



SENSES

RESTO BAR

BRUNCH & SNACKS MENU

11:00 — 17:00

GR

EN

Croque Madame Καπνιστό χοιρινό μπουτί, γκούντα, μαγιονέζα, σκεπασμένο με κρέμα τυριού και τηγανητό αυγό	8.50€	Croque Madame With smoked pork loin, gouda cheese, mayonnaise, cream cheese and a fried egg
Τοστ με χοιρομέρι ή γαλοπούλα φουαντρέ Σερβίρεται με πατάτες τηγανητές country, ντομάτα και αγγούρι	5.00€	Grilled toast with smoked pork loin or smoked turkey Served with fried potatoes, tomato and cucumber
Αλμυρά Pancakes Καπνιστή γαλοπούλα, γκούντα, dressing του Καίσαρα και τηγανητό αυγό	9.00€	Savory Pancakes Smoked turkey, gouda cheese, Caesar dressing and a fried egg
Γλυκά Pancakes Με επιλογή υλικών: Πραλίνα σοκολάτας, πραλίνα λευκής σοκολάτας, μπισκότο, φουντούκι, μαρμελάδα φράουλα, μπανάνα και σαντιγί	6.50€	Sweet Pancakes Your choice of toppings: Chocolate praline, white chocolate praline, crushed biscuits, hazelnuts, strawberry jam, banana, and whipped cream
Τηγανητά αυγά με μπέικον και λουκάνικο Σερβίρεται με πατάτες τηγανητές country	8.50€	Fried Eggs (sunny side up) with bacon and sausage Served with fried potato wedges
Τηγανητό χαλούμι Με μαρμελάδα σύκο αρωματισμένη με κρασί, μαύρο πιπέρι και δυόσμο	7.00€	Pan-Fried Halloumi With wine flavored fig marmalade, black pepper and mint
Ομελέτα με μπέικον και λουκάνικο Σερβίρεται με πατάτες τηγανητές country	8.50€	Omelette with bacon and sausage Served with fried potato wedges
Club Sandwich Με ντομάτα, μαρούλι, γκούντα, μπέικον, κοτόπουλο, αυγό βραστό και μαγιονέζα. Σερβίρεται με τηγανητές πατάτες country	10.00€	Club Sandwich With tomato, lettuce, gouda cheese, bacon, smoked pork loin, chicken breast, boiled egg, and mayonnaise. Served with fried potato wedges
Signature Beed Burger Burger μόσχου με μαρούλι, ντομάτα, μαγιονέζα,μανιτάρια και μουστάρδα. Σερβίρεται με τηγανητές πατάτες country	13.50€	Signature Beed Burger With lettuce, tomato, mayonnaise, mushroom and mustard sauce. Served with fried potato wedges
Ποικιλία 3 αλλαντικών & 3 τυριών με αποξηραμένα φρούτα και κριτσίνια Αλλαντικά: προσούτο, καπνιστό χοιρινό μπουτί, καπνιστή γαλοπούλα Τυριά: Καπνιστό, παρμεζάνα, γραβιέρα	16.00€	Cold cuts & cheese platter with dried fruits and breadsticks Cold cuts: prosciutto, smoked ham, smoked turkey Cheeses: Smoked cheese, parmesan, graviera

Σαλάτα του Καίσαρα Με ζουμερό κοτόπουλο, μπέικον, κρουτόν από κουλούρι Θεσσαλονίκης, ντοματίνια, νιφάδες παρμεζάνας και dressing του Καίσαρα	10.00€	Caesar Salad With juicy chicken breast, bacon, Thessaloniki pretzel croutons, cherry tomatoes, parmesan flakes and Caesar dressing
Πράσινη σαλάτα Με ρόκα, μαρούλι, λιαστή ντομάτα, παζαμά από χαρούφι, καπνιστό ψαρονέφρι, νιφάδες παρμεζάνας και βινεγκρέτ βαλσάμικου	12.00€	Rocket and lettuce Salad With sun-dried tomatoes, carob rusk, smoked pork fillet, cherry tomatoes, parmesan flakes and balsamic vinaigrette
Σαλάτα με σπανάκι baby Βαλεριάνα, αχλάδι, κράνμπερι, ψητό μανούρι, βινεγκρέτ ρόδι και λευκό βαλσάμικο	12.50€	Baby spinach salad With valerian, cranberries, pear, smoked veal, grilled manouri cheese, pomegranate vinaigrette and white balsamic vinegar

PINSA

Μια παραδοσιακή ιταλική ζύμη πίτσας αργής ωρίμανσης, με κριθάρι, βρώμη και λιναρόσπορο.
Slowly matured traditional Italian pizza dough with barley, oats and linseed.

Vegetarian Pinsa Σάλτσα ντομάτας, μανιτάρια, ελιές, λιαστή ντομάτα, κάπαρη, κρεμμύδι, πιπεριά, ρόκα και βασιλικό	10.00€	Vegetarian Pinsa Tomato sauce, mushrooms, olives, sun-dried tomato, capers, onion, bell peppers, arugula and basil
Prosciutto Pinsa Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα, μανιτάρια, κρέμα γάλακτος, ντοματίνια, κάπαρη και προσούτο	14.00€	Prosciutto Pinsa Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, heavy cream, cherry tomatoes, capers and prosciutto
Margarita Pinsa Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα, βασιλικός και ντοματίνια	10.50€	Margarita Pinsa Tomato sauce, mozzarella, basil, cherry tomatoes
Special Pinsa Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα, γκούντα, μπέικον, ζαμπόν, πιπεριές, μανιτάρια	13.00€	Special Pinsa Tomato sauce, mozzarella, gouda cheese, bacon, ham, bell peppers and mushrooms

Λιγκουίνι με σάλτσα ντομάτας Βασιλικό και παρμεζάνα	9.00€	Linguine with tomato sauce Basil and parmesan cheese
Λιγκουίνι με χοιρινά φιλετίνια Μανιτάρια και σάλτσα demi-glace με παρμεζάνα	12.00€	Linguine with pork fillets Mushrooms, demi-glace sauce with parmesan
Λιγκουίνι με λαχανικά Σάλτσα ντομάτας και παρμεζάνα	9.50€	Linguine with vegetables Tomato sauce and parmesan cheese

Υγρό σουφλέ σοκολάτας Με παγωτό βανίλια	7.00€	Lava cake With vanilla ice cream
Πανακότα γιαούρτι Με μαρμελάδα φράουλα και κόκκινα φρούτα	5.00€	Yogurt panna cotta With strawberry jam and red fruits
Τάρτα μήλου με κανέλα Με σαντιγί και παγωτό βανίλια	6.00€	Apple tart with cinnamon Whipped cream and vanilla ice cream
Φρουτοσαλάτα Με φρούτα εποχής	4.50€	Fruit salad With seasonal fruits
Γιαούρτι με μέλι Με φρούτα εποχής και ξηρούς καρπούς	5.00€	Yogurt with honey Seasonal fruits, and nuts
Μπάλα παγωτού Βανίλια, σοκολάτα, φράουλα ή φιστίκι	2.50€	Ice cream scoop Vanilla, chocolate, strawberry or pistachio



TSIKELI
BOUTIQUE HOTEL
METEORA

Παρακαλούμε ενημερώστε μας για τυχόν διατροφικές απαιτήσεις ή αλλεργίες.
Please let us know if you have any dietary requirements or allergies.



SENSES

RESTO BAR

DINNER MENU

17:00 — 22:00

GR

EN

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Μανιτάρια πλευρώτους και λευκά στη σχάρα με φέτα
Ντοματίνια, θυμάρι και κρέμα βαλσάμικου

7.50€

Λουκάνικο από 3 είδη κρέατος στη σχάρα
Πάνω σε φάβα και τηγανητό αυγό

8.00€

Τηγανητό χαλούμι
Με μαρμελάδα σύκο αρωματισμένη με κρασί, μαύρο πιπέρι και δυόσμο

7.00€

ΣΑΛΑΤΕΣ

Σαλάτα του Καίσαρα
Με ζουμερό κοτόπουλο, μπέικον, κρουτόν από κουλούρι Θεσσαλονίκης, ντοματίνια, νιφάδες παρμεζάνας και dressing του Καίσαρα

10.00€

Πράσινη σαλάτα
Με ρόκα, μαρούλι, λιαστή ντομάτα, παζαμά από χαρούπι, καπνιστό ψαρονέφρι, νιφάδες παρμεζάνας και βινεγκρέτ βαλσάμικου

12.00€

Σαλάτα με σπανάκι baby
Με βαλεριάνα, αχλάδι, κράνμπερι, ψητό μανούρι, βινεγκρέτ ρόδι και λευκό βαλσάμικο

12.50€

ΖΥΜΑΡΙΚΑ

Λιγκουίνι με σάλτσα ντομάτας
Βασιλικό και παρμεζάνα

9.00€

Λιγκουίνι με χοιρινά φιλετίνια
Μανιτάρια και σάλτσα demi-glace με παρμεζάνα

12.00€

Λιγκουίνι με λαχανικά
Σάλτσα ντομάτας και παρμεζάνα

9.50€

Σκιουφιχτά με καπνιστό ψαρονέφρι
Κρέμα γάλακτος και παρμεζάνα

13.00€

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Αρνάκι στη λαδόκολλα
Με θυμάρι, σάλτσα μαυροδάφνης και κόκκινου κρασιού, πάνω σε πουρέ πατάτας

16.00€

Μοσχαράκι λεμονάτο
Με εποχιακά λαχανικά και ταλιατέλες φούρνου μαγειρεμένες στη σάλτσα του με κρέμα γάλακτος και τυριά

15.00€

Ζουμερό φιλέτο κοτόπουλο
Με πουρέ σελινόριζας και σάλτσα μανιταριών

13.50€

Ψαρονέφρι γεμιστό
Με λιαστή ντομάτα, γραβιέρα, σάλτσα μουστάρδας και πατάτες baby

16.00€

Φιλέτο σολομού στη σχάρα
Με πουρέ πατάτας και παντζάρια

17.00€

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Υγρό σουφλέ σοκολάτας
Με παγωτό βανίλια

7.00€

Πανακότα γιαούρτι
Με μαρμελάδα φράουλα και κόκκινα φρούτα

5.00€

Τάρτα μήλου με κανέλα
Με σαντιγί και παγωτό βανίλια

6.00€

Φρουτοσαλάτα
Με φρούτα εποχής

4.50€

Γιαούρτι με μέλι
Με φρούτα εποχής και ξηρούς καρπούς

5.00€

Μπάλα παγωτού
Βανίλια, σοκολάτα, φράουλα ή φιστίκι

2.50€

APPETIZERS

Grilled pleurotus and white mushrooms with feta cheese
Cherry tomatoes, thyme and balsamic cream

Three-Meat grilled sausage
Placed on Greek fava and fried egg

Pan-fried halloumi cheese
With wine flavored fig marmalade, black pepper, and peppermint

SALADS

Caesar Salad
With juicy chicken breast, bacon, Thessaloniki pretzel croutons, cherry tomatoes, parmesan flakes and Caesar dressing

Rocket and lettuce Salad
With sun-dried tomatoes, carob rusk, smoked pork fillet, cherry tomatoes, parmesan flakes and balsamic vinaigrette

Baby spinach salad
With valerian, cranberries, pear, smoked veal, grilled manouri cheese, pomegranate vinaigrette, and white balsamic vinegar

PASTA

Linguine with tomato sauce
Basil and parmesan cheese

Linguine with pork fillets
Mushrooms, demi-glace sauce with parmesan

Linguine with vegetables
Tomato sauce and parmesan cheese

Traditional Greek pasta (skioufichta) with smoked pork fillet
Heavy cream and parmesan

MAIN COURSES

Slowly cooked lamb in the oven
With thyme, sweet red wine sauce. Served with mashed potatoes

Slowly cooked lemon-marinated veal
With oven baked tagliatelle cooked with heavy cream, cherry tomatoes and cheeses

Chicken Fillet
With celery root puree and mushroom sauce

Pork fillet stuffed
With sun-dried tomatoes, gruyere cheese and mustard sauce. Served with baby potatoes

Grilled Salmon Fillet
With mashed potatoes and beetroots

DESSERTS

Lava cake
With vanilla ice cream

Yogurt panna cotta
With strawberry jam and red fruits

Apple tart with cinnamon
Whipped cream and vanilla ice cream

Fruit salad
With seasonal fruits

Yogurt with honey
Seasonal fruits, and nuts

Ice cream scoop
Vanilla, chocolate, strawberry or pistachio



TSIKELI

BOUTIQUE HOTEL
METEORA

Παρακαλούμε ενημερώστε μας για τυχόν διατροφικές απαιτήσεις ή αλλεργίες.

Please let us know if you have any dietary requirements or allergies.



SENSES

RESTO BAR

WINE MENU

GR

EN

ΛΕΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ

Noctus – Κτήμα Λιάκου
Assyrtiko, Sauvignon blanc

23.00€

Μηλέα Chardonnay
Κτήμα Καριπίδη

26.00€

Κτήμα Θεόπετρα
Μαλαγουζιά, Assyrtiko

30.00€

Άγωνα Γραμμή
*Sauvignon blanc,
Gewurztraminer, Chardonnay*

44.00€

Ποτήρι κρασί
Ξηρό ή ημίγλυκο 187ml

5.50€

ΡΟΖΕ ΚΡΑΣΙΑ

Κτήμα Καριπίδη – Pink pull

23.00€

Noctus – Κτήμα Λιάκου
Ξινόμαυρο, Syrah

24.00€

Κτήμα Θεόπετρα
Ξινόμαυρο

32.00€

Idylle d'achinos
Grenache, Syrah, Αγιωργίτικο

36.00€

Ποτήρι κρασί
Ξηρό 187ml

5.50€

ΚΟΚΚΙΝΑ ΚΡΑΣΙΑ

Κτήμα Καριπίδη
Syrah

29.00€

Noctus – Κτήμα Λιάκου
Λημνιώνα, Merlot

28.00€

Κτήμα Θεόπετρα
Cabernet Sauvignon – Syrah – Λημνιώνα

38.00€

Κτήμα Άλφα
Pinot Noir

42.00€

Κτήμα Θεόπετρα 24
Cabernet Sauvignon, Syrah

58.00€

Ποτήρι κρασί
Ξηρό ή ημίγλυκο 187ml

5.50€

WHITE WINES

Noctus – Liakos estate
Assyrtiko, Sauvignon blanc

Milea Chardonnay –
Karipidis estate

Theopetra estate
Malagouzia, Assyrtiko

Agoni grammi
*Sauvignon blanc,
Gewurztraminer, Chardonnay*

Wine by the glass
dry or semi-sweet 187ml

ROSE WINES

Karipidis estate – Pink pull

Noctus – Liakos estate
Ksinomauro, Syrah

Theopetra estate
Xinomauro

Idylle d'achinos
Grenache, Syrah, Agiorgitiko

Wine by the glass
Dry 187ml

RED WINES

Karipidis estate
Syrah

Noctus – Liakos estate
Limniona & Merlot

Theopetra estate
Cabernet Sauvignon – Syrah – Limniona

Alfa estate
Pinot Noir

Theopetra estate 24
Cabernet Sauvignon – Syrah

Wine by the glass
Dry or semi-sweet 187ml



TSIKELI

BOUTIQUE HOTEL
METEORA



SENSES

RESTO BAR

COCKTAILS MENU

MARTINI 10€

APPLE/DRY/ESPRESSO

APEROL SPRITZ 10€

NEGRONI 10€

MOJITO 10€

MARGARITA 10€

DAIQUIRI 10€

MANHATTAN 10€

OLD FASHIONED 10€

COSMOPOLITAN 10€

PINA COLADA 10€

SIGNATURE COCKTAILS

METEORA COCKTAIL 11€

*Μπέρμπον, παλαιωμένο τσίπουρο, σιρόπι με κανέλα, orange bitter
Bourbon whiskey, dark cave tsipouro, sugar-cinamon syrup, orange bitter*

SPICY PASSION 11€

*Ρούμι, λικέρ Mirabelle, λάιμ, σιρόπι falernum, τζίντζερ, φρούτα του πάθους
Rum, mirabelle liqueur, lime, falernum syrup, ginger, passion fruit*

UNDER THE SUNSET 11€

*Aperol, πουρές φράουλας, prosecco, λικέρ elderflower, φύλλα μέντας
Aperol, strawberry purée, prosecco, elderflower liqueur, mint leaves*

ELDERFLOWER AND PINK
GRAPEFRUIT GIN 11€

*Αρωματικό gin, λικέρ elderflower, pink grapefruit
Spicy gin, elderflower liqueur, pink grapefruit*



TSIKELI

BOUTIQUE HOTEL
METEORA



SENSES

RESTO BAR

BAR MENU

ΚΑΦΕΔΕΣ / ΡΟΦΗΜΑΤΑ

COFFEE / BEVERAGES

Ελληνικός καφές <i>Greek coffee</i>	2.00€
Ελληνικός διπλός <i>Double Greek coffee</i>	3.00€
Espresso* Μονός/Διπλός <i>Single/Double</i>	2.50€/3.00€
Cappuccino* Μονός/Διπλός <i>Single/Double</i>	3.00€/3.50€
Freddo espresso*	3.00€
Freddo cappuccino*	3.50€
Latte	3.50€
Αμερικάνο <i>Americano</i>	3.00€
Irish coffee	5.00€
Νες καφέ/Φραπέ* <i>Nescafe/Frappe*</i>	2.50€
Mochaccino	4.00€
Τσάι <i>Tea</i>	3.00€
Σοκολάτα <i>Chocolate</i> Κρύα ή ζεστή/ <i>Hot or cold</i>	4.00€
Γάλα/Milk Αγελάδος/Σόγιας/ Αμυγδάλου/Καρύδας <i>Cowmilk/Soybean/ Almond/Coconut</i>	3.00€
Milkshake	5.00€

* Επιλογές σε ντεκαφεϊνέ
Decaf. choices

ΧΥΜΟΙ

JUICES

Φυσικός χυμός πορτοκάλι <i>Fresh orange juice</i>	5.00€
Πορτοκάλι <i>Orange</i>	3.00€
Ανανάς <i>Pineapple</i>	3.00€
Κράνμπερι <i>Cranberry</i>	3.00€
Ανάμεικτος <i>Mix juice</i>	3.00€

ΒΕΡΜΟΥΤ

VERMOUTH

Martini bianco	7.00€
Martini rosso	7.00€
Noilly prat	7.00€

ΑΠΕΡΙΤΙΦ

APERITIFS

Aperol	7.00€
Campari	7.00€
Ρακόμελο <i>Rakomelo / Greek raki with honey</i>	7.50€
Ούζο <i>Ouzo</i>	6.00€
Τσίπουρο <i>Tsipouro</i>	6.00€

ΤΖΙΝ

GIN

Gordon's	7.50€
Tanqueray	7.50€
Hendrick's	9.00€
Opihr - spiced	9.00€

ΤΕΚΙΛΑ

TEQUILA

Jose Cuervo white	7.50€
Jose Cuervo reposado	8.00€

ΡΟΥΜΙ

RUM

Havana 3 Y.O.	7.50€
Pampero blanco	7.50€
Sailor Jerry - spiced	8.00€
Diplomatico <i>Reserva Exclusiva</i>	9.00€

SPARKLING WINE /

CHAMPAGNE

Αφρώδης οίνος <i>Sparkling wine 200ml</i>	8.00€
Aprillis rose <i>Sparkling wine Theopetra state</i>	26.00€
Moet & Chandon <i>Brut 750ml</i>	120.00€

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

SOFT DRINKS

Πορτοκαλάδα <i>Orangeade</i>	3.00€
Λεμονάδα <i>Lemonade</i>	3.00€
Coca Cola <i>Original/Zero</i>	3.00€
Σπιτική λεμονάδα <i>Homemade lemonade</i> Με ανθρακούχο νερό, μέντα, τζίντζερ και μέλι <i>With sparkling water, mint, ginger & honey</i>	4.50€
Παγωμένο τσάι <i>Iced tea</i>	3.00€
Sprite	3.00€
Σόδα <i>Soda water</i>	3.00€
Τόνικ <i>Tonic water</i>	3.00€
Ανθρακούχο νερό <i>Sparkling water 0,25l</i>	4.00€
Νερό <i>Still water 0.5l/1l</i>	0.50€/1.50€

ΜΠΥΡΕΣ

BEERS / CIDERS

Μύθος <i>Mythos 0,33l</i>	4.00€
Μάμος <i>Mamos 0,33l</i>	4.00€
Άλφα weiss <i>Alfa weiss 0,5l</i>	5.00€
Heineken <i>0,33l</i>	4.00€
Stella artois <i>0,33l</i>	5.00€
Fix Άνευ <i>Alcohol free 0,33l</i>	4.00€
Μηλοκλέφτης <i>Milokleftis Apple Cider 0,33l</i>	5.00€

ΜΠΕΡΜΠΟΝ

BOURBON

Jack Daniel's	10.00€
Jim Beam	10.00€

ΟΥΙΣΚΥ

WHISKY

Johnnie Walker <i>Red Label</i>	8.00€
Haig	8.00€
Jameson	9.00€

PREMIUM 12 Y.O.

Chivas Regal	9.00€
Johnnie Walker <i>Double Black - smoked</i>	11.50€
Cardhu	9.00€
Glenfiddich 12 Y.O.	10.00€
The Glenlivet	10.00€
Με αναψυκτικό/ <i>Long drinks</i>	0.50€

ΛΙΚΕΡ

LIQUEURS

Μαστίχα <i>Mastiha</i>	7.00€
Limoncello	7.00€
Amaretto	7.50€
Malibu	7.50€
Jagermeister	7.50€
Cointreau	7.50€
Kahlua	7.00€
Baileys	7.50€

ΒΟΤΚΑ

VODKA

Smirnoff Red	7.50€
Belvedere	10.00€
Grey Goose	10.00€

COGNAC / BRANDY

Metaxa 5*	7.50€
Metaxa 7*	10.00€
Courvoisier V.S.O.P.	10.00€
Dark Cave <i>Aged Tsipouro</i>	9.00€



TSIKELI

BOUTIQUE HOTEL
METEORA