

ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΠΡΩΙΝΟΥ BREAKFAST CHOICES

Σερβίρεται από 07:00 μέχρι 12:00

Served from 07:00 until 12:00

Πρωινό Χαμηλό σε Θερμίδες Low Calorie Healthy Breakfast

Φυσικός χυμός πορτοκάλι ή γκρέιπφρουτ, καλαθάκι με ποικιλία από πολύσπορα και ολικής άλεσης ψωμάκια, μαρμελάδες χωρίς ζάχαρη, καφές ή τσάι του βουνού. Επιλογή από δημητριακά all-bran με γάλα σόγιας.

Ομελέτα με ασπράδι αυγού ή αυγά ποσέ, φρεσκοκομμένα φρούτα εποχής, γιαούρτι χαμηλών λιπαρών και αποξηραμένα φρούτα.

Freshly squeezed orange or grapefruit juice, whole and multi grain bakery selection, sugar free marmalades, coffee or herbal tea. Selection of organic muesli, all-bran with soya milk. Egg white omelette or poached eggs, freshly cut seasonal fruits, low fat yoghurt and dried fruits.

25.00 € / ανά άτομο / per person

Πλήρες Πρωινό Full Breakfast

Φυσικός χυμός πορτοκάλι ή γκρέιπφρουτ, καλαθάκι με ποικιλία από ψωμάκια και κρουασάν, μίνι πιατέλα τυριών και αλλαντικών, αυγά της επιλογής σας, μπέικον, μανιτάρια, λουκάνικα, pancakes, μαρμελάδα ή μέλι, βούτυρο ή μαργαρίνη, δημητριακά, καφέ φίλτρου ή τσάι.

Freshly squeezed orange or grapefruit juice, bakery selection and croissants, mini platter with cheese and cold cuts, choice of eggs, bacon, mushrooms, sausages, pancakes, jam or honey, butter or margarine, assorted cereals with low or full fat milk, filter coffee, tea selection.

26.00 € / ανά άτομο / per person

Ελληνικό Πρωινό Greek Breakfast

Φρεσκοκομμένος ελληνικός καφές, τσάι του βουνού ή χαμομήλι, καλαθάκι με χωριάτικο ψωμί, κουλούρι σουσαμένιο, βούτυρο, σπιτική μαρμελάδα, μέλι, Μακεδονικός χαλβάς, γιαούρτι, Ελληνικά τυριά και αλλαντικά, ελιές, αυγά «Καγιανά» με καπνιστό απάκι.

Freshly brewed Greek coffee, herbal mountain tea or chamomile, bread basket with village style bread and sesame "Koulouri", butter, homemade jam or honey, Macedonian halva, yogurt, Greek cheese and cold cuts, olives, eggs "Kagianna style" with smoked pork loin "Apaki".

28.00 € / ανά άτομο / per person

ΠΡΩΙΝΟ A LA CARTE BREAKFAST SPECIALTIES

Σερβίρεται από 07:00 μέχρι 12:00

Served from 07:00 until 12:00

Δύο Αυγά Επιλογής Two Eggs any Style

Με τυρί, ντομάτα, ζαμπόν, λουκάνικο, μπέικον, φασόλια, μανιτάρια, πατάτες
With cheese, tomato, ham, sausage, bacon, baked beans, mushrooms, potatoes

Βραστά Boiled 9.00 €

Scrambled 11.00 €

Ποσέ Poached 11.00 €

Τηγανιτά Fried 11.00 €

Στραπατσάδα "Strapatsada"

Αυγά με φρέσκια ντομάτα και τυρί φέτα

Eggs with fresh tomato and feta cheese

12.00 €

Αυγά "Benedict" Eggs "Benedict"

Δύο αυγά ποσέ, πάνω σε φρυγανισμένα brioche, με σάλτσα "Hollandaise"

Two poached eggs, on toasted brioche, with "Hollandaise" sauce

Σπανάκι Spinach 11.00 €

Μπέικον Bacon 12.00 €

Ζαμπόν Ham 12.00 €

Σολομό Salmon 17.00 €

«Ελληνική Ομελέτα» "Greek Omelette"

Με λουκάνικα χωριάτικα, γραβιέρα Νάξου και πατάτες σωτέ
With farm sausages, graviera cheese "Naxos" and sauteed potatoes

15.00€

Ομελέτα από Ασπράδι Αυγών Egg White Omelette

Με σπανάκι,μανιτάρια, ντομάτα, φρέσκο κρεμμύδι και ανθότυρο
with spinach, mushrooms, tomato, spring onions and "anthotiro" cheese

12.00 €

Αυγά με Σολομό Eggs with Salmon

Αυγά Scramble, με καπνιστό σολομό, ξινό κρεμώδες τυρί και χαβιάρι σολομού
Scrambled eggs with smoked salmon, Smetana and salmon roe caviar

18.00 €

"Croque Madame"

Σάντουιτς με ψητό ζαμπόν και γαλλικό τυρί "Comte", με αυγό ποσέ και σάλτσα "Mornay". Το συγκεκριμένο σάντουιτς είναι διαθέσιμο και με ψωμί χωρίς γλουτένη, αν ζητηθεί

Roasted Ham and "Comte" Cheese sandwich topped with poached egg and "Mornay" sauce. Gluten Free "Croque Madame" available upon request

14.00 €

Buttermilk Pancakes

Pancakes με φρούτα του δάσους, σάλτσα σοκολάτας ή σιρόπι σφενδάμου
With forest fruits, chocolate sauce and Canadian maple syrup

13.00 €

Brioche

Καραμελωμένο Brioche με κρέμα τιραμισού και παγωτό εσπρέσσο
Caramelized with tiramisu cream and Espresso ice cream

13.50 €

Βελγική Βάφλα Belgian Waffle

Με παγωτό βανίλια και επιλογή από σιρόπια
Σοκολάτας, Φράουλας, Καραμέλας ή Βύσσινου

With vanilla ice cream and selection of syrups
Chocolate, Strawberries, Caramel, Sour cherry

14.50 €

ALL DAY MENU

room service extra charge 10%

Σερβίρεται από 12:00 μέχρι 23:00

Available from 12:00 till 23:00

ΣΟΥΠΑ ΗΜΕΡΑΣ SOUP OF THE DAY

11.00 €

ΣΑΛΑΤΕΣ SALADS

*

Χωριάτικη Greek

Ζουμερές πολύχρωμες ντομάτες, αγγούρι, κρεμμύδι, πιπεριά, κίταμο, ελιές, φέτα και κρουτόν Θεσσαλονίκης

Mature colored tomatoes, cucumber, onion, bell peppers, sea fennel, olives, Feta cheese and croutons of Thessaloniki round bread

14.50 €

*

Καίσαρα Caesar's

Μαρούλι με μπέικον, φλοίδες παρμεζάνας, κρουτόν σκόρδου και αντζούγιες
Romaine lettuce with bacon, parmesan shaves, garlic croutons, anchovies

Απλή / Plain 14.00 €

Κοτόπουλο / Chicken 16.50 €

Ρόκα και Σπανάκι Rocket and Spinach

Αχλάδι, φινόκιο, φουντούκια, τραγανό προσούτο, κροστίνι και ντρέσινγκ λευκού κρασιού

Pear, fennel, hazelnuts, crispy prosciutto, crostini and white wine dressing

Απλή / Plain 14.00 €

Καπνιστό Σολομό / Smoked Salmon 19.00 €

Κόντρα Μόσχου / Beef Entrecôte 22.00 €

ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ SANDWICHES

room service extra charge 10%

Κλάμπ Σάντουιτς Club Sandwich *
Επιλογή από ψωμί λευκό ή ολικής άλεσης
Κοτόπουλο ψητό, μπέικον, τυρί έμμενταλ, αυγό, ντομάτα,
μαρούλι, σπιτικές τηγανιτές πατάτες και μαγιονέζα

White or whole grain bread

Roasted chicken, bacon, Emmental cheese, egg,
tomato, lettuce, homemade fries and mayonnaise

17.00 €

Μπέργκερ Burger *
Μοσχάρι Μπλακ Άνγκους (200γρ)
Σερβίρεται με Γαλλικό τυρί «Brie», μαγιονέζα τρούφας,
τηγανιτά κρεμμύδια και σπιτικές τηγανιτές πατάτες

Black Angus (200gr)

Bun and roll bread with Brie cheese, truffle mayo,
onion rings and homemade French fries

23.00 €

Ανοιχτό Σάντουιτς Open Face
Πολύσπορο ψωμί, σαλάτα με αυγό,
καπνιστός σολομός, κρεμώδες ξινό τυρί και χαβιάρι Κέτα

*Whole Grain Bread with Egg Salad, Smoked Salmon,
creamy sour cheese and Keta Caviar*

20.00 €

Μπρουσκέτα Bruschetta
Προζυμένιο ψωμί με λαχανικά σχάρας, τυρί Ταλαγάνι
και γλάσο από μπαλσάμικο

*Sourdough bread with grilled vegetables,
Talagani cheese and balsamic glaze*

14.00 €

Κεσαντίγιας Quesadillas
Πίτα τορτίγια με κοτόπουλο τηγανισμένο, γκουακαμόλε και τυρί Τσένταρ
Stir-Fried chicken with guacamole and Cheddar in tortilla bread

15.00 €

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ MAIN COURSES

room service extra charge 10%

Ριζότο Risotto

«Βιαλόνε Νάνο» ρύζι με παντζάρι και τυρί Γκοργκοντζόλα
"Vialone Nano" semifino rice with beetroot variations and Gorgonzola dolce

18.00 €

Σπαγγέτι «α λα Κιτάρα» Spaghetti "alla Chitarra"

Με Ντομάτα και Βασιλικό

Tomato and Basil

15.00 €

Καρμπονάρα Carbonara

17.00 €

Μπολονέζ Bolognese

18.50 €

Λαβράκι Seabass

Ψητό με σπαράγγια βουτύρου, φρέσκια λαχανίδα,
λαχανικά και σάλτσα λαδολέμονο

Grilled with buttered asparagus, kale, vegetables and olive oil and lemon sauce

25.00 €

Κοτόπουλο Στήθος Chicken Breast

Σωτέ, σερβίρεται με πουρέ πατάτας και σάλτσα από μανιτάρια
«Shiitake» Sautéed, garnished with mashed potato and Shiitake mushrooms sauce

19.00 €

Χοιρινή Μπριζόλα Pork Chop

Στην σχάρα, με μίνι πατάτες και σάλτσα "Gravy"
Grilled chop with new potatoes and "Gravy" sauce

22.00 €

Μοσχαρίσιο Φιλέτο Μπλακ Άνγκους Black Angus Beef Fillet

Σωτέ με λαχανικά σχάρας και σάλτσα "Demi Glace"
Sautéed with grilled vegetables and "Demi Glace" sauce

35.00 €

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ DESSERTS

room service extra charge 10%

Lemon Pie

Σερβίρεται με κρεμ "Anglaise" και λάιμ σορμπέ
Served with cream "Anglaise" and lime sorbet

10.00 €

*

Σουφλέ Σοκολάτας Chocolate Soufflé

Ρευστό κέικ σοκολάτας με παγωτό βανίλια
Liquid chocolate cake with vanilla ice cream

11.00

Κρεμ Μπρουλέ Crème Brûlée

Αρωματισμένη με βανίλια Μαδαγασκάρης
Flavored with Madagascar vanilla

11.00 €

Πιατέλα Φρούτων Fruit Platter

Φρεσκοκομμένα φρούτα εποχής
Freshly cut seasonal fruits

10.00 €

*

Σορμπέ και Παγωτά Ice Creams & Sorbets

Ανά μπάλα / Per Scoop 3.50 €

*Τα συγκεκριμένα πιάτα είναι επίσης διαθέσιμα από 23:00 μέχρι 07:00 π.μ.

*Those specific dishes, are also available from 23:00 until 07:00 a.m.

SPARKLING WINES & CHAMPAGNES

room service extra charge 10%

Paranga Sparkling 30.00 €
Moscato D'asti Ceretto 48.00 €
Gosset Brut Excellence 120.00 €

WINES

WHITE

Aspro Votsalo, off dry
Muscat
27.00 €

Armyra, Skoura
Chardonnay, Malagouzia
31.00 €

Moschofilero, Skoura
Moschofilero
28.00 €

Samaropetra, Kyr-Yianni
Sauvignon Blanc
31.00 €

Ovilos, Biblia Chora
Asyrtiko & Semillon
49.00 €

Chablis, "Champs-Royaux", W. Fevre
56.00 €

ROSÉ

Thema Pavlidis Estate

31.00 €

Idylle La Tour Mellas / Bio

36.00 €

Bandol OTT

95.00 €

RED

Thema, Pavlidis

Syrah, Agiorgitiko

35.00 €

Nemea, Skoura

Agiorgitiko

29.00 €

Mylopotamos, Agion Oros

Cabernet, Merlot, Limnio

29.00 €

Agios Chronos

Syrah, Viogner

49.00 €

Valpolicella, Roberto Mazzi

46.50 €

Gevrey Chambertin 2011

137.00 €

BEVERAGES

room service extra charge 10%

COFFEE

Freddo Espresso 5.10 €
made with a double espresso dose

Freddo Cappuccino 5.80 €
made with a double espresso dose

Espresso 4.10 €

Espresso double 5.10 €

Espresso macchiato 4.20 €

Cappuccino 5.50 €

Filter coffee 4.40 €

Instant Coffee frappé / hot 4.60 €

Greek coffee 3.80 €

Chocolate drink (hot or cold) 4.80 €

Hot Tea Ronnefeldt's Tea Caddy 4.20 €
high-quality loose-leaf tea 4gr

WATER

room service extra charge 10%

San Pellegrino 500ml 7.00 €

Perrier 330ml 5.50 €

Souroti 750ml 6.00 €

Avra, Mineral Water 1lt 3.50 €

JUICES

Fresh Orange Juice 7.00 €

Fresh Fruit Mix 7.80 €

Fruit Juices 4.80 €

BEERS

Amstel (*lager*) 330ml 6.50 €

Amstel Free 330ml 6.50 €

Fischer (*pils*) 330ml 7.00 €

Mamos (*Greece*) 500ml 9.00 €

Σύμφωνα με την ισχύουσα ευρωπαϊκή νομοθεσία (ΕΚ 1169/2011)
τα συστατικά που δύναται να προκαλέσουν αλλεργίες είναι τα ακόλουθα:

1. Σιτηρά που περιέχουν γλουτένη (δηλαδή σιτάρι, κριθάρι, βρώμη, σίκαλη κτλ.) και προϊόντα που έχουν ως βάση τα σιτηρά αυτά.
2. Αυγά και προϊόντα με βάση τα αυγά
3. Ψάρια και προϊόντα με βάση τα ψάρια
4. Αραχίδες (αράπικα φιστίκια) και προϊόντα τους
5. Σόγια και προϊόντα της
6. Γάλα και γαλακτοκομικά συμπεριλαμβανομένης της λακτόζης
7. Ξηροί καρποί με κέλυφος (όπως αμύγδαλα, καρύδια, πέκαν, φιστίκια, κ.α.) και προϊόντα τους
8. Σέλινο και προϊόντα προερχόμενα από σέλινο
9. Μουστάρδα και προϊόντα προερχόμενα από αυτή (σινάπι)
10. Σουσάμι και προϊόντα προερχόμενα από σουσάμι
11. Διοξειδίο του θείου και θειώδεις ενώσεις
12. Οστρακοειδή και προϊόντα με βάση τα οστρακοειδή (καρκινοειδή)
13. Λούπινο (οσπριοειδές φυτό) και προϊόντα του
14. Μαλάκια (χταπόδι, καλαμάρι, κ.α.) και προϊόντα τους

Annex II outlines the 14 allergens (and products thereof)
that can cause allergic symptoms:

1. Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats.
2. Eggs and Egg products
3. Fish
4. Peanuts
5. Soybeans
6. Milk (including lactose)
7. Nuts; namely almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia (or Queensland) nuts
8. Celery (including celeriac)
9. Mustard
10. Sesame
11. Sulphur dioxide/sulphites, where added and at a level above 10mg/kg or 10mg/L in the finished product. This can be used as a preservative in dried fruit
12. Crustaceans for example prawns, crabs, lobster, crayfish
13. Lupin, which includes lupin seeds and flour and can be found in types of bread, pastries and pasta
14. Molluscs like, mussels, whelks, oysters, snails and squid

eagles resort

HALKIDIKI