

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
- W

Vegan option | Επιλογή βίγκαν with vegan Feta / με φέτα βίγκαν

1311
- W

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

1522
- 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
- W

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
- W

Vegan option | Επιλογή βίγκαν Sweet potatoes and oyster mushrooms replacing chicken and maple syrup replacing honey / Γλυκοπάτατα καιμανιτάρια πλεωρύτους αντί για μέλι στην σάλτσα

1689101112

Option with King prawns | Επιλογή με μεγάλες γαρίδες €4.00

12689101112*
- W

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

12441112

ISOLA DIPS AND ACCOMPANIMENTS
ΑΛΕΙΦΕΣ ΚΑΙ ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

- W

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
- W

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

111
- W

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 ταρामοσαλάτα 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
- W

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
- W

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

ITALIAN ARTISAN FLAT BREAD BY ISOLA
ΑΥΘΕΝΤΙΚΟ ΙΤΑΛΙΚΟ ΨΩΜΙ ISOLA

- W

Baked flat bread with smoked aubergines, marinated mushroom, black olive tapenade, rucola, cherry tomatoes, vegan Feta cheese, balsamic glaze, basil micro herbs

€11.00

Ψητό Ιταλικό ψωμί με καπνιστές μελιτζάνες, μαριναρισμένα μανιτάρια, πατέ μαύρης ελιάς, φύλλα ρόκας, ντοματίνια, φέτα βίγκαν, βαλσαμικό γλάσο, micro herbs βασιλικού

15811
- W

Baked flat bread with prosciutto, Mozzarella, Parmesan, cherry tomato, rucola, basil micro herbs, home-made basil pesto, balsamic glaze, pine nuts

€14.00

Ψητό Ιταλικό ψωμί με προσιούτο, Μοτσαρέλλα, Παρμεζάνα, ντοματίνια, φύλλα ρόκας, σπιτική σάλτσα πέστο με βασιλικό, βαλσαμικό γλάσο και κουκουνάρι

157811
- W

Baked flat bread with beef fillet steak, smoked Graviera cheese, marinated mushrooms, cherry tomato, rucola, fresh basil pesto, balsamic glaze, basil micro herbs

€24.00

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 SEAFOOD DISHES
ΠΙΑΤΑ ΜΕ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

- W

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

1578124*
- W

MEDITERRANEAN OCTOPUS
ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΟ ΧΤΑΠΟΔΙ

€15.00

Served with fava purée sun-dried tomato pesto, balsamic glaze, capers

Σερβίρεται με φάβα, πέστο λιαστής ντομάτας, γλάσο βαλσάμικου, κάπαρη

9124*
- W

CITRUSY TUNA TARTARE
TARTAR POZ TONOU

€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*
- W

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*
- W

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

1234791011*
- W

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 σοτέ στο τηγάνι με τσίλι, σουμάκι και φρέσκο άνηθο. Σερβίρεται με αρωματικό πλιγούρι και βινεγκρέτ από εσπεριδοειδή

149*
- W

TAGLIOLINI WITH PRAWNS
ΤΑΛΙΟΛΙΝΙ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ

€19.00

Tagliolini pasta with king prawns, oyster mushroom, baby spinach, cherry tomato and fennel dollped in a tomato-prawn bisque and drizzled with pesto sauce

Πάστα ταλιολίνι με μεγάλες γαρίδες, άγρια μανιτάρια, σπανάκι, ντοματίνια και μάρθα μέσα σε σάλτσα ντομάτας-γαρίδας και με σάλτσα πέστο

12367812*

ISOLA MEAT DISHES
ΠΙΑΤΑ ΜΕ ΚΡΕΑΤΙΚΑ

- W

MARINATED CHICKEN SKEWERS
ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΣΟΥΒΛΑΚΙ

€12.00

Skewers of tender chicken thighs marinated in yoghurt, lemon, olive oil, oregano, peppers and onion. Served with Greek pita and tzatziki

Σουβλάκι από τριφερό μπουτί κοτόπουλου μαριναρισμένο με γιαούρτι, λεμόνι, ελαιόλαδο, ρίγανη, πιπεριά και κρεμμύδι. Σερβίρεται με Ελληνική πίτα και τζατζίκι

17*
- W

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, μάρθα, φρέσκο άνηθο και πουρέ από σέλινο. Σερβίρεται με φέτα και ξύσμα λεμονιού.

137*
- W

BEEF SLIDERS TRIO
ΤΡΙΟ ΒΟΔΙΝΩΝ ΣΛΑΙΠΕΡ

€17.50

Mini brioches, home-made burgers, tomato marmalade, avocado salsa, tyrokafteri (spicy cheese), crispy hiromeri (dried ham)

Μίνι μπιρός, σπιτικά μπέρκερς, μαρμελάδα ντομάτας, σάλτσα αβοκάντο, τυροκαυτερή, τραγανό χοιρομέρι

13671012*
- W

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

136671012*

SWEET TREATS
ΓΛΥΚΑ

- W

HOME-MADE CATALAN CREAM
ΣΠΙΤΙΚΗ ΚΡΕΜΑ ΚΑΤΑΛΑΝΑ

€5.50

Luscious cream that combines the fine flavours of vanilla

Λιχουσία κρέμα με απαλούς τόνους βανίλιας

137
- W

MOLTEN CHOCOLATE CAKE
ΚΕΙΚ ΜΕ ΡΕΥΣΤΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑ

€6.00

Served with vanilla ice cream

Σερβίρεται με παγωτό βανίλια

13678
- W

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

€7.00

Served with vanilla ice cream

Σερβίρεται με παγωτό βανίλια

13678
- W

HOME-MADE FRESH LEMON TART
ΣΠΙΤΙΚΗ ΤΑΡΤΑ ΛΕΜΟΝΙΟΥ

€7.00

With fresh cream berries and raspberry batto mourew

Με φρέσκα μούρα και σάλτσα βατόμουρι

13228
- W

KOMMENA EPOXHIAKA ΦΡΕΣΚΑ ΦΡΟΥΤΑ ΜΕ ΝΤΙΠΣ (platler for two)
ΣΕΚΟΜΕΝΑ ΕΠΟΧΙΑΚΑ ΦΡΕΣΚΑ ΦΡΟΥΤΑ ΜΕ ΝΤΙΠΣ (πατέλα για δύο)

€17.00

Chocolate and vanilla dips

Ντιπς σοκολάτας και βανίλιας

13678
- Vegan option | Επιλογή βίγκαν without sesame | χωρίς ντιπς
- W

ICE CREAM (per scoop)
ΠΑΓΩΤΟ (ανά μπάλα)

€2.00

Vanilla 1678

dark chocolate 1366788

tiramisu 135678

lemon 1366788

mastic 136678

Βανίλια, μαύρη σοκολάτα, τιραμισού, λεμόνι, μαστίχα
- ALLERGENS
ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ
- 1 Gluten | Γλουτένη

2 Crustaceans | Οστρακοειδή

3 Egg | Αυγό

4 Fish | Ψάρια

5 Peanuts | Φιστίκια

6 Soy | Σόγια

7 Dairy | Γαλακτοκομικά

8 Nuts | Ξηροί Καρποί

9 Celery | Σέλινο

10 Mustard | Μουστάρδα

11 Sesame | Σουσάμι

12 Sulfites | Θειώδη

13 Lupini | Λούπινο

14 Molluscs | Μαλάκια
- * Frozen | Κατεψυγμένο V Vegetarian | Χορτοφάγος W Vegan | Βίγκαν
- Isola
BEACH BAR
- All prices are in euro and include service and taxes | Όλες οι τιμές είναι σε Ευρώ και συμπεριλαμβάνουν φιλοδώρημα και Φ.Π.Α.