

Κήπος Pure – Organic - Refreshing

Ελληνική Σαλάτα 11,00€
Ντοματίνια, πίκλα αγγουριού, κάπαρη, οξύμελι κρέμα από Ξύγαλο Σητείας
Greek Salad
Cherry tomatoes, pickled cucumber, capers, sweet and sour dressing, Ksigalo Siteias cream (soft cheese)

Συριανή 15,00€
Ψητό χταπόδι, πατατοσαλάτα, τριμμένο αυγοτάραχο, μυρώνια & τζελ αγγούρι
Syros Salad
Grilled octopus, potato salad, bottarga, herbs, cucumber gel, parsley oil

“Σπανακόπιτα” 13,00€
Χωριάτικο φύλλο, baby σπανάκι, κατσικίσιο τυρί, φρέσκο κρεμμύδι & σύκο
Spinach Pie Salad
Baby spinach, filo pastry shards, goat cheese, fresh onion and fig dressing

Καπνιστά-Ψητά Παντζάρια 17,00€
Πιπεριά Φλωρίνης, ψητές γαρίδες, πορτοκάλι & τρούφα
Smoked & Grilled Beetroots
Pickled Florine peppers, grilled shrimps, orange & truffle dressing

Γη Deli - Earthy Ingredients

Μαστέλο Χίου 12,00€
Tartare αβοκάντο - σύκου, γλυκό σταφύλι & καβουρδισμένο φουντούκι
Mastelo Cheese from the Island of Chios
Avocado-fig tartare, grape preserves, roasted hazelnuts

Κεφτεδάκια tartare 14,00€
Black Angus, φρέσκα μυρωδικά, κύμινο, καπνιστή ντομάτα & chips

Φάβα 8,00€
Καπαρόφυλλα, τζελ από Vinsanto Σαντορίνης & μυρωδικά
Fava Beans
Caper leaves, Santorini Vinsanto gel, herbs

Ριζότο “Γεμιστά” 14,00€
Marshmallow φέτας, κροκέτα ρυζιού & αρωματικό λάδι
Rissoto Gemista
Feta marshmallow, puff rice, aromatic oil

Φρέσκιες Tagliatelle - Άγρια Μανιτάρια 17,00€
Shimeji, enoki, shiitake, flakes γραβιέρας & λάδι λευκής τρούφας
Fresh Tagliatelle & Wild Mushrooms
Shimeji, enoki, shiitake, gruyere flakes, white truffle oil

Μελιτζανοσαλάτα 8,00€
Καπνιστά καρύδια & λάδι κόλιανδρου
Eggplant Salad
Smoked walnuts and coriander oil

Επιδόρπια

Ζεστή Κρέμα Χαλβά 9,00€
Παγωτό καϊμάκι, φιστίκι Αιγίνης & touille αμυγδάλου
Warm Halva Cream
Kaimaki ice cream, pistachio from the island of Aegina and almond touille

Banoffee 9,00€
Φεγεντίνη με πραλίνα φουντουκιού, mousse μπανάνας & παγωτό καραμέλα
Feuillantine with hazelnut, banana mousse, caramel ice cream

Τριλογία Σοκολάτας 10,00€
Mousse μαύρης σοκολάτας, λευκή ganache & αφρός cacao
Chocolate Trilogy
Black chocolate mousse, white ganache, cacao foam

Ψωμί με ελαιόλαδο 3,50€

Θάλασσα Fresh - Fishing touch - Raw

Carpaccio Τόνου 18,00€
Τζελ λεμόνι, release κρεμμυδιού ξύσμα από λάιμ & passion fruit
Tuna Carpaccio
Lemon gel, onion relish, passion fruit and lime zest

Χτένια 18,00€
Πουρές κουνουπίδι - καρύδα, λευκή τρούφα & touille από μελάνι σουπιάς
Scallops
Cauliflower - coconut puree, white truffle, ink touille

Orecchiette Γαρίδα –Καλαμάρι 23,00€
Chorizzo, μπρόκολο, φρέσκος βασιλικός & αφρός λεμόνι
Orecchiette with Shrimp & Calamari
Chorizo, broccoli, fresh basil & lemon foam

Φιλέτο γαύρου 12,00€
Τριμμένη ντομάτα, τσίλι, ραπανάκι & έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
Anchovy Fillet
Ground tomato, chili, radish and extra virgin olive oil

Λαχανοντολμάδες Σφυρίδας 16€
Σάλτσα lemongrass & τουρσί αγγούρι
Cabbage Wraps with Grouper
Lemongrass sauce and pickled cucumber

Κρέμα λευκού παραμά 8€
Αυγοτάραχο Μεσολογγίου, λάδι άνηθου & ελιές
White Tarama Cream
Bottarga from Mesolongi, dill oil & olives

Φωτιά Grilled – Smoked – Roasted

Rib eye Black Angus 32,00€
Αφρός πατάτας & ραγού μανιταριών
Rib eye Black Angus
Potato foam and mushroom ragout

Σέλα Αρνιού 22,00€
Καπνιστό γιαούρτι, πουρές καρότου & λαχανικά
Lamb Saddle
Smoked yogurt, carrot puree, vegetables

Κόκορας 17,00€
Κρέμα μετσοβόνη, κους - κους, σάλτσα θυμαριού & cracker ταπιόκας
Rooster
Metsovone cream, couscous, thyme sauce & tapioca cracker

Σφυρίδα Φρικασέ 32,00€
Άγρια χορτα, βότανα & κρόκος Κοζάνης
Grouper Fricassee
Wild greens, herbs, Crocus Kozanis saffron

Καπνιστό Χταπόδι 17,00€
Μαύρη σκορδαλιά, φρέσκια ρίγανη & πίκλες
Smoked Octopus
Black garlic spread, fresh oregano, pickles

Τηγανητό Καλαμάρι Tempura 17,00€
Γλυκιά πάπρικα, αφρό αλατιού & κρέμα romesco
Tempura Calamari
Sweet paprika, fleur de sel, romesco sauce



Castello

Magic on the beach

a la carte menu

*Η Φιλοσοφία μας
“Το menu μας είναι ένα γευστικό ταξίδι στην Ελλάδα...
Με σεβασμό στην παράδοση, εκλεκτά υλικά και υψηλή γαστρονομική αντίληψη...”*

Στα πιάτα μας χρησιμοποιείται extra παρθένο ελαιόλαδο και για το τηγάνισμα ηλιέλαιο.

Όπου αναφέρονται γαρίδες, καραβίδες, χταπόδι και καλαμάρι είναι κατεψυγμένα.

Διαφορετικά σας ενημερώνει ο σερβιτόρος σας.

Παρακαλείσθε να ενημερώσετε το service για οποιοσδήποτε
διατροφικές αλλεργίες πριν την παραγγελία σας.

Ξενοδοχείο Ύδρα Ελλάς. Αγορανομικός Υπεύθυνος Κος Κωνσταντίνος Λιάπης

Στις τιμές περιλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις.

Αμοιβή σερβιτόρου 13%, Δημοτικός Φόρος 0,5%, Φ.Π.Α. 13%

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει

το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη - τιμολόγιο)