
Geröstete Gemüse	
🍷 POTATOE WEDGES	€6
Hand-cut 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
Brat-Kartoffeln mit Cajun-Gewürzen 9, 14	

DESSERTS

Nachtsch

🍷 ORANGE PIE	€9
with mastic gelato <i>Orangenkuchen mit Masticha Eiscreme</i> 2, 4, 7, 14	
🍷 APPLE CRUMBLE	€9
with Granny Smith apple with buttery shortcrust pastry. Serve with yoghurt gelato <i>Streuselkuchen mit Granny-Smith-Äpfeln und buttrigem Mürbeteig. Serviert mit Joghurt-Gelato</i> 2, 4, 7, 14	
🍷 CARROT CAKE	€9
with Medjool dates, carrot, coconut, and walnuts. Topped with a macadamia and cashew cream frosting <i>Karottenkuchen mit Medjool-Datteln, Karotten, Kokosnuss und Walnüssen. Garniert mit einem Frosting aus Macadamia- und Cashewcreme</i> 2, 10, 13, 14	
🍷 STRAWBERRY CHEESECAKE	€9
Erdbeer-Käsekuchen 2, 7, 13, 14	
🍷 SEASONAL FRUIT PLATTER	€9
Obststeller mit Früchten der Saison	

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