

BEACH HOUSE

DINNER

Served daily between 19:00-23:30

SPREADS HB

HUMMUS (VG) (DF)	8
Chickpeas, paprika, tahini, cumin Ρεβίθια, Πάπρικα, Ταχίνι, Κύμινο	
KOPANISTI (V) (GF) (MN)	8
Feta cheese, roasted tomato, red florina peppers, garlic Φέτα, Ψητή Τομάτα, Πιπεριά Φλωρίνης, Σκόρδο	
TZATZIKI (V)	8
Greek yogurt, cucumber, garlic, olive oil Στραγγιστό γιαούρτι, Αγγούρι, Σκόρδο, Ελαιόλαδο	

STARTERS HB

POTATOES & FETA (V)	12
Baby potatoes, staka, feta, cherry tomatoes, virgin olive oil, lemon, fresh herbs Πατάτες Baby, Στάκα, Φέτα, Τοματίνια, Αγνό Παρθένο Ελαιόλαδο, Λεμόνι, Φρέσκα Μυρωδικά	
BEEF TARTARE (GF)	23
Bone marrow, chives, caper, dijon mustard, shallots, lemon, chimichurri smoked almond Μοσχαρίσιο Μεδούλι, Σχινόπρασο, Κάπαρη, Μουστάρδα Dijon, Εσάλोट, Λεμόνι, Chimichurri Καπνιστό Αμύγδαλο	
AMBERJACK CARPACCIO (GF)	23
Amberjack crudo, tangerine leche, mango, chives, roe, avocado sorbet Μαγιάτικο, Leche Μανταρίνι, Μάνγκο, Σχινόπρασο, Αυγοτάραχο, Sorbet Αβοκάντο	
SHRIMP TARTARE (GF) (DF)	18
Red prawns, chives, lime, virgin olive oil, bergamot & blood orange sorbet Κόκκινη Γαρίδα Κοιλιάδος, Σχινόπρασο, Λάιμ, Αγνό Παρθένο Ελαιόλαδο, Sorbet Περγαμόντο & Σαγκουίνι	
GYROS LAMB	17
Pulled lamb, onion, tomato, aromatic yogurt, flat bread Αρνί, Κρεμμύδι, Τομάτα, Αρωματικό Γιαούρτι, Λαδόπιτες	
BROCCOLINI (V) (GF)	21
Grilled broccolini, pesto, noisette butter espuma Ψητο Μπρόκολο, πέστο βασιλικού, Βουτύρου Noisette	
TOMATO CARPACCIO (V) (GF)	14
Olives, capers, basil, Anthotiro cheese Ελιές, Κάπαρη, Λεμόνι, Βασιλικός, Ανθότυρο	
DUCK MOUSAKA	23
Eggplant, potato, bechamel, Gruyère, tomato Μελιτζάνα, Πατάτα, Bechamel, Γραβιέρα, Τομάτα	

CHEF'S SPECIAL (NOT INCL. IN HALF BOARD)

WAGYU TATAKI (GF)	68
Shiitake, spring onion, ponzu, lime, kabayaki, sesame Μανιτάρι Shiitake, Κρεμμύδι Φρέσκο, Ponzu, Λάιμ, Kabayaki, Σουσάμι	

PASTA & RISOTTO **HB**

NDUJA CARBONARA Spaghetti, guanciale, Pecorino, egg yolk Σπαγγέτι, Guanciale, Pecorino, Κρόκος	24
"PASTITSIO" FETTUCCINE Beef ragout, espuma bechamel, Gruyère, nutmeg Μοσχαρίσιο Ραγού, Espuma bechamel, Γραβιέρα, Μοσχοκάρυδο	24
ROOSTER CASARECCE Tomato, Samian red wine, feta, herbs Φρέσκια Τομάτα, Κόκκινο Κρασί Σάμου, Φέτα, Μυρωδικά	24
"GEMISTA" RISOTTO (V) Tomato, eggplant, zucchini, red florina peppers, feta, fresh herbs Τομάτα, Μελιτζάνα, Κολοκύθι, Πιπεριά Φλωρίνης, Φέτα, Φρέσκα Μυρωδικά	18
CALAMARATA OCTOPUS (DF) Octopus ragout, red Samian wine, silver skin onion, virgin olive oil Χταπόδι Ραγού, Κόκκινο Κρασί Σάμου, Κοκκάρια, Αγνό Παρθένο Ελαιόλαδο	23
MILANESE SCORPION FISH (DF) Scorpion fish, nori, saffron, tomato, Ouzo, wild fennel Σκορπίνα, Νορί, Σαφράν, Τομάτα, Ούζο, Άγριος Μάραθος	32

CHEF'S SPECIAL (NOT INCL. IN HALF BOARD)

LOBSTER SPAGHETTI Greek lobster 500g, bisque, Parmesan, lobster butter, wild fennel Ελληνικός Αστακός 500g, Bisque, Παρμεζάνα, Βούτυρο Αστακού, Άγριος Μάραθος	60
---	----

SALADS **HB**

BURRATA (V) (GF) (MN) Cherry tomatoes, basil, olive oil Ντοματίνια, Βασιλικό, Ελαιόλαδο	16
COUNTRY SALAD (V) Cherry tomatoes, carob rusk, feta, caper leaves, onion, cucumber, olives Τοματίνια, Χαρούπι, Φέτα, Φύλλα Κάπαρης, Κρεμμύδι, Αγγούρι, Ελιές	16
TUNA TABOULEH (DF) Fresh tuna, groats, fresh herbs, virgin olive oil, lemon Φρέσκος Τόνος, Πλιγούρι, Φρέσκα Μυρωδικά, Αγνό Παρθένο Ελαιόλαδο, Λεμόνι	18
GREEN LEAVES (V) Wild greens, kafkalithres, baby leaves, Anthotyro cheese, herbs, sesame bar Άγρια Χόρτα, Καυκαλήθρες, Baby Φυλλώματα, Ανθότυρο, Μυρωδικά, Χειροποίητο Παστέλι	17

MAINS **HB**

GROUPEL "FRIKASE" Wild greens, "Avgolemono" sauce, dill Άγρια Χόρτα, Αυγολέμονο, Μάραθο	18
WILD MUSHROOM MAGIRITSA (VG) Parsnip, wild mushrooms, celery root cream Παστινάκι, Άγρια Μανιτάρια, Κρέμα Σελινόριζας	18
MUTTON FILLET Leeks, artichokes, potato confit, thyme, Samian white wine, lime Προβατίνα, Πράσο, Αγκινάρα & Πατάτα Confit, Θυμαρί, Λευκό κρασί Σάμου, Μοσχολέμονο	32
CAULIFLOWER STEAK (VG) Cauliflower textures, vegetables demi-glace, fresh herbs, extra virgin olive oil Υφές Κουνουπίδι, Demi Glace λαχανικών, Φρέσκα Μυρωδικά, Αγνό Παρθένο Ελαιόλαδο	16
BEEF SHORT RIB Potato purée, truffle, baby eggplant confit, Metsovone cheese, Red Samian Wine Πουρές Πατάτας, Τρούφα, Μελιτζάνα Baby Confit, Μετσοβόνη, Κόκκινο Κρασί Σάμου	33

(V) Vegetarian | (VG) Vegan | (DF) Dairy free | (GF) Gluten free | (NF) Nut-free | (MN) May contain traces of nuts

Please inform our staff of any allergies or dietary requirements.
We're happy to guide you through the menu. Full allergen information available on request.

JOSPER GRILL (DF) (GF) (NF)

TRI TIP STEAK 300g	40
GREEK CALF CUT	40
PICANHA 300g	40
RIBEYE 300g	55
T-BONE STEAK 500g-600g	50
LAMB CHOPS 300g	35
HALF CHICKEN boneless HB	24
SQUID CALAMARI 500g	35
OCTOPUS 400g-500g	35
FRESH GREEK CATCH	80/Kg

JOSPER SIDES **HB**

ASPARAGUS (VG) (GF)	8
Σπαράγγια	
CORN (VG) (GF)	7
Καλαμπόκι	
POTATO PURÉE (V)	6
Πουρές Πατάτας	
GREEN SALAD (VG) (GF) (MN)	6
Πράσινη Σαλάτα	
FRIED POTATOES (VG)	6
Τηγανιτές Πατάτες	
MUSHROOMS (PLEUROTUS) (VG)	8
Μανιτάρια Πλευρώτους	

DESSERTS **HB**

TIRAMISU (V) (MN)	13
Mascarpone, cocoa, espresso, lady fingers	
Μασκαρπόνε, Κακάο, Εσπρέσσο, Σαβαγιάρ	
BASQUE CHEESECAKE (V) (MN)	13
Forest fruit compoté, Madagascan vanilla ice cream	
Κομποτέ Φρούτα του Δάσους, Παγωτό Βανίλια Μαδαγασκάρης	
EKMEK KATAIFI (V) (MN)	13
Madagascan vanilla cream, cinnamon Chantilly, crispy almonds, Kaimaki ice cream	
Κρέμα Βανίλια Μαδαγασκάρης, Σαντιγιέ Κανέλας, Τραγανό αμύγδαλο, Παγωτό Καΐμακι	

CHEF'S SPECIAL (NOT INCL. IN HALF BOARD)

MI CUIT AU CHOCOLAT (V) (MN)	15
Guanaja chocolate, cocoa, Madagascan vanilla ice cream	
Σοκολάτα Guanaja, Κακάο, Παγωτό Βανίλια Μαδαγασκάρης	
TRIPLE CHOCO COOKIE (V) (N)	13
Pistachio praline, salted butter caramel, caramelized nuts, Madagascan vanilla ice cream	
Πραλίνα Φιστίκι, Αλατισμένη καραμέλα γάλακτος, Καραμελωμένοι ξηροί καρποί, Παγωτό Βανίλια Μαδαγασκάρης	

ALL PRICES ARE IN EUR

HALF BOARD INCLUDES A 3-COURSE MENU: **HB**
ONE STARTER OR SALAD, ONE MAIN, TWO SIDES, AND ONE DESSERT.

(V) Vegetarian | (VG) Vegan | (DF) Dairy free | (GF) Gluten free | (NF) Nut-free | (MN) May contain traces of nuts

Please inform our staff of any allergies or dietary requirements.
We're happy to guide you through the menu. Full allergen information available on request.