

CRISP SALADS ΣΑΛΑΤΕΣ

V GREEK VILLAGE SALAD WITH FETA ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΦΕΤΑ €9.00

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 | Επιλογή βίγκαν 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 and drizzled with Balsamic glaze
Τραγανή πράσινη σαλάτα με αβοκάντο, ρόδι και τραγανή πίτα. Σερβίρεται με παρθένο ελαιόλαδο με λεμόνι και γλάσο βαλσάμικου
①⑤⑫

V BURRATA CHEESE SALAD ΣΑΛΑΤΑ ΤΥΡΙ ΜΠΟΥΡΑΤΑ €14.00

Fresh Burrata cheese with a selection of fine tomatoes, roasted yellow beet, baby rucola, avocado, carob rusk bread, black sea salt, balsamic glaze and fresh aromatic basil pesto
Σαλάτα με φρέσκο Ιταλικό τυρί Μπουράτα, ντοματίνια, ψητό κίτρινο παντζάρι, φρέσκια ρόκα, αβοκάντο, παξιμάδι χαρουπιού, αλάτι της θάλασσας, βαλσαμικό γλάσο και αρωματική σάλτσα πέστο με βασιλικό
①⑤⑦⑧⑫

WELLNESS SALAD ΣΑΛΑΤΑ ΥΓΕΙΑΣ €13.00

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 | Επιλογή βίγκαν Sweet potatoes and oyster mushrooms replacing chicken and maple syrup replacing honey / Γλυκοπάτατα και μανιτάρια πλευρώτους αντί για μέλι στην σάλτσα

Option with King prawns | Επιλογή με μεγάλες γαρίδες €4.00
①②⑥⑧⑨⑩⑪⑫*

SEAFOOD BOWL ΜΠΟΛ ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ €22.00

Mixed baby leaves, beluga lentils, avocado, cherry tomatoes, cucumber, barley rusks, baby calamari, octopus, seared tuna loin, and prawns topped with a roasted tomato vinaigrette
Ανάμεικτα φύλλα σαλάτας με μικρό καλαμάρι και χταποδάκι σχάρας, ελαφρά σοταρισμένες φέτες τόνου και γαρίδες – συνοδεύονται με αβοκάντο, φακές μπελούγκα, ντοματίνια, αγγουράκι, κριθαρένιο παξιμάδι και σπιτική βινεγκρέτ με ψητές ντομάτες
①②④⑪⑫

ITALIAN ARTISAN FLAT BREAD BY ISOLA ΑΥΘΕΝΤΙΚΟ ΙΤΑΛΙΚΟ ΨΩΜΙ ISOLA

VG Baked flat bread with smoked aubergines, marinated mushroom, €11.00

black olive tapenade, rucola, cherry tomatoes, vegan Feta cheese, balsamic glaze, basil micro herbs rucola, cherry tomatoes, vegan Feta cheese, balsamic glaze, basil micro herbs
Ψητό Ιταλικό ψωμί με καπνιστές μελιτζάνες, μαριναρισμένα μανιτάρια, πατέ μαύρης ελιάς, φύλλα ρόκας, ντοματίνια, φέτα βίγκαν, βαλσαμικό γλάσο, micro herbs βασιλικού
①⑤⑧⑪

Baked flat bread with prosciutto, Mozzarella, Parmesan, cherry tomato, rucola, €14.00

basil micro herbs, home-made basil pesto, balsamic glaze, pine nuts
Ψητό Ιταλικό ψωμί με prosciutto, Mozzarella, Parmesan, ντοματίνια, φύλλα ρόκας, σπιτική σάλτσα πέστο με βασιλικό, βαλσαμικό γλάσο και κουκουνάρι
①⑤⑦⑧⑪

Baked flat bread with beef fillet steak, smoked Graviera cheese, marinated €24.00

mushrooms, cherry tomato, rucola, fresh basil pesto, balsamic glaze, basil micro herbs
Ψητό Ιταλικό ψωμί με φιλέτο βοδινό, καπνιστή γραβιέρα, μαριναρισμένα μανιτάρια, ντοματίνια, φύλλα ρόκας, σπιτική σάλτσα πέστο με βασιλικό, βαλσαμικό γλάσο, micro herbs βασιλικού
①⑤⑦⑧⑪

ISOLA DIPS AND ACCOMPANIMENTS ΑΛΕΙΦΕΣ ΚΑΙ ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

VG CHEF'S MARINATED OLIVES ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΕΣ ΕΛΙΕΣ ΤΟΥ ΣΕΦ €3.50

Jumbo olives with Mediterranean herbs in vinegar and virgin olive oil
Μεγάλες ελιές με μεσογειακά καρυκεύματα μέσα σε ξύδι και παρθένο ελαιόλαδο
⑫

V HOME-MADE TYROKAFTERI ΣΠΙΤΙΚΗ ΤΥΡΟΚΑΥΤΕΡΗ €5.00

Feta cheese crashed with Florina peppers and chillies with cucumber, fresh mint and baked pita bites
Σπιτική τυροκαυτερή με τυρί φέτα, πιπεριές Φλωρίνης και τσίλι. Συνοδεύεται με φέτες αγγούρι, φρέσκο δυόσμο και πίτα ψητή
①⑦

V HOME-MADE CUMIN HUMMUS ΣΠΙΤΙΚΟΙ ΧΟΥΜΟΙ ΜΕ ΚΥΜΙΝΟ €5.00

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

VG Vegan option | Επιλογή βίγκαν without basil pesto | χωρίς πέστο βασιλικού ①⑪

HOME-MADE TARAMOSALATA ΣΠΙΤΙΚΗ ΤΑΡΑΜΟΣΑΛΑΤΑ €5.00

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

V HAND CUT POTATO CHIPS ΧΟΝΔΡΟΚΟΜΜΕΝΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΣΙΠΣ €6.00

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 | Επιλογή βίγκαν without grated Halloumi | χωρίς τριμμένο χαλλούμι

V MED BREADS ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΑ ΨΩΜΙΑ €6.00

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 βαλσάμικο ξύδι, ντομάτα με καρυκεύματα και τυροκαυτερή
①③⑥⑦⑧⑨⑪⑬

VG GRILLED AUBERGINE WITH LEMON-INFUSED COUSCOUS ΜΕΛΙΤΖΑΝΑ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ ΜΕ ΛΕΜΟΝΑΤΟ ΚΟΥΣ ΚΟΥΣ €11.00

Marinated grilled aubergine, lemon-infused couscous, pomegranate, baked pita and tahini
Μαριναρισμένη μελιτζάνα στη σχάρα, λεμονάτο κους-κους, ρόδι, πίτα ψητή και ταχίνι
①⑨⑪

V 'KOLOKITHOKEFTEDES' & TZATZIKI ΚΟΛΟΚΥΘΟΚΕΦΤΕΔΕΣ & TZATZIKI €9.00

Fried courgette balls with cheese, spring onion, dill and mint, served with tzatziki
Κολοκυθοκεφτέδες με τυρί, φρέσκο κρεμμύδι, άνηθο, δυόσμο, σερβίρονται με τζατζίκι
①③⑦

V WHOLE BAKED HALLOUMI ΨΗΤΟ ΧΑΛΛΟΥΜΙ €10.50

Traditional Halloumi with virgin olive oil and mint and fig marmalade
Χαλλούμι με παρθένο ελαιόλαδο και δυόσμο και μαρμελάδα σύκου
⑦

ISOLA SEAFOOD DISHES ΠΙΑΤΑ ΜΕ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

CRISPY BABY CALAMARI
ΤΡΑΓΑΝΙΣΤΟ ΜΙΚΡΟ ΚΑΛΑΜΑΡΙ €12.00

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 €14.50

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

CITRUSY TUNA TARTARE
TARTAR POZ TONOY €15.50

Pink tuna tartare on avocado - quinoa ratatouille and citrus vinaigrette
Ταρτάρ ροζ τόνου πάνω σε ρατατούι από αβοκάντο και κινόα, σάλτσα από εσπεριδοειδή
①④⑥⑧⑨⑩⑪*

GRILLED KING PRAWNS (6)
ΓΑΡΙΔΕΣ ΣΧΑΡΑΣ (6) €16.00

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

SEAFOOD ORZOTTO
ΟΡΖΟΤΟ ΨΑΡΙΚΩΝ €17.00

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 €18.00

Pan seared sea bass fillet with chili flakes, sumac and fresh dill on a bed of aromatic bulgur
drizzled with spicy citrus vinaigrette
Λαυράκι σοστέ στο τηγάνι με τσίλι, σουμάκι και φρέσκο άνηθο. Σερβίρεται με αρωματικό πλιγούρι και βινεγκρέτ από εσπεριδοειδή
①④⑨*

TAGLIOLINI WITH PRAWNS
ΤΑΛΙΟΛΙΝΙ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ €19.00

Tagliolini pasta with king prawns, oyster mushroom, baby spinach, cherry tomato and fennel dolloped in a tomato-prawn bisque and drizzled with pesto sauce
Πάστα ταλιολίνι με μεγάλες γαρίδες, άγρια μανιτάρια, σπανάκι, ντοματίνια και μάραθο μέσα σε σάλτσα ντομάτας-γαρίδας και με σάλτσα πέστο
②③⑥⑦⑧⑫

ISOLA MEAT DISHES ΠΙΑΤΑ ΜΕ ΚΡΕΑΤΙΚΑ

MARINATED CHICKEN SKEWERS
ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΣΟΥΒΛΑΚΙ €11.00

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*

LEMONY CHICKEN & SPINACH ORZOTTO
ΟΡΖΟΤΟ ΜΕ ΛΕΜΟΝΑΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ & ΣΠΑΝΑΚΙ €12.00

Free range Chicken in orzo pasta with baby spinach, onion, fennel, fresh dill, and celery purée. Topped with crumbled Feta and lemon zest
Κοτόπουλο ελεύθερης βοσκής με κριθαράκι, σπανάκι, κρεμμύδι, μάραθο, φρέσκο άνηθο και πουρέ από σέλινο. Σερβίρεται με φέτα και ξύσμα λεμονιού.
①③⑦*

BEEF SLIDERS TRIO
ΤΡΙΟ ΒΟΔΙΝΩΝ ΣΛΑΙΝΤΕΡ €16.00

Mini brioche, home-made burgers, tomato marmalade, avocado salsa, tyrokafteri (spicy cheese), crispy hiromeri (dried ham)
Μίνι μπριός, σπιτικά μπέρκερς, μαρμελάδα ντομάτας, σάλτσα αβοκάντο, τυροκαυτερή, τραγανό χοιρομέρι
①③⑥⑦⑩⑫*

MARINATED BEEF FILLET SKEWERS
ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΑΠΟ ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΟ ΦΙΛΕΤΟ ΒΟΔΙΝΟ €29.00

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
Φιλέτο βοδινό μαριναρισμένο σε παρθένο ελαιόλαδο με Μεσογειακά βότανα και σουμάκι, πιπεριές, ντομάτα, κρεμμύδι, ελιές Καλαμάτας. Σερβίρεται με σάλτσα Μπεαρνέζ και ντιπ μελιτζάνας
①③⑥⑦⑩⑫*

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 €6.00

Served with vanilla ice cream
Σερβίρεται με παγωτό βανίλια
①③⑥⑦⑧

HOME-MADE ORANGE CAKE & PRESERVED KUMQUAT
ΣΠΙΤΙΚΗ ΠΟΡΤΟΚΑΛΟΠΙΤΑ ΚΑΙ ΓΛΥΚΟ ΚΟΥΜΚΟΥΑΤ €7.00

Served with vanilla ice cream
Σερβίρεται με παγωτό βανίλια
①③⑥⑦⑧

HOME-MADE FRESH LEMON TART
ΣΠΙΤΙΚΗ ΤΑΡΤΑ ΛΕΜΟΝΙΟΥ €7.00

With fresh berries and raspberry sauce
Με φρέσκα μούρα και σάλτσα βατόμουρων
①③⑦⑧

YOGHURT MOUSSE
ΜΟΥΣ ΓΙΑΟΥΡΤΙΟΥ €7.00

With lime, honey and pomegranate on a pistachio nougatine served with mastic ice cream
Μους γιαουρτιού με μέλι, λάιμ και ρόδι πάνω σε νουγκατίνα με φυστίκια Αιγίνης.
Συνοδεύεται με παγωτό μαστίχας
①③⑦⑧⑪

VG SEASONAL FRESH FRUIT CUTS WITH DIPS (platter for two) €17.00
ΚΟΜΜΕΝΑ ΕΠΟΧΙΑΚΑ ΦΡΕΣΚΑ ΦΡΟΥΤΑ ΜΕ ΝΤΙΠΣ (πιπέλα για δύο)

Chocolate and vanilla dips
Ντιπς σοκολάτας και βανίλιας
①③⑥⑦⑧

Vegan option | Επιλογή βίγκαν without dips | χωρίς ντιπς

ICE CREAM (per scoop)
ΠΑΓΩΤΟ (ανά μπάλα) €2.00

Vanilla ①⑥⑦⑧
dark chocolate ①③⑥⑦⑧
tiramisu ①③⑤⑥⑦⑧
lemon ①③⑤⑥⑦⑧
mastic ①③⑥⑦⑧

ALLERGENS ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ

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

* Frozen | Κατεψυγμένο V Vegetarian | Χορτοφάγος VG Vegan | βίγκαν

Isola
BEACH BAR