

Oyster bar

Oysters 6 pieces Στρείδια 6 τμχ	36,00€
Cockles 6 pieces Κυδώνια 6 τμχ	24,00€
Sea urchin salad with extra virgin olive oil & lemon Αχινοσαλάτα με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο & λεμόνι	36,00€
Caviar Beluga 30 gr. with traditional garnishes Χαβιάρι Beluga 30 γρ. με παραδοσιακή γαρνιτούρα	380,00€
Grey mullet roe from Mesologgi Αυγοτάραχο Μεσολογίου	24,00€
Santa Marina's sea food feast (for 2 persons) Mediterranean lobster, oysters, cockles, shrimps & sea urchin salad with remoulade sauce, grey mullet roe dressing Santa Marina πανδαισία θαλασσινών (για 2 άτομα) Μεσογειακός αστακός, στρείδια, κυδώνια, γαρίδες & αχινοσαλάτα με σάλτσα ρεμουλάντ & λαδολέμονο αυγοτάραχου	145,00€

Buddha Bar Signature Dishes

Asian style gazpacho with shrimps & croutons Ασιατική σούπα γκασπάτσο με γαρίδες & κρουτόν	18,00€
Belon oysters with ponzu & vege salsa Στρείδια Belon με ponzu & τραγανά λαχανικά	38,00€
Buddha Bar chicken salad Σαλάτα Buddha Bar με κοτόπουλο	24,00€
Buddha Bar sashimi tacos with sea bass & tuna Buddha Bar tacos θαλασσινών με λαβράκι & τόνο	20,00€
Deep fried calamari, sweet & sour sambal sauce Τηγανητό καλαμάρι με γλυκόξινη σώς sambal	22,00€
Five spices barbeque chicken Κοτόπουλο σχάρας με 5 διαφορετικά μπαχαρικά	22,00€
Grilled beef fillet with Japanese béarnaise sauce Μοσχαρίσιο φιλέτο σχάρας με γιαπωνέζικη σως béarnaise	36,00€

Lunch Menu

Sushi

SUSHI MAKI ROLL (8 pieces)

California / Avocado & king crab	20,00€
Kappa / Cucumber or avocado or asparagus	12,00€
OMG / Shrimp tempura, tataki on top	24,00€
Tiger / Spicy salmon roll with scallion & avocado inside	14,00€
Spicy tuna / Tuna scallion with tempura crunch	16,00€
Sake / Salmon maki	14,00€
Spicy king crab / Crab, avocado & tempura crunch	22,00€

NIGIRI SUSHI (2 pieces)

Hamachi / Yellowtail	10,00€
Sake / Salmon	10,00€
Suzuki / Sea bass	12,00€
Ikura / Salmon roe	12,00€
Otoro / Tuna belly	14,00€
Maguro / Tuna	12,00€

SASHIMI (6 pieces)

Maguro / Tuna	20,00€
Sake / Salmon	16,00€
Suzuki / Sea bass	18,00€
Sashimi mix / House's 12 selected combo sashimi	36,00€
Amberjack / Yellowtail	18,00€

Appetizers

Bread basket accompanied with graviera cheese & Kalamata olives (per person) Ψωμί & πιτούλες συνοδευόμενα με γραβιέρα & ελιές Καλαμών (το άτομο)	2,50€
Sea bass tartar with seaweed salad Ταρτάρ από πελαγίσιο λαυράκι με σαλάτα από φύκια	26,00€
Langustine carpaccio with olive oil & lemon dressing Καρπάτσιο караβίδας με λαδολέμονο	32,00€
Zucchini & feta cheese friters with mint flavored yoghurt (V) Κολοκυθοκεφτέδες με φέτα συνοδευόμενες από σάλτσα γιαουρτιού με δυόσμο	14,00€
Grilled octopus with potato & caper salad Χταπόδι σχάρας με πατατοσαλάτα & κάπαρη	19,00€
Traditional Hellenic savors (V) Fish roe, smoked aubergine salad & feta spicy dip accompanied by small pita breads Παραδοσιακές ελληνικές γεύσεις Ταραμοσαλάτα, μελιτζανοσαλάτα & τυροσαλάτα συνοδευμένα με πιτούλες	16,00€
Lebanese hummus & muhammara served with small pita breads (V) Λιβανέζικο χούμους & πουρέ από ψητές πιπεριές με φουντούκια συνοδευμένα με πιτούλες	12,00€
Fried squid in semolina crust with red chili Aioli sauce Τηγανητό καλαμάρι σε κρούστα από σιμιγδάλι με σάλτσα Aioli & κόκκινο τσίλι	20,00€
Grilled mastello cheese with baby spinach & cherry tomato jam (V) Μαστέλλο Χίου στη σχάρα με baby σπανάκι & μαρμελάδα από ντοματίνια	16,00€
Greek yoghurt & cucumber dip with whole meal pita bread (V) Ελληνικό παραδοσιακό τζατζίκι	9,00€

Lunch Menu

Salads

Greek salad with cherry tomatoes, pomodori, olive oil barley rusk & feta cheese (M) Ελληνική σαλάτα με ντοματίνια, πομοντόρι, παξιμαδάκι λαδιού & βαρελίσια φέτα	16,00€
Grilled tuna steak nicoise Ψητό φιλέτο τόνου nicoise	24,00€
Quinoa with avocado, mint & goji berries (M) Σαλάτα με κινόα με αβοκάντο, δυόσμο & goji berries	16,00€
Cool mouthfuls of melon, watermelon with myconian louza & feta cheese with mint orange dressing Δροσερές μπουκιές από καρπούζι & πεπόνι με μυκονιάτικη λούζα & φέτα με ντρέσινγκ πορτοκαλιού με δυόσμο	21,00€
Warm salad with local greens (almirikia) & olive-oil-lemon sauce (M) Ζεστή σαλάτα με χόρτα εποχής (αλμυρίκια) & λαδολέμονο	14,00€
King crab mesclum avocado, tomatoes & pink grapefruit shades Mesclum με βασιλικό καβούρι Αλάσκας, αβοκάντο, ντομάτα & τόνους κόκκινου γκρέιπφρουτ	39,00€

Pasta

Saffron linguini with seafood ragoo Φρέσκο linguini αρωματισμένο με σαφράν σε ραγού θαλασσινών	24,00€
Soft cream cheese ravioli with asparagus Ραβιόλι με ανθότυρο & σπαράγγια	18,00€
Shrimps, lemon & herbs kamut spaghetti Kamut σπαγγέτι με γαρίδες, λεμόνι & μυρωδικά	24,00€
Strozzapreti with walnut pesto Strozzapreti με πέστο από καρύδια	16,00€
Spaghettoni with vongoles, red chili & parsley Σπαγγετίνι με αχιβάδες, κόκκινο τσίλι & μαϊντανό	24,00€
Spaghetti with lobster Σπαγγέτι με αστακό	(per kilo) 125,00€

Main Dishes

Skewered chicken, cracked wheat salad with lemon balm & yogurt dressing Κοτόπουλο σουβλάκι με σαλάτα πλιγούρι & σάλτσα με γιαούρτι & λεμονόχορτο	22,00€
Chicken burgers with green salad & grain mustard sauce Μπιφτεκάκια κοτόπουλου με σαλάτα & βινεγκρέτ από κόκκους μουστάρδας	22,00€
Roasted cod with garlic potato pure & beetroot salad Ψητός βακαλάος με πουρέ πατάτας αρωματισμένος με σκόρδο & παντζάρια	26,00€
Grilled lamp kofta kebabs with fatush salad Αρνίσια κεμπάπ από αρνί γάλακτος με σαλάτα fatush	23,00€
Black Angus Rib eye steak (300 gr) with roasted eggplant, garlic, tomato & thyme flavored olive oil Black Angus Rib eye σχάρας (300 γρ.) με ψητή μελιτζάνα, σκόρδο, ντομάτα & ελαιόλαδο αρωματισμένο με θυμάρι	40,00€
Wild sea bass in a salt crust with herbs (per kilo) Πελαγίσιο λαβράκι ψημένο σε κρούστα αλατιού με μυρωδικά	95,00€
Baked scorpion fish with fresh tomato & chili sauce (per kilo) Σκορπίνα φούρνου με σάλτσα φρέσκιας ντομάτας & τσίλι	85,00€
Fresh Mediterranean grilled lobster, with triple sauce companion, butter-garlic, Oil-lemon, tartar, served with boiled wilds & vegetables (per kilo) Μεσογειακός αστακός σχάρας με τρία σαλτσών, βουτύρου, λαδολέμονο, ταρτάρ, συνοδεία άγριων χόρτων & λαχανικών	125,00 €
Fresh fish (per kilo) Φρέσκα ψάρια	95,00/110,00€

Desserts

Honey balls with thyme honey & vanilla ice cream Λουκουμάδες με θυμαρίσιο μέλι & παγωτό βανίλια	14,00€
Trifle with peaches, red fruits & crumbled Amaretti biscuits Trifle με ροδάκινα, κόκκινα φρούτα & θρυμματισμένα μπισκότα Amaretti	14,00€
Pavlova with vanilla ice cream & strawberries Παύλοβα με παγωτό βανίλια & φράουλες	16,00€
Valhrona chocolate terine with berries Τερίνα σοκολάτας Valhrona με berries	16,00€
Ice cream & sorbet selection (per scoop) Ποικιλία από παγωτό & sorbet (η μπάλα)	6,00€
Fresh seasonal fruit Φρέσκα φρούτα εποχής	16,00€

EXECUTIVE CHEF: STATHIS THERMOS

*Please inform our service staff for any food allergies.

*Για οποιαδήποτε αλλεργία παρακαλώ απευθυνθείτε στον σερβιτόρο μας.

- Service and Taxes are included. / Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις.
- The dishes signaled in (V) are proposed as vegetarian choices.
- Τα πιάτα με το διακριτικό (V) προτείνονται ως χορτοφαγικά.
- Olive oil is used for all food preparations. / Όλες οι παρασκευές μας γίνονται με ελαιόλαδο.
- Service and Taxes are included. / Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις.

- The establishment is obliged to have a printed form available near the exit, for the registration of any complaint.
- Das Hotel ist verpflichtet in der Nähe Ausgangs einen dementsprechenden Vordruck für eventuelle Beschwerden bereit zu stellen.
- L' établissement doit avoir un formulaire disponible dans un endroit special pres de la sortie, pour enregistrer les plaintes.
- Η επιχείρηση είναι υποχρεωμένη να διαθέτει έντυπα δελτία σε ένα ειδικό χώρο κοντά στην έξοδο, για την καταγραφή τυχόν παραπόνων.