coffee

Ελληνικός | **Greek**	2,20
Ελληνικός διπλός | **Double Greek**	2,80
Φραπέ | **Frappe**	2,80
Φραπέ με παγωτό **Frappe with ice cream**	3,80
Νες καφέ | **Nescafé**	2,80
Εσπρέσο | **Espresso**	2,40
Εσπρέσο Doppio διπλός **Espresso Doppio** double	3,40
Λάτε Μακιάτο | **Latte Macchiato**	3,80
Καπουτσίνο | **Cappuccino**	3,60
Μοκατσίνο εσπρέσο με σοκολάτα και σαντιγί **Mochaccino** espresso with chocolate and whipped cream	4,30
Freddo espresso	3,20
Freddo cappuccino	3,70
Freddoccino εσπρέσο με σοκολάτα **Freddoccino** espresso with chocolate	3,90
Καφές φίλτρου Φρέσκος καφές φίλτρου βανίλια, σοκολάτα, καραμέλα, φουντούκι, μπισκότο **Filter coffee** Fresh filter coffee vanilla, chocolate, caramel, hazelnut, biscuit	3,20

special coffee

Ιρλανδικός καφές Καφές φίλτρου με ουίσκι **Irish coffee** Filter coffee with whiskey	4,90
Καφές Baileys Καφές φίλτρου με Baileys **Baileys coffee** Filter coffee with Baileys	4,90

chocolate

Ζεστή ή κρύα σοκολάτα **Hot or cold chocolate**	3,40
Ζεστή ή κρύα σοκολάτα με φρέσκια σαντιγί **Hot or cold chocolate** with whipped cream	3,80
Ζεστή ή κρύα σοκολάτα **Hot or cold chocolate**	3,80

lacta · OREO · Kiss · Kinder bueno

tea

Τσάι Lipton σε διάφορες γεύσεις **Lipton tea in various flavours**	2,70
ICE TEA Λεμόνι | Ροδάκινο | Πράσινο μήλο Καρπούζι | Φρούτα του δάσους Ανανάς - μάνγκο	3,10
Lemon | Green apple tea | Watermelon Peach | Forest fruits | Pineapple - mango	
ΤΣΑΪ ΑΡΙΖΟΝΑ | **ARIZONA TEA**	4,50

homemade bio flavours

Σπιτική λεμονάδα με πιπερόριζα **Homemade lemonade with ginger**	4,30
Ροζ γκρέιπφρουτ new **Pink grapefruit**	4,30

H2O

Νερό εμφιαλωμένο 0,50lt **Mineral water**	1,00
Νερό εμφιαλωμένο 1lt **Mineral water**	2,00
Ανθρακούχο νερό 0,25lt **Sparkling water**	3,20
Ανθρακούχο νερό 0,75lt **Sparkling water**	4,80

soft drinks

Κόκα κόλα, original, light, zero Σπράιτ | Τόνικ | Σόδα | Σόδα λεμόνι Natur πορτοκαλάδα | Natur λεμονάδα	3,10
Coca Cola original, light, zero Sprite | Tonic | Soda water | Lemon soda Natur orangeade | Natur lemonade	

juices

Ανανάς | Βύσσινο | Γκρέϊπφρουτ Διάφορα φρούτα | Λεμόνι | Μήλο Μπανάνα | Ντομάτα | Πορτοκάλι Ροδάκινο | Ρόδι | Φράουλα Pineapple | Sour cherry | Grapefruit Mixed fruit | Lemon | Apple Banana | Tomato | Orange Peach | Pomegranate | Strawberry	3,10

freshly squeezed juices

Χυμός πορτοκάλι | **Orange juice**	3,90
Φρούτα εποχής | **Seasonal fruits**	4,30
Φρούτα εποχής με κουάκερ ενεργειακό **Seasonal fruits with Quaker** energy	4,40

milkshakes

3 μπάλες | **3 scoops** Βανίλια, σοκολάτα, φράουλα, μπανάνα, φυστίκι Vanilla, chocolate, strawberry, banana, pistachio	4,50

smoothies

Διάφορες γεύσεις Various flavors	4,30

distillations

Ποτήρι ούζο ή τσίπουρο **Glass of ouzo or tsipouro**	3,70
Ποτήρι ούζο ή τσίπουρο με μεζέ **Glass of ouzo or tsipouro with meze**	4,30
Καραφάκι ούζο με μεζέ 0,2lt **Bottled ouzo with meze**	13,00
Καραφάκι τσίπουρο με μεζέ 0,2lt **Bottled tsipouro with meze**	13,00

rtd's + energy

Smirnoff ice	5,50
Red Bull	5,50

beer

Βαρελίσια | **Draught** 0,33lt	4,20
Βαρελίσια | **Draught** 0,40lt	4,90
Fix Lager 0,33lt	4,50
Mythos Lager 0,33lt	4,50
Amstel Pale lager 0,33lt	4,50
Amstel Free 0,33lt Χωρίς αλκοόλ | Non alcohol beer	4,50
Mythos Radler Lager 0,33lt	4,50
Kaiser Pilsner 0,33lt	4,50
Heineken Pale lager 0,33lt	4,50
Bud Pale lager 0,33lt	5,00
Corona Pale lager 0,33lt	5,00
Fix Dark Dark lager 0,33lt	5,00
56 Island Pilsner 0,33lt	5,00
Erdinger Hefe-Weissbier Weiss 0,33lt	5,50
Mc Farland Red ale 0,33lt	5,50

cocktails

True Med Cosmopolis | Greek Spritz	6,00
Mastiha and cucumber | Pomegranate Martini Mediterranean Negroni | Cappuccino cocktail	
The Tanqueray Quatro | Gin & Tonic	8,50
Tanqueray Raspberry Fizz | Spritz Aperol Gordon's Premium Pink Gin | Pink Cosmopolitan | Skinos Mastiha Spirit sour Japanese Martini | Frozen strawberry daiquiri Green apple Martini | Very berry | Bramble Passoã tropical | H2O men | H2O women	

MOJITO'S 8,50

Classic | Mango | Blackberry | Pomegranate
Energy | Mastichito | Peach | Strawberry |
Amaretto

PREMIUM

Grey Mule	10,00
Casa Sunset	12,00
Kir Royal	23,00

MOCKTAILS 4,80

Fruit punch | Mickey Mouse | Peter Pan
Virgin mojito | Avatar | Cinderella | Flamingo

spirits

Απλό ποτό Spirit	7,00

Whiskey

Johnnie Walker Black | Double Black	8,50
Johnnie Wal. Green | Gold | Gold Reserve	9,00
Johnnie Walker Platinum	10,50
Johnnie Walker Blue Label	25,00
Chivas Regal | Cardhu	8,50
Dimple | Dewar's 12 Years	
Bushmills Black | Glenfiddich	
Dalwhinnie | Talisker	9,00
Cragganmore | Glenkinchie	
Oban	9,50
Lagavulin	10,50
Nikka	12,00

Tequila

Jose Cuervo Black | Blanco	8,50
Don Julio Reposado	9,00
Casamigos Blanco	11,00

Metaxa

Metaxa 7*	8,50
Metaxa 12*	9,00
Metaxa Grande Fine	9,50
Metaxa Reserve Private	10,50

Cognac

Hennessy | Martell | Courvoisier	9,50
Otard	10,00
Rémy Martin	10,50

Rum

Captain Morgan Gold	8,50
Havana Gold	9,00
Diplomatico Planas	
Bacardi 8 Anos	9,50
Zacapa	10,00
Diplomatico Reserva Exclusiva	

Gin

Hendrick's | Tanqueray	9,00
Cotswolds | Etsu | Grace Gin (GR)	10,00
Monkey	12,00

Vodka

Special Vodka Level	9,00
Ketel | One Belvedere	
Ciroc | Grey Goose	9,50
Belvedere Intense 50% vol.	10,00

Φιάλη απλή | **Bottle** 0,7lt	70,00
Φιάλη σπέσιαλ | **Special bottle** 0,7lt	90,00

drinks menu

H2O ALL DAY BAR - RESTAURANT

*Σουπλά είναι μιας χρήσης

©ODAMANTHI

ζυμαρικά + ριζότο

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

Καρμπονάρα με παστουρμά και κοτόπουλο
NRG, H-P, H2O — 8,00 | 15,00
Με φρέσκα μανιτάρια, μανούρι, μαϊντανό και σάλτσα από αβγό με παρμεζάνα 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 κοτόπουλου H-P — 10,00 | 14,50
Με φρέσκα λαχανικά, καλαμπόκι και μαλακό τυρί

Τηγανητό ρύζι με κοτόπουλο & 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

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

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

σνακς

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

Φαλάφελ πίτα σάντουιτς με ανάμεικτα φύλλα σαλάτας
VEG, NRG — 6,50
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 κοτόπουλου 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*
®, H2O — 7,60 | 12,30
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

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

πίτσα

	ΜΕΓΑΛΗ	ΜΕΣΑΙΑ
Μαργαρίτα	9,00	6,00
H2O	12,00	8,00
Θαλασσινών	15,00	10,00
Ρολό πίτσας μαργαρίτας		5,80
Ρολό πίτσας H2O		7,80
Ρολό πίτσας θαλασσινών		9,80
Mini rolls μαργαρίτα		3,80
H2O mini rolls		4,80
Mini rolls θαλασσινών		6,80

πρωινό+brunch

Ελληνικό πρωινό — 6,00
Πίτα ημέρας, γιαούρτι με μέλι, ξηρούς καρπούς, κρασοτύρι, ψωμάκι, φρέσκα λαχανικά, γλυκό ντοματάκι με αμύγδαλα, κανελάδα

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 — 4,60
Με μπέικον, μανιτάρια, κρεμμύδι και τυρί τσένταρ

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

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

Όλα τα μενού σερβίρονται με καφέ φίλτρου χωρίς επιπλέον χρέωση

Αυγά "μπρουγιέ" με μαϊντανό — 4,20
Σερβίρονται με τοματίνια και παξιμάδια λαδιού

Μπιφτέκι "brunch" H2O — 8,00
Βοδινός κιμάς σε συνδυασμό με αυγά τηγανητά και πατάτες τσιπς.
Περιέχει σάλτσα γλυκόξινη και μπέικον

Ομελέτα με χόρτα και κοτόπουλο — 6,40
Περιέχει γραβιέρα και γλυκιά πιπεριά

Αυγά "μπενεντίκτ" με μπέικον — 5,60
Σερβίρονται με σάλτσα ολανδέζ σε φρυγανισμένο ψωμί

Κρέπα αλμυρή — 4,80
Με γαλοπούλα, τυρί γκούντα, τομάτα και μαγιονέζα λαχανικών

Βάφλα μπουκίτσες φοντύ — 4,10
Με σάλτσα σοκολάτας και τριμμένα φουντούκια

Croque madame — 5,40
Με χωριάτικο φρέσκο ψωμί του τοστ, μπέικον, έμμενταλ και φρέσκο βούτυρο. Περιέχει αυγό τηγανητό

Φαλάφελ — 4,80
Με κρέμα ταχίνι και τραγανές αραβικές πίτες

pancakes

Αυθεντική Με μέλι ή άχνη — 4,80

Γλυκιά — 5,40
Με κρέμα στις στρώσεις και σπιτική σάλτσα καραμέλα.
Η γεύση ολοκληρώνεται με σάλτσα βανίλια και τριμμένα φουντούκια

Φρουτένια — 5,20
Με μπανάνα και ανανά στις στρώσεις, σπιτική μαρμελάδα από μούρα και ολόκληρα καρύδια

Σοκολατένια — 5,60
Με πραλίνα φουντουκιού στις στρώσεις και τριμμένη σοκολάτα.
Περιέχει σάλτσα σοκολάτας, σαντιγί και μπισκότο βουτύρου

Αλμυρή — 6,20
Με καπνιστό χοιρινό, τυρί γκούντα και αυγό τηγανητό.
Περιέχει σάλτσα γλυκόξινη και πλιόσπορο

EXTRAS Έξτρα φρούτα 1,50 | Σπιτική μαρμελάδα 0,70
Έξτρα σάλτσα | Ξηροί καρποί 0,30 | Μέλι 0,50

επιδόρπια

Πάστα σεράνο — 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

Τσιζκέικ 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
DF, — 4,80 | 7,00

food menu — BREAKFAST, LUNCH + DINNER
H2O — ALL DAY BAR - RESTAURANT

*Σουπλά μιας χρήσης

©ΟΔΑΜΑΝΤΗΣ

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 της Κω με προϊόντα της Κω ® συνθέσεις H2O χωρίς ζάχαρη DF προτάσεις για διαβητικούς Ελληνικές συνταγές μικρότερη μερίδα

pasta + risotto

MAIN DISHES · BREAKFAST, LUNCH + DINNER

Spaghetti Napolitana VEG, LF — 4,50 / 7,00
With a fresh tomato sauce that includes basil and garlic

Pastirma and chicken spaghetti carbonara
NRG, H-P, H2O — 8,00 / 15,00
With fresh mushrooms, manouri cheese, parsley and egg sauce with parmesan and double cream

Spaghetti with shrimps* VEG, H-P — 11,00 / 18,00
With squid ink fettuccini and spaghetti, chives, cherry tomatoes and fresh tomato sauce

Salmon risotto NRG, H-P — 11,00 / 15,50
With fresh salmon, sun-dried tomato, almonds, olives and red pepper sauce

Mushroom risotto VEG, H-P, H2O — 10,00 / 14,50
With selected mushrooms, parmesan cheese, soft cheese and a drizzle of truffle oil

Vegetable risotto VEG — 7,50 / 10,00
With fresh vegetables, soft cheese and parmesan

Chicken risotto H-P — 10,00 / 14,50
With fresh vegetables, corn and soft cheese

Chicken and sea food fried rice H-P, H2O — 6,90
With mangetout, shrimps*, mussels*, fresh vegetables, bean sprouts, soy and red pepper sauce

CHOICE OF PASTA
Additional pasta options include penne or gluten free spaghetti

salads

SALADS · BREAKFAST, LUNCH + DINNER

Salad with seasonal fruits ®, VEG, H2O — 7,20
With iceberg lettuce, dry nuts & spearmint, marinated with an apricot - apple cider vinegar vinaigrette

Shrimps* or salmon* and avocado salad
VEG, H-P, NRG — 11,00
With mixed green leaves, cucumber, olives from Halkidiki, a sweet mustard dressing, dry onion and tomato

Traditional salad VEG, GF, LC — 8,00
With tomato, cucumber, dry onion, capers, green pepper, mini olive rusks, lettuce, feta cheese mousse and a fresh herb vinaigrette

Fresh salad with anthotiro cheese VEG, NRG — 7,80
With mixed green leaves, rocket & iceberg lettuce, marinated with a citrus vinaigrette with honey and fresh dill

Green chicken salad H-P, LC, H2O — 9,10
With mini peppers, corn, parmesan cheese, walnuts and a mustard dressing

Greek version of Caprese salad LC, VEG, H-P — 6,50
Fresh tomatoes stacked with mizithra cheese & basil pesto. Alternative cheese option: mozzarella

Caesar salad with anchovy sauce VEG, NRG, H-P — 5,90
With lettuce, grated parmesan cheese, croutons and classic Caesar dressing with anchovies.

Add chicken with an extra cost of +3,20

snacks

SNACKS · BREAKFAST, LUNCH + DINNER

Greek cheese meze VEG, — 9,30 / 14,20
Local yellow cheese, local kefalotyri cheese (hard, salty white cheese), local wine cheese (mild white cheese with a touch of sweetness), local tirovolaki cheese (similar to feta cheese), anthotiro cheese (sweet, creamy white cheese), graviera cheese (Greek version of the Swiss gruyere), ladotiri cheese (mature, hard, yellow cheese), manouri (semi-soft, slightly sour white cheese), local tomato spoon sweet, handmade orange marmalade, dry nuts and fresh seasonal fruits

Starters meze — 18,00 / 23,00
Rolls filled with pastirma, thin beef slices, smoked salmon bruschetta, local wine cheese, kefalotyri (hard, salty white cheese), olives, mini olive rusks with a garlicky topping, salami, sausages, mixed cheese sauce and BBQ sauce

Sea food meze NRG, H-P — 24,00 / 32,00
With grilled shrimps*, calamari*, mussels*, scallops* and salmon, octopus cooked in vinegar, anchovies, smoked salmon, grilled sweet potatoes, fresh vegetables and veggie mayo

Falafel wrap with green salad filling
VEG, NRG — 6,50
Crispy chickpea falafels with spices in a tortilla wrap with humus and tahini sauce

H20 club sandwich with fried potatoes ®, NRG — 8,20
With chicken, bacon, smoked turkey, gouda cheese, fresh vegetables, horseradish and a mustard sauce

Chicken baguette with fried potato sticks*
H-P, NRG — 7,90
Crispy fried chicken with mixed leaf salad, grated parmesan cheese, veggie mayo and Caesar dressing

Salmon tortilla with prawn crackers — 6,20 / 10,50
H-P, NRG, DF
Smoked salmon with Chinese lettuce, rocket leaves, clean lemon slices, horseradish sauce with dill and an anchovy dressing, served separately

Pita burger with fried potato sticks*
®, H2O — 7,60 / 12,30
Thin beef steak with fresh onion, truffle cheese and a spicy chili sauce

Crepe with cold cuts and a cocktail sauce — 4,90
With tomatoes, mixed leaf salad, mortadella, prosciutto, cheddar cheese and veggie mayo

Burger «local memories» with fried potatoes — 9,80
With grilled local wine cheese, sun-dried tomato pesto, rocket leaves and asparagus

Double burger with fried potato sticks* — 11,40
With double beef patties, gouda cheese, tomato, lettuce, bacon and a paprika sauce served separately

Chicken burger with steamed potatoes DF — 9,00
With selected fresh chicken, rocket leaves, spicy tomato and a yogurt - dill sauce

Children's burger with potato chips — 5,10
With cheddar cheese and veggie mayo

Veggie burger VEG — 6,40
With fresh vegetables, fried in olive oil. Served with iceberg leaves, tomato and separate strained sheep yogurt

Toast — 2,50
Includes ham, gouda cheese and tomato

Choose from the following ingredients to make your own toast:
Omelette 1,50 | bacon 0,90 | hard boiled egg 1,20 | extra cheese 0,80
extra cold cut 0,80 | tartar sauce 0,70

**All burgers are made from 100% minced beef without the addition of eggs or any other chemical substances. Potatoes are all freshly cut and dressings are made from pure ingredients, in our kitchen.

pizza

PIZZA · BREAKFAST, LUNCH + DINNER

	LARGE	MEDIUM
Margherita	9,00	6,00
H2O	12,00	8,00
Sea food	15,00	10,00
Margherita pizza roll		5,80
H2O pizza roll		7,80
Sea food pizza roll		9,80
Margherita mini rolls		3,80
H2O mini rolls		4,80
Sea food mini rolls		6,80

breakfast+brunch

BREAKFAST · BREAKFAST, LUNCH + DINNER

Greek breakfast — 6,00
Pie of the day, yogurt with honey, dry nuts, wine cheese, bread, fresh vegetables, tomato spoon sweet with almonds, cinnamon drink

Plain breakfast menu — 6,00
Fried eggs, sausage, feta cheese, tomato, cucumber, olives, bread crumbles

Healthy breakfast menu H2O — 5,00
Muesli with milk and honey, fresh fruits and dry nuts

Veggie breakfast menu VEG — 6,30
Almond milk, muesli, sesame paste, traditional bread, cucumber, tomato, dry nuts, freshly cut fruits

Scrambled eggs 3 items H-P, VEG, — 5,20
With green pepper, tomato, olives, feta cheese and fresh onion

Baked toast H-P — 4,60
With bacon, mushrooms, onions, cheddar cheese

Omelette H-P — 5,50
With bacon, mushrooms, tomato, pepper and edam cheese

Poached eggs 3 items LC, H-P, VEG — 5,00
Choose one of the following:
Sauteed greens, steamed vegetables, asparagus or mushrooms

Fried eggs 3 items H-P, H2O — 4,50
With bacon, bread crumbles, tomato, cucumber, feta cheese and olive oil

Fruit with yogurt — 3,80
Freshly cut seasonal fruits with 2% yogurt and local honey from Kefalos, separately

All breakfast menus include filter coffee with no extra charge

Eggs "Brouille" with parsley — 4,20
Served with cherry tomatoes and olive oil rusks

H2O "brunch" burger — 8,00
Beef mince combined with fried eggs and potato chips. Contains sweet & sour sauce and bacon

Omelet with greens and chicken — 6,40
Contains gruyere cheese and sweet pepper

Eggs "benedict" with bacon — 5,60
Served with hollandaise sauce on toasted bread

Savory crepe — 4,80
With turkey, gouda cheese, tomato and vegetable mayonnaise

Waffle fondue bites — 4,10
With chocolate sauce and crushed hazelnuts

Croque madame — 5,40
With fresh rustic bread, bacon, emmental cheece and fresh butter. Contains fried egg

Falafel — 4,80
With tahini cream and crisp Arabic pita bread

pancakes

PANCAKES · BREAKFAST, BRUNCH, LUNCH + DINNER

Authentic With honey or powdered sugar — 4,80

Sweet — 5,40
Layered with cream and homemade caramel sauce. Topped with vanilla sauce and crushed hazelnuts

Fruity — 5,20
Layered with banana and pineapple, homemade berry jam and whole walnuts

Chocolate — 5,60
Layered with hazelnut praline and crushed chocolate. Contains chocolate sauce, whipped cream and butter biscuit

Savory — 6,20
With smoked pork, gouda cheese and fried egg. Contains sweet & sour sauce and sunflower seeds

EXTRAS Extra fruits 1,50 | Homemade jam 0,70
Extra sauce | Nuts 0,30 | Honey 0,50

desserts

DESSERTS · BREAKFAST, LUNCH + DINNER

Chocolate cake slice — 6,50
Made with fresh ingredients at the time of your order

Mille-feuille — 6,00
Crispy puff pastry sheets with vanilla custard, whipped cream and confectioner's sugar

Lemon meringue pie — 6,50
Tangy lemon curd topped with torched meringue frosting

Chocolate souffle with ice cream — 8,20
Freshly baked, handmade souffle with hazelnuts and chocolate sauce Takes 15min. to prepare

Cheesecake with orange — 6,50
Velvet cream in a vanilla biscuit topped with homemade orange marmalade

Panna Cotta with strawberry — 6,50
Rich and silky cream topped with strawberry sauce

Greek yogurt with tomato spoon sweet — 5,80
Yogurt with rich flavor made from local milk, combined with the traditional spoon sweet of Kos. Low fat yogurt is also available

Ice cream — per scoop / 1,80
Choose from the following flavors:
vanilla | chocolate | strawberry | banana | cheesecake
Extra toppings for 0,50 each
Choose two scoops for the price of 3,00

Waffle with confectioner's sugar — 4,80
Choose from the following ingredients:
Ice cream scoop 1,00 | hazelnut spread 0,80 | syrups or sauces 0,30 dry nuts 0,30 | biscuit crumbs 0,20 | fresh fruits 1,50 | whipped cream 0,60

Fruit salad with local honey and nuts DF, — 4,80 / 7,00

food menu · BREAKFAST, LUNCH + DINNER

H2O ALL DAY BAR - RESTAURANT

*Single use placemat

©ODAMANTHI

H2O favourites * selected frozen products NRG high energy LC low calorie H-P high protein LF low fat GF gluten free VEG vegetarian tns Kω products of Kos ® H2O dishes sugar free DF diabetes friendly Greek recipes smaller portion

wine list

H2O
ALL DAY BAR - RESTAURANT

champagne + sparkling wine

Fragolino Rosso Spumante		5,90
Prosecco sec Cair Rhodes		5,90
Μοσχάτο & φράουλα | **Moscato** & strawberry 0,187lt		7,60
Bottega Prosecco 0,2lt		7,60
Asti Martini 0,2lt		8,60
Bianco Nero White 0,2lt		8,60
Bianco Nero Rose 0,2lt		8,60
Bottega Prosecco Rose Gold 0,2lt		8,60
Bottega Prosecco White Gold 0,2lt		8,60
Asti Martini Spumante 0,75lt		25,00
Bottega Prosecco Spumante 0,75lt		27,00
Möet & Chandon Brut Imperial 0,2lt		29,00
Bottega Prosecco Gold DOCG 0,75lt		53,00
Möet & Chandon Brut Imperial 0,75lt		96,00

white wine

Οίνος από την Κω | Wine from Kos

Κτήμα Σκευοφύλαξ, Καρυδιές Μαλαγουζιά / Ασύρτικο **Skevofilax Estate, Karidies** Malagousia / Assyrtiko		20,00 5,50
Αμπελώνες Τριανταφυλλόπουλου, Μαλαγουζιά-Sauvignon Blanc | Μαλαγουζιά / Sauvignon Blanc **Triantafillopoulos Winery, Malagousia-Sauvignon Blanc** | Malagousia / Sauvignon Blanc		23,00
Οινοποιείο Χατζηεμμανουήλ, Λευκός Μαλαγουζιά / Ασύρτικο **Hatziemmanouil Vineyards, Lefkos** Malagousia / Assyrtiko		23,00 6,00
Κτήμα Παπακωνσταντίνου, Μαλαγουζιά-Sauvignon Blanc Μαλαγουζιά / Sauvignon Blanc **Papakonstantinou Estate, Malagousia-Sauvignon Blanc** Malagousia / Sauvignon Blanc	ORG	23,00 6,00
Κτήμα Πέτρα Μαρίνου, Ασύρτικο - Sauvignon Blanc Ασύρτικο / Sauvignon Blanc **Domaine Petra Marinou, Assyrtiko-Sauvignon Blanc** Assyrtiko / Sauvignon Blanc		24,00 6,20
Αμπελώνες Τριανταφυλλόπουλου, Chardonnay | Chardonnay **Triantafillopoulos Winery, Chardonnay** | Chardonnay		26,00 7,20

retsina

CAIR, Χρυσή | **CAIR, Gold** 0,5lt	8,50
Κεχριμπάρι | **Kehribari** 0,5lt	8,50

rosé wine

Οίνος από την Κω | Wine from Kos

Οινοποιείο Χατζηεμμανουήλ, Ροζέ | 100% Grenache Rouge — 22,00
Hatziemmanouil Vineyards, Rosé | **100% Grenache Rouge** — 6,20

Αμπελώνες Τριανταφυλλόπουλου, Grenache Rouge - Syrah — 22,00
Grenache Rouge / Syrah
Triantafillopoulos Winery, Grenache Rouge - Syrah — 6,20
Grenache Rouge / Syrah

red wine

Οίνος από την Κω | Wine from Kos

Κτήμα Σκευοφύλαξ, Καρυδιές | Syrah — 26,00
Skevofilax Estate, Karidies | **Syrah** — 6,80

Κτήμα Παπακωνσταντίνου, Merlot | Merlot — 26,00
Papakonstantinou Estate, Merlot | **Merlot** — 6,80

Οινοποιείο Χατζηεμμανουήλ, Ερυθρός — 26,00
Cabernet Sauvignon / Syrah
Hatziemmanouil Vineyards, Red
Cabernet Sauvignon / Syrah — 6,80

Αμπελώνες Τριανταφυλλόπουλου, Syrah | 100% Syrah — 26,00
Triantafillopoulos Winery, Syrah | **100% Syrah** — 6,80

Οινοποιείο Χατζηνικολάου, Ruby Red | Μαυροθήρικο — 30,00
Hatzinikolaou Winery, Ruby Red | **Mavrothiriko** — 7,40

Οινοποιείο Χατζηεμμανουήλ, Syrah | 100% Syrah — 32,00
Hatziemmanouil Vineyards, Syrah | **100% Syrah** — 7,60

Οινοποιείο Μωρέ, Μεσαριανό | Cabernet Sauvignon — 32,00
Mesariano Winery, Mesariano | **Cabernet Sauvignon** — 7,60

Κτήμα Πέτρα Μαρίνου, Syrah | 100% Syrah — 32,00
Domaine Petra Marinou, Syrah | **100% Syrah** — 7,60

dessert wine

Οινοποιείο Τσάνταλη, Caramelo **187ml** — 5,50
λευκό, ημίγλυκο, Ελλάδα
ροζέ, ημίγλυκο, Ελλάδα
κόκκινο, ημίγλυκο, Ελλάδα
Tsantali Wineries, Caramelo
white, semi sweet, Greece
rosé, semi sweet, Greece
red, semi sweet, Greece

Σανγκριά | **Sangria** — 5,80

Ελληνικά Κελάρια, Μαυροδάφνη Πατρών Κουρτάκη — 21,00
γλυκό, κόκκινο, Πάτρα
Greek Wine Cellars, Mavrodaphne of Patras Kourtaki
sweet, red, Patra — 5,50

Οινοποιείο Τσάνταλη, Ημίγλυκος | ημίγλυκο, λευκό, Πάτρα — 21,00
Tsantali Wineries | **medium sweet, white, Patra** — 5,50

Οινοποιείο & Αποσταγματοποιείο Cavino, Deus — 21,00
ημίγλυκο, κόκκινο, Cabernet Sauvignon / Merlot, Πελοπόννησος
Cavino Winery & Distillery, Deus
red, semi sweet, Cabernet Sauvignon / Merlot, Peloponnese — 5,50

Ε.Ο.Σ. Σάμου, Samos Vin Doux | Μοσχάτο Σάμου, Σάμος — 23,00
U.W.C. Samos, Samos Vin Doux | **Muscat Samos, Samos** — 6,00

Κτήμα Χατζηεμμανουήλ, 3η Γενιά — 28,00
Ασύρτικο / Grenache Rouge, Κως **0,5lt**
Hatziemmanouil Vineyards, 3rd Generation
Assyrtiko / Grenache Rouge, Kos — 7,50

Οινοποιείο Μπουτάρη, Βινσάντο Μπουτάρη — 48,00
Ασύρτικο / Αηδάνι, Σαντορίνη **0,5lt**
Boutari Winery, Vinsanto Boutari
Assyrtiko / Aidani, Santorini — 12,00

Μενού μιας χρήσης | **Single use menu

RODAMANTHI