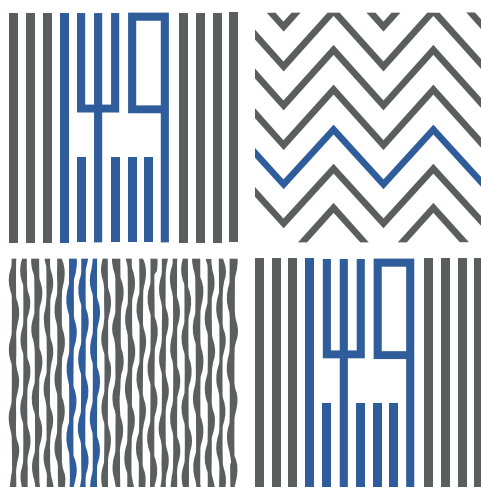


# Dreeze

MILOS BOUTIQUE HOTEL  
restaurant



## ΚΑΛΩΣΟΡΙΣΜΑ

ΔΙΚΟ ΜΑΣ ΨΩΜΙ, ΚΡΙΤΣΙΝΙΑ ΜΕ ΠΑΤΕ ΕΛΙΑΣ  
ΚΑΙ ΛΙΑΣΤΗΣ ΝΤΟΜΑΤΑΣ ΣΕ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ (ανά 2 άτομα)

≡3.00€ ≡

## ΟΡΕΚΤΙΚΑ

ΜΠΑΒΑΡΟΥΑΖ ΑΣΠΡΗΣ ΚΑΙ ΜΑΥΡΗΣ ΦΑΒΑΣ  
ΜΕ ΤΖΕΛ ΝΤΟΜΑΤΑΣ ΚΑΙ ΗΜΙΛΙΑΣΤΟ ΧΤΑΠΟΔΑΚΙ

*ΚΡΕΜΑ ΦΑΒΑΣ ΛΕΥΚΗΣ ΚΑΙ ΜΑΥΡΗΣ ΜΕ ΖΩΜΟ ΝΤΟΜΑΤΑΣ, ΧΤΑΠΟΔΑΚΙ  
ΨΗΜΕΝΟ ΣΤΟΥΣ 75° ΚΑΙ ΛΑΔΙ ΒΑΣΙΛΙΚΟΥ*

≡15.00€ ≡

ΜΠΡΕΖΑΟΛΑ ΚΑΙ ΠΡΟΣΟΥΤΟ ΜΕ ΠΕΠΟΝΙ  
ΣΕ ΩΣΜΩΣΗ ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑΣ, ΚΑΠΠΑΡΟΜΗΛΑ ΚΑΙ ΚΑΠΠΑΡΗ

*ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΗ ΜΠΡΕΖΑΟΛΑ ΜΕ ΚΡΑΣΙ,  
ΠΡΟΣΟΥΤΟ ΚΑΙ ΠΕΠΟΝΙ, ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ, ΚΑΠΠΑΡΗ ΚΑΙ DRESSING ΔΥΟΣΜΟΥ*

≡12.00€ ≡

ΚΑΡΠΟΥΖΙ ΜΕ ΦΕΤΑ ΠΑΝΕ ΚΑΙ ΠΕΤΙΜΕΖΙ ΣΤΑΦΥΛΙΟΥ

*ΚΑΡΠΟΥΖΙ ΜΕ ΠΑΝΑΡΙΣΜΕΝΗ ΦΕΤΑ ΣΕ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙ ΚΑΙ ΠΕΤΙΜΕΖΙ ΣΤΑΦΥΛΙΟΥ*

≡10.00€ ≡

BABY GEM ΚΑΙ ESKAROL  
ΜΕ ΦΛΟΓΕΡΕΣ ΑΠΟ ΣΚΟΤΥΡΙ, ΜΥΚΟΝΟΣΠΟΡΟ  
ΚΑΙ DRESSING ΚΑΡΠΟΥΖΙΟΥ

*ΚΑΡΔΙΕΣ ΑΠΟ ΠΡΑΣΙΝΑ ΦΥΛΛΩΔΗ ΜΕ ΜΥΚΟΝΟΣΠΟΡΟ, ΚΡΑΝΜΠΕΡΙ  
ΚΑΙ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΕΣ ΦΛΟΓΕΡΕΣ ΓΕΜΙΣΜΕΝΕΣ ΜΕ ΣΚΟΤΥΡΙ ΚΑΙ DRESSING ΚΑΡΠΟΥΖΙΟΥ*

≡12.00€ ≡

ΤΡΑΓΑΝΟ ΡΥΖΙ ΣΟΥΠΙΑΣ ΜΕ ΜΑΡΑΘΟ  
ΚΑΙ ΣΟΤΕ ΧΤΕΝΙΑ

*ΤΗΓΑΝΗΤΟ ΡΥΖΙ ΜΕ ΒΟΤΑΝΑ ΚΑΙ ΧΤΕΝΙΑ ΒΟΥΤΥΡΟΥ ΜΕ ΣΚΟΡΔΟ*

≡15.00€ ≡

ΛΑΧΑΝΟΝΤΟΛΜΑΔΕΣ ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ ΜΕ ΑΦΡΟ  
ΑΥΓΟΛΕΜΟΝΟ ΚΑΙ ΛΑΔΙ ΠΑΠΡΙΚΑΣ

*ΛΑΧΑΝΟ ΜΕ ΓΕΜΙΣΗ ΑΠΟ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ ΚΑΙ ΒΟΤΑΝΑ  
ΣΕ ΝΤΕΛΙΚΑΤΟ ΑΥΓΟΛΕΜΟΝΟ ΜΕ ΛΑΔΙ ΠΑΠΡΙΚΑΣ*

≡14.00€ ≡

ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ

≡5.00€ ≡

## WELCOME

OUR BREAD, BREADSTICKS WITH OLIVE PASTE  
AND SUN-DRIED TOMATOES IN OLIVE OIL (per 2 persons)

≡3.00€ ≡

## STARTERS

WHITE AND BLACK FAVA BEANS BAVAROISE  
WITH TOMATO GEL AND SEMI-SUN DRIED OCTOPUS

*WHITE AND BLACK FAVA BEANS CREAM WITH TOMATO BROTH, OCTOPUS  
GRILLED AT 75°C AND BASIL OIL*

≡15.00€ ≡

BRESAOLA AND PROSCIUTTO WITH MELON  
IN MALAGOUSIA WINE'S OSMOSIS, CAPER AND CAPER BERRIES

*HAND-MADE BRESAOLA WITH WINE,  
PROSCIUTTO AND MELON, MALAGOUSIA WINE, CAPER AND SPEARMINT DRESSING*

≡12.00€ ≡

WATERMELON WITH PAN-FRIED FETA CHEESE AND GRAPE MOLASSES

*WATERMELON WITH PAN-FRIED FETA CHEESE IN HAZELNUT AND GRAPE MOLASSES*

≡10.00€ ≡

BABY GEM AND ESKAROL  
WITH SKOTYRI CHEESE FLUTES, POPPY SEED  
AND WATERMELON DRESSING

*GREEN LETTUCE HEARTS WITH POPPY SEED, CRANBERRIES  
AND HAND-MADE FLUTES FILLED WITH SKOTYRI CHEESE AND WATERMELON DRESSING*

≡12.00€ ≡

CRISPY CUTTLEFISH RICE WITH FENNEL  
AND SAUTÉ SEA SCALLOPS

*FRIED RICE WITH HERBS AND BUTTERY SEA SCALLOPS WITH GARLIC*

≡15.00€ ≡

SEAFOOD CABBAGE ROLLS WITH EGG-LEMON  
FOAM AND PAPRIKA OIL

*CABBAGE ROLLS FILLED WITH SEAFOOD AND HERBS  
IN A FINE EGG-LEMON SAUCE WITH PAPRIKA OIL*

≡14.00€ ≡

FRENCH FRIES

≡5.00€ ≡

## DIPS

### ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΧΕΛΙ ΜΕ ΑΓΚΙΝΑΡΕΣ ΚΑΙ ΜΑΡΑΘΟ

*ΜΟΥΣ ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΧΕΛΙ ΜΕ ΚΑΡΔΙΕΣ ΑΓΚΙΝΑΡΑΣ ΚΑΙ ΜΑΡΑΘΟ*

≡ 7.00€ ≡

### ΜΕΛΙΤΖΑΝΟΣΑΛΑΤΑ ΚΥΚΛΑΔΙΤΙΚΗ

*ΜΕΛΙΤΖΑΝΑ ΚΑΠΝΙΣΜΕΝΗ, ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΠΙΠΕΡΙΩΝ ΚΑΙ ΣΚΟΡΔΟΛΑΔΟ*

≡ 6.00€ ≡

### ΤΣΑΤΝΕΪ ΝΕΚΤΑΡΙΝΙ ΚΑΙ ΤΖΙΝΤΖΕΡ

*ΝΕΚΤΑΡΙΝΙ ΓΛΥΚΟΞΙΝΟ ΜΕ ΚΑΥΤΕΡΟ ΠΙΠΕΡΑΚΙ ΚΑΙ ΤΖΙΝΤΖΕΡ*

≡ 6.00€ ≡

### ΠΙΠΕΡΟΣΑΛΑΤΑ

*ΚΟΚΚΙΝΗ ΠΙΠΕΡΙΑ ΦΛΩΡΙΝΗΣ, ΚΑΡΥΔΙΑ, ΠΕΤΙΜΕΖΙ ΣΤΑΦΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΜΑΥΡΟ ΣΚΟΡΔΟ*

≡ 6.00€ ≡

## ΣΑΛΑΤΕΣ

### ΝΤΑΚΟΣ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΙΝΙΑ, ΠΙΚΛΑ ΑΓΓΟΥΡΑΚΙ, ΜΟΥΣ ΜΑΝΟΥΡΑΣ, ΑΥΓΟΤΑΡΑΧΟ ΚΑΙ ΑΝΥΔΡΗ ΝΤΟΜΑΤΑ

*ΝΤΟΜΑΤΙΝΙΑ ΣΕ ΝΤΑΚΑΚΙΑ ΜΕ ΠΙΚΛΑ ΑΓΓΟΥΡΙΟΥ, ΚΑΠΠΑΡΗ, ΜΟΥΣ ΜΑΝΟΥΡΑΣ,  
ΑΥΓΟΤΑΡΑΧΟ ΚΑΙ ΠΟΥΔΡΑ ΑΝΥΔΡΗΣ ΝΤΟΜΑΤΑΣ*

≡ 10.00€ ≡

### ΚΙΝΟΑ ΤΑΜΠΟΥΛΕ ΓΑΡΙΔΑΣ

*ΚΙΝΟΑ ΚΑΙ ΦΑΓΟΠΥΡΟ ΜΕ ΦΡΕΣΚΑ ΜΥΡΩΔΙΚΑ, ΚΡΕΜΜΥΔΑΚΙ, BABY ΓΑΡΙΔΕΣ ΣΟΤΕ  
ΜΕ ΟΥΖΟ ΚΑΙ DRESSING ΜΑΪΝΤΑΝΟΥ*

≡ 15.00€ ≡

### ΝΗΣΙΩΤΙΚΗ ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ, ΠΙΠΕΡΙΕΣ, ΞΙΝΟΜΥΖΗΘΡΑ ΚΑΙ ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΑΓΓΟΥΡΙ

*ΝΤΟΜΑΤΑ, ΕΛΙΕΣ, ΠΙΠΕΡΙΕΣ, ΚΡΕΜΜΥΔΙ, ΞΙΝΟΜΥΖΗΘΡΑ ΚΑΙ ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΑΓΓΟΥΡΙΟΥ ΜΕ ΕΞΤΡΑ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ*

≡ 12.50€ ≡

## PASTA - RISOTTO

### ΠΕΝΝΕΣ ΜΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ, ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΚΑΙ ΛΑΔΙ ΤΡΟΥΦΑΣ

*ΠΕΝΝΕΣ ΜΕ ΤΡΥΦΕΡΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ, ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ, ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ ΚΑΙ ΛΑΔΙ ΤΡΟΥΦΑΣ*

≡ 17.00€ ≡

### ΛΙΓΚΟΥΙΝΙ ΓΑΡΙΔΟΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ ΜΕ BISQUE ΚΑΙ ΤΡΑΓΑΝΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ

*ΛΙΓΚΟΥΙΝΙ ΜΕ ΚΑΡΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ, ΚΟΚΚΙΝΗ ΣΑΛΤΣΑ, ΖΩΜΟ BISQUE ΚΑΙ ΓΑΡΙΔΕΣ ΣΒΗΣΜΕΝΕΣ ΜΕ ΟΥΖΟ*

≡ 24.00€ ≡

## DIPS

### SMOKED EEL WITH ARTICHOKE AND FENNEL

*SMOKED EEL MOUSSE WITH ARTICHOKE HEARTS AND FENNEL*

≡ 7.00€ ≡

### CYCLADIC EGGPLANT SALAD

*SMOKED EGGPLANT, VARIETY OF PEPPERS AND GARLIC OIL*

≡ 6.00€ ≡

### NECTARINE CHUTNEY AND GINGER

*SWEET-SOUR NECTARINE WITH HOT MINI PEPPER AND GINGER*

≡ 6.00€ ≡

### PEPPER SALAD

*FLORINA PEPPER WITH NUTS, GRAPE MOLLASSES AND BLACK GARLIC*

≡ 6.00€ ≡

## SALADS

### DAKOS WITH MINI TOMATOES, PICKLED CUCUMBER, MANOURA CHEESE MOUSSE, FISH-ROE AND DRY TOMATO

*MINI TOMATOES ON MINI DAKOS WITH PICKLED CUCUMBER, CAPER,  
MANOURA CHEESE MOUSSE, FISH-ROE AND DRY TOMATO POWDER*

≡ 10.00€ ≡

### QUINOA TABBOULEH WITH SHRIMPS

*QUINOA AND BUCKWHEAT WITH FRESH HERBS, ONION, BABY SHRIMPS  
SAUTÉ IN OUZO AND PARSLEY DRESSING*

≡ 15.00€ ≡

### ISLAND GREEK SALAD WITH TOMATO, PEPPERS, XINOMYZITHRA CHEESE AND CUCUMBER SPAGHETTI

*TOMATO, OLIVES, PEPPERS, ONION, XINOMYZITHRA CHEESE AND CUCUMBER SPAGHETTI WITH EXTRA-VIRGIN OLIVE OIL*

≡ 12.50€ ≡

## PASTA - RISOTTO

### PENNE WITH CHICKEN, MUSHROOMS AND TRUFFLE OIL

*PENNE WITH TENDER CHICKEN, VARIETY OF MUSHROOMS, PARMESAN AND TRUFFLE OIL*

≡ 17.00€ ≡

### SHRIMP LINGUINE PASTA WITH BISQUE AND CRISPY VEGETABLES

*LINGUINE WITH DICE-CUT VEGETABLES, TOMATO SAUCE, BISQUE BROTH AND SHRIMPS QUENCHED WITH OUZO*

≡ 24.00€ ≡

## ΡΙΖΟΤΟ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ, ΧΟΡΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΚΑΙ ΤΡΟΥΦΑ

*ΡΙΖΟΤΟ ΜΕ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ, ΤΡΟΥΦΑ ΚΑΙ ΧΟΡΤΑ ΕΠΟΧΗΣ*

≡16.00€≡

## ΚΡΙΘΑΡΟΤΟ ΓΑΡΙΔΑΣ ΜΕ ΜΑΝΤΖΟΥΡΑΝΑ ΚΑΙ ΠΙΠΕΡΟΡΙΖΑ

*ΚΡΙΘΑΡΑΚΙ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΨΗΤΗΣ ΝΤΟΜΑΤΑΣ, ΜΑΝΤΖΟΥΡΑΝΑ, ΠΙΠΕΡΟΡΙΖΑ ΚΑΙ ΓΑΡΙΔΕΣ ΜΕ ΦΙΝΟΚΙΟ ΚΑΙ ΟΥΖΟ*

≡20.00€≡

## ΚΥΡΙΩΣ

### ΚΟΝΤΡΑ ΦΙΛΕΤΟ ΜΟΣΧΟΥ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΚΟΚΟΤΙΕΡΑΣ ΚΑΙ SAUCE ΜΑΥΡΟΤΡΑΓΑΝΟΥ

*ΦΙΛΕΤΟ ΝΕΑΡΟΥ ΜΟΣΧΟΥ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΑΡΓΟΨΗΜΕΝΑ*

*ΚΑΙ SAUCE ΑΠΟ ΚΡΑΣΙ ΜΑΥΡΟΤΡΑΓΑΝΟ*

≡29.00€≡

### ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΓΕΜΙΣΤΟ ΜΕ ΑΠΑΚΙ, ΓΡΑΒΙΕΡΑ, ΓΛΑΣΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ, ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΚΑΙ CHIPS ΓΛΥΚΟΠΑΤΑΤΑΣ

*ΓΕΜΙΣΤΟ ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ ΜΕ ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΧΟΙΡΙΝΟ,*

*ΓΡΑΒΙΕΡΑ, ΛΙΑΣΤΗ ΝΤΟΜΑΤΑ, ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΑΡΓΟΨΗΜΕΝΑ ΚΑΙ CHIPS ΑΠΟ ΓΛΥΚΟΠΑΤΑΤΑ*

≡20.00€≡

### ΠΑΝΣΕΤΑ ΨΗΤΗ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ BABY, ΠΟΥΡΕ ΠΙΠΕΡΙΑΣ ΚΑΙ SAUCE ΜΕ ΠΕΤΙΜΕΖΙ ΚΑΙ YUZU

*ΠΑΝΣΕΤΑ SLOW-COOKING, ΠΑΤΑΤΕΣ BABY, ΠΟΥΡΕ ΑΠΟ ΠΙΠΕΡΙΑ ΦΛΩΡΙΝΗΣ*

*ΚΑΙ ΣΑΛΤΣΑ ΑΠΟ ΠΕΤΙΜΕΖΙ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΟΥ ΚΑΙ YUZU*

≡23.00€≡

### ΦΙΛΕΤΟ ΛΑΒΡΑΚΙ ΚΟΝΦΙ, ΛΕΜΟΝΙ, ΣΠΑΡΑΓΓΙΑ ΚΑΙ ΧΟΡΤΑ ΣΟΤΕ

*ΦΙΛΕΤΟ ΛΑΒΡΑΚΙ ΨΗΜΕΝΟ ΣΤΟΥΣ 58°, ΣΠΑΡΑΓΓΙΑ ΣΧΑΡΑΣ*

*ΚΑΙ ΤΣΙΓΑΡΙΑΣΤΑ ΧΟΡΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ ΛΑΔΟΛΕΜΟΝΟ ΑΠΟ ΛΕΜΟΝΙ ΚΟΝΦΙ*

≡27.00€≡

### ΦΙΛΕΤΟ ΣΟΛΟΜΟΥ ΣΕ ΚΡΟΥΣΤΑ ΨΩΜΙΟΥ ΜΕ ΠΟΥΡΕ ΚΟΛΟΚΑΣΙ ΚΑΙ ΣΚΟΡΔΑΤΑ ΑΜΠΕΛΟΦΑΣΟΥΛΑ

*ΣΧΑΡΙΑΣΤΟ ΦΙΛΕΤΟ ΣΟΛΟΜΟΥ ΜΕ ΚΡΟΥΣΤΑ ΑΠΟ ΨΩΜΙ ΖΥΜΩΤΟ,*

*ΠΟΥΡΕ ΚΟΛΟΚΑΣΙ ΜΕ ΜΥΡΩΔΙΚΑ ΚΑΙ ΑΜΠΕΛΟΦΑΣΟΥΛΑ ΣΚΟΡΔΑΤΑ ΜΕ ΛΑΔΟΛΕΜΟΝΟ*

≡25.00€≡

### ΠΙΑΤΟ ΗΜΕΡΑΣ

*ΡΩΤΗΣΤΕ ΜΑΣ ΓΙΑ ΤΟ ΠΙΑΤΟ ΤΗΣ ΗΜΕΡΑΣ*

## RISOTTO WITH MUSHROOMS, SEASONAL GRASSES AND TRUFFLE

*RISOTTO WITH MUSHROOMS, TRUFFLE AND SEASONAL GRASSES*

≡16.00€≡

## SHRIMP ORZO WITH MARJORAM AND GINGER

*ORZO WITH GRILLED TOMATO SAUCE, MARJORAM, GINGER AND SHRIMPS WITH FENNEL AND OUZO*

≡20.00€≡

## MAIN DISHES

### BEEF SIRLOIN FILLET WITH VEGETABLES EN COCOTTE AND MAVROTRAGANO WINE'S SAUCE

*YOUNG BEEF FILLET WITH SLOW-COOKED VEGETABLES*

*AND MAVROTRAGANO WINE'S SAUCE*

≡29.00€≡

### CHICKEN FILLED WITH "APAKI", GRUYERE, GLAZED VEGETABLES, SMOKED YOGURT AND SWEET POTATO CHIPS

*CHICKEN FILLET FILLED WITH SMOKED PORK,*

*GRUYERE, SUN-DRIED TOMATO, SLOW-COOKED VEGETABLES AND SWEET POTATO CHIPS*

≡20.00€≡

### GRILLED PANCETTA WITH BABY POTATOES, PEPPER PURÉE AND SAUCE WITH MOLASSES AND YUZU

*SLOW-COOKED PANCETTA WITH BABY POTATOES, FLORINA PEPPER PURÉE*

*AND SAUCE MADE FROM ORANGE MOLASSES AND YUZU*

≡23.00€≡

### SEA BASS FILLET CONFIT, LEMON, ASPARAGUS AND GREENS SAUTÉ

*SEA BASS FILLET GRILLED AT 58°C, GRILLED ASPARAGUS*

*AND SEASONAL GREENS SAUTÉ WITH LEMON-OIL FROM LEMON CONFIT*

≡27.00€≡

### SALMON FILLET IN BREAD CRUST WITH COLOCASIA ROOT PURÉE AND GARLICKY STRING BEANS

*GRILLED SALMON FILLET IN SOURDOUGH BREAD CRUST,*

*COLOCASIA ROOT PURÉE WITH HERBS AND GARLICKY STRING BEANS IN LEMON-OIL*

≡25.00€≡

### TODAY'S SPECIAL

*PLEASE ASK OUR WAITER*

## ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

### ΜΟΥΣ ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΚΑΦΕ ΚΑΙ ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΜΕ ΓΛΥΚΟ ΚΟΥΦΕΤΟ ΚΑΙ ΚΡΑΜΠΑ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙ

*ΜΟΥΣ BITTER ΜΕ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΚΑΦΕ, ΜΟΥΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ,  
ΓΛΥΚΟ ΚΟΥΦΕΤΟ ΜΗΛΟΥ ΣΕ ΤΡΑΓΑΝΗ ΒΑΣΗ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΟΥ*

≡ 10.00€ ≡

### ΠΡΟΦΙΤΕΡΟΛ CROUSTILLANT ΓΕΜΙΣΤΟ ΜΕ ΚΡΕΜΕ ΦΙΣΤΙΚΙ ΚΑΙ SAUCE ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΜΠΙΤΕΡ

*ΦΡΕΣΚΑ CHOUX ΜΕ ΒΕΛΟΥΔΙΝΗ ΚΡΕΜΑ ΦΙΣΤΙΚΙ  
ΚΑΙ ΣΑΛΤΣΑ ΑΠΟ ΜΑΥΡΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΚΑΙ ΠΙΠΕΡΙ*

≡ 10.00€ ≡

### ΠΑΡΦΑΙ ΓΙΑΟΥΡΤΙΟΥ ΜΕ ΑΛΜΥΡΗ ΚΑΡΑΜΕΛΑ ΜΕΛΙΟΥ ΚΑΙ ΚΕΡΗΘΡΑ

*ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΠΑΡΦΑΙ ΜΕ ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΑ ΚΑΡΥΔΙΑ, ΑΛΜΥΡΗ ΚΑΡΑΜΕΛΑ ΚΑΙ ΓΝΗΣΙΑ ΚΕΡΗΘΡΑ*

≡ 10.00€ ≡

### ΤΑΡΤΑ ΛΕΜΟΝΙΟΥ ΒΑΤΟΜΟΥΡΟ ΚΑΙ ΠΑΓΩΤΟ ΚΑΪΜΑΚΙ

*ΤΑΡΤΑ ΜΕ ΚΡΕΜΑ ΛΕΜΟΝΙΟΥ, ΞΥΣΜΑ ΛΑΪΜ, ΣΑΛΤΣΑ ΒΑΤΟΜΟΥΡΟ ΚΑΙ ΠΑΓΩΤΟ ΚΑΪΜΑΚΙ*

≡ 10.00€ ≡

## DESSERTS

### GREEK COFFEE MOUSSE AND MILK CHOCOLATE WITH MILOS KUFETO TRADITIONAL SWEET AND HAZELNUT CRUMBLE

*BITTER MOUSSE WITH GREEK COFFEE, MILK MOUSSE, MILOS KUFETO TRADITIONAL  
SWEET ON A CRISPY HAZELNUT PAD*

≡ 10.00€ ≡

### PROFITEROLE CROUSTILLANT FILLED WITH PISTACHIO CREAM AND BITTER CHOCOLATE SAUCE

*FRESH CHOUX WITH SOFT PISTACHIO CREAM  
AND SAUCE MADE FROM BITTER CHOCOLATE AND PEPPER*

≡ 10.00€ ≡

### YOGURT PARFAIT WITH SALTED HONEY CARAMEL AND HONEYCOMB

*YOGURT PARFAIT WITH CANDIED NUTS, SALTED CARAMEL AND NATURAL HONEYCOMB*

≡ 10.00€ ≡

### BLACKBERRY LEMON PIE AND KAIMAKI ICE CREAM

*LEMON PIE, LIME ZEST, BLACKBERRY SAUCE AND KAIMAKI ICE CREAM*

≡ 10.00€ ≡

## ΜΠΙΡΕΣ

FIX 500ML ≡6.00€ ≡  
BERGINA 500ML ≡6.00€ ≡  
VOLKAN 500ML ≡7.00€ ≡  
BERGINA WEISS 500ML ≡7.00€ ≡  
ΝΗΣΟΣ PILSNER 500ML ≡8.00€ ≡

## ΟΥΖΟ

ΗΔΩΝΙΚΟ 200ML ≡8.00€ ≡  
ΟΥΖΟ ΚΑΖΑΝΙΣΤΟ 200ML ≡8.00€ ≡  
ΒΑΡΒΑΓΙΑΝΝΗ ΜΠΛΕ 200ML ≡10.00€ ≡

## ΤΣΙΠΟΥΡΟ

ΗΔΩΝΙΚΟ 200ML ≡11.00€ ≡  
ΤΣΙΛΙΛΗ ΧΩΡΙΣ ΓΛΥΚΑΝΙΣΟ 200ML ≡9.00€ ≡  
ΑΓΙΟΝΕΡΙ 200ML ≡10.00€ ≡

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ ≡2.40€ ≡  
ΞΥΝΟ ΝΕΡΟ ΦΛΩΡΙΝΑΣ 250ML ≡4.00€ ≡  
ΑΝΘΡΑΚΟΥΧΟ ΝΕΡΟ 750ML ≡5.00€ ≡  
PERRIER ≡5.00€ ≡  
ΦΥΣΙΚΟ ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ ΝΕΡΟ 1LT ≡2.50€ ≡

## ΚΑΦΕΣ

ESPRESSO ≡3.50€ ≡  
CAPPUCCINO ≡4.00€ ≡

## BEERS

FIX 500ML ≡6.00€ ≡  
VERGINA 500ML ≡6.00€ ≡  
VOLKAN 500ML ≡7.00€ ≡  
VERGINA WEISS 500ML ≡7.00€ ≡  
NISSOS PILSNER 500ML ≡8.00€ ≡

## OUZO

IDONIKO 200ML ≡8.00€ ≡  
OUZO KAZANISTO 200ML ≡8.00€ ≡  
BARBAYANNI BLUE 200ML ≡10.00€ ≡

## TSIPOURO

IDONIKO 200ML ≡11.00€ ≡  
TSILILI WITHOUT ANISE 200ML ≡9.00€ ≡  
AGIONERI 200ML ≡10.00€ ≡

SOFT DRINKS ≡2.40€ ≡  
XINO NERO CARBONATED WATER 250ML ≡4.00€ ≡  
SPARKLING WATER 750ML ≡5.00€ ≡  
PERRIER ≡5.00€ ≡  
NATURAL MINERAL WATER 1LT ≡2.50€ ≡

## COFFEE

ESPRESSO ≡3.50€ ≡  
CAPPUCCINO ≡4.00€ ≡

# Dreeze

MILOS BOUTIQUE HOTEL  
restaurant

Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις,  
Δημοτικός φόρος 0,5%, ΦΠΑ 13%  
Αγορανομικός υπεύθυνος: Δημήτρης Βαμβακάκης

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχεία.

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία σε ειδική θέση δίπλα στην έφοδο,  
για τη διατύπωση οποιουδήποτε παραπόνου.

Στην παρασκευή του φαγητού και των σαλατικών χρησιμοποιούμε μόνο παρθένο ελαιόλαδο.

Στα τηγαντά χρησιμοποιούμε ηλιέλαιο.

Παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό της επιχείρησης για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες που μπορεί να έχετε.

Το μενού μας μπορεί (ή είναι πιθανόν) να περιέχει ίχνη από αλλεργιογόνες ουσίες  
οι οποίες μπορεί να προκαλέσουν αλλεργία ή δυσανεξία.

Prices include:

Municipal tax 0.5% and VAT 13%

Person in charge of market regulations: Dimitris Vamvakaris

The client has no obligation to pay if he/she does not receive the legal document.

The store must provide complaint forms in a special case next to the exit.

In the preparation of food and salads we use virgin olive oil. We use sunflower oil in fried dishes.

Please inform us of any allergies or intolerance you may have.

Our menu may (or is likely to) contain traces of allergenic substances which can cause allergy or intolerance.

