

CRISP SALADS | ΣΑΛΑΤΕΣ

- V GREEK VILLAGE SALAD WITH FETA | ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΦΕΤΑ** €8.50
Tomato, cucumber, green pepper, red onion, Feta, kalamata olives and oregano. Served with tomato crostini and virgin olive oil and lemon dressing / Ντομάτα, αγγουράκι, πράσινη πιπεριά, κόκκινο κρεμμύδι, τυρί φέτα, ελιές Καλαμάτας και ρίγανη Σερβίρεται με κροστίνι ντομάτας και παρθένο ελαιόλαδο με σάλτσα λεμονιού ①③⑦⑪
- VG VEGAN OPTION | ΕΠΙΛΟΓΗ ΒΙΓΚΑΝ with vegan Feta / με φέτα βίγκαν** ①③⑪
- VG CRUNCHY GREEN SALAD | ΤΡΑΓΑΝΗ ΠΡΑΣΙΝΗ ΣΑΛΑΤΑ** €9.00
Crispy green salad with avocado, pomegranate and crispy pita bites. Served with virgin olive oil and lemon dressing / Τραγανή πράσινη σαλάτα με αβοκάντο, ρόδι και τραγανή πίτα. Σερβίρεται με παρθένο ελαιόλαδο με λεμόνι ①⑤⑧
- V WELLNESS | WELLNESS SALAD | ΣΑΛΑΤΑ ΥΓΕΙΑΣ** €11.00
Mixed green leaves, grilled chicken breast, baked cherry tomatoes, quinoa, avocado, pomegranate, almond flakes, carrot ribbons, dressing of lavender-honey, mustard and orange
Πράσινη σαλάτα, στήθος από κοτόπουλο σχάρας, ψητά ντοματίνια, κινόα, αβοκάντο, ρόδι, νιφάδες αμυγδάλου, καρότο, σάλτσα από μέλι λεβάντας, μουστάρδα και πορτοκάλι ①⑥⑧⑨⑩⑪⑫
- VG VEGAN OPTION | ΕΠΙΛΟΓΗ ΒΙΓΚΑΝ Sweet potatoes replacing chicken and maple syrup replacing honey**
Γλυκοπατάτα αντί κοτόπουλο και σιρόπι σφενδάμου αντί για μέλι ①⑥⑧⑨⑩⑪⑫
OPTION WITH KING PRAWNS | ΕΠΙΛΟΓΗ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ + €3.00 ①②⑥⑧⑨⑩⑪⑫*

ISOLA DIPS AND ACCOMPANIMENTS | ΑΛΕΙΦΕΣ ΚΑΙ ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

- V HOME-MADE TYROKAFTERI | • ΣΠΙΤΙΚΗ ΤΥΡΟΚΑΥΤΕΡΗ** €4.50
Feta crashed with Florina peppers and chillies with cucumber, fresh mint and baked pita bites
Σπιτική τυροκαυτερή με φέτα, πιπεριές Φλωρίνης και τσίλι. Συνοδεύεται με φέτες αγγούρι, φρέσκο δυόσμο και πίτα ψητή ①⑦
- VG HOME-MADE CUMIN HUMMUS | ΣΠΙΤΙΚΟΙ ΧΟΥΜΟΙ ΜΕ ΚΥΜΙΝΟ** €4.50
Home-made hummus with cumin, served with baked pita bites, toasted almonds and basil pesto
Σπιτικοί χούμοι με κύμινο, συνοδεύονται με πίτα ψητή, καβουρδισμένα αμύγδαλα, πέστο βασιλικού ①⑦⑧⑪
VEGAN OPTION | ΕΠΙΛΟΓΗ ΒΙΓΚΑΝ without basil pesto | χωρίς πέστο βασιλικού ①⑪
- V HOME-MADE TARAMOSALATA | ΣΠΙΤΙΚΗ ΤΑΡΑΜΟΣΑΛΑΤΑ** €4.50
Home-made fish roe dip topped with pink pepper corns and fresh dill, served with baked pita bites
Σπιτική ταρामοσαλάτα με άνηθο, ροζ πιπέρι, συνοδεύεται με πίτα ψητή ①④⑥
- V HAND CUT POTATO CHIPS | ΧΟΝΔΡΟΚΟΜΜΕΝΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΣΙΠΣ** €5.00
Fresh skin-on potatoes topped with grated Halloumi and mint / Φρέσκες πατάτες με τη φλούδα, συνοδεύονται με τριμμένο χαλλούμι και δυόσμο ⑦
- VG VEGAN OPTION | ΕΠΙΛΟΓΗ ΒΙΓΚΑΝ without grated Halloumi | χωρίς τριμμένο χαλλούμι**
- V MED BREADS | ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΑ ΨΩΜΙΑ** €5.00
Accompanied with trio of dips, virgin olive oil with balsamic vinegar, tomato sauce with herbs, spicy cheese dip / Συνοδεύονται με τρία ντιπς, παρθένο ελαιόλαδο με βασιλικό ξύδι, ντομάτα με καρυκεύματα και τυροκαυτερή ①③⑥⑦⑧⑨⑪⑬
- V WHOLE BAKED HALLOUMI | ΨΗΤΟ ΧΑΛΛΟΥΜΙ** €9.00
Traditional Halloumi with virgin olive oil and mint and fig marmalade / Χαλλούμι με παρθένο ελαιόλαδο και δυόσμο και μαρμελάδα σύκου ⑦

OVEN BAKED QUICHE TART WITH ZUCCHINI AND CHEESES | ΤΑΡΤΑ ΦΟΥΡΝΟΥ ΜΕ ΚΟΛΟΚΥΘΙ ΚΑΙ ΤΥΡΙΑ €8.00

Home-made tart with zucchini, goat cheese, Feta, Kefalotyri. Served with fresh crunchy salad / Σπιτική τάρτα φούρνου με κολοκύθι, κατσικίσιο τυρί, φέτα, κεφαλοτύρι. Σερβίρεται με φρέσκια τραγανή σαλάτα ①③⑦⑪

ISOLA SEAFOOD DISHES | ΠΙΑΤΑ ΜΕ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

CRISPY BABY CALAMARI | ΤΡΑΓΑΝΙΣΤΟ ΜΙΚΡΟ ΚΑΛΑΜΑΡΙ

€9.00

Served with Greek pita, basil pesto, smoked aubergine, carob glaze, olive tapenade / Σερβίρεται με Ελληνική πίτα, πέστο βασιλικού, καπνιστή μελιτζάνα, χαρουπόμελο, πάστα ελιάς ①⑤⑦⑧⑫⑭*

MEDITERRANEAN OCTOPUS | ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΟ ΧΤΑΠΟΔΙ

€9.50

Served with fava purée sun-dried tomato pesto, balsamic glaze, capers / Σερβίρεται με φάβα, πέστο λιαστής ντομάτας, γλάσο βαλσάμικου, κάπαρη ⑨⑫⑭*

GRILLED KING PRAWNS (6) | ΓΑΡΙΔΕΣ ΣΧΑΡΑΣ (6)

€14.00

Marinated king prawns with citrus and herbs served with spicy mayonnaise, virgin olive oil and lemon / Μεγάλες Γαρίδες μαριναρισμένες με σάλτσα από εσπεριδοειδή και βότανα, σερβίρονται με πικάντικη μαγιονέζα, παρθένο ελαιόλαδο με λεμόνι ②③⑩⑫*

TAGLIOLINI WITH PRAWNS | ΤΑΛΙΟΛΙΝΙ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ

€17.00

Tagliolini pasta with king prawns, oyster mushroom, baby spinach, cherry tomato and fennel dolloped in a tomato-prawn bisque / Πάστα ταλιολίνι με μεγάλες γαρίδες, άγρια μανιτάρια, σπανάκι, ντοματίνια και μάραθο μέσα σε σάλτσα ντομάτας-γαρίδας ①②③⑥⑦⑫*

ISOLA MEAT DISHES | ΠΙΑΤΑ ΜΕ ΚΡΕΑΤΙΚΑ

MARINATED CHICKEN SKEWERS | ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΣΟΥΒΛΑΚΙ

€9.00

Skewers of tender chicken thighs marinated in yoghurt, lemon, olive oil, oregano, peppers and onion.

Served with Greek pita and tzatziki / Σουβλάκι από τρυφερό μπούτι κοτόπουλου μαριναρισμένο με γιαούρτι, λεμόνι, ελαιόλαδο, ρίγανη, πιπεριά και κρεμμύδι. Σερβίρεται με Ελληνική πίτα και τζατζίκι ①⑦*

MARINATED BEEF FILLET SKEWERS | ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΑΠΟ ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΟ ΦΙΛΕΤΟ ΒΟΔΙΝΟ

€18.00

Beef fillet marinated in olive oil with Mediterranean herbs and sumac, bell peppers, tomato, red onion and Kalamata olives. Served with sauce Béarnaise and aubergine dip / Βοδινό κρέας μαριναρισμένο σε παρθένο ελαιόλαδο με Μεσογειακά βότανα και σουμάκ, πιπεριές, ντομάτα, κρεμμύδι, ελιές Καλαμάτας.

Σερβίρεται με σάλτσα Μπεαρνέζ και ντιπ μελιτζάνας ①③⑥⑦⑩⑫*

VG NATURAL GREEN BURGER | ΦΥΤΙΚΟ ΜΠΙΦΤΕΚΙ

€14.00

Juicy plant-based burger made with natural ingredients. Served with vegan cheese, tomato and lettuce in a spinach bun / Ζουμερό φυτικό μπιφτέκι με φυσικά συστατικά. Σερβίρεται με τυρί vegan, ντομάτα και μαρούλι σε ψωμάκι από σπανάκι ①⑤⑥⑧⑩⑪*

SWEET TREATS | ΓΛΥΚΑ

V SEASONAL FRESH FRUIT CUTS WITH DIPS | KOMMENA ΕΠΟΧΙΑΚΑ ΦΡΕΣΚΑ ΦΡΟΥΤΑ ΜΕ ΝΤΙΠΣ

€14.00

Chocolate and vanilla dips / Ντιπς σοκολάτας και βανίλιας ①③⑥⑦⑧*

VG VEGAN OPTION | ΕΠΙΛΟΓΗ ΒΙΓΚΑΝ without dips | χωρίς ντιπς

V HOME MADE ORANGE CAKE & PRESERVED KUMQUAT | ΣΠΙΤΙΚΗ ΠΟΡΤΟΚΑΛΟΠΙΤΑ ΚΑΙ ΓΛΥΚΟ ΚΟΥΜΚΟΥΑΤ

€6.50

Served with vanilla ice cream / Σερβίρεται με παγωτό βανίλια ①③⑥⑦⑧

V MOLTEN CHOCOLATE CAKE | ΚΕΙΚ ΜΕ ΡΕΥΣΤΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑ

€5.50

Served with vanilla ice cream / Σερβίρεται με παγωτό βανίλια ①③⑥⑦⑧

V ICE CREAM | ΠΑΓΩΤΟ

€2.00

Vanilla / βανίλια ①⑥⑦⑧

Dark chocolate / μαύρη σοκολάτα ①③⑥⑦ ⑧

Tiramisu / τираμισού ①③⑤⑥⑦⑧

Lemon / λεμόνι ①③⑤⑥⑦⑧

Mastic / μαστίχα ①③⑥⑦⑧

ALLERGENS | ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ

- | | | |
|------------------------------|--------------------------|------------------------|
| 1. Gluten Γλουτένη | 6. Soy Σόγια | 11. Sesame Σουσάμι |
| 2. Crustaceans Οστρακοειδή | 7. Dairy Γαλακτοκομικά | 12. Sulfites Θειώδη |
| 3. Egg Αυγό | 8. Nuts Ξηροί Καρποί | 13. Lupin λούπινο |
| 4. Fish Ψάρι | 9. Celery Σέλινο | 14. Molluscs Μαλάκια |
| 5. Peanuts Φιστίκια | 10. Mustard Μουστάρδα | |

V Vegetarian | Χορτοφάγος

VG Vegan | βίγκαν

* Frozen | Κατεψυγμένο

Isola
BEACH BAR