

## CRISP SALADS ΣΑΛΑΤΕΣ

- GREEK VILLAGE SALAD WITH FETA**  
**ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΦΕΤΑ** €10.00  
 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  
 ①③⑦⑩
- Vegan option | Επιλογή βίγκαν:** with vegan Feta / με φέτα βίγκαν  
 ①③⑩
- BELUGA SALAD**  
**ΣΑΛΑΤΑ ΜΠΕΛΟΥΓΚΑ** €14.00  
 Beluga lentils, tomatoes, baked beetroot and goat cheese on a bed of rucola leaves and drizzled with Balsamico  
 Φακές μπελούγκα, ντομάτες, ψητό παντζάρι και κατσικίσιο τυρί σε φύλλα ρόκας και βαλσάμικο  
 ⑦⑩⑫
- CRISPY HALLOUMI SALAD**  
**ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΤΡΑΓΑΝΟ ΧΑΛΛΟΥΜΙ** €14.50  
 Crispy Halloumi, baked beetroot, avocado, and pomegranate on a bed of mixed leaves and drizzled with dry fig dressing  
 Τραγανό χαλλούμι, ψητό παντζάρι, αβοκάντο και ρόδι σε ανάμεικτα φύλλα σαλάτας και σάλτσα από αποξηραμένα σύκα  
 ①③⑦⑩⑫
- BURRATA CHEESE SALAD**  
**ΣΑΛΑΤΑ ΤΥΡΙ ΜΠΟΥΡΑΤΑ** €16.50  
 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, φρέσκα ρόκα, αβοκάντο, παξιμάδι χαρουπιού, ολάτι της θάλασσας, βαλσαμικό γλάσο και αρωματική σάλτσα πέστο με βασιλικό  
 ①⑤⑦⑧⑩⑫
- WELLNESS SALAD**  
**ΣΑΛΑΤΑ ΥΓΕΙΑΣ** €13.50  
 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
- Vegan option | Επιλογή βίγκαν:** Sweet potatoes and oyster mushrooms replacing chicken and maple syrup replacing honey / Γλυκοπατάτα και μανιτάρια πευρώτους αντί για κοτόπουλο και σιρόπι σφενδάμιου αντί για μέλι στη σάλτσα.  
 ①⑥⑧⑨⑩⑪⑫
- Option with King prawns | Επιλογή με μεγάλες γαρίδες** €4.00  
 ①②④⑥⑧⑨⑩⑪⑫\*

## ITALIAN ARTISAN FLAT BREAD BY ISOLA ΑΥΘΕΝΤΙΚΟ ΙΤΑΛΙΚΟ ΨΩΜΙ ISOLA

- Baked flat bread with smoked aubergines, marinated mushroom, black olive tapenade, rucola, cherry tomatoes, vegan Feta cheese, balsamic glaze, basil micro herbs rucola, cherry tomatoes, vegan Feta, balsamic glaze, basil micro herbs** €12.50  
 Ψητό Ιταλικό ψωμί με καπνιστές μελιτζάνες, μαριναρισμένα μανιτάρια, πατέ μαύρης ελιάς, φύλλα ρόκας, ντοματίνια, φέτα βίγκαν, βαλσαμικό γλάσο, micro herbs βασιλικού ①⑤⑧⑩
- Baked flat bread with Prosciutto, Mozzarella, Parmesan, cherry tomato, rucola, basil micro herbs, home-made basil pesto, balsamic glaze and pine nuts** €15.00  
 Ψητό Ιταλικό ψωμί με Προσούτο, Μοτσαρέλλα, Παρμεζάνα, ντοματίνια, φύλλα ρόκας, σπιτική σάλτσα πέστο με βασιλικό, βαλσαμικό γλάσο και κουκουνάρι ①⑤⑦⑧⑩

## ISOLA DIPS AND ACCOMPANIMENTS ΛΕΙΦΕΣ ΚΑΙ ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

- HOME-MADE TYROKAFTERI**  
**ΣΠΙΤΙΚΗ ΤΥΡΟΚΑΥΤΕΡΗ** €5.00  
 Feta cheese crushed 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
- 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 και πέστο βασιλικού ①⑦⑧⑩
- Vegan option | Επιλογή βίγκαν:** without basil pesto | χωρίς πέστο βασιλικού ①⑩
- 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 και ροζ πιπέρι. Συνοδεύεται με πίτα ψητή ①④⑥
- BABY NEW POTATOES WITH HERBS**  
**ΠΑΤΑΤΕΣ BABY ΜΕ ΒΟΤΑΝΑ** €6.00
- 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 ①③⑥⑦⑧⑨⑩⑪⑫
- GRILLED AUBERGINE WITH LEMON-INFUSED COUSCOUS**  
**ΜΕΛΙΤΖΑΝΑ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ ΜΕ ΛΕΜΟΝΑΤΟ ΚΟΥΣ ΚΟΥΣ** €11.50  
 Marinated grilled aubergine, lemon-infused couscous, pomegranate, baked pita and tahini  
 Μαριναρισμένη μελιτζάνα στη σχάρα, λεμονιάτο κουσ-κουσ, ρόδι, πίτα ψητή και ταχίνι ①⑨⑩
- 'KOLOKITHOKEFTEDES' & TZATZIKI**  
**ΚΟΛΟΚΥΘΟΚΕΦΤΕΔΕΣ & ΤΖΑΤΖΙΚΙ** €9.50  
 Fried courgette balls with cheese, spring onion, dill and mint, served with tzatziki  
 Κολοκυθοκεφτέδες με τυρί, φρέσκο κρεμμύδι, άνηθο και δυόσμο. Σερβίρονται με τζατζίκι ①③⑦
- WHOLE BAKED HALLOUMI**  
**ΨΗΤΟ ΧΑΛΛΟΥΜΙ** €12.00  
 Traditional Halloumi with virgin olive oil, mint and fig marmalade  
 Χαλλούμι με παρθένο ελαιόλαδο, δυόσμο και μαρμελάδα σύκου ⑦

## ISOLA SEAFOOD DISHES ΠΙΑΤΑ ΜΕ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

- CRISPY BABY CALAMARI**  
**ΤΡΑΓΑΝΙΣΤΟ ΜΙΚΡΟ ΚΑΛΑΜΑΡΙ** €13.50  
 Served with Greek pita, basil pesto, smoked aubergine, carob glaze and olive tapenade  
 Σερβίρεται με Ελληνική πίτα, πέστο βασιλικού, καπνιστή μελιτζάνα, χαρουπιόμηλο και πάστα ελιάς ①⑤⑦⑧⑩⑫\*
- WHOLE GRILLED CALAMARI (400gr)**  
**ΟΛΟΚΛΗΡΟ ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΣΧΑΡΑΣ (400 gr)** €22.00  
 with Greek spinach-rice and drizzled with tomato vierge  
 με σπανακόρυζο και σάλτσα ντομάτας vierge ⑦⑩⑫
- MEDITERRANEAN OCTOPUS**  
**ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΟ ΧΤΑΠΟΔΙ** €16.00  
 Served with fava purée, sun-dried tomato pesto, balsamic glaze and capers.  
 Σερβίρεται με φάβα, πέστο λιαστής ντομάτας, γλάσο βαλσάμικο, κάρφη\* ⑨⑫⑭
- MEDITERRANEAN STYLE CEVICHE**  
**ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΟ ΣΕΒΙΤΣΕ** €16.00  
 Marinated sea bass, med style tiger's milk, cherry tomatoes, chives, baby radish, fennel and oregano  
 Μαριναρισμένο λαβράκι, γάλα τίγρης, ντοματίνια, οχινόπρασο, ραπανάκι, μάραθος και ρίγανη ④⑨⑫
- CITRUSY TUNA TARTARE**  
**TARTAR POZ TONOU** €16.00  
 Pink tuna tartare on avocado-quinoa ratatouille and citrus vinaigrette  
 Ταρτάρ ροζ τόνου πάνω σε ρατατούι από αβοκάντο και κινόα, σάλτσα από εσπεριδοειδή ①④⑥⑧⑨⑩⑪\*
- SEARED TUNA TATAKI**  
**ΤΟΝΟΣ ΤΑΤΑΚΙ** €16.00  
 Avocado-quinoa tabbouleh, beluga lentils, za'atar, pickled beet root and refined with spicy citrus vinaigrette  
 Ταμπουλέ από κινόα και αβοκάντο, φακές μπελούγκα, ζασατέρ, παντζάρι τουρσί, ξύσμα από λάιμ και λάδι βασιλικού ①④⑥⑩⑫
- GRILLED PRAWN TACO**  
**ΤΑΚΟΣ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ ΣΧΑΡΑΣ** €14.00  
 Filled with tarama (fish roe) and cucumber salad  
 Γεμιστά με ταράμα (αυγοτάραχο) και αγγουροσαλάτα ①②④
- SEAFOOD ORZOTTO**  
**ΟΡΖΟΤΟ ΨΑΡΙΚΩΝ** €19.00  
 Orzo pasta with octopus, baby calamari, prawns, mussels, sea bass, lobster cream with Ouzo  
 Κριθαράκι με χιτάπودي, μικρά καλαμάρι, γαρίδες, μύδια, λαβράκι, κρέμα αστακού με ούζο ①②③④①⑨⑩⑫\*
- SEARED SEA BASS FILLET**  
**ΦΙΛΕΤΟ ΛΑΥΡΑΚΙ** €19.00  
 Pan seared sea bass fillet with chili flakes, sumac and fresh dill on a bed of aromatic bulgur drizzled with spicy citrus vinaigrette  
 Λαυράκι σούτ στο τηγάνι με τσίλι, σουμάκι και φρέσκο άνηθο. Σερβίρεται με αρωματικό πλιγούρι και βινεγκρέτ από εσπεριδοειδή ①④⑨\*
- TAGLIATELLE WITH PRAWNS**  
**ΤΑΓΛΙΑΤΕΛΕΣ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ** €22.50  
 Tagliatelle pasta with king prawns, oyster mushroom, baby spinach, cherry tomato and fennel dolloped in a tomato-prawn bisque and drizzled with pesto sauce  
 Πάστα Ταγλιάτελες με μεγάλες γαρίδες, άγρια μανιτάρια, σπανάκι, ντοματίνια και μάραθο μέσα σε σάλτσα ντομάτας-γαρίδας και με σάλτσα πέστο ①②③⑥⑦⑩⑫\*

## ISOLA MEAT DISHES ΠΙΑΤΑ ΜΕ ΚΡΕΑΤΙΚΑ

- MARINATED CHICKEN SKEWERS**  
**ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΣΟΥΒΛΑΚΙ** €14.00  
 Skewers of tender chicken thighs marinated in yoghurt, lemon, olive oil, oregano, peppers and onion. Served with Greek pita and tzatziki  
 Σούβλακι από τρυφερό μπουτί 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** €14.50  
 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. ①⑨⑩\*
- BEEF SLIDERS TRIO**  
**ΤΡΙΟ ΒΟΔΙΝΩΝ ΣΛΑΙΝΤΕΡ** €19.00  
 Mini brioche, home-made burger, tomato marmalade, avocado salsa, tyrokafteri (spicy cheese), crispys hiomateri (dried ham)  
 Μίνι μπριός, σπιτικά μπέρκερς, μαρμελάδα ντομάτας, σάλτσα αβοκάντο, τυροκαυτερή, τραγανό χοιρομέρι ①③⑥⑦⑩⑫\*
- ORZOTTO PASTA WITH SLOW COOKED BEEF SHORTH RIB "YUVETSI"**  
**ΚΡΙΘΑΡΑΚΙ ΜΕ ΣΙΓΩΦΗΜΕΝΗ ΒΟΔΙΝΗ ΣΤΗΘΟΠΛΕΥΡΑ «ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ»** €19.00  
 Served with aged Graviera cheese  
 Σερβίρεται με παλαιωμένο τυρί Γραβιέρα ①⑦⑨⑩
- MARINATED BEEF FILLET SKEWERS**  
**ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΑΠΟ ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΟ ΦΙΛΕΤΟ ΒΟΔΙΝΟ** €32.00  
 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 και ελιές Καλαμάτας. Σερβίρεται με σάλτσα Μπεαρνεζ και ντιπ μελιτζάνας ①③⑥⑦⑩⑫\*

## SWEET TREATS ΓΛΥΚΑ

- SUMMER BERRY YOGHURT**  
**ΠΑΓΩΤΟ ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΜΕ ΜΟΥΡΑ** €7.50  
 Yoghurt with cream set on a layer of berries and pistachio pougatine  
 Γιαούρτι γιαουρτίο σε μία στρώση από μούρα και νουγκατίνη φιστικιού αιγίνης ①③⑤⑥⑦⑧⑩
- MOLTEN CHOCOLATE CAKE**  
**ΚΕΙΚ ΜΕ ΡΕΥΣΤΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑ** €6.50  
 Served with vanilla ice cream  
 Σερβίρεται με παγωτό βανίλια ①③⑥⑦⑧
- HOME-MADE ORANGE CAKE & PRESERVED KUMQUAT**  
**ΣΠΙΤΙΚΗ ΠΟΡΤΟΚΑΛΟΠΙΤΑ ΚΑΙ ΓΛΥΚΟ ΚΟΥΜΚΟΥΑΤ** €7.50  
 Served with vanilla ice cream  
 Σερβίρεται με παγωτό βανίλια ①③⑥⑦⑧
- HOME-MADE FRESH LEMON TART**  
**ΣΠΙΤΙΚΗ ΤΑΡΤΑ ΛΕΜΟΝΙΟΥ** €9.00  
 With fresh berries and raspberry sauce  
 Με φρέσκα μούρα και σάλτσα βατόμουρων ①③⑩⑫
- SEASONAL FRESH FRUIT CUTS WITH DIPS (platter for two)**  
**ΚΟΜΜΕΝΑ ΕΠΟΧΙΑΚΑ ΦΡΕΣΚΑ ΦΡΟΥΤΑ ΜΕ ΝΤΙΠΣ (πιπέλα για δύο)** €19.00  
 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 - Βανίλια ①⑥⑦⑧  
 dark chocolate - μαύρη σοκολάτα ①③⑥⑦⑩  
 tiramisu - ταραμισού ①③⑤⑥⑩  
 lemon - λεμόνι ①③⑤⑥⑧  
 mastic - μαστίχα ①③⑥⑦⑩

## ALLERGENS ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΕΝΑ

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

- \* Frozen | Κατεψυγμένο
- † Vegetarian | Χορτοφάγος
- ‡ Vegan | Βίγκαν

All prices are in euro and include all legal taxes such as V.A.T.  
 Όλες οι τιμές είναι σε Ευρώ και συμπεριλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους