

STYLE OF STREET FOOD

CRISPY FRIED CHICKEN FINGERS WITH HONEY AND LIME | 9,50€

Λωρίδες κοτόπουλου παναρισμένες με μέλι, σόγια και λάιμ περασμένες από φούρνο και τηγάνι. Σερβίζονται σε χωνί με πατάτες τηγανητές σκεπασμένες με ρευστή κρέμα τυριού τσένταρ.

Breaded strips of chicken with honey, soy sauce and lime, served with French fries.

BBQ POP CORN CHICKEN | 9,00€

Πολύ μικρά κομματάκια από φιλέτο κοτόπουλο, σε μέγεθος pop corn, βουτηγμένα σε bbq σος παναρισμένα και φουρνιστά, ξεροτηγανισμένα. Σερβίζονται με πατάτες τηγανητές και δροσερή σος γιαουρτιού.

Popcorn sized pieces of chicken tenders dipped in BBQ sauce, coated in breadcrumbs and baked in the oven, dry-fried. Served with French fries and a refreshing yogurt dressing.

FRIED SQUID & CHIPS | 13,00€

Καλαμάρι τηγανίζεται και σερβίρεται με σος ταρτάρ, πατάτες τηγανητές και φέτες λεμονιού.

Fried squid served with tartar sauce, French fries and lemon slices.

HOT COCO BEEF NOODLES | 13,00€

Πικάντικα Ασιατικά νούντλς αυγού με γάλα καρύδας, κάρυ, λαχανικά και μοσχάρι φιλέτο.

Spicy Asian egg noodles with coconut milk, curry, beef fillet and vegetables.

HOT COCO SEAFOOD NOODLES | 16,00€

Πικάντικα Ασιατικά νούντλς αυγού με γάλα καρύδας, κάρυ, λαχανικά, καλαμάρι, χταπόδι, μύδια και γαρίδες.

Spicy Asian egg noodles with coconut milk, curry, squid, octopus, mussels, shrimp, and vegetables.

CHICKEN NOODLES | 12,00€

Ασιατικά νούντλς αυγού με λαχανικά και κοτόπουλο.

Asian egg noodles with chicken and vegetables.

SHRIMP FRIED RICE | 12,00€

Ασιατική συνταγή τηγανητού ρυζιού με λαχανικά και γαρίδες.

Asian fried rice with shrimp and vegetables.

TASTY TORTILLAS

MEXICAN STYLE CHICKEN | 6,00€

Τορτίγια με λωρίδες από φιλέτο κοτόπουλου με Μεξικάνικη σάλτσα και κρέμα τυριού με αβοκάντο.

Tortilla with chicken fillet, Mexican sauce and cream cheese with avocado

BREAKFAST TORTILLA | 6,00€

Σε ζεστή τορτίγια αλείφουμε κοκτέιλ σος, τοποθετούμε την ομελέτα, στρώσεις τυριού ένταμ, ελληνικό ζαμπόν και crispy μπέικον.

Warm tortilla spread with cocktail sauce, omelette, layers of edam cheese, Greek ham and crispy bacon.

Όλες οι τορτίγιες ψήνονται, γκρατινάζονται και σερβίζονται με φρέσκια μαρινариσμένη σαλάτα.
All tortillas are toasted, broiled and served with fresh marinated salad.



STREET-FRIES / POUTINE

BREAKFAST POUTINE | 6,50€

Πατάτες ξεροτηγανισμένες, τοποθετημένες σε χάρτινο σκεύος και ανακατεμένες με αυγά τηγανητά και crispy τεμαχισμένο μπέικον,μανιτάρια σχάρας, κρεμμύδι σοτέ και σκεπασμένες με ζεστή κρέμα τυριού τσένταρ.

French fries and eggs combined with crispy strips of bacon, grilled mushrooms and spring onions, all topped with creamy cheddar cheese sauce.

MASALA CHICKEN POUTINE | 8,00€

Πατάτες ξεροτηγανισμένες, τοποθετημένες σε χάρτινο σκεύος με παναρισμένο ξεροτηγανισμένο και τεμαχισμένο κοτόπουλο, κρεμμύδι σοτέ, crispy μπέικον και ντοματίνια, σκεπασμένο με ρευστή Caesar σος και νιφάδες παρμεζάνας.

French fries with strips of breaded chicken, spring onions, crispy bacon and cherry tomatoes, all covered with Caesar sauce and flakes of parmesan cheese.

GREEK GUSTO POUTINE | 7,50€

Πατάτες ξεροτηγανισμένες, τοποθετημένες σε χάρτινο σκεύος με ψιλοκομμένη χοιρινή μπριζόλα περασμένη από την σχάρα με ξερό κρεμμύδι σοτέ και φρέσκο κρεμμύδι και σκεπασμένες με σος γιαουρτιού με μέλι, φέτα, λάιμ και αρωματισμένο ελαιόλαδο.

French fries with strips of pork grilled with onion and spring onions and topped with a yogurt sauce made with honey, feta cheese and flavored extra virgin olive oil.

Για τις φρέσκιες σαλάτες χρησιμοποιείται μόνο ελαιόλαδο. Για το τηγάνισμα χρησιμοποιείται σογιέλαιο. Τα κρέατα και τα λαχανικά των κυρίων εδεσμάτων είναι φρέσκα. Τα λαχανικά για τις σαλάτες είναι φρέσκα. Οι πατάτες τηγανητές είναι McCain. Χρησιμοποιείται αποκλειστικά Ελληνικό τυρί φέτα για τις σαλάτες. **Only olive oil is used in salads. Soy bean oil is used for frying. The meat and vegetables used for the main dishes are fresh. All vegetables used in salads are fresh. All French fries are McCain. Only Greek Feta cheese is used in salads.**

Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται: Δημοτικό τέλος και Φ.Π.Α. Κατηγορία πολυτελείας.
Service charge and V.A.T. included. Luxury class.

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Ο Διευθυντής του Ξενοδοχείου.



THE MENU

AMMADES SEASIDE RESTAURANT AND BAR



ammades
EPSILON BEACH HOTEL

SANDWICHES & PANINI

FARMER'S BREAKFAST | 7,00€

Σε μεγάλες φρυγανισμένες φέτες τοστ, αλείφουμε σος μαγιονέζας και μουστάρδας, τοποθετούμε στρώσεις από μαριναρισμένη ντομάτα, μαρούλι, ρόκα, καπνιστό ζαμπόν, τυρί έμμενταλ, αυγό μάτι τηγανητό και μπέικον σχάρας το οποίο το συνοδεύουμε με πατάτες τηγανητές.

Large slices of toast covered with a mayo-mustard spread, marinated tomatoes, lettuce, arugula, smoked ham, emmental cheese and grilled bacon topped with a sunny side up egg.
Served with french fries.

MINI BRIOCHE WITH SMOKED SALMON | 4,00€

Μίνι μπριός με καπνιστό σολομό, δροσερό μαρούλι, άνηθο, φλούδες αγγουριού, κρέμα τυριού αρωματισμένη με λάιμ, φρέσκο πιπέρι και σάλτσα γλυκιάς μουστάρδας.
Mini brioche with smoked salmon, fresh lettuce, dill, sliced cucumbers, cream cheese flavored with lime, fresh pepper and sweet mustard sauce.

PEPPERONI PANINI PIZZA | 6,00€

Σε λευκό μαλακό ψωμί-panini αλείφουμε βασική σάλτσα ντομάτας για πίτσα, στρώνουμε πικάντικο σαλάμι, σκεπάζουμε με τριμμένη μοτσαρέλα, το περνάμε από φούρνο και το σερβίρουμε
Tomato pizza-sauce and spicy salami spread on a soft white panini, covered with grated mozzarella and baked.

ARTISTI ITALIAN CIABATTA WITH A GREEK TOUCH | 6,50€

Μια πανδαισία γεύσεων που δημιουργείται από τα κλασικά ιταλικά υλικά της μπρουσκέτας (ψιλοκομμένη μαριναρισμένη ντομάτα με βασιλικό και σκόρδο) σε συνδυασμό με την ελληνική, πικάντικη, τηγανητή φέτα με μέλι και λάιμ.

A feast of flavours created with the classic Italian ingredients of bruschetta (chopped marinated tomato with basil and garlic) combined with Greek spicy breaded and fried feta with honey and lime.



POWER STEAK SANDWICHES

GREEK MINUTE STEAK | 7,00€

Μέσα σε τσιαπάτα, μπριζόλα χοιρινή ψιλοκομμένη, αλάτι, μαύρο πιπέρι, γιαούρτι, λάιμ, μαγιονέζα, ελαιόλαδο, τριμμένο τυρί φέτα, ντομάτα και κρεμμύδια σχάρας.

Ciabatta bread stuffed with strips of pork steak, salt, black pepper, yogurt, lime, mayonnaise, olive oil, grated feta cheese, tomatoes and grilled onions.

CHACARERO FROM CHILE | 8,00€

Μαλακή τσιαπάτα - οι Χιλιανοί την γεμίζουν με ψιλοκομμένο κοτόπουλο. Γαρνίρεται με ντομάτα, τσίλι, μαγιονέζα και καπνιστό τυρί - αυτό όμως που κυριαρχεί είναι τα ψιλοκομμένα πράσινα φασόλια και το γουακαμόλε.

Chilean soft Ciabatta sandwich made with strips of chicken and garnished with green beans, guacamole, tomatoes, chili, mayonnaise and smoked cheese.

HOLIDAY VITELO

TONATO STEAK | 8,50€

Η απογείωση της γεύσης δημιουργείται όταν το σιγομαγειρεμένο μοσχαρίσιο κρέας ενώνεται με την ιδιαίτερη και δροσερή σάλτσα τόνου, σε συνδυασμό με φρέσκια ρόκα, ροδέλες ντομάτας, baby κάπαρη και φλοίδες παρμεζάνας.

Taste takes off when the slow-cooked beef is combined with our special, refreshing tuna sauce, along with fresh arugula, tomato slices, baby capers and parmesan peels.

KING BURGER (250 gr)

WITH FRENCH FRIES | 9,50€

Ζουμερό μπιφτέκι με μοσχαρίσιο και χοιρινό κιμά, τυρί τσένταρ, ροδέλες ντομάτας, μαρούλι, μπέικον, σάλτσα γλυκοπικάντικης μαγιονέζας και τηγανητές πατάτες.

Beef and pork burger with bacon, cheddar cheese, tomato, lettuce and sweet and spicy mayonnaise sauce, served with french fries.

CRISPY FRIED CHICKEN BURGER

(250 gr) WITH FRENCH FRIES | 10,50€

Ζουμερό παναρισμένο κοτόπουλο, περασμένο από φούρνο και τηγάνι πάνω σε ψωμάκι του burger αλειμμένο με δροσερή σος από μαγιονέζα, μουστάρδα και πικάντικο αγγουράκι, με μαριναρισμένα λαχανικά εποχής και στο τέλος σκεπασμένο με τυρί τσένταρ και μπέικον σχάρας.

Juicy and flavorful breaded chicken served in a burger bun and topped with a mayo-mustard spread, relish, marinated seasonal vegetables, cheddar cheese and grilled bacon.

FAMILY PLATTERS

Διαλέξτε μια από τις παρακάτω πιατέλες, σερβιρισμένες στο τραπέζι σας με πατάτες τηγανητές, διάφορα ντιπ και μαριναρισμένα λαχανικά.

Choose one of the following platters, served with fresh french fries, various dips and marinated vegetables.



SPECIAL CLUB SANDWICHES

DIET AND HEALTHY CLUB | 9,50€

Πικάντικο, γευστικό κλαμπ σάντουιτς με χούμους, κρεμώδες αβοκάντο, κόκκινα κρεμμύδια τουρσί, αγγούρι, λαχανικά εποχής και δροσιστικό ελληνικό γιαούρτι αρωματισμένο με κάρυ.

Σερβίρεται με φρέσκια σαλάτα.

Spicy, tasty club sandwich with hummus, creamy avocado, pickled red onions, cucumber, seasonal vegetables and refreshing Greek yogurt flavoured with curry. Served with fresh salad.

SMOKED SALMON | 10,50€

Φέτες από μαύρο ψωμί, φρυγανισμένες, αλειμμένες με τυρί κρέμα, φρέσκο μαρούλι, στρώσεις από αυγό βραστό καπνιστό σολομό, φέτες αγγουριού, άνηθο, χυμό λάιμ και ντρέσινγκ από μoustάρδα και μέλι.

Σερβιρισμένο με φρέσκια σαλάτα.

Toasted slices of rye bread, with cream cheese spread, smoked salmon, boiled egg, fresh lettuce, cucumber slices, dill, lime juice and honey mustard dressing. Served with fresh salad.

SUPER CLASSIC | 9,50€

Φέτες φρυγανισμένες, αλειμμένες με σος από μαγιονέζα και μουστάρδα με στρώσεις από μαριναρισμένη ντομάτα, μαρούλι, γαλόπουλα, καπνιστό ζαμπόν, τυρί έμμενταλ, ομελέτα και μπέικον σχάρας. Σερβιρισμένο με τηγανητές πατάτες.

Toasted slices of bread with a mayo-mustard spread, turkey, smoked ham, emmental cheese, omelette, marinated tomatoes, lettuce and grilled bacon. Served with french fries.

THE VIP CAESAR | 10,50€

Φέτες φρυγανισμένες, αλειμμένες με σος Caesar, κινέζικο λάχανο, ρόκα, ροδέλες ντομάτας, στρώσεις από μπέικον και κοτόπουλο περασμένα από σχάρα, και φλοίδες παρμεζάνας. Σερβιρισμένο με τηγανητές πατάτες.

Toasted slices of bread with Caesar sauce spread, grilled chicken, grilled bacon, Chinese cabbage, tomatoes, arugula and parmesan flakes. Served with french fries.

- 4 KING BURGERS | 36,00€
- 4 CRISPY FRIED CHICKEN BURGERS | 38,00€
- 4 CHILEAN-STYLE CHACAREROS | 30,00€
- 4 GREEK MINUTE STEAKS | 26,00€
- 4 HOLIDAY VITELO TONATO STEAK | 32,00€

Όλα τα κλαμπ σάντουιτς ψήνονται και γρατινάζονται.

All club sandwiches are toasted and broiled.



UNIQUE SALADS

AROMAS & COLOURS OF GREECE | 8,50€

Με ρόκα, σπανάκι, βαλεριάνα, ντοματίνια, γύρη λουλουδιών, γκότζι μπερί μαζί με θρυμματισμένη φέτα, καλαμπόκι, παραδοσιακό παστέλι και ντρέσινγκ από ελαιόλαδο, φρέσκο δυόσμο, λάιμ και μέλι.

Arugula, spinach, valerian, cherry tomatoes, pollen, goji berries and crumled feta, corn with traditional pasteli in an olive oil, mint, lime and honey dressing.

BEEF STEAK & RICOTTA CHEESE SALAD | 8,00€

Σε βινεγκρέτ πετιμέζι ανακατεύουμε την ρόκα, το σπανάκι και τα ντοματίνια, τοποθετούμε από επάνω πλούσιες στρώσεις σιγομαγειρεμένου μοσχαρίσου φιλέτου, τυρί ricotta, baby κάπαρη, κουκουνάρι και τέλος, ροδέλες τηγανητού κρεμμυδιού.

In a molasses vinaigrette, we mix arugula, spinach and cherry tomatoes, then place on top rich layers of slowcooked beef fillet, ricotta cheese, baby capers, pine nuts and top with onion rings.

FRESH SALAD WITH FRIED HALLOUMI CHEESE AND YOGURT | 8,50€

Πλούσια λαχανικά εποχής ψιλοκομμένα, με ντοματίνια, καλαμπόκι και αβοκάντο σε σάλτσα από γιουσούρτι, λάδι, ξύδι, κίτρινο κάρυ, μέντα και δυόσμο. Πάνω τοποθετείται το τηγαντό χαλούμι και αραβική πίτα ψημένη στον φούρνο και τεμαχισμένη.

Fresh seasonal vegetables, cherry tomatoes, corn and avocado in a yogurt sauce made with olive oil, vinegar, yellow curry and mint, topped with fried halloumi cheese and served with baked Arabic pita bread.

SHRIMP AND AVOCADO TACO SALAD | 10,50€

Μαρούλι και κόκκινο λάχανο, σταφύλι, αβοκάντο, ντοματίνια, σοταρισμένες γαρίδες, προσούτο, και τσιπ tortillas αρωματισμένα με σάλτσα από κόλιανδρο, λάιμ, ελαιόλαδο, μέλι και σκόνη γλυκού τσίλι.

Lettuce and red cabbage, grapes, avocado, cherry tomatoes, sautéed shrimp, prosciutto and tortilla chips in an olive oil & honey sauce flavored with coriander, lime and sweet chili.

GREEK GARDEN SALAD | 7,50€

Φρέσκα λαχανικά από τον κήπο μας όπως ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδια, φρέσκο κρεμμύδι, πράσινη πιπερία, ρόκα, μαρούλι και δυόσμο, μαζί με πιπεριά τουρσί, τυρί φέτα, ελιές και αρωματισμένο ελληνικό λάδι συνθέτουν αυτήν την υπέροχη σαλάτα.

Fresh tomatoes, cucumber, onions, spring onions, green peppers, arugula, lettuce and mint, tossed with pickled green peppers, feta cheese, olives and flavored extra virgin olive oil make up this delicious Greek salad.

MODERN CHICKEN CAESAR SALAD | 11,50€

Ανακατεύουμε τραγανά μαρούλια, λάχανο, ρόκα, ντοματίνια και τρικολόρε πιπεριές σε σος Caesar και τοποθετούμε από πάνω μπαλάκια από τυρί μοτσαρέλα, τσιπς πατάτας, λωρίδες κοτόπουλο παναρισμένο, φλοίδες παρμεζάνας και τρίμμα από φρέσκο καρότο.

Crispy lettuce, cabbage, arugula, cherry tomatoes and coloured peppers in Caesar sauce, topped with mozzarella balls, potato chips, strips of breaded chicken, parmesan flakes and carrot shavings.



MAIN DISHES

MONGOLIAN BEEF, SWEET AND FULL OF GARLIC AND GINGER FLAVORS | 14,00€

Η γλυκιά γεύση της σκούρας καστανής ζάχαρης που αναμιγνύεται με την αλμυρή σάλτσα σόγιας, τζίντζερ και σκόρδο είναι απίστευτα απολαυστική. Σερβίρεται με ρύζι.

In this dish, the sweet flavour of dark brown sugar is mixed with a salty soy sauce, ginger and garlic and served with a satisfying amount of rice.

SEAFOOD AND SAFFRON RISOTTO | 16,00€

Τα θαλασσινά είναι παράδοση εδώ (καλαμάρι, χταπόδι, μύδια και γαρίδες), πόσο μάλλον αν την παράδοση την ενώνεις με μοντέρνα υλικά, φρέσκα λαχανικά και ρύζι για ριζότο.

Seafood is a tradition here (squid, octopus, mussels and shrimp), even more so when you marry tradition with modern ingredients, fresh vegetables and risotto rice.

TAGLIATELLE COOKED IN CHAMPAGNE WITH SALMON FILLET | 18,00€

Ταλιατέλες με φιλέτο φρέσκου σολομού, μαγειρεμένες με σαμπάνια και μελάνι σουπιάς.

Tagliatelle with fresh salmon fillet, cooked in champagne and squid ink.

TAGLIATELLE WITH MUSSELS AND VEGETABLES | 14,00€

Ταλιατέλες μαγειρεύονται σε λευκό κρασί και ισπανικό chorizo.

Tagliatelle with mussels, vegetables and chorizo, cooked in white wine.

HEALTHY GRILLED CHICKEN | 13,00€

Μαριναρισμένο φιλέτο κοτόπουλο, σερβιρισμένο με μαρμελάδα ντομάτας και ρύζι ατμού με σταφίδες και κουκουνάρι.

Grilled marinated chicken fillet served with tomato jam and steamed rice with raisins and pine nuts.

GRILLED BEEF FILLET | 22,00€

Φιλέτο μοσχαρίσιο σχάρας με σάλτσα κόκκινου κρασιού και Cointreau, σερβίρεται με πουρέ κολοκύθας και μανιτάρια σε σάλτσα κρασιού.

Grilled beef fillet in red wine and Cointreau sauce, served with pumpkin purée and mushrooms in wine sauce.

DESSERTS

Φρούτο εποχής | 6,50€ Seasonal fruits

Σούσι νουτέλα και μπανάνα | 4,50€ Nutella and banana sushi-like dessert

Γλυκό ημέρας | 3,40€ Dessert of the day

Παγωτό Νιρβάνα | 3,50€ Nirvana Ice cream Cookies and cream

Παγωτό Νιρβάνα | 3,50€ Nirvana Ice cream Pralines and cream

Παγωτό Νιρβάνα | 3,50€ Nirvana Ice cream Chocolate and choco chips

