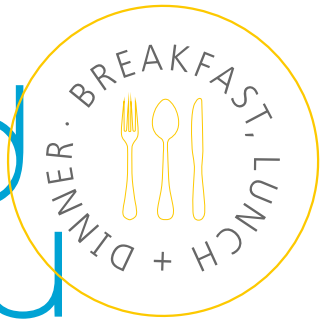
food menu

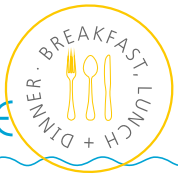


H2O

ALL DAY BAR - RESTAURANT

GR

καλώς ήλθατε



Αγαπητοί ταξιδιώτες,

Το μενού του εστιατορίου H2O all day bar - restaurant, έχει διαμορφωθεί ανάλογα με τη φιλοσοφία του ομίλου Divine Hotels και τη γαστρονομική ταυτότητα του σεφ Ιούλιου Καλαποδά.

Μη διστάσετε να μας ενημερώσετε για οποιαδήποτε διατροφική ιδιαιτερότητα, έτσι ώστε να απολαύσετε όσο το δυνατόν περισσότερο την εμπειρία σας μαζί μας. Ο σεφ και η ομάδα του διαθέτουν όλες τις απαραίτητες γνώσεις προκειμένου να ετοιμάσουν ειδικά πιάτα, κατάλληλα για ανθρώπους με αλλεργία ή τροφική δυσανεξία. Προς διευκόλυνση σας, στα περισσότερα πιάτα θα βρείτε σύμβολα τα οποία παρέχουν πληροφορίες σχετικά με τη διατροφική τους αξία.

Η κουζίνα του εστιατορίου H2O all day bar - restaurant παραμένει ανοικτή από τις 07:30 έως αργά το βράδυ. Το εστιατόριο προσφέρει πιστοποιημένο «Ελληνικό Πρωινό», από τις 07:30 έως τις 11:00 το πρωί. Το «Ελληνικό Πρωινό» αποτελεί πιστοποίηση του Ξενοδοχειακού Επιμελητηρίου Ελλάδος. Πρόκειται για μία πρωτοβουλία η οποία αξιολογεί και πιστοποιεί ξενοδοχειακές μονάδες που χρησιμοποιούν γνήσια τοπικά προϊόντα και παραδοσιακές συνταγές, αναδεικνύοντας το γαστρονομικό πλούτο κάθε περιοχής.

πληροφορίες

new	νέα προσθήκη
H2O	αγαπημένα
*	επιλεγμένα κατεψυγμένα προϊόντα
NRG	υψηλά ποσοστά ενέργειας
LC	χαμηλών θερμίδων
H-P	υψηλά ποσοστά πρωτεΐνης
LF	χαμηλά λιπαρά
GF	χωρίς γλουτένη
VEG	για χορτοφάγους ορισμένα από τα πιάτα περιέχουν γαλακτοκομικά προϊόντα
της Κω	με προϊόντα της Κω
®	συνθέσεις Η2Ο
sf	χωρίς ζάχαρη
DF	προτάσεις για διαβητικούς
	Ελληνικές συνταγές
	μικρότερη μερίδα

Low calorie (LC) / Χαμηλών θερμίδων:
Ιδανικές επιλογές για όσους ενδιαφέρονται για την υγεία και τη σιλουέτα τους.

High protein (H-PR) / Υψηλά ποσοστά πρωτεΐνης:
Στοχεύουν στην ικανοποίηση όσων αθλούνται συστηματικά και επιθυμούν μυϊκή ενδυνάμωση, μέγιστη ενέργεια και βέλτιστη απόδοση.

Low fat (LF) / Χαμηλά λιπαρά:
Υγιεινές προτάσεις με χαμηλά λιπαρά, ιδανικές για διάφορες παθολογικές καταστάσεις κι όσους γενικά προσέχουν τη διατροφή τους.

Gluten free (GF) / Χωρίς γλουτένη:
Για άτομα με δυσανεξία στην γλουτένη.

Vegetarian (VEG) / Για χορτοφάγους:
Ιδανικά για όσους αναζητούν πιάτα φυτικής προέλευσης, που μπορούν να καλύψουν τις καθημερινές τους ανάγκες σε βασικά θρεπτικά συστατικά.

Diabetes friendly (DF) / Για διαβητικούς:
Γευστικές επιλογές με χαμηλό γλυκαιμικό δείκτη, ιδανικές για άτομα με σακχαρώδη διαβήτη.

Κάντε τη διατροφή σύμμαχό σας και απολαύστε τις υγιεινές, θρεπτικές, νόστιμες και ανάλαφρες συνταγές του H2O all day bar - restaurant, χωρίς ενοχές!

Όλα τα «LF», «LC», «HP», «GF» πιάτα υπόκεινται σε συνεχή διαιτολογική παρακολούθηση, ώστε η θερμιδική και θρεπτική αξιολόγηση να έχει απόλυτη συνάφεια με το πιάτο που σας προσφέρεται. Επιπλέον, προετοιμάζονται έτσι ώστε να καλύπτουν όλες τις προτιμήσεις, προσφέροντας ένα ευχάριστο αίσθημα πληρότητας.

ορεκτικά

ΟΡΕΚΤΙΚΑ · BREAKFAST, LUNCH + DINNER ·

Κεφτεδάκια λαχανικών με καπνιστό τυρί Ⓡ, VEG, 6,20
Φρεσκοτηγανισμένα, από τοπικά λαχανικά, σερβίρονται με σως πάπρικας

Τοπικό τυρί «μαρμάρι» με πέστο λιαστής ντομάτας Ⓡ, VEG, new 7,10
Ψημένο στο φούρνο, σερβιρισμένο με οξύμελι και καραμελωμένο μπαλσάμικο

Πατάτες τηγανισμένες με τη φλούδα τους GF, H2O 5,30
Μαγειρεμένες στον ατμό, σερβίρονται με ρίγανη και κρέμα φέτας

Μπιφτεκάκια πουλερικών H-P, LF, GF 7,40
Σερβίρονται με φύλλα σαλάτας, παρμεζάνα και σάλτσα τυριών χωριστά

Φλογέρες με παστουρμά και μυζήθρα της Κω NRG, της Κω, 6,10
Ρολά από φύλλα ρυζιού με λιαστή ντομάτα και κουκουνάρι, σερβίρονται με χειροποίητη μαρμελάδα λεμόνι.
Επιλέξτε γέμιση λαχανικών και γλυκόξινη σάλτσα 5,80

Γαρίδες* τεμπούρα με γλυκάνισο και σουσάμι 6τεμ. H-P, H2O 11,90
Ολόκληρες γαρίδες, φρεσκοτηγανισμένες, σερβίρονται με πέστο ρόκας και γλυκόξινη σάλτσα χωριστά

Μυζήθρα σε φύλλο κρούστας με τοπικό μέλι NRG, H2O, της Κω 6,00
Τηγανισμένη, σερβίρεται με σουσάμι και μέλι από την Κέφαλο

Μουσακάς μίνι μερίδα H-P, NRG, 4,70
Σερβίρεται με αρωματική σάλτσα ντομάτας, φρέσκα λαχανικά και τριμμένη γραβιέρα

Πιτάκια από χόρτα και ελληνικά τυριά VEG, NRG, H-P, 5,00
Χειροποίητα, παρασκευασμένα στην κουζίνα μας, σερβίρονται με οξύμελι και μαυροκούκι

Χταποδοκεφτέδες με σάλτσα αντζούγιας VEG, NRG, H-P, 5,90
Τραγανοί κεφτέδες με εκλεκτά μυρωδικά και λαχανικά, σερβίρονται με πικάντικα ντοματίνια

Ποικιλία ελληνικών τυριών VEG, Ⓢ 9,30 14,20
Με κασέρι, κεφαλοτύρι, κρασοτύρι και τυροβολάκι της Κω, ανθότυρο, γραβιέρα, λαδοτύρι, μανούρι, γλυκό ντοματάκι της Κω, χειροποίητη μαρμελάδα πορτοκάλι, ξηρούς καρπούς και φρέσκα φρούτα εποχής

Μεζές ορεκτικών Ⓢ 18,00 23,00
Με φλογέρες από παστουρμά, βοδινή ποπιέτα, μπρουσκέτα με καπνιστό σολομό, κρασοτύρι, κεφαλοτύρι, ελιές Χαλκιδικής, σαλάμι αέρος, χωριάτικα λουκάνικα, παξιμαδάκια λαδιού με σκορδαλιά, σάλτσα τυριών και σάλτσα BBQ

Εκλεκτός μεζές θαλασσινών NRG, H-P Ⓢ 24,00 32,00
Με γαρίδες*, καλαμάρι*, μύδια*, χτένια* και σολομό ψημένα στη σχάρα, χταπόδι ξυδάτο, αντζούγια, καπνιστό σολομό, γλυκοπατάτες σχάρας, φρέσκα λαχανικά και μαγιονέζα λαχανικών

ζυμαρικά + ριζότο

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ · BREAKFAST, LUNCH + DINNER ·

Παπαρδέλες ολικής άλεσης με βοδινό κρέας 9,00 14,50
NRG, H2O
Με σάλτσα από φρέσκια ντομάτα και πλούσια μπαχαρικά

Τορτελίνι με μελάνι σουπιάς γεμιστό με σολομό 9,50 15,00
H-P, LF
Με πιπεριά Φλωρίνης, καυτερή πιπεριά, μυζήθρα και σάλτσα από κρέμα αστακού

Σπαγγέτι με σάλτσα από φρέσκια ντομάτα και βασιλικό 4,50 7,00
VEG, LF
Περιέχει σκόρδο

Καρμπονάρα με παστουρμά και κοτόπουλο 8,00 15,00
NRG, H-P, H2O
Με φρέσκα μανιτάρια, μανούρι, μαϊντανό και σάλτσα από αβγό με παρμεζάνα και κρέμα γάλακτος

Σπαγγέτι με σάλτσα λουκάνικο ®, H-P, NRG 7,20 12,00
Με λιαστή ντομάτα, μπούκοβο, πάπρικα και κρέμα γάλακτος

Γαριδομακαρονάδα* VEG, H-P 11,00 18,00
Με φετουτσίνι από μελάνι σουπιάς και σπαγγέτι, σχοινόπρασο, ντοματίνια και σάλτσα από φρέσκιες ντομάτες

Ριζότο σολομού NRG, H-P 11,00 15,50
Με φρέσκο σολομό, λιαστή ντομάτα, αμύγδαλα, ελιές καλαμών και σάλτσα κόκκινης πιπεριάς

Ριζότο μανιταριού VEG, H-P, H2O 10,00 14,50
Με επιλεγμένα μανιτάρια, παρμεζάνα, μαλακό τυρί και άρωμα από λάδι τρούφας

Ριζότο λαχανικών VEG 7,50 10,00
Με φρέσκα λαχανικά, μαλακό τυρί και παρμεζάνα

Ριζότο κοτόπουλο H-P 10,00 14,50
Με φρέσκα λαχανικά, καλαμπόκι και μαλακό τυρί

Τηγανητό ρύζι με κοτόπουλο και θαλασσινά H-P, H2O 6,90
Με γλυκομπίζελα, γαρίδες*, μύδια*, φρέσκα λαχανικά, φύτρες φασολιών, σόγια και σάλτσα πιπεριάς

ΕΠΙΛΟΓΗ ΖΥΜΑΡΙΚΟΥ
Οι επιπρόσθετες επιλογές ζυμαρικών είναι πέννες ή σπαγγέτι χωρίς γλουτένη

σαλάτες

ΣΑΛΑΤΕΣ · BREAKFAST, LUNCH + DINNER ·

Σαλάτα με φρούτα εποχής Ⓡ, VEG, H2O — 7,20
Με φύλλα άϊσμπεργκ, ξηρούς καρπούς και δυόσμο, μαριναρισμένα με βινεγκρέτ από βερίκοκο και μηλόξυδο

Σαλάτα με γαρίδες* και αβοκάντο VEG, H-P, NRG — 11,00
Με διάφορα φύλλα σαλατικών, αγγούρι, φιλέτα πράσινης ελιάς Χαλκιδικής, σάλτσα γλυκιάς μουστάρδας με σινάπι, ξερό κρεμμύδι και ντομάτα

Χωριάτικη σαλάτα VEG, GF, LC — 8,00
Με ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, κάπαρη, πράσινη πιπεριά, παξιμαδάκια λαδιού, μαρούλι και κρέμα φέτας. Η σαλάτα είναι μαριναρισμένη με βινεγκρέτ φρέσκων μυρωδικών

Σαλάτα αλλαντικών και τυριών NRG, H-P — 7,00
Με φύλλα άϊσμπεργκ, καπαρόφυλλα, ντομάτα, γλυκόξινο αγγουράκι και αβγά βραστά με ντρέσινγκ κοκτέϊλ

Σαλάτα με ανθότυρο VEG, NRG — 7,80
Με φύλλα ρόκας, άϊσμπεργκ και γαλλικής σαλάτας, μαριναρισμένα με βινεγκρέτ εσπεριδοειδών από μέλι και φρέσκο άνηθο

Πράσινη σαλάτα με κοτόπουλο H-P, LC, H2O — 9,10
Με μίνι πιπεριές, καλαμπόκι, παρμεζάνα, καρύδια και ντρέσινγκ μουστάρδας

Σαλάτα καπρέζε αλά ελληνικά LC, VEG, H-P — 6,50
Ντομάτα με μυζήθρα και πέστο βασιλικού.
Εναλλακτική επιλογή τυριού: μοτσαρέλα

Σπανάκι με καπνιστό σολομό H-P, LC, NRG — 10,00
Με ψιλοκομμένο φρέσκο σπανάκι, αβοκάντο, κρουτόν, άνηθο και σάλτσα από αγριοράπανο

Σίζαρς με σάλτσα αντζούγιας VEG, NRG, H-P — 5,90
Με μαρούλι, τριμμένη παρμεζάνα, κρουτόν και κλασσικό ντρέσινγκ σίζαρς με αντζούγιες.
Προσθέστε κοτόπουλο — +3,20

Σαλάτα με πλιγούρι VEG, NRG, H-P, 🇬🇷 — 7,00
Με γαλλική σαλάτα, ντοματίνια, ψητό τυρί «μαρμάρι» της Κω, κάπαρη και κύμινο, μαριναρισμένα με λαδολέμονο

πιάτα θαλασσινών

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ · BREAKFAST, LUNCH + DINNER ·

Σφυρίδα ψημένη στον ατμό H-P, NRG, H2O — 27,00
Καθαρισμένο φιλέτο σφυρίδας αρωματισμένο με κρόκο Κοζάνης.
Σερβίρεται με σάλτσα από το ζωμό της

Σολομός με κρούστα από σουσάμι NRG, H2O — 23,50
Με λαχανικά σοτέ

Ρολάκια γλώσσας* ατμού με σάλτσα λεμόνι - εστραγκόν — 22,00
Ⓡ, H2O
Καθαρισμένο φιλέτο γλώσσας τυλιγμένο ρολό, με γέμιση από σολομό και φρέσκα λαχανικά

Λαβράκι σχάρας NRG, H2O — 25,00
Αρωματισμένο με τζίντζερ και δυόσμο, σερβιρισμένο με σάλτσα αντζούγιας.
Μπορείτε να επιλέξετε φιλέτο ή ολόκληρο ψάρι

Ποικιλία θαλασσινών και ψαρικών NRG, H-P, H2O — 35,00
Με καλαμάρι* τηγανητό, σουπιά*, γαρίδες*, μύδια*, χτένια*, φρέσκο σολομό, λαχανικά σχάρας και σάλτσα ταρτάρ

Γλώσσα* τηγανητή NRG, H2O — 18,00
Με σαλάτα από φρέσκια ρόκα και κάπαρη. Σερβίρεται με λαδολέμονο

γαρνιτούρες

ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΕΣ · BREAKFAST, LUNCH + DINNER ·

Πατάτες τηγανητές με τη φλούδα τους	1,80
Κράκερς γαρίδας	1,70
Πατάτες σοτέ με φρέσκο κρεμμύδι	2,20
Ανάμεικτα φύλλα σαλάτας με ελαιόλαδο	3,10
Πατάτες τηγανητές με ρίγανη και φέτα Ροδέλες, τηγανισμένες σε ελαιόλαδο	2,60
Ρύζι μπασμάτι ατμού	1,90
Πατάτες τηγανητές σε στικς*	1,10
Πουρέ καρότου	2,80
Πατάτες τσιπς	2,20
Πουρέ σελινόριζας	2,80
Γλυκοπατάτες σχάρας με οξύμελι	3,20
Λαχανικά σχάρας	2,20
Λαχανικά ατμού	2,60
Χόρτα τσιγαρισμένα με φρέσκο κρεμμύδι	3,00

πιάτα κρεατικών

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ · BREAKFAST, LUNCH + DINNER

Φιλέτο βοδινό σχάρας 220γρ. H-P, NRG — 19,80
Ψημένο όπως επιθυμείτε (μισοψημένο / μέτριο / καλοψημένο)

Βοδινό κεμπάπ με πίτα και γιαούρτι H-P, H2O — 9,20
Με ντομάτα, ξερό κρεμμύδι και σάλτσα πάπρικα

Χοιρινή μπριζόλα σχάρας με αρωματικό βούτυρο βασιλικού 300γρ. — 14,00
Σερβίρεται με μίνι πίτα

Στήθος από φρέσκο κοτόπουλο σχάρας 240γρ. H-P, DF — 17,50
Ψημένο με πλούσια μπαχαρικά, σερβίρεται με μίνι πίτα

Αρνίσια παϊδάκια γαλλικής κοπής στη σχάρα 240γρ. — 28,00

Ποικιλία κρεατικών — 21,00
Με χωριάτικο λουκάνικο, βοδινή μπριζόλα, χοιρινή μπριζόλα, κεμπάπ, κοτόπουλο και πατάτες τηγανητές με τη φλούδα τους

Μπριζολάκια μοσχαρίσια γάλακτος — 19,00
Κρέας από νεαρό μοσχάρι ψημένο στη σχάρα, σερβίρεται με μίνι πίτα

Κορτεζίνες «χοιρινά παϊδάκια» με σάλτσα BBQ 350γρ. — 13,50
Ψημένα στο φούρνο με σάλτσα BBQ, σερβίρεται με επιπλέον σάλτσα

Πανσέτα φούρνου με σάλτσα BBQ — 10,50
Αργοψημένη χοιρινή πανσέτα, καραμελωμένη, με σάλτσα BBQ

Χοιρινό κότσι με πουρέ σελινόριζας — 13,00
Ψημένο με το ζωμό του, σερβίρεται με τη σάλτσα του

**Όλα τα πιάτα (εκτός του κεμπάπ) περιέχουν στην τιμή μια γαρνιτούρα της επιλογής σας.

γαρνιτούρες

ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΕΣ · BREAKFAST, LUNCH + DINNER

Πατάτες τηγανητές με τη φλούδα τους	1,80
Κράκερς γαρίδας	1,70
Πατάτες σοτέ με φρέσκο κρεμμύδι	2,20
Ανάμεικτα φύλλα σαλάτας με ελαιόλαδο	3,10
Πατάτες τηγανητές με ρίγανη και φέτα Ροδέλες, τηγανισμένες σε ελαιόλαδο	2,60
Ρύζι μπασμάτι ατμού	1,90
Πατάτες τηγανητές σε στικς*	1,10
Πουρέ καρότου	2,80
Πατάτες τσιπς	2,20
Πουρέ σελινόριζας	2,80
Γλυκοπατάτες σχάρας με οξύμελι	3,20
Λαχανικά σχάρας	2,20
Λαχανικά ατμού	2,60
Χόρτα τσιγαρισμένα με φρέσκο κρεμμύδι	3,00

επιδόρπια

Πάστα σεράνο new — 6,50
Με φρέσκα υλικά που συνθέτονται τη στιγμή της παραγγελίας σας

Μιλφέϊγ — 6,00
Τραγανό φύλλο σφολιάτας με γέμιση από κρέμα ζαχαροπλαστικής, σαντιγί και πλούσια ζάχαρη άχνη

Κρέμα λεμονιού με μαρέγκα — 6,50
Τάρτα με κρέμα λεμονιού και ψημένη μαρέγκα

Σουφλέ σοκολάτας με παγωτό — 8,20
Φρεσκοψημένο χειροποίητο σουφλέ με φουντούκι και σάλτσα σοκολάτας.
Χρόνος προετοιμασίας 15 λεπτά

Φλογέρα γαλακτομπούρεκο με σάλτσα σοκολάτας — 7,00
Παραδοσιακή κρέμα με άρωμα βανίλιας και καρύδια.
Χρόνος προετοιμασίας 15 λεπτά

Κρέμα μπρουλέ με πλούσια καραμέλα — 5,00
Κλασσική γαλλική συνταγή κρέμας αβγού με φρεσκοψημένη καραμέλα

Τσιζκέϊκ με πορτοκάλι — 6,50
Βελούδινη κρέμα σε μπισκότο βανίλιας, με σπιτική μαρμελάδα πορτοκάλι

Πανακότα με φράουλα — 6,50
Γευστική κρέμα βανίλια με σάλτσα φράουλας

Γιαούρτι στραγγιστό με γλυκό ντοματάκι — 5,80
Γιαούρτι με πλούσια γεύση από ντόπιο γάλα και το παραδοσιακό μας γλυκό του κουταλιού.
Μπορείτε να επιλέξτε γιαούρτι πλήρες ή με λιπαρά 2%

Παγωτό — ανά μπάλα / 1,80
Επιλέξτε από τις παρακάτω γεύσεις:
βανίλια | σοκολάτα | φράουλα | μπανάνα | cheesecake
Προσθέστε διάφορα τόπινγκς με 0,50 ανά επιλογή
Επιλέξτε δύο μπάλες στην τιμή των 3,00

Βάφλα με άχνη ζάχαρη — 4,80
Επιλέξτε από τα παρακάτω υλικά:
παγωτό 1,00 | πραλίνα 0,80 | σιρόπι ή σάλτσες 0,30 | ξηροί καρποί 0,30 | μπισκότο τριμμένο 0,20 | φρέσκα φρούτα 1,50 | σαντιγί 0,60

Φρουτοσαλάτα με τοπικό μέλι και ξηρούς καρπούς 4,80 — 7,00
DF, sf

Τσούρος new — 4,80
Τραγανά τσούρος με άχνη, σερβιρισμένα με χειροποίητη μαρμελάδα πορτοκάλι και σάλτσα σοκολάτας, χωριστά

σνακς

ΣΝΑΚΣ · BREAKFAST, LUNCH + DINNER

Χωριάτικο σάντουιτς με πατάτες σοτέ VEG, NRG, DF 5,00
Με φρέσκα φύλλα ρόκας, γλυκές πιπεριές ψημένες στη σχάρα, λιαστή ντομάτα και μανούρι

Γαλλική κρέπα ψημένη στο φούρνο VEG 5,00
Γεμιστή με μανιτάρια, γλυκιές πιπεριές, τρία τυριά και φρέσκια σάλτσα ντομάτας με βασιλικό

Φαλάφελ πίτα σάντουιτς με ανάμεικτα φύλλα σαλάτας 6,50
VEG, NRG
Τραγανά, φρεσκοψημένα κεφτεδάκια από ρεβύθι. Σε αραβική πίτα, με μυρωδικά, χούμους και ταχίνι

Κλάμπ σάντουιτς H2O με πατάτες τηγανητές Ⓡ, NRG 8,20
Με κοτόπουλο, μπέικον, καπνιστή γαλοπούλα, τυρί γκούντα, φρέσκα λαχανικά και αγριοράπανο. Σερβίρεται με σάλτσα μουστάρδας

Μπαγκέτα κοτόπουλο με τηγανητές πατάτες sticks* H-P, NRG 7,90
Τραγανό παναρισμένο κοτόπουλο με γαλλική σαλάτα, τριμμένη παρμεζάνα, μαγιονέζα λαχανικών και σίζαρς ντρέσινγκ

Τορτίγια σολομού με κράκερς γαρίδας Ⓧ 6,20 10,50
H-P, NRG, DF
Καπνιστός σολομός με κινέζικο λάχανο, ρόκα, φιλέτα λεμονιού, σάλτσα αγριοράπανου με άνηθο και σάλτσα αντζούγιας, χωριστά

Πίτα μπέργκερ με τηγανητές πατάτες sticks* Ⓧ 7,60 12,30
Ⓡ, H2O
Βοδινή ταλιάτα σε πίτα, με φρέσκο κρεμμυδάκι, τυρί με τρούφα και πικάντικη σάλτσα τσίλι

Κρέπα με αλλαντικά και σάλτσα κοκτέιλ 4,90
Με γαλλική σαλάτα, φρέσκια ντομάτα, μορταδέλλα, προσιούτο, τυρί τσένταρ και μαγιονέζα λαχανικών

Μπέργκερ «τοπικές αναμνήσεις» με πατάτες τηγανητές 9,80
Με ψημένο κρασοτύρι, πέστο λιαστής ντομάτας, ρόκα και σπαράγγια

Μπέργκερ διπλό και ονειρεμένο με τηγανισμένες πατάτες sticks 11,40
Διπλό μπιφτέκι με τυρί γκούντα, ντομάτα, μαρούλι και μπέικον. Σερβίρεται με σάλτσα πάπρικας, χωριστά

Μπέργκερ κοτόπουλο με πατάτες ατμού DF 9,00
Από εκλεκτό φρέσκο κοτόπουλο με ρόκα, πικάντικη ντομάτα και σάλτσα γιαουρτιού με άνηθο

Παιδικό μπέργκερ με πατάτες τσιπς 5,10
Με τυρί τσένταρ και μαγιονέζα λαχανικών

Μπέργκερ λαχανικών VEG 6,40
Από φρέσκα λαχανικά, τηγανισμένο σε ελαιόλαδο. Σερβίρεται με φύλλα άϊσμπεργκ, ντομάτα και πρόβειο στραγγιστό γιαούρτι, χωριστά

Γεμιστό μπέργκερ με πιπεριά και φέτα 8,60
Με αγγουράκι τουρσί, φύλλα σαλάτας και ψητό κρεμμύδι.
Σερβίρεται με γλυκοπατάτες σχάρας και σάλτσα σκόρδου, χωριστά

Τόστ απλό 2,50
Περιέχει ζαμπόν, τυρί γκούντα και ντομάτα.
Επιλέξτε τα παρακάτω υλικά για να συνθέσετε το δικό σας τοστ:
Ομελέτα 1,50 | μπέικον 0,90 | αβγό βραστό 1,20 | έξτρα τυρί 0,80 |
έξτρα αλλαντικό 0,80 | σως ταρτάρ 0,70

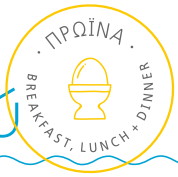
**Όλα τα μπέργκερ είναι από 100% βοδινό κιμά, χωρίς αβγά και πρόσθετες χημικές ουσίες. Οι πατάτες είναι φρέσκιες και οι σάλτσες παρασκευάζονται στην κουζίνα μας, από αγνά υλικά

γαρνιτούρες

ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΕΣ · BREAKFAST, LUNCH + DINNER ·

Πατάτες τηγανητές με τη φλούδα τους	1,80
Κράκερς γαρίδας	1,70
Πατάτες σοτέ με φρέσκο κρεμμύδι	2,20
Ανάμεικτα φύλλα σαλάτας με ελαιόλαδο	3,10
Πατάτες τηγανητές με ρίγανη και φέτα Ροδέλες, τηγανισμένες σε ελαιόλαδο	2,60
Ρύζι μπασμάτι ατμού	1,90
Πατάτες τηγανητές σε στικς*	1,10
Πουρέ καρότου	2,80
Πατάτες τσιπς	2,20
Πουρέ σελινόριζας	2,80
Γλυκοπατάτες σχάρας με οξύμελι	3,20
Λαχανικά σχάρας	2,20
Λαχανικά ατμού	2,60
Χόρτα τσιγαρισμένα με φρέσκο κρεμμύδι	3,00

επιλογές πρωινού



Σερβίρονται εώς και τις 4.00μ.μ.

Μενού πρωινό μπουφέ 7.30 - 11.00 καθημερινά — άτομο / 12,00

Απλό πρωινό — 6,00
Τηγανητά αβγά, χωριάτικο λουκάνικο, τυρί φέτα, ντομάτα, αγγούρι, ελιές, φρυγανισμένο ψωμάκι

Υγιεινό πρωινό H2O — 5,00
Μούσλι με γάλα και μέλι, φρέσκα φρούτα και ξηροί καρποί

Πρωινό για χορτοφάγους VEG — 6,30
Γάλα αμυγδάλου, μούσλι, ταχίνι, χωριάτικο ψωμί, αγγούρι, ντομάτα, ξηροί καρποί, φρεσκοκομμένα φρούτα

Στραπατσάδα 3 τεμ. H-P, VEG, — 5,20
Με πράσινη πιπεριά, ντομάτα, ελιές, τυρί φέτα και φρέσκο κρεμμυδάκι

Τοστ φούρνου H-P, VEG — 4,60
Με μπέικον, μανιτάρια, κρεμμύδι και τυρί τσένταρ

Ομελέτα με σπαράγγια H-P, της Κω — 6,50
Με φέτα, λιαστή ντομάτα και χωριάτικο λουκάνικο

Ομελέτα H-P — 5,50
Με μπέικον, μανιτάρια, ντομάτα, πιπεριά και τυρί ένταμ

Αβγά ποσέ 3 τεμ. LC, H-P, VEG — 5,00
Επιλέξτε ένα από τα παρακάτω για να συνοδεύσει τα αβγά σας:
Τσιγαριστά χόρτα, λαχανικά ατμού, σπαράγγια ή μανιτάρια

Αβγά τηγανητά 3 τεμ. H-P, H2O — 4,50
Με μπέικον, φρυγανισμένο ψωμί, ντομάτα, αγγούρι, τυρί φέτα και ελαιόλαδο

Μπάρες δημητριακών H-P, VEG, H2O — 3,50
Δύο είδη από σοκολάτα και μέλι, με μούσλι φρούτων και νιφάδες βρώμης

Φρούτα με γιαούρτι — 3,80
Φρεσκοκομμένα φρούτα εποχής, με γιαούρτι 2% λιπαρά και μέλι Κεφάλου, χωριστά

Σάλτσες / σως: κέτσαπ, μαγιονέζα, πάπρικα, μουστάρδα, γλυκόξινη, μπάρμπεκιου

Όλα τα μενού σερβίρονται με καφέ φίλτρου χωρίς επιπλέον χρέωση

Αγορανομικός υπεύθυνος
Μιχάλης Χατζηστέργος

Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται ΦΠΑ
και νόμιμες λοιπές επιβαρύνσεις.

www.kosaktis.gr

food menu

BREAKFAST, LUNCH + DINNER

H2O

ALL DAY BAR - RESTAURANT