

WELCOME Restaurant

Fresh local flavors, premium summer experience

Ψωμί / Bread

Καλάθι με φρέσκο ψωμί.

Basket of fresh bread.

Πίτα Σκόρδου / Garlic Pita Bread

Ζεστή ψητή πίτα με βούτυρο σκόρδου και μυρωδικά. Warm grilled pita with garlic butter and herbs.

Σαλάτες / Salads

Χωριάτικη Σαλάτα / Greek Village Salad

Ντομάτα, αγγούρι, πιπεριά, κρεμμύδι, ελιές, κάπαρη και φέτα. Tomato, cucumber, pepper, onion, olives, capers and feta cheese.

Αρμονία Καρπουζιού / Watermelon Harmony

Καρπούζι, ρόκα, τηγανητό τυρί Σάμου, ρόδι και καρύδια, με λάδι βασιλικού. / Watermelon, arugula, fried Samos cheese, pomegranate seeds and walnuts, finished with basil oil.

WELCOME Sunset Salad

Μαρούλι, ρόκα, παρμεζάνα σε νιφάδες, ρόδι, αβοκάντο, πράσινο μήλο, καρύδια κρέμα βαλσαμικού. / Lettuce, fresh arugula, Parmigiano Reggiano flakes, pomegranate seeds, avocado, green apple, walnuts and balsamic glaze.

Ντάκος Κρητικός / Cretan Dakos

Παξιμάδι, ντομάτα, φέτα, ελιές Καλαμών, κάπαρη και ελαιόλαδο. / Barley rusk, tomato, feta cheese, Kalamata olives, capers and olive oil.

Ρόκα με Μοτσαρέλα / Rocket Salad with Mozzarella

Με πέστο βασιλικού, ντοματίνια και κουκουνάρι. With basil pesto, cherry tomatoes and pine nuts.

Ορεκτικά / Appetizers

Τζατζίκι / Tzatziki

αγγούρι, σκόρδο και ελαιόλαδο.
olive oil.

Στραγγιστό γιαούρτι,
Greek yogurt dip with cucumber, garlic and

★ **Γαρίδες Σαγανάκι / Shrimp Saganaki**

Γαρίδες σε σάλτσα ντομάτας με φέτα και μυρωδικά.
with feta & herbs.

Shrimp in tomato sauce

Μπρουσκέτα / Bruschetta

ντομάτα, τυρί, ελαιόλαδο, σκόρδο και φρέσκα μυρωδικά.
with tomato, feta cheese, olive oil, garlic and fresh herbs.

Ψημένο χωριάτικο ψωμί με
/ Grilled rustic bread topped

Φέτα με Μέλι / Feta with Honey

κρούστας, σουσάμι και μέλι.

Χρυσάφενια φέτα σε φύλλο
Golden feta in crispy filo, sesame and aromatic honey.

Καλαμάρι Σαγανάκι / Squid Saganaki

Καλαμάρι σε πλούσια σάλτσα ντομάτας με φέτα Σάμου και φρέσκα μυρωδικά.
rich tomato sauce with feta cheese and fresh herbs.

Κολοκυθοκεφτέδες Σάμου / Samos Zucchini Fritters

Τραγανές τηγανητές μπουκιές με μυρωδικά και σως γιαουρτιού.
herbs & yogurt sauce.

Ντολμαδάκια Σάμου / Samos Dolmades

Γεμιστά με ρύζι, μυρωδικά και λεμόνι.
rice, herbs & lemon.

Stuffed vine leaves with

Μύδια Αχνιστά / Steamed Mussels

Φρέσκα μύδια αχνιστά με λευκό κρασί, σκόρδο και φρέσκα μυρωδικά.
steamed with white wine, garlic, and fresh herbs.

Σαγανάκι Τυρί / Traditional Fried Cheese Saganaki

Χαλούμι Ψητό με Μαρμελάδα Ντομάτας / Grilled Halloumi with Tomato Jam

Μαριναρισμένα Θαλασσινά / Marinated Seafood

Με χταπόδι, γαύρο και φιλέτο κολιού σε ελαιόλαδο, λεμόνι και μυρωδικά. / With octopus, anchovies and mackerel fillet in olive oil, lemon and herbs.

Τσιπς Κολοκυθιού / Zucchini Chips

Λεπτές φέτες κολοκυθιού, τραγανά τηγανισμένες, σερβίρονται με σως γιαουρτιού. / Thin zucchini slices, fried until crispy, served with yogurt sauce.

Φάβα / Fava

Παραδοσιακή φάβα, με ελαιόλαδο, κρεμμύδι και λεμόνι. Traditional yellow split pea purée with olive oil, onion and lemon.

Ψητά Λαχανικά / Grilled Vegetables

Ποικιλία φρέσκων εποχικών λαχανικών ψημένων στη σχάρα με ελαιόλαδο. / Selection of fresh seasonal vegetables grilled with olive oil.

Σοτέ Μανιτάρια με Vin Doux Σάμου / Sautéed Mushrooms with Samos Vin Doux

Φρέσκα μανιτάρια σοταρισμένα με σκόρδο και αρωματικό γλυκό κρασί Σάμου. / Fresh mushrooms sautéed with garlic and aromatic sweet Samos wine.

★ Γαρίδες Σκόρδου / Garlic Shrimps

Γαρίδες σε ελαιόλαδο με σκόρδο και φρέσκο μαϊντανό, αρωματισμένες με λεμόνι. / Shrimp sautéed in olive oil with garlic and fresh parsley, finished with lemon.

Κυρίως Πιάτα Θαλασσινά / Main Seafood Dishes

Καλαμάρι (Ψητό ή Τηγανητό) / Calamari (Grilled or Fried)

Φρέσκο καλαμάρι ψημένο στη σχάρα ή τραγανό τηγανητό, σερβιρισμένο με λεμόνι. / Fresh calamari grilled or lightly fried, served with lemon.

Γαρίδες Ψητές Σχάρας / Grilled King Prawns

Με ελαιόλαδο, λεμόνι και φρέσκα λαχανικά εποχής. With olive oil, lemon and seasonal vegetables.

Χταπόδι Σχάρας με Φάβα Σαντορίνης / Grilled Octopus with Santorini Fava Purée

Τρυφερό χταπόδι σιγομαγειρεμένο και ψημένο στη σχάρα, σερβίρεται πάνω σε βελούδινη φάβα με καραμελωμένα κρεμμύδια, κάπαρη και ελαιόλαδο. / Tender octopus slow-cooked and finished on the grill, served on silky fava purée with caramelized onions, capers and olive oil.

Τόνος Σχάρας / Grilled Tuna Fillet

Με φρέσκα λαχανικά και σως λεμονιού. and lemon sauce.

With fresh vegetables

Φιλέτο Φρέσκου Ψαριού / Fresh Fish Fillet

Σερβίρεται με λαχανικά εποχής και λαδολέμονο.
vegetables, olive oil and lemon.

Served with seasonal

Σολομός Σχάρας / Grilled Salmon Fillet

Με λαχανικά εποχής και σως λεμονιού.
vegetables and lemon sauce.

With seasonal

Τσιπούρα ή Λαβράκι Σχάρας / Grilled Sea Bream or Sea Bass

Ψάρι σχάρας με λαχανικά και σως λεμονιού.
vegetables and lemon sauce.

Grilled fish with seasonal

Ψάρι Ημέρας / Catch of the Day

Σερβιρισμένο με βραστά λαχανικά και πατάτες.
vegetables & potatoes.

Served with boiled

★ Ποικιλία Θαλασσινών / Grilled Seafood Assortment

Ποικιλία φρέσκων θαλασσινών σχάρας με ψάρι ημέρας, καλαμάρι, γαρίδες, χταπόδι και μύδια, σερβίρεται με λαχανικά και λεμόνι. Assortment of fresh grilled seafood including catch of the day, calamari, prawns, octopus and mussels, served with vegetables and lemon.

Κυρίως Πιάτα Κρεατικά / Main Meat Dishes

★ Tomahawk Χοιρινή Μπριζόλα / Tomahawk Pork Steak

Ζουμερή χοιρινή μπριζόλα από τοπικές φάρμες, σερβιρισμένη με πατάτες και φρέσκα μυρωδικά. / Juicy pork steak from local farms, served with potatoes and fresh herbs.

Μοσχαρίσια Μπριζόλα με Ψητά Λαχανικά / Beef Steak with Roasted Vegetables

Ζουμερά κομμάτια μοσχαρίσιου κρέατος, σερβιρισμένα με φρέσκα ψητά λαχανικά και σάλτσα πιπεριού. / Juicy beef steak served with fresh roasted vegetables and a pepper sauce.

Γύρος Χοιρινός / Pork Gyros

Ζουμερός χοιρινός γύρος σερβιρισμένος με τραγανές πατάτες, πίτα και αρωματικό τζατζίκι. / Juicy pork gyros served with crispy fries, pita, and aromatic tzatziki.

Σουβλάκι (Κοτόπουλο ή Χοιρινό) / Souvlaki (Chicken or Pork)

Σερβιρισμένο με πατάτες, πίτα και τζατζίκι.

Served with potatoes, pita & tzatziki.

Φιλέτο Κοτόπουλου / Chicken Fillet

Σε κρεμώδη σάλτσα μανιταριών, σερβίρεται με πατάτες. In creamy mushroom sauce served with potatoes.

Παϊδάκια Αρνίσια Σχάρας / Grilled Lamb Chops (Paidakia)

Ζουμερά αρνίσια παϊδάκια ψημένα στη σχάρα με τοπική ρίγανη και φρέσκο λεμόνι. Σερβίρονται με πατάτες τηγανητές. / Juicy grilled lamb chops with local oregano and fresh lemon. Served with french fries.

ZYMAPIKA & PIZOTO / PASTA & RISOTTO

★ Κριθαρότο Θαλασσινών / Seafood Orzo

Σε σάλτσα φρέσκιας ντομάτας. / In tomato sauce.

Παπαρδέλες με Κοτόπουλο & Πέστο Βασιλικού / Pappardelle with Chicken and Basil Pesto

Γαριδομακαρονάδα / Shrimp Pasta

Με γαρίδες σε σάλτσα φρέσκιας ντομάτας.
tomato sauce.

With shrimp in fresh

Λιγκουίνι Θαλασσινών / Seafood Linguine

Με ανάμεικτα θαλασσινά σε σάλτσα ντομάτας.
sauce

Mixed seafood in tomato

Ριζότο Θαλασσινών / Creamy Seafood Risotto

Με ανάμεικτα θαλασσινά και Λάδι Τρούφας / Mixed seafood finished with truffle oil

Ριζότο Μανιταριών με Λάδι Τρούφας / Mushroom Risotto with truffle oil

Μαγειρευτά / Traditional Greek Dishes

Κοκκινιστό με μοσχάρκι / Braised Beef in Tomato Sauce

Τρυφερό μοσχάρκι σιγομαγειρεμένο σε πλούσια σάλτσα ντομάτας με ελληνικά μυρωδικά. / Tender beef slow-cooked in rich tomato sauce with Greek herbs.

Γιουβέτσι με μοσχάρκι / Beef Giouvetsi

Παραδοσιακό ελληνικό πιάτο με μοσχάρι με κριθαράκι και σάλτσα ντομάτας. / Traditional Greek dish with beef, orzo pasta and tomato sauce.

Μουσακάς / Moussaka

Κλασικός ελληνικός μουσακάς με μελιτζάνες, κιμά και κρεμώδη μπεσαμέλ στον φούρνο. / Classic Greek baked dish with eggplant, minced meat and creamy béchamel sauce.

ΠΑΙΔΙΚΟ ΜΕΝΟΥ / KIDS MENU

Κεφτεδάκια / Grilled Meatballs

Ζουμερά κεφτεδάκια σχάρας με τραγανές πατάτες τηγανητές. / Juicy grilled meatballs served with crispy fries.

Μακαρόνια / Pasta

Μακαρόνια με σάλτσα ντομάτας ή βούτυρο. / Spaghetti with tomato sauce or butter.

Chicken Nuggets / Chicken Nuggets

Τραγανά κοτομπουκιές με χρυσαφένιες πατάτες τηγανητές. / Crispy chicken nuggets served with golden fries.

WELCOME – Desserts

★ Baklava with Ice Cream

Παραδοσιακός μπακλαβάς με μέλι, καρύδια και παγωτό βανίλια. Traditional baklava with honey, walnuts and vanilla ice cream.

Cheesecake Strawberry

Cheesecake με μπισκότο και σάλτσα φράουλας.

Creamy cheesecake with biscuit base and strawberry sauce.

Chocolate Lava Cake with Ice Cream

Ζεστό σοκολατένιο κέικ με ρευστή καρδιά σοκολάτας και παγωτό βανίλια.

Warm chocolate lava cake with melting chocolate center and vanilla ice cream.

★ Chef's Recommendations

★ Shrimp Saganaki

★ Grilled Octopus with Santorini Fava

★ Seafood Orzo

★ Grilled Seafood Assortment

★ Lamb Chops

Παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό για τυχόν αλλεργίες.

Please inform your server of any allergies.

