

Porto Carras
GRAND ★ RESORT

PEFKO RESTAURANT

food
options







Soup
Σούπα

Cream of "Kakavia" fish soup /
Βελουτέ κρέμα κακαβιάς 15.00€

With stonefish broth, fish fillet
and herb-infused virgin olive oil

Με ζωμό από πετρόψαρα, φιλέτο ψαριού
και λάδι φρέσκων αρωματικών βοτάνων

Allergens / Αλλεργιογόνα: 4

Appetizers
Ορεκτικά

Selection of cold Greek meze for two people /
Ποικιλία κρύων ορεκτικών για 2 άτομα 24.00€

Santorini Fava beans, tzatziki, fish roe salad,
octopus marinated in vinegar, smoked

mackerel & anchovy fillets, served
with country-style pitta breads

Φάβα Σαντορίνης, τζατζίκι, ταραμοσαλάτα,
χταπόδι ξιδάτο, γαύρος μαρινέ, σκουμπρί

καπνιστό, σερβιρισμένα με χωριάτικες πιτούλες

Allergens / Αλλεργιογόνα: 1, 4, 7, 12, 14

Caramelized baked aubergine /
Καραμελωμένη ψητή μελιτζάνα 10.00€

With smoked eel, "anthotiro" cheese,
powdered garlic and pistachio

Με καπνιστό χέλι, ανθότυρο, πούδρα σκόρδου
και φιστίκι Αιγίνης

Allergens / Αλλεργιογόνα: 4, 5, 7

Grilled "Mastelo" cheese /
Μαστέλο Χίου στη σχάρα 9.00€

With spicy rocket leaves, tomato jam
and virgin olive oil infused with peppermint

Με φύλλα πικάντικης ρόκας,
μαρμελάδα ντομάτας και λάδι δυόσμου

Allergens / Αλλεργιογόνα: 7

Smoked mackerel / Καπνιστό σκουμπρί 11.00€

With Jerusalem artichoke cream,
caramelized onions and lemon pearls

Με κρέμα αγγινάρας Ιερουσαλήμ,
καραμελωμένο κρεμμύδι και πέρλες λεμονιού

Allergens / Αλλεργιογόνα: 4, 7



Appetizers Ορεκτικά

Greek cheese fondue / «Φοντί» μπουγιουρντί 10.00€

With feta cheese, "mizithra" cheese, smoked cheese, spicy pepper, tomato and smoked Florina red pepper
Με φέτα, μυζήθρα, καπνιστό τυρί, καυτερή πιπεριά, ντομάτα και καπνιστή πιπεριά Φλωρίνης
Allergens / Αλλεργιογόνα: 7

Grilled mushrooms / Μανιτάρια σχάρας 15.00€

With Prespa beans hummus-style, smoked pork belly and truffle essence
Με χούμους από φασόλια Πρεσπών, καπνιστή πανσέτα και άρωμα τρούφας
Allergens / Αλλεργιογόνα: 11

Zucchini fritters "Loukoumades" / Λουκουμάδες κολοκύθι 13.00€

With "graviera" cheese, "manouri" cheese, peppermint pesto and smoked paprika dip
Με γραβιέρα, μανούρι, πέστο δυόσμου και ντιπ καυτερής πάπρικας
Allergens / Αλλεργιογόνα: 1, 3, 7

Grilled octopus / Χταπόδι σχάρας* 22.00€

Fava beans with orange, fried onion and red bell pepper coulis
Με φάβα πορτοκαλιού, τηγανητό κρεμμύδι και κουλί κόκκινης πιπεριάς
Allergens / Αλλεργιογόνα: 1, 14

Fried calamari / Τηγανητό καλαμάρι* 18.00€

With corn crust, white "taramas" fish roe salad and leafy greens
Με κρούστα καλαμποκιού, ντιπ λευκού ταραμά και σαλάτα εποχής
Allergens / Αλλεργιογόνα: 1, 14

Battered cod fillet / Φιλέτο μπακαλιάρου τηγανητό* 19.00€

In beer batter, with garlic mayonnaise
Σε κουρκούτι μπύρας, με μαγιονέζα σκόρδου
Allergens / Αλλεργιογόνα: 1, 3, 4, 10, 12



Appetizers Ορεκτικά

Salads Σαλάτες

Mussels "saganaki" / Μύδια σαγανάκι* 14.00€

Sautéed with white wine, mustard, fennel,
green bell pepper and feta cheese

Σοτέ με λευκό κρασί, μουστάρδα, φινόκιο,
πράσινη πιπεριά και φέτα

Allergens / Αλλεργιογόνα: 7, 12, 14

Shrimps saganaki / Γαρίδες σαγανάκι 18.00€

Sautéed prawns with tomato sauce,
grated feta cheese and parsley oil

Γαρίδες σοτέ με σάλτσα τομάτας,
τριμμένη φέτα και λάδι μαϊντανού

Allergens / Αλλεργιογόνα: 2, 7

Greek Salad / Χωριάτικη 12.00€

With tomato, cucumber, colored bell peppers,
onion, capers, olives, feta cheese,
carob croutons and virgin olive oil

Με τομάτα, αγγούρι, πολύχρωμες
πιπεριές, κρεμμύδι, κάπαρη, ελιές, φέτα,
κρουτόν χαρουπιού και παρθένο ελαιόλαδο

Allergens / Αλλεργιογόνα: 1, 7, 12

"Dakos" / Ντάκος* 14.00€

Barley rusk, marinated cherry tomatoes,
cucumber, feta cheese crumble, rocket leaves
and "Petimezi" Cretan grape syrup

Σπασμένη κριθαροκουλούρα, μαριναρισμένα
ντοματίνια, αγγούρι, τριμμένη φέτα, φύλλα ρόκας
και κρητικό πετιμέζι

Allergens / Αλλεργιογόνα: 1, 7

**Mixed greens salad /
Ανάμικτη πράσινη σαλάτα** 15.00€

With sundried tomato, grilled "talagani" cheese,
roasted pine nuts and aged balsamic vinegar

Με λιαστή τομάτα, ταλαγάνι σχάρας, ψημένο
κουκουνάρι και παλαιωμένο βαλσαμικό ξύδι

Allergens / Αλλεργιογόνα: 7, 8, 12



Salads Σαλάτες

Pasta & Risotti Ζυμαρικά & Ριζότο

Prawn Caesar's salad /

Σαλάτα του Καίσαρα με γαρίδες* 17.00€

With iceberg, bacon, shrimps, paprika croutons,
parmesan flakes and Caesar's dressing

Με άισμπεργκ, μπέικον, γαρίδες, κρουτόν
πάπρικας, νιφάδες παρμεζάνας
και ντρέσινγκ του Καίσαρα

Allergens / Αλλεργιογόνα: 1, 3, 7, 12, 14

Handmade tagliolini with squid ink /

Χειροποίητα ταλιολίνι με μελάνι σουπιάς 23.00€

With shrimps, lobster, oyster sauce,
salmon roe and bottarga

Με γαρίδες, αστακό, σάλτσα στρειδιών,
χαβιάρι σολομού και αυγοτάραχο

Allergens / Αλλεργιογόνα: 1, 2, 3, 7, 14

Shrimp pasta / Γαριδομακαρονάδα* 21.00€

With bavette pasta, cream of Santorini sun-dried
tomatoes, bisque and parsley-infused olive oil
with aromatic herbs

Με ζυμαρικά μπαβέτ, κρέμα λιαστής τομάτας
Σαντορίνης, μπισκ οστρακοειδών
και αρωματικό λάδι μαϊντανού

Allergens / Αλλεργιογόνα: 1, 3, 7, 14

Cuttlefish risotto / Ριζότο με σουπιά* 18.00€

With vegetables, cuttlefish ink, lemon pearls,
fennel, and "avgotaracho" Greek bottarga

Με λαχανικά, μελάνι σουπιάς, πέρλες λεμονιού,
φινόκιο και αυγοτάραχο Μεσολογίου

Allergens / Αλλεργιογόνα: 7, 14

Orzo pasta with red shrimps /

Κριθαρότο με γαρίδες Κοιλάδος* 20.00€

Cooked in crayfish broth, with Lemnos sweet wine,
"boukono" hot chili flakes and roasted hazelnuts

Μαγειρεμένο σε ζωμό караβίδας, με γλυκό κρασί
Λήμνου, μπούκοβο και καβουρδισμένα φουντούκια

Allergens / Αλλεργιογόνα: 1, 2, 12, 14



Main Courses Κυρίως Πιάτα

Grilled prawns / Γαρίδες σχάρας* 30.00€

With tabbouleh, raisins,
roasted pine nuts and lime gel

Με ταμπουλέ, σταφίδες, καβουρδισμένο
κουκουνάρι και τζελ μοσχολέμονου

Allergens / Αλλεργιογόνα: 1, 5, 14

Grilled squid / Καλαμάρι στην σχάρα 28.00€

With salsify cream, smoked Florina red pepper
chutney, olive oil and lemon dressing
with aromatic herbs

Με κρέμα λαγόχορτου, τσάτνεϋ
καπνιστής πιπεριάς Φλωρίνης και
λαδολέμονο με αρωματικά βότανα

Allergens / Αλλεργιογόνα: 7, 14

Sauteed grouper fillet /

Φιλέτο σφυρίδας σοτέ 29.00€

With "polita"-style vegetable stew
and traditional egg and lemon sauce

Με λαχανικά α λα πολίτα και
παραδοσιακό αυγολέμονο

Allergens / Αλλεργιογόνα: 3, 4

Catch of the day fish /

Φρέσκο ψάρι ημέρας 80.00€ / kg

(depending on daily availability / ανάλογα με την καθημερινή διαθεσιμότητα)

White grouper, dentex, dusky grouper,
golden grouper, gilthead bream, lobster**

Accompanied by seasonal vegetables, boiled leafy
greens, olive oil, lemon, aioli sauce and sea salt

Σφυρίδα, συναγρίδα, ροφός,
στήρα, τσιπούρα, αστακός**

Γαρνίρονται με λαχανικά εποχής,
χόρτα βραστά, ελαιόλαδο, λεμόνι,
σάλτσα αϊόλι και θαλασσινό αλάτι

Allergens / Αλλεργιογόνα: 4



Main Courses Κυρίως Πιάτα

Grilled Lobster / Αστακός ψητός 120.00€ / kg

*(upon request and order one day in advance /
κατόπιν διαθεσιμότητας και παραγγελίας μια ημέρα πριν)*

Accompanied by seasonal vegetables, boiled leafy greens, olive oil, lemon, aioli sauce and sea salt

Με συνοδεία από λαχανικά εποχής,
χόρτα βραστά, ελαιόλαδο, λεμόνι,
σάλτσα αϊόλι και θαλασσινό αλάτι

Allergens / Αλλεργιογόνα: 2

Chicken supreme /

Κοτόπουλο «σουπρέμ»* 18.00€

Stuffed with spinach and Cretan "graviera" cheese, accompanied by risotto with rocket pesto and olive oil infused with basil

Γεμιστό με σπανάκι και γραβιέρα Κρήτης,
ριζότο με πέστο ρόκας και λάδι βασιλικού

Allergens / Αλλεργιογόνα: 5, 7

Grilled veal fillet /

Φιλέτο μόσχου στη σχάρα* 32.00€

With potato puree with truffle, grilled vegetables, wild asparagus and Vinsanto wine sauce

Με πουρέ πατάτας με τρούφα, ψητά λαχανικά,
άγρια σπαράγγια και σάλτσα από κρασί «Vinsanto»

Allergens / Αλλεργιογόνα: 7, 12



Greek kitchen
Ελληνική Κουζίνα

"Pastitsada" / Πασιτισάδα 18.00€

Veal stew with country-style pasta, dried
"mizithra" cheese and fresh aromatic herb
Μοσχαράκι με χωριάτικα ζυμαρικά, ξηρή
μυζήθρα και φρέσκα αρωματικά βότανα

Allergens / Αλλεργιογόνα: 1, 3, 7

Pork "Gyros" / Γύρος χοιρινός* 17.00€

With pitta bread, onion, tzatziki sauce
and French fries

Με πίτα, τομάτα, κρεμμύδι, τζατζίκι
και πατάτες τηγανητές

Allergens / Αλλεργιογόνα: 1, 7, 12

Grilled pork skewer / Χοιρινό σουβλάκι* 17.00€

With pitta bread, onion, tzatziki and French fries

Με πίτα, κρεμμύδι, τζατζίκι, τομάτα
και πατάτες τηγανητές

Allergens / Αλλεργιογόνα: 1, 7, 12

Lamb "kotsi" / Αρνάκι κότσι* 18.00€

Braised lamb shank casserole, potato
puree, grilled carrots and fresh thyme

Σιγομαγειρεμένο αρνάκι στη γάστρα με πουρέ
πατάτας, ψητά καρότα και φρέσκο θυμάρι

Allergens / Αλλεργιογόνα: 7



Desserts
Επιδόρπια

Cheesecake / Τσιζκέικ 11.00€

With crispy walnut cookie, wild cherries
and anise flavor

Με τραγανό μπισκότο καρυδιού,
αγριοκέρασα και άρωμα γλυκάνισου

Allergens / Αλλεργιογόνα: 1, 3, 7, 8

Lime mousse / Μους μοσχολέμονου 11.00€

With raspberry coulis,
vanilla biscuit and lemon essence

Με κουλί βατόμουρου,
μπισκότο βανίλιας και άρωμα λεμονιού

Allergens / Αλλεργιογόνα: 1, 3, 7

Chocolate pie/ Σοκολατόπιτα 12.00€

With molten salted butter
caramel and honey and nuts bar

Με λιωμένη αλμυρή καραμέλα
βουτύρου και παστέλι ξηρών καρπών

Allergens / Αλλεργιογόνα: 1, 3, 8



Desserts Επιδόρπια

"Ekmek Kataifi" / Εκμέκ κανταΐφι 12.00€

Traditional dessert with custard, milk mousse
with thyme honey syrup and Chios mastic sauce

Με μους γάλακτος, σιρόπι από θυμαρίσιο
μέλι και σάλτσα από μαστίχα Χίου

Allergens / Αλλεργιογόνα: 1, 3, 7

Fresh fruit platter /

Πλατώ φρέσκων φρούτων 10.00€

Assortment of freshly cut seasonal fruits

Ποικιλία από φρεσκοκομμένα φρούτα εποχής

Ice cream & sorbet / 3.00€/scoop

Παγωτό και σορμπέ 3.00€/μπάλα

Ice-cream of your choice: (chocolate, vanilla,
strawberry, pistachio, lemon, mango, red fruits)

Παγωτό της αρεσκείας σας: (σοκολάτα, βανίλια,
φράουλα, φιστίκι, λεμόνι, μάνγκο, κόκκινα φρούτα)

Allergens / Αλλεργιογόνα: 1, 3, 7, 8



White Wines Οίνοι Λευκοί

Glass 150ml
Bottle 750ml

Blanc de Blancs, Domaine Porto Carras /
Blanc de Blancs, Κτήμα Πόρτο Καρράς
Athiri, Assyrtiko, Sauvignon Blanc /
Αθήρι, Ασύρτικο, Sauvignon Blanc
PGI Halkidiki / ΠΓΕ Χαλκιδική 6.00€.....27.00€

Malagouzia, Domaine Porto Carras /
Μαλαγουζιά, Κτήμα Πόρτο Καρράς
Malagouzia / Μαλαγουζιά
PGI Halkidiki / ΠΓΕ Χαλκιδική 7.00€.....31.00€

Assyrtiko Mainland, Domaine Porto Carras /
Ασύρτικο Mainland, Κτήμα Πόρτο Καρράς
Assyrtiko / Ασύρτικο
PGI Halkidiki / ΠΓΕ Χαλκιδική 30.00€

Château Le Grand Blanc, Domaine Porto Carras /
Château Le Grand Blanc, Κτήμα Πόρτο Καρράς
Assyrtiko, Limnio, Malagouzia /
Ασύρτικο, Λημνιό, Μαλαγουζιά
PGI Sithonia / ΠΓΕ Σιθωνία 39.00€

Moschofilero, Zacharias Winery /
Μοσχοφίλερο, Κτήμα Ζαχαριά
Moschofilero / Μοσχοφίλερο
PGI Peloponnese /
ΠΓΕ Πελοπόννησος 7.00€.....28.00€

Kidonitsa, Zacharias Winery /
Κυδωνίτσα, Κτήμα Ζαχαριά
Kidonitsa / Κυδωνίτσα
Peloponnese / Πελοπόννησος 35.00€

Muscat "Blanc De Noir", Domaine Migas /
Μοσχάτο Τυρνάβου "Blanc De Noir"
Black Muscat of Tyrnafos /
Μοσχάτο Μαύρο Τυρνάβου
PGI Tyrnafos / ΠΓΕ Τύρναβος 29.00€

**White Wines**
Οίνοι ΛευκοίGlass
150mlBottle
750ml

Armyra, Domaine Skouras /
Αρμύρα, Κτήμα Σκούρα
Chardonnay, Malagouzia /
Chardonnay, Μαλαγουζιά
PGI Peloponnese /
ΠΓΕ Πελοπόννησος33.00€

Viognier Cuvée Larsinos, Domaine Skouras /
Viognier Cuvée Larsinos, Κτήμα Σκούρα
Viognier
PGI Peloponnese / ΠΓΕ Πελοπόννησος35.00€

Sauvignon Blanc, Alpha Estate /
Sauvignon Blanc, Κτήμα Άλφα
Sauvignon Blanc
PGI Florina / ΠΓΕ Φλώρινα42.00€



Rosé Wines
Οίνοι Ροζέ

Glass
150ml

Bottle
750ml

Rosé "5", Domaine Porto Carras /
Ροζέ "5", Κτήμα Πόρτο Καρράς
Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc, Limnio / Λημνιό
PGI Halkidiki / ΠΓΕ Χαλκιδική 7.00€.....27.00€

Agiorgitiko Rose, Zacharias Winery /
Αγιωργίτικο Ροζέ, Κτήμα Ζαχαριά
Agiorgitiko / Αγιωργίτικο
PGI Peloponnese /
ΠΓΕ Πελοπόννησος 8.00€.....28.00€

Delear, Semeli Estate / Δέλεαρ, Κτήμα Σεμέλη
Syrah, Grenache Rouge
Peloponnese / Πελοπόννησος 34.00€

Rosé, Alpha Estate / Ροζέ, Κτήμα Άλφα
Xinomavro / Ξινόμαυρο
PDO Amyndeon / ΠΟΠ Αμύνταιο 38.00€

Thema Rosé, Pavlidis Estate /
Θέμα Ροζέ, Κτήμα Παυλίδη
Tempranillo
PGI Drama / ΠΓΕ Δράμα 35.00€



Red Wines Οίνοι Ερυθροί

Glass
150ml

Bottle
750ml

Limnio, Domaine Porto Carras /

Λημνιό, Κτήμα Πόρτο Καρράς

Limnio / Λημνιό

PGI Halkidiki / ΠΓΕ Χαλκιδική 8.00€.....31.00€

Magnus Baccata, Domaine Porto Carras /

Magnus Baccata, Κτήμα Πόρτο Καρράς

Cabernet Sauvignon, Syrah

PGI Sithonia / ΠΓΕ Σιθωνία 9.00€.....36.00€

Syrah, Domaine Porto Carras /

Syrah, Κτήμα Πόρτο Καρράς

Syrah

PGI Halkidiki / ΠΓΕ Χαλκιδική..... 45.00€

Château Porto Carras, Domaine Porto Carras /

Château Porto Carras, Κτήμα Πόρτο Καρράς

Limnio, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot /

Λημνιό, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot

PDO Meliton Slopes /

ΠΟΠ Πλαγιές Μελίτων 60.00€

Lexis N Old Vines, Zacharias Winery /

Lexis N Παλαιά Κλήματα, Κτήμα Ζαχαριά

Agiorgitiko / Αγιωργίτικο

PDO Nemea / ΠΟΠ Νεμέα 35.00€

Megas Oenos, Domaine Skouras /

Μέγας Οίνος, Κτήμα Σκούρα

Cabernet Sauvignon, Agiorgitiko /

Cabernet Sauvignon, Αγιωργίτικο

PGI Peloponnese /

ΠΓΕ Πελοπόννησος 52.00€

Pinot Noir, Alpha Estate /

Pinot Noir, Κτήμα Άλφα

Pinot Noir

PGI Florina / ΠΓΕ Φλώρινα 44.00€



PEFKO RESTAURANT

Red Wines Οίνοι Ερυθροί

Glass 150ml
Bottle 750ml

Grand Reserve Naoussa, Boutari Winery /
Grand Reserve Naoussa, Οινοποιεία Μπουτάρη
Xinomavro / Ξινόμαυρο
PDO Naoussa / ΠΟΠ Νάουσα42.00€

Kokkinomylos, Tselepos Estate /
Κοκκινόμυλος, Κτήμα Τσέλεπου
Merlot
PGI Tegea / ΠΓΕ Τεγέας52.00€

Mavrotragano, Domaine Sigalas /
Μαυροτράγανο Οινοποιείο Σιγάλα
Μαυροτράγανο / Mavrotragano
PGI Cyclades / ΠΓΕ Κυκλάδων100.00€

Glass 150ml
Bottle 500ml

Dessert Wines Επιδόρπιοι Οίνοι

Nectar, UWC Samos / Νέκταρ, ΕΟΣ Σάμου
Muscat of Samos / Μοσχάτο Σάμου
PDO Samos / ΠΟΠ Σάμος 8.00€.....35.00€

Vinsanto, Santo Wines
Assyrtiko, Aidani / Ασύρτικο, Αηδάνι
PDO Santorini / ΠΟΠ Σαντορίνη 10.00€.....55.00€



PEFKO RESTAURANT

Champagnes & Sparkling Wines Σαμπάνιες & Αφρώδεις Οίνοι

	Bottle 200ml	Bottle 750ml
Asti Martini DOCG	12.00€	40.00€
Moscato Bianco		
Prosecco DOC	15.00€	50.00€
Glera		
Moët & Chandon Imperial Brut	50.00€	130.00€
Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir		
Veuve Clicquot Brut	140.00€	
Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir		
Perrier Jouet Brut	150.00€	
Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir		
Dom Perignon Brut	400.00€	
Chardonnay, Pinot Noir		
Dom Perignon Rosé	900.00€	
Chardonnay, Pinot Noir		



Water Νερό

"Ydor" Water /
Νερό Ύδωρ Σουρωτής 500ml 2.00€

"Ydor" Water /
Νερό Ύδωρ Σουρωτής 750ml 3.00€

Souroti Natural sparkling water /
Σουρωτή 250ml 4.00€

Souroti Natural sparkling water /
Σουρωτή 750ml 6.00€

San Pellegrino 750ml 7.50€

Soft drinks Αναψυκτικά

Coca cola 250ml 5.00€

Coca cola light 250ml 5.00€

Coca cola zero 250ml 5.00€

Fanta orange 250ml 5.00€

Fanta lemon 250ml 5.00€

Sprite 250ml 5.00€

Tonic 250ml 5.00€

Club soda 250ml 5.00€

Three Cents Premium soft drinks 250ml 6.00€

Ice tea Κρύο τσάι

Lemon / Λεμόνι 5.00€

Peach / Ροδάκινο 5.00€

Black (sugar free) / Μαύρο (χωρίς ζάχαρη)..... 5.00€

Green (sugar free) / Πράσινο (χωρίς ζάχαρη)... 5.00€

Juices Χυμοί

Orange, apple, peach, pineapple, sour cherry /
Πορτοκάλι, μήλο, ροδάκινο,
ανανάς, βύσσινο 5.00€

Freshly squeezed orange juice /
Φρέσκος χυμός πορτοκάλι 7.00€

Freshly squeezed mixed juice /
Φρέσκος χυμός ανάμεικτος 7.00€



PEFKO RESTAURANT

Beers Μπύρες

Alfa with sea salt 330ml	6.50€
Heineken 330ml	6.50€
Erdinger 330ml	7.00€
Lagunitas IPA 330ml	7.00€
Sol 330ml	7.00€
Fischer 330ml	7.00€
Amstel Radler 330ml	6.00€
Heineken 0.0% (alcohol free) 330ml	6.00€
Alfa Draught beer 300ml	5.00€
Alfa Draught beer 500ml	7.00€

Ciders & Alcopops Μηλίτες και Ελαφρώς Αλκοολούχα

Strongbow Apple 330ml	6.00€
Strongbow Red Berries 330ml	6.00€
Bacardi Breezer 275ml	6.00€
Red Bull 330ml	6.00€

Greek Apéritifs

	Bottle 60ml	Bottle 200ml
Ouzo Mini	8.00€	18.00€
Ouzo Plomariou	8.00€	18.00€
Tsipouro Dekaraki	8.00€	
Tsipouro Idoniko (Plain or with anise)		18.00€
Tsipouro Apostolaki (Plain or with anise)		18.00€



Digestifs

60ml

Mastic	9.00€
Limoncello	9.00€
Fernet Branca	9.00€
Jägermeister	9.00€
Grappa	10.00€
Sambucca	9.00€

Assortment of Coffee Επιλογές Καφέ

Espresso / Εσπρέσο	4.00€
Espresso double / Εσπρέσο διπλό	5.00€
Cappuccino / Καπουτσίνο	5.00€
Cappuccino double / Καπουτσίνο διπλό	5.50€
Espresso Americano / Αμερικάνο	4.00€
Latte / Λάτε	5.00€
Filter coffee / Καφές φίλτρου	5.00€
Greek coffee / Ελληνικός καφές	4.00€
Greek coffee double / Ελληνικός διπλός	5.00€
Instant coffee / Στιγμιαίος καφές	4.50€
Espresso Freddo / Κρύο εσπρέσο	5.00€
Cappuccino Freddo / Κρύο καπουτσίνο	5.50€
Frappé / Φραπέ	4.50€
Hot Chocolate / Ζεστή Σοκολάτα	5.00€
Iced Chocolate / Κρύα Σοκολάτα	5.00€

*Soy milk, almond milk or coconut milk may be added upon request
Γάλα σόγιας, γάλα αμυγδάλου και γάλα καρύδας μπορούν να
προστεθούν στο ρόφημα κατόπιν ζήτησης
All of our coffees may be brewed decaffeinated / Όλοι οι καφέδες
μπορούν να παρασκευαστούν χωρίς καφεΐνη*

Assortment of Tea Επιλογές τσαγιού

English breakfast / Μαύρο τσάι	4.50€
Earl Gray / Μαύρο τσάι με περγαμόντο	4.50€
Mint / Μέντα	4.50€
Sweet berries / Κόκκινα φρούτα	4.50€
Dragon tea	4.50€
Jasmine / Γιασεμί	4.50€
Chamomile / Χαμομήλι	4.50€



Notice Σημείωση

In case the customer is allergic to any product and he is not aware of the ingredients of the product, he is kindly asked to contact the Manager in charge of the restaurant or the Chef.

The restaurant/bar is legally required to present complaint/comment forms in a special box next to the exit.

Prices include all taxes.

The restaurant/bar is legally required to issue receipts in retail trade.

Consumer is not obliged to pay If the notice of payment has not been received (receipt – invoice)

Persons under 18 years of age are prohibited from consuming alcoholic beverages.

Dishes marked with * include frozen ingredients.

The oil used for salads is pure virgin olive oil.

Sunflower seed oil is used for frying.

Σε περίπτωση που ο πελάτης είναι αλλεργικός σε κάποιο προϊόν και δεν γνωρίζει τη σύσταση του προϊόντος, παρακαλείται να επικοινωνεί με τον υπεύθυνο του καταστήματος ή με τον Chef.

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία σε ειδική θέση δίπλα στην έξοδο, για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.

Οι τιμές περιλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις.

Το κατάστημα υποχρεούται στην έκδοση αποδείξεων λιανικών συναλλαγών.

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη – τιμολόγιο)

Απαγορεύεται η κατανάλωση οινοπνευματωδών ποτών από άτομα κάτω των 18 ετών.

Τα εδέσματα με την ένδειξη * περιλαμβάνουν κατεψυγμένα προϊόντα.

Το λάδι που χρησιμοποιείται στις σαλάτες είναι εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο.

Για το τηγάνισμα των προϊόντων χρησιμοποιείται ηλιέλαιο.



**Description
of Encoded
Allergens**
Περιγραφή
Κωδικοποίησης
Αλλεργιογόνων

- 1. Cereals containing gluten /**
Δημητριακά που περιέχουν γλουτένη
- 2. Crustaceans (seafood in shell, e.g. crabs, shrimps, lobsters) and their products /**
Καρκινοειδή (θαλασσινά με κέλυφος, π.χ. καβούρια, γαρίδες, αστακοί) και προϊόντα τους
- 3. Eggs and products based on eggs /**
Αυγά και προϊόντα με βάση τα αυγά
- 4. Fish and products based on fish /**
Ψάρια και προϊόντα με βάση τα ψάρια
- 5. Groundnuts (peanuts) and products based on peanuts /**
Αραχίδες (αράπικα φιστίκια) και προϊόντα με βάση τις αραχίδες
- 6. Soybeans and products based on soy /**
Σόγια και προϊόντα με βάση τη σόγια
- 7. Milk and products based on milk /**
Γάλα και προϊόντα με βάση το γάλα
- 8. Nuts (e.g. almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, etc.) /**
Καρποί με κέλυφος (π.χ αμύγδαλα, φουντούκια, καρύδια, κάσιους, κλπ)
- 9. Celery and products based on celery /**
Σέλινο και προϊόντα με βάση το σέλινο
- 10. Mustard and products based on mustard /**
Σινάπι και προϊόντα με βάση το σινάπι
- 11. Sesame seeds and products based on sesame seeds /**
Σπόροι σουσαμιού και προϊόντα με βάση τους σπόρους σουσαμιού
- 12. Sulphur dioxide (SO₂) and sulphites /**
Διοξειδίο του θείου (SO₂) και θειώδεις ενώσεις
- 13. Lupine and products based on lupine /**
Λούπινο και προϊόντα με βάση το λούπινο
- 14. Mollusks and products based on mollusks /**
Μαλάκια και προϊόντα με βάση τα μαλάκια

ATTENTION: All the products are composed of multi various ingredients and produced in similar production areas, so the possibility of existence of more than one allergens in the aforementioned plates is possible.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Όλα τα προϊόντα είναι σύνθετα, αποτελούνται από πολλά συστατικά και παράγονται σε κοινούς παραγωγικούς χώρους, έτσι δεν μπορεί να αποκλειστεί η πιθανότητα να υπάρχει σε κάποιο από τα παραπάνω προϊόντα και άλλος αλλεργιογόνος παράγοντας πλέον αυτών που αναγράφονται.



PEFKO RESTAURANT

Porto Carras
GRAND ✦ RESORT