

KASSANDRA VILLAGE RESORT

ELIA POOL BAR RESTAURANT

*to our valued
resort guests...*

*Georgios Efstathiadis
Resort owner*

MENU

«Kassandra Village is a resort blending physical attraction, luxurious apartments and excellent food in its restaurant and pool-bar. But it is also an experience; it is a feast of the senses, a feast of tastes and smells. It is a voyage in Greek tastes, journeying through local freshness, ingredients and secret recipes. So please accept a warm welcome from us in a place of hospitable atmosphere, inspired by its unique location and dedicated to you, for memorable moments of joy with the ones you love.»

ΟΡΕΚΤΙΚΑ- STARTERS APPETIZERS

Φέτα με παρθένο ελαιόλαδο Χαλκιδικής και ρίγανη βουνίσια

Feta Cheese served with virgin olive oil and oregano from the mountains of Chalkidiki

6 €

Τζατζίκι με στραγγιστό γιαούρτι, τριμμένο αγγουράκι, αρωματισμένο με άνηθο και σκόρδο

Tzatziki yogurt mixed with grated cucumber and flavored with dill and garlic

6 €

Τυροκαυτερή με φέτα, καυτερή ψιλοκομμένη πιπεριά, φρέσκο γιαούρτι και παρθένο ελαιόλαδο

Tyrokafteri feta cheese and finely chopped green chili peppers mixed with yogurt and virgin olive oil

6 €

Τηγανιτές πατάτες σε παρθένο ελαιόλαδο

Fried Potatoes in virgin olive oil

6 €

Κολοκυθάκια τηγανιτά με δροσερό χειροποίητο τζατζίκι

Zucchini fried zucchini served with tzatziki

6 €

Μελιτζάνα ψητή με βαρελίσια φέτα , φρέσκο μαϊντανό και αρωματισμένο ελαιόλαδο από θυμάρι και σκόρδο

Grilled Aubergine served with barrel-aged feta cheese, topped with olive oil and flavored with thyme, garlic and parsley

6 €

ΣΑΛΑΤΕΣ – SALADS

Χωριάτικη σαλάτα με βιολογικές ντομάτες και αγγουράκια από τον κήπο μας, πράσινες ελιές Χαλκιδικής, κρεμμύδι και βαρελίσια φέτα

Greek Salad with organic tomatoes and cucumber, olives, onions, and barrel-aged feta cheese

8 €

Σαλάτα με Μαρούλι και ντοματίνια με αγνό παρθένο ελαιόλαδο και μυρωδικά

Lettuce salad served with cherry tomato and virgin olive oil

8 €

Ρόκα με ντοματίνια με αγνό παρθένο ελαιόλαδο και βαλσάμικο ξύδι

Rocket Salad served with cherry tomatoes, virgin olive oil and balsamic vinaigrette

8 €

ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΠΙΑΤΑ – TRADITIONAL GREEK DISHES

Κοτόσουπα με στήθος κοτόπουλου, ρύζι Σερρών, δεμένη με αυγολέμονο

Chicken Soup supreme of chicken broth with rice, thickened with avgolemono sauce

8 €

Μουσακάς με τσακώνικες μελιτζάνες, φρέσκο μοσχαρίσιο κιμά και μπεσαμέλ

Mousakas layers of aubergines and minced beef covered with bechamel sauce

9 €

Γεμιστά με βιολογικές ντομάτες και πιπεριές με φρέσκο μοσχαρίσιο κιμά

Gemista with organic tomatoes and peppers filled with fresh minced beef and rise

9 €

Παστίτσιο με καλοβρασμένα μακαρόνια και φρέσκο μοσχαρίσιο κιμά

Pastitsio with pasta and fresh minced beef

9 €

Τουρλού με φρέσκα βιολογικά κολοκυθάκια, μελιτζάνες, ντομάτες και πιπεριές από τον κήπο μας

Tourlou with organic courgettes, aubergines, tomatoes and peppers

8 €

Κεφτεδάκια με πατάτες με φρέσκο κιμά και καλοψημένες πατάτες φούρνου

Keftedakia with potatoes fresh minced beef and grilled potatoes

9 €

Τηγανιά χοιρινή ή κοτόπουλο με πράσινες κόκκινες πιπεριές σβησμένες με λευκό κρασί

Pork or Chicken Tigania with green and red peppers and reduced white wine

9 €

Dishes of the day (ask your waiter)

ZYMAPIKA - PASTA

Μακαρονάδα με σάλτσα ντομάτας και φρέσκα μυρωδικά

Pasta Napolitana with tomato sauce and herbs

6 €

Μακαρονάδα με φρέσκο κιμά

Bolognese

8€

Καρμπονάρα

Carbonara

8€

Γαριδομακαρονάδα με σάλτσα ντομάτας, φρέσκα λαχανικά και παραδοσιακά μυρωδικά

Pasta with shrimps on tomato sause, fresh vegetables and herbs.

15€

ΣΧΑΡΑΣ—ON THE GRILL

Φιλέτο κοτόπουλο με τηγανιτές πατάτες ή ρύζι ή ψητά λαχανικά και σάλτσα μουστάρδας

Supreme of Chicken served with fried potatoes or rise or grilled vegetables and mustard sauce

9 €

Σουβλάκι χοιρινό με τηγανιτές πατάτες ή ρύζι ή ψητά λαχανικά

Pork Souvlaki served with fries or rice or grilled vegetables

12 €

Μπιριζόλα χοιρινή με αρωματισμένο βούτυρο και τηγανιτές πατάτες ή ρύζι ή ψητά λαχανικά

Pork Steak served with herb butter and fries or rice or grilled vegetables

9 €

Αρνίσια παιδάκια γάλακτος με πατάτες τηγανιτές ή ρύζι ή ψητά λαχανικά

Lamb Chops served with fries or rice or grilled vegetables

14 €

Σπιτικό μπιφτέκι αρωματισμένο με ρίγανη, τηγανιτές πατάτες και σάλτσα κοκτέιλ

Homemade Burger served with fries, cocktail sauce and garnished with oregano

9 €

Μοσχαρίσια μπριζόλα με πατάτες τηγανιτές ή ρύζι ή ψητά λαχανικά

Beef Steak served with fries or rice or grilled vegetables

12 €

Φρέσκο μοσχαρίσιο Bon Fillet σερβιρισμένο με πατάτες τηγανητές ή ρύζι ή ψητά λαχανικά

Fresh beef Bon Fillet served with fries or rice or grilled vegetables

25€

ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ - SEA FOOD

Σαρδέλα ψητή στα κάρβουνα

Sardine on the grill

9€

Γάυρος τηγανιτός

Fried anchovy

8€

Φρέσκο ελληνικό χταπόδι σε αρωματισμένο ελαιόλαδο, μαριναρισμένο σε κόκκινο κρασί και μυρωδικά

Fresh Octopus from Greek sea, marinated in red wine, fennel and drizzled with olive oil

12 €

Καλαμαράκια ελληνικά τηγανιτά (κατεψηγμένα) μαριναρισμένα με μοσχολέμονο

Fried Calamari (frozen) rings marinated in lime

8 €

Φρέσκα καλαμάρια Ψητά ελληνικά

Fresh Calamari on the grill

9 €

Γλώσσα φιλέτο σαχανάκι με διαλεχτά μυρωδικά
Solea fillet sachanaki with selected herbs and lemon sauce

10 €

Γαρίδες εισαγωγής κατεψυγμένες, ψητές ή σαχανάκι με μυρωδικά
Prawns grilled or sachanaki served with dedicated herbs

15€

Φρέσκιες ελληνικές γαρίδες ψητές ή σαχανάκι
Fresh prawns from Greek sea grilled or sachanaki

25 €

Ψάρι Ημέρας (ρωτήστε τον σερβιτόρο)

Fish of the day (ask your waiter)

- Fresh Bread per person: 1.5€

ΠΟΤΑ – DRINKS

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ – SOFT DRINKS

Coca Cola 250ml	3€
Fanta 250ml	3€
Sprite 250ml	3€
Soda water 250ml	3€
Tonic water 250ml	3€
Fresh Orange juice	3€
Mineral water 1.5L	2€

ΜΠΥΡΕΣ - BEERS

Mythos draft 500ml	4€
Mythos draft 400ml	3€
Heineken Bottled 0.5L	5€
Fix 0.5L	5€
Kaizer 0.5L	5€

WINES

White Wines

		
Nico Liolio	6€	25€
Pyrgos Lazaridi	7€	28€
Techni Alypias	7€	28€
Lazaridi Chateu	7 €	28€
De Vina (semi sparkling)	--	28€

Red Wines

		
Nico Liolio	6€	25€
Paraga Butari	7€	28€
Lazaridi Chateu	7€	28€

Roze Wines

		
Nico Liolio Aroma	6€	25€
Techni Alipias	7€	28€
Lazaridi Roze Merlot	7€	28€
Roze Lazaridi	7€	28€

Ouzo - Tsipouro

Ouzo (glass)	3€
Ouzo carafe 200ml	7€
Traditional Home made Tsipouro	3€
Traditional Home made Tsipouro carafe 200ml	7€

- Στις τιμές του καταλόγου περιλαμβάνονται όλοι οι νόμιμοι φόροι / All taxes are included on the above rates
- Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δε λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο) / The consumer has no obligation to pay if he / she does not receive the legal document (invoice receipt)
- Για όλα τα προϊόντα του καταλόγου χρησιμοποιείται έξτρα παρθένο ελαιόλαδο / We use only extra virgin olive oil for all our products