

CRISP SALADS | ΣΑΛΑΤΕΣ

V GREEK VILLAGE SALAD WITH FETA ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΦΕΤΑ	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, φέτα, ελιές Καλαμάτας και ρίγανη Σερβίρεται με κροστίνι ντομάτας και παρθένο ελαιόλαδο με σάλτσα λεμονιού	①③⑦⑪	€8.50
VG VEGAN OPTION ΕΠΙΛΟΓΗ ΒΙΓΚΑΝ with vegan Feta / με φέτα βίγκαν		①③⑪	
VG CRUNCHY GREEN SALAD ΤΡΑΓΑΝΗ ΠΡΑΣΙΝΗ ΣΑΛΑΤΑ	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	①⑤	€9.00
V WELLNESS WELLNESS SALAD ΣΑΛΑΤΑ ΥΓΕΙΑΣ	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	€11.00
VG VEGAN OPTION ΕΠΙΛΟΓΗ ΒΙΓΚΑΝ Sweet potatoes replacing chicken and maple syrup replacing honey / Γλυκοπατάτα αντί κοτόπουλο και σιρόπι σφενδάμου αντί για μέλι	OPTION WITH KING PRAWNS ΕΠΙΛΟΓΗ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ + €3.00	①②⑥⑧⑨⑩⑪⑫❄	
VG SEARED TUNA STEAK SALAD ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΣΟΤΑΡΙΣΜΕΝΕΣ ΦΕΤΕΣ ΤΟΝΟΥ	Quick seared tuna slices with Mediterranean flavours on crunchy fresh salad with lettuce, cherry tomatoes, fine green beans, fennel, radish, cucumber, beluga lentils and capers. Served with tomato crostini and lime-lemon and dill dressing / Ελαφρά σοταρισμένες φέτες τόνου με Μεσογειακές γεύσεις, τραγανή φρέσκια σαλάτα από μαρούλι, ντοματίνια, φασολάκι, μάραθο, ραπανάκι, αγγούρι, φακές μπελούγκα και κάπαρη. Σερβίρεται με κροστίνι ντομάτας και σάλτσα από χυμό λάιμ με λεμόνι και άνηθο	①③④⑦⑪⑫	€14.00

ISOLA DIPS AND ACCOMPANIMENTS | ΑΛΕΙΦΕΣ ΚΑΙ ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

VG CHEF'S MARINATED OLIVES ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΕΣ ΕΛΙΕΣ ΤΟΥ ΣΕΦ	Jumbo olives with Mediterranean herbs in vinegar and virgin olive oil / Μεγάλες ελιές με μεσογειακά καρυκεύματα μέσα σε ξύδι και παρθένο ελαιόλαδο	⑫	€3.50
V HOME-MADE TYROKAFTERI • ΣΠΙΤΙΚΗ ΤΥΡΟΚΑΥΤΕΡΗ	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	€4.50
V HOME-MADE CUMIN HUMMUS ΣΠΙΤΙΚΟΙ ΧΟΥΜΟΙ ΜΕ ΚΥΜΙΝΟ	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	€4.50
VG VEGAN OPTION ΕΠΙΛΟΓΗ ΒΙΓΚΑΝ without basil pesto χωρίς πέστο βασιλικού		①⑪	
HOME-MADE TARAMOSALATA ΣΠΙΤΙΚΗ ΤΑΡΑΜΟΣΑΛΑΤΑ	Home-made fish roe dip topped with pink pepper corns and fresh dill, served with baked pita bites / Σπιτική ταραμοσαλάτα με άνηθο, ροζ πιπέρι, συνοδεύεται με πίτα ψητή	①④⑥	€4.50
VG HOME-MADE FAVA ΣΠΙΤΙΚΗ ΦΑΒΑ	Yellow split pea purée with balsamic glaze and marinated roasted cherry tomato. Served with baked pita bites / Σπιτική φάβα με βαλσαμικό γλάσο, συνοδεύεται με πίτα ψητή	①⑨⑫	€4.50
V HAND CUT POTATO CHIPS ΧΟΝΔΡΟΚΟΜΜΕΝΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΣΙΠΣ	Fresh skin-on potatoes topped with grated Halloumi and mint / Φρέσκες πατάτες με τη φλούδα, συνοδεύονται με τριμμένο χαλλούμι και δυόσμο	⑦	€5.00
VG VEGAN OPTION ΕΠΙΛΟΓΗ ΒΙΓΚΑΝ without grated Halloumi / χωρίς τριμμένο χαλλούμι			
V MED BREADS ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΑ ΨΩΜΙΑ	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 βαλσαμικό ξύδι, ντομάτα με καρυκεύματα και τυροκαυτερή	①③⑥⑦⑧⑨⑪⑬	€5.00
VG GRILLED AUBERGINE WITH LEMON-INFUSED COUSCOUS ΜΕΛΙΤΖΑΝΑ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ ΜΕ ΛΕΜΟΝΑΤΟ ΚΟΥΣ ΚΟΥΣ	Marinated grilled aubergine, lemon-infused couscous, pomegranate, baked pita, tahini / Μαριναρισμένη μελιτζάνα στη σχάρα, λεμονάτο κους-κους, ρόδι, πίτα ψητή, ταχίνι	①⑨⑪	€6.50
V ‘KOLOKITHOKEFTEDES’ & TZATZIKI ΚΟΛΟΚΥΘΟΚΕΦΤΕΔΕΣ & TZATZIKI	Fried courgette balls with cheese, spring onion, dill and mint, served with tzatziki / Κολοκυθοκεφτέδες με τυρί, φρέσκο κρεμμύδι, άνηθο, δυόσμο, σερβίρονται με τζατζίκι	①③⑦	€8.00
V OVEN BAKED QUICHE TART WITH ZUCCHINI AND CHEESES ΤΑΡΤΑ ΦΟΥΡΝΟΥ ΜΕ ΚΟΛΟΚΥΘΙ ΚΑΙ ΤΥΡΙΑ	Home-made tart with zucchini, goat cheese, Feta, Kefalotyri. Served with fresh crunchy salad / Σπιτική τάρτα φούρνου με κολοκύθι, κατσίκισιο τυρί, φέτα, κεφαλοτύρι. Σερβίρεται με φρέσκια τραγανή σαλάτα	①③⑦⑪	€8.00
V WHOLE BAKED HALLOUMI ΨΗΤΟ ΧΑΛΛΟΥΜΙ	Traditional Halloumi with virgin olive oil and mint and fig marmalade / Χαλλούμι με παρθένο ελαιόλαδο και δυόσμο και μαρμελάδα σύκου	⑦	€9.00

PLATTERS | ΠΙΑΤΕΛΕΣ

CHEESE PLATTER ΠΙΑΤΕΛΑ ΜΕ ΤΥΡΙΑ	Selected cheeses served with fig jam and accompaniments / Επιλογή τυριών με μαρμελάδα σύκου και συνοδευτικά	①③⑥⑦⑧⑨⑪⑫⑬	€16.00
SEASONAL FRESH FRUIT CUTS WITH DIPS (platter for 2) ΚΟΜΜΕΝΑ ΕΠΟΧΙΑΚΑ ΦΡΕΣΚΑ ΦΡΟΥΤΑ ΜΕ ΝΤΙΠΣ	Chocolate and vanilla dips / Ντιπς σοκολάτας και βανίλιας	①③⑥⑦⑧	€14.00
VG VEGAN OPTION ΕΠΙΛΟΓΗ ΒΙΓΚΑΝ without dips / χωρίς ντιπς			

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	
157812*	
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*
CITRUSY PINK TUNA TARTARE ΡΟΣ ΤΟΝΟΣ ΤΑΡΤΑΡ ΜΕ ΑΡΩΜΑ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΩΝ	€12.50
Pink tuna tartare on avocado - quinoa ratatouille and citrus vinaigrette / Ταρτάρ ροζ τόνου πάνω σε ρατατούι από αβοκάντο και κινόα, ντρέσιγκ από εσπεριδοειδή	146891011*
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*
SEAFOOD ORZOTTO ΟΡΖΟΤΟ ΨΑΡΙΚΩΝ	€14.00
Orzo pasta with octopus, baby calamari, prawns, mussels, sea bass, lobster cream, Ouzo / Κριθαράκι με χταπόδι, μικρό καλαμάρι, γαρίδες, μύδια, λαβράκι, κρέμα αστακού, ούζο	1234791214*
SEARED SEA BASS FILLET ΦΙΛΕΤΟ ΛΑΥΡΑΚΙ	€15.00
Pan seared sea bass fillet with chili flakes, sumac and fresh dill on a bed of aromatic bulgur drizzled with spicy citrus vinaigrette / Λαυράκι σοτέ στο τηγάνι με τοίλι, σουμάκ και φρέσκο άνηθο. Σερβίρεται με αρωματικό πλιγούρι και βινεγκρέτ από εσπεριδοειδή	149*
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 μπουτί κοτόπουλου μαριναρισμένο με γιαούρτι, λεμόνι, ελαιόλαδο, ρίγανη, πιπεριά και κρεμμύδι. Σερβίρεται με Ελληνική πίτα και τζατζίκι	17*
BEEF SLIDERS TRIO ΤΡΙΟ ΒΟΔΙΝΩΝ ΣΛΑΙΝΤΕΡ	€14.00
Mini brioche, home-made burgers, tomato marmalade, avocado salsa, tyrokafteri (spicy cheese), crispy hiomeri (dried ham) / Μίνι μπριός, σπιτικά μπέρκερς, μαρμελάδα ντομάτας, σάλτσα αβοκάντο, τυροκαυτερή, τραγανό χοιρομέρι	13671012*
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*

ISOLA DINNER EXPERIENCE (from 19:00 hrs for a minimum of 2 persons ordering)

FISH ΨΑΡΙ (for 2 people/για 2 άτομα)	€60.00
Greek village salad, Med breads with trio of dips, fish roe dip with dill and pink peppercorns, hand cut potato chips with Halloumi, fried courgette balls with tzatziki, crispy baby calamari with basil pesto and aubergine dip, seafood orzotto, seared sea bass with aromatic bulgur. Molten chocolate cake served with vanilla ice cream	
Ελληνική χωριάτικη σαλάτα, Μεσογειακά ψωμιά με τρία ντιπς, ταραμοσαλάτα με άνηθο και ροζ πιπέρι, χονδροκομμένες πατάτες τσιπς με χαλλούμι, κολοκυθοκεφτέδες με τζατζίκι, τραγανιστό μικρό καλαμάρι με πέστο βασιλικού και ντιπ μελιντζάνας, , ορζότο ψαρικών, φιλέτο λαυράκι σωτέ με αρωματισμένο πλιγούρι.	
Κέικ με ρευστή σοκολάτα με παγωτό βανίλια	1234678911121314*
MEAT ΚΡΕΑΣ (for 2 people/για 2 άτομα)	€55.00
Greek village salad, Med breads with trio of dips, cumin hummus, whole baked Halloumi, hand cut potato chips with Halloumi, fried courgette balls with tzatziki, marinated chicken skewers with Greek pita and tzatziki, beef sliders trio. Home-made fresh lemon tart with fresh berries and raspberry sauce	
Ελληνική χωριάτικη σαλάτα, Μεσογειακά ψωμιά με τρία ντιπς, χούμοι με κύμινο, ψητό χαλλούμι, χονδροκομμένες πατάτες τσιπς με χαλλούμι, κολοκυθοκεφτέδες με τζατζίκι, μαριναρισμένο κοτόπουλο σουβλάκι με ελληνική πίτα και τζατζίκι, τρίο βοδινό σλάιντερ. Σπιτική τάρτα λεμονιού με φρέσκα μούρα και σάλτσα βατόμουρων	1367810111213*

SWEET TREATS | ΓΛΥΚΑ

HOME-MADE CATALAN CREAM ΣΠΙΤΙΚΗ ΚΡΕΜΑ ΚΑΤΑΛΑΝΑ	€5.50
Luscious cream that combines the fine flavours of vanilla / Πλούσια κρέμα με απαλούς τόνους βανίλιας	137
MOLTEN CHOCOLATE CAKE ΚΕΙΚ ΜΕ ΡΕΥΣΤΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑ	€5.50
Served with vanilla ice cream / Σερβίρεται με παγωτό βανίλια	13678
HOME-MADE ORANGE CAKE & PRESERVED KUMQUAT ΣΠΙΤΙΚΗ ΠΟΡΤΟΚΑΛΟΠΙΤΑ & ΓΛΥΚΟ ΚΟΥΜΚΟΥΑΤ	€6.50
Served with vanilla ice cream / Σερβίρεται με παγωτό βανίλια	13678
HOME-MADE FRESH LEMON TART ΣΠΙΤΙΚΗ ΤΑΡΤΑ ΛΕΜΟΝΙΟΥ	€6.50
With fresh berries and raspberry sauce / Με φρέσκα μούρα και σάλτσα βατόμουρων	1378
ICE CREAM ΠΑΓΩΤΟ	€2.00
Vanilla / βανίλια	1678
Dark chocolate / μαύρη σοκολάτα	13678
Tiramisu / τιραμισού	135678
Lemon / λεμόνι	135678
Mastic / μαστίχα	13678

ALLERGENS | ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ

1. Gluten Γλουτένη	5. Peanuts Φιστίκια	9. Celery Σέλινο	13. Lupin Λούπινο	Vegetarian Χορτοφάγος
2. Crustaceans Οστρακοειδή	6. Soy Σόγια	10. Mustard Μουστάρδα	14. Molluscs Μαλάκια	Vegan βίγκαν
3. Egg Αυγό	7. Dairy Γαλακτοκομικά	11. Sesame Σουσάμι		Frozen Κατεψυγμένο
4. Fish Ψάρια	8. Nuts Ξηροί Καρποί	12. Sulfites Θειώδη		

