YALI
lunch

HORS D' OEUVRES – SALADS

GREEK FARMER'S SALAD
tomatoes, cucumber, peppers, onion, Feta cheese, Kalamata olives, oregano and organic olive oil AgrecoFarms — € 12,50

TZATZIKI
Greek strained yogurt , cucumber & garlic with organic olive oil AgrecoFarms served with warm pitta bread — € 8,50

FRIED MEATBALLS WITH PARMESAN
fresh tomato sauce and French fries — € 13,50

HOMEMADE COURGETTE PATTIES
served with mint flavoured yoghurt sauce — € 9,50

REFRESHING GREEN SALAD
with spicy rocket leaves, Gruyere cheese shavings hazelnuts, mushrooms, cherry tomatoes and balsamic dressing — € 15,50

FRESH FISH FILLET on a bed of cool salad, with oil-lemon sauce — € 19,00

FRIED CALAMARI* — € 14,50

PRAWNS* COOKED IN SAGANAKI PAN with fresh tomato and Feta — € 18,50

STEAMED MUSSELS with garlic and wine — € 14,50

FRIED, SMALL FRESH FISH OF THE DAY
according to availability — € 14,50

MAIN DISHES

GRILLED GREEK SUMMER PRAWNS*
with grilled vegetables, tomato syrup and fresh basil — € 29,50

GRILLED SEA BASS FILLET
with steamed vegetables and lemon vinaigrette — € 29,00

CATCH OF THE DAY
by the kilo, according to availability
FRESH FISH from the Ionian Sea — € 85,00
FRESH FISH from the Mediterranean Sea — € 65,00
FRESH LOBSTER (grilled or as lobster spaghetti) — € 148,00

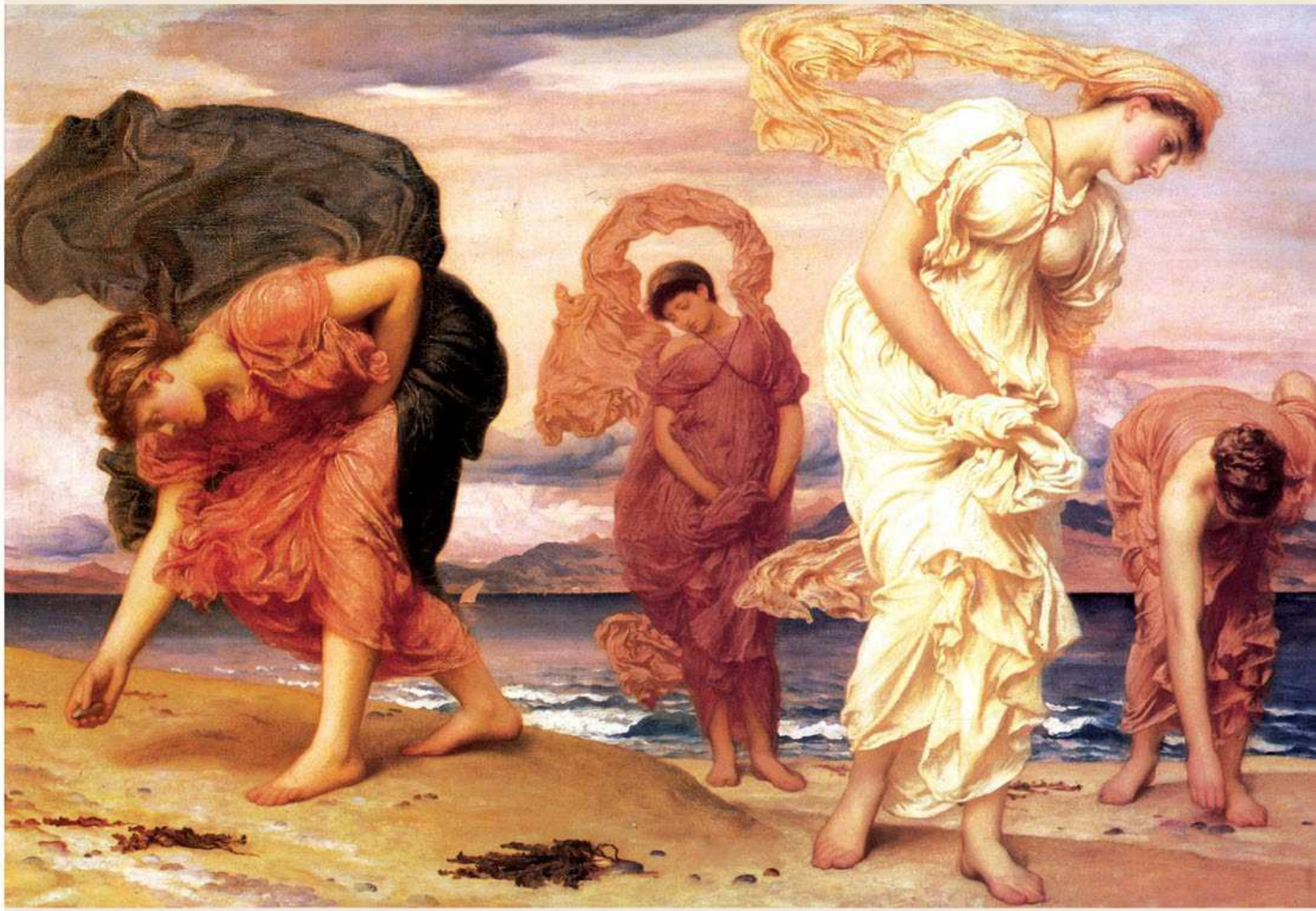
CHICKEN* FILLET SOUVLAKI
with light mustard sauce — € 19,50

DESSERTS

GREEK RAVANI
with vanilla cream and mango sauce, served with strawberry ice cream — € 11,00

CRÈME BRULEE
flavoured with Kozani saffron caramelized sugar and fresh fruits — € 11,00

FRESH SEASONAL FRUITS — € 10,00



Hors D'oeuvres – Salads

FENNEL SOUP WITH CRAYFSH* € 18,00
flavoured with Kozani saffron

FRESH FISH CHEVICHE € 21,00
with coriander, tomato and yuzu vinaigrette

SALMON MARINATED IN SEA WATER € 23,00
lime and salmon caviar flavoured yogurt cream

TUNA IN HERB CRUST € 18,00
bean puree, sun dried tomatoes and olives

FRESH VEGETABLE SALAD, SPINACH AND HOT GOAT'S CHEESE € 16,00
thyme honey, orange and sesame vinaigrette

SUMMER SALAD WITH QUINOA, PRAWNS* AND VEGETABLES € 19,00
roasted Florini peppers vinaigrette

Main Dishes

SEA FOOD YIOUVETSI € 22,00
with fresh tomato and basil

GROUPER FILLET € 33,00
risotto with corfiot herbs and bouillabaisse sauce

CROAKER FISH FILLET € 27,00
with greens and beetroot cream

VEAL FILLET WITH FOIE GRAS € 36,00
potato puree, mushrooms and gravy sauce

CATCH OF THE DAY, BY THE KILO – ACCORDING TO AVAILABILITY

FRESH FISH FROM THE IONIAN SEA € 85,00

FRESH FISH FROM THE MEDITERRANEAN SEA € 65,00

FRESH LOBSTER FROM THE IONIAN SEA € 148,00
grilled or as lobster spaghetti

Desserts

CHOCOLATE TART € 12,00
Ganache chocolate and salty caramel, Served with vanilla ice cream

TIRAMISU € 12,00

ΕΛΛΗΝΙΚΑ ***Παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό του ξενοδοχείου για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες που μπορεί να έχετε. Το μενού μας μπορεί (ή είναι πιθανό) να περιέχει ίχνη από αλλεργιογόνες ουσίες οι οποίες μπορεί να σας προκαλέσουν αλλεργία ή δυσανεξία.***

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΩΝ:

1. ΣΙΤΗΡΑ που περιέχουν γλουτένη (δηλαδή σιτάρι, σίκαλη, κριθάρι, βρώμη, σίτος σπέλτα, σιτηρό kamut ή οι υβριδικές τους ποικιλίες) και προϊόντα με βάση τα σιτηρά αυτά.
2. ΚΑΡΚΙΝΟΕΙΔΗ και προϊόντα με βάση τα καρκινοειδή (πχ καβούρια, γαρίδες, αστακοί κλπ)
3. ΑΥΓΑ και προϊόντα με βάση τα αυγά.
4. ΨΑΡΙΑ και προϊόντα με βάση τα ψάρια.
5. ΑΡΑΧΙΔΕΣ (φιστίκια αράπικα) και προϊόντα με βάση τις αραχίδες.
6. ΣΟΓΙΑ και προϊόντα με βάση τη σόγια, εκτός από πλήρως ραφιναρισμένο σογιέλαιο και λίπη που προέρχονται από σόγια.
7. ΓΑΛΑ και προϊόντα με βάση το γάλα (συμπεριλαμβανομένης της λακτόζης)
8. ΚΑΡΠΟΙ ΜΕ ΚΕΛΥΦΟΣ, δηλαδή αμύγδαλα, φουντούκια, καρύδια, καρύδια κάσιους, καρύδια πεκάν, καρύδια Βραζιλίας, πιστάκια, καρύδια μακαδάμια και καρύδια Κουίνσλαντ και προϊόντα με βάση τα ανωτέρω
9. ΣΕΛΙΝΟ και προϊόντα με βάση το σέλινο
10. ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ που παράγεται από σπόρους συγκεκριμένων φυτών, όπως το σινάπι και προϊόντα με βάση τη μουστάρδα.
11. ΣΠΟΡΟΙ ΣΗΣΑΜΙΟΥ και προϊόντα με βάση τους σπόρους σησαμιού.
12. ΔΙΟΞΕΙΔΙΟ ΤΟΥ ΘΕΙΟΥ και θειώδεις ενώσεις σε συγκεντρώσεις άνω των 10mg/kg ή 10 mg/litre εκπεφρασμένο ως SO^2. (Χρησιμοποιούνται ως αντιοξειδωτικό και συντηρητικό, π.χ. στο κρασί και στα επεξεργασμένα τρόφιμα)
13. ΛΟΥΠΙΝΟ και προϊόντα με βάση το λούπινο.
14. ΜΑΛΑΚΙΑ και προϊόντα με βάση τα μαλάκια. (πχ αχιβάδες, καλαμάρια, χταπόδια, μύδια, χτένια κλπ).
ΠΕΡΙΕΧΟΥΝ ΘΕΙΩΔΗ

ENGLISH ***Please inform the staff of the hotel for any allergies or intolerances you may have, our menu may (or might) contain traces of allergenic substances which can cause allergy or intolerance***

ALLERGEN INFORMATION:

1. CEREALS containing gluten (namely wheat, rye, barley, oats, hulled wheat, kamut or their hybridised strains) and products based on these cereals.
2. CRUSTACEANS and crustacean-based products (crabs, prawns, shrimps, lobsters)
3. EGGS and egg-products.
4. FISH and fish-products.
5. PEANUTS (ground-nuts) and peanut-based products.
6. SOYBEANS and products thereof, except for fully refined soybean oil and fat derived from soybeans.
7. MILK and milk-based products (including lactose)
8. NUTS, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio, Macadamia nuts and Queensland nuts and products thereof, except for: nuts used for making distillates or ethyl alcohol of agricultural origin for spirit drinks and other alcoholic beverages.
9. CELERY and celery-based products
10. MUSTARD produced by certain plants such as mustard seed and mustard-based products.
11. SESAME seeds and sesame seed-based products.
12. SULPHUR DIOXIDE and sulphites at concentrations of more than 10mg / kg or 10mg / litre expressed as SO^2. (Used as antioxidant and preservative, the wine and processed foods)
13. LUPIN and lupin-based products.
14. MOLLUSCS and mollusc-based products. (clams, calamari, octopus, mussels, scallops)
CONTAINS SULFITES

DEUTSCH ***Bei Allergien oder etwaiger Unverträglichkeit verschiedener Lebensmittel ersuchen wir Sie, das Hotelpersonal zu informieren. Möglicherweise enthält unser Menü Spuren von Allergenen, die Allergie oder Intoleranz herbeiführen können.***

INFORMATION ZU DEN ALLERGENEN:

1. GETREIDE, glutenhaltig (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Khorasan-Weizen oder Hybridsorten) und Produkte, die auf diesen Getreidearten beruhen.
2. KRUSTENTIERE und Krustentierprodukte (z.B. Krebse, Garnelen, Hummer, usw.)
3. EIER und Eiprodukte
4. FISCH und Fischprodukte
5. ERDNÜSSE und Erdnuss basierte Produkte
6. SOJABOHNE und Sojabohnenprodukte, ausgenommen vollständig raffiniertes
Sojabohnenöl und Fett aus Sojabohnen
7. MILCH und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
8. NÜSSE wie z.B. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pekannuss, Paranuss, Pistazien, Macadamia und Queenslandnuss, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
9. SELLERIE und Sellerieprodukte
10. SENF aus Samen verschiedener Pflanzen hergestellt; Senfprodukte
11. SESAM und Sesamprodukte
12. SCHWEFELDIOXID und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/L, angeführt als SO^2 (in Antioxidationsmitteln und Konservierungsmitteln enthalten, z.B. bei Wein und bei verarbeiteten Lebensmitteln)
13. LUPINE und Lupinenprodukte
14. WEICHTIERE (Mollusken) und Weichtierprodukte (z.B. Venusmuscheln, Kalamari, Oktopus, Muscheln, Kammmuscheln, usw.)
ENTHALTEN SULFITE

РУССКИЙ ***Уважаемые гости! В соответствие с законодательсвом Европейского Союза о предоставлении информации потребителям доводим до Вашего сведения, что согласно Правилу №1169/2011/ЕС и Правилу № 2007/68/ЕС следующие продукты признаны аллергенами. В случае, если у Вас есть аллергия или непереносимость любого из нижеперечисленных продуктов, просим Вас связаться с менеджером ресторана или шеф-поваром отеля. Наше меню может содержать следы аллергенных веществ, которые могут вызвать Вашу аллергию или спровоцировать непереносимость.***

ИНФОРМАЦИЯ ОБ АЛЛЕРГЕНАХ:

1. ЗЕРНОВЫЕ, содержащие клейковину (глутен) (пшеница, рожь, ячмень, овёс, полба, пшеница камут или их гибриды) и продукты, произведённые на их основе.
2. РАКООБРАЗНЫЕ и продукты на их основе (крабы, креветки, лобстеры и т.п.)
3. ЯЙЦА и продукты на их основе .
4. РЫБА и продукты на основе рыбы.
5. АРАХИС и продукты на основе арахиса.
6. СОЯ и продукты из неё, за исключением полностью рафинированного соевого масла и соевых жиров.
7. МОЛОКО и молочные продукты (включающие лактозу).
8. ОРЕХИ, в том числе миндаль (Amygdalus communis L.), фундук (Corylus avellana), грецкий орех (Juglans regia), кешью (Anacardium occidentale), пекан (Carya illinoinensis), бразильский орех (Bertholletia excelsa), фисташка (Pistacia vera), макадамия (Macadamia ternifolia) и продукты на их основе.
9. СЕЛЬДЕРЕЙ и продукты из него.
10. ГОРЧИЦА, которая производится из семян некоторых растений, в частности из горчичного семени, и продукты на её основе.
11. СЕМЕНА кунжута и продукты из них.
12. ДИОКСИД СЕРЫ и сульфиты при концентрациях более 10 мг/кг или 10 мг/л, обозначаемые как SO2 (используются в качестве антиоксиданта и консерванта, например, в вине и некоторых обработанных пищевых продуктах).
13. ЛЮПИН и продукты на его основе.
14. МОЛЛЮСКИ и продукты на их основе (устрицы, кальмары, осьминоги, мидии, гребешки и т.п.).
СОДЕРЖИТ СУЛЬФИТЫ

Φ.Π.Α. ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΕΤΑΙ ΣΤΙΣ ΤΙΜΕΣ / V.A.T. IS INCLUDED IN PRICES
MEHRWERTSTEUER IM PREIS INBEGRIFFEN / Н.Д.С. ВКЛЮЧЕН В СТОИМОСТЬ

«Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ-ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)»

«CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT - INVOICE)».

«DER KONSUMENT IST NICHT ZUR ZAHLUNG VERPFLICHTET,
WENN DER ZAHLUNGSBELEG (QUITTUNG-RECHNUNG) NICHT AUSGEHÄNDIGT WIRD».

«КЛИЕНТ НЕ ОБЯЗАН ПЛАТИТЬ, ЕСЛИ НЕ ПОЛУЧИЛ ОФИЦИАЛЬНЫЙ КАССОВЫЙ ЧЕК (ЧЕК – КВИТАНЦИЯ)»

Το κατάστημα υποχρεούται στην έκδοση αναλυτικών αποδείξεων μηχανής, θεωρημένων από τη Δ.Ο.Υ.
The restaurant / bar is legally required to issue official receipts, certified by the relevant tax office.
Restaurants und Bars sind gesetzlich verpflichtet, vom zuständigen Finanzamt bescheinigte Quittungen auszustellen.
В ресторане / баре по закону обязаны выдавать официальный кассовый чек, зарегистрированный в соответствующей налоговой инспекции.

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία σε ειδική θέση δίπλα στην έξοδο για την διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.
The restaurant / bar is legally required to present complaint/comment forms in a special box next to the exit
Restaurants und Bars sind gesetzlich verpflichtet, Beschwerdeformulare neben dem Ausgang vorzuweisen.
В ресторане / баре в специальном месте рядом с выходом должна находиться книга жалоб и предложений.

Απαγορεύεται η κατανάλωση οινοπνευματωδών ποτών από άτομα κάτω των 18 ετών.
Persons under 18 years of age are prohibited from consuming alcoholic beverages.
Der Konsum alkoholischer Getränke ist Personen unter 18 Jahren verboten.
Лицам, не достигшим 18-летнего возраста, запрещается употребление алкогольных напитков.

Το λάδι που χρησιμοποιείται στις σαλάτες είναι ελαιόλαδο.
The oil used on salads is olive oil.
Für alle Salate wird Olivenöl verwendet.
Для приготовления салатов используется оливковое масло.

Για το τηγάνισμα των προϊόντων χρησιμοποιείται ηλιέλαιο.
Sunflower seed oil is used for frying
Zum Braten wird Sonnenblumenöl verwendet.
Для жарки продуктов используется подсолнечное масло.

ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: Διευθυντής Ξενοδοχείου
Responsible for implementation of statutory regulations: Hotel Manager
Verantwortliche Person für die Umsetzung der gesetzlichen Regelungen: Hoteldirektor
Ответственный за реализацию нормативных актов: Менеджер отеля

Επεξηγήσεις Συντομογραφιών
Π.Ο.Π.: Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης, αντίστοιχη ένδειξη των Ο.Π.Α.Π. (οίνοι Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας) & Ο.Π.Ε. (Ονομασίας Προέλευσης Ελεγχόμενη) – P.D.O. Protected Designation of Origin
Π.Γ.Ε.: Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη, (αντίστοιχη ένδειξη των Τοπικών Οίνων(– P.G.I. Protected Geographical Indication
AC / AOC : Appelation Controle / Appelation Origine Controle
D.O.C.G.: Denominazione d' Origine Controllata e Garantita
D.O.C.: Denominazione d' Origine Controllata