MENU

Daphne's Club

≈ COSY SEASIDE ACCOMMODATION ≈

Gastronomy Manifesto

At Daphne's Club we aspire to offer you a tasty and ethical cuisine, with a minimal ecological footprint, while at the same time offering a level of service which increases our guests' sense of physical and psychological well being.

To this end, we make every possible effort to source all the products we offer with conscientious local producers who produce them with loving care, using organic raw materials and non-invasive cultivation methods. Moreover, we have removed meat products from our cuisine, considering that today's intensive livestock farming is not compatible with an ethical cuisine. Although most of the items on our menu are Vegan, we do also offer carefully selected dairy products, honey and eggs. Vegan options, which do not include honey products, are clearly marked, as are organic and fair trade products.

"Greek Breakfast" product
Προϊόν "Ελληνικό πρωινό"

Fair Trade product
Προϊόν δίκαιου εμπορίου

Organic product
Βιολογικό προϊόν

Suitable for Vegans
Κατάλληλο για vegan διατροφή

Suitable for ovo-lacto Vegetarians
Κατάλληλο για ovo-lacto Vegetarian διατροφή

Γαστρονομικό Μανιφέστο

Φιλοδοξία μας στο Daphne's Club είναι να σας προσφέρουμε μια πραγματικά νόστιμη και ταυτόχρονα ηθική γαστρονομία, η οποία, με το ελάχιστο δυνατό οικολογικό αποτύπωμα, αυξάνει τη σωματική και ψυχική σας ευεξία.

Για να το πετύχουμε αυτό κάνουμε κάθε δυνατή προσπάθεια να προμηθευόμαστε τα υλικά που χρησιμοποιούμε από τοπικούς ευσυνείδητους παραγωγούς που τα παράγουν με αγάπη και φροντίδα, χρησιμοποιώντας βιολογικές πρώτες ύλες και μη-παρεμβατικές μεθόδους καλλιέργειας. Επιπλέον, έχουμε αφαιρέσει από την κουζίνα μας όλα τα προϊόντα κρέατος, θεωρώντας ότι η σύγχρονη εντατικοποιμένη βιομηχανική κτηνοτροφία δεν συνάδει με τις αρχές της ηθικής γαστρονομίας. Αν και το μενού μας είναι χορτοφαγικό, χρησιμοποιούμε προσεκτικά επιλεγμένα γαλακτοκομικά προϊόντα, μέλι και αυγά. Οι επιλογές Vegan, οι οποίες δεν περιλαμβάνουν μέλι, έχουν την ανάλογη σήμανση. Ειδική σήμανση έχουν επίσης τα βιολογικά προϊόντα και τα προϊόντα δίκαιου εμπορίου.

GOOD MORNING

Price / Τιμή: 15,00€

Breakfast

Daphne's Club was one of the first hotels to adopt the certification "Greek Breakfast", a project created by the Hellenic Chamber of Hotels to promote Greek regional culinary heritage. Participating hotels showcase those Greek products which are at the heart of the mediterranean diet (wholemeal bread, rusks, olive oil, olives, yoghurt, honey and fresh fruit), as well as regional specialties, thus inviting their guests to partake in local gastronomic culture and cuisine, first thing in the morning, at their breakfast table!

Πρωινό

Το Daphne's Club ήταν ένα από τα πρώτα ξενοδοχεία που υιοθέτησαν την πιστοποίηση "Ελληνικό Πρωινό" του Ξενοδοχειακού Επιμελητηρίου Ελλάδος, που στόχο έχει την προώθηση της ελληνικής τοπικής γαστρονομικής παράδοσης. Τα ξενοδοχεία που συμμετέχουν προβάλλουν τα προϊόντα που βρίσκονται στην καρδιά της μεσογειακής διατροφής (ψωμί ολικής άλεσης, παξιμάδια, ελαιόλαδο, γιαούρτι, μέλι και φρέσκα φρούτα), καθώς και τοπικές σπεσιαλιτέ, προσκαλώντας έτσι τους επισκέπτες να μετέχουν της τοπικής γαστρονομικής κουλτούρας από το πρωί κιόλας, στο πρωινό τους!

Breads, Cakes & Pies
Αρτοσκευάσματα, Γλυκά & Πίτες

Homemade wholemeal bread with sourdough
Σπιτικό ψωμί ολικής άλεσης με προζύμι

Olive oil cookies "Efcharisto"
Κουλουράκια ελαιόλαδου "Ευχάριστο"

Homemade cake or/and pie (chocolate, lemon, cheese, herbs or other pies, according to the availability of local ingredients and our cook's inspiration) | Σπιτικό γλυκό ή/και πίτες (σοκολατόπιτα, κέικ λεμόνι, τυρόπιτα, χορτόπιτα ή άλλη πίτα ή γλυκό, ανάλογα με τη διαθεσιμότητα φρέσκων υλικών και την έμπνευση του σεφ)

Home-baked Croissants | Φρεσκοψημμένα κρουασάν

Barkey rusks | Κρίθινα παξιμάδια

Spreads, honey & jams
Αλείμματα, μέλια και μαρμελάδες

Pistachio cream spread "Lena's Gourmet"
Κρέμα φυστίκι "Lena's Gourmet"

Black currant and almond spread "Prigipissa Stafida" | Άλειμμα μελαχρινής σταφίδας με αμύγδαλο "Πριγκίπισσα Σταφίδα"

Homemade fruit jams
Σπιτικές βιολογικές μαρμελάδες

Black olive paste "Hydikarpos"
Πάστα μαύρης ελιάς "Ηδύκαρπος"

Greek honey with Chios mastic and Greek safran "Greek Honey" | Ελληνικό βιολογικό μέλι με μαστίχα Χίου και κρόκο Κοζάνης "Ελληνικό Μέλι"

Organic grape syrup "Sofia tis Fysis"
Βιολογικό πετιμέζι "Σοφία της Φύσης"

Teas, Coffees & Juices / Τσάγια, Καφέδες και Χυμοί

Organic FairTrade filter coffee "FairFürth" from the German partner- city of Xylokastro
Βιολογικός καφές φίλτρου δίκαιου εμπορίου "FairFürth" από την αδελφοποιημένη με το Ξυλόκαστρο γερμανική πόλη Fürth

Greek coffee | Ελληνικός καφές στο μπρίκι

Greek herbal teas and traditional mountain tea
Ελληνικά αφεψήματα και τσάι του βουνού

Black, Green, Rooibos and maternity tea "Taste 3 Tea" | Μαύρο, Πράσινο, Roiboos και τσάι θηλασμού "Taste 3 Tea"

Fresh orange juice and/or fresh fruit smoothies
Φρέσκος χυμός πορτοκάλι ή/και smoothies

Almond milk
Γάλα αμυγδάλου

Cow milk
Αγελαδινό γάλα

Nuts & Dried fruits
Ξηροί καρποί & Αποξηραμένα φρούτα

Organic black Corinthian raisins
Βιολογική μαύρη σταφίδα "Golden Black"

Dried fruits "Thirsty Fruits"
Αποξηραμένα φρούτα "Thirsty Fruits"

Nuts & almonds | Καρύδια & αμύγδαλα

Dairy products / Γαλακτοκομικά προϊόντα

Butter | Βούτυρο

Sheep yogurt "Stymfalia" | Πρόβειο γιαούρτι "Στυμφαλίας"

Graviera cheese ""Stymfalia" | Γραβιέρα "Στυμφαλίας"

Feta cheese Stymfalia | Φέτα "Στυμφαλίας

Other / Άλλα

Fresh fruits and vegetables
Φρέσκα φρούτα και λαχανικά

Eggs (omelette, fried, boiled)
Αυγά (ομελέτα, βραστά, τηγανητά)

NON-ALCOHOLIC BEVERAGES
ΜΗ-ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΠΟΤΑ

Soft Drinks / Αναψυκτικά

Homemade lemonade | Σπιτική λεμονάδα	3,00€
Fresh orange juice | Φυσικός χυμός πορτοκάλι	3,50€
Smoothies | Ανάμεικτος φυσικός χυμός	4,00€
Greek soft drinks | Τοπικά αναψυκτικά	2,50€
Water 1L | Νερό 1L	1,50€

Coffees & Teas / Καφέδες & Τσάγια

Greek coffee single / double Ελληνικός καφές μονός / διπλός	2,00 €/ 2,50€
Instant coffee hot / frappé (ice coffee) Στιγμιαίος καφές ζεστός / φραπέ	2,50€
Filter coffee | Καφές φίλτρου	2,50€
Espresso / Espresso freddo (ice coffee)	2,00€/ 2,50€
Espresso doppio / Americano / Latte	2,50€
Cappuccino / Cappuccino freddo (ice coffee)	2,50€/ 3,00€
Tea (Black, Green, Rooibos, Maternity, Greek Mountain tea) | Τσάι (Μαύρο, Πράσινο, Rooibos, Θηλασμού, Τσάι του βουνού)	2,50€
Ice Tea | Παγωμένο Τσάι	3,00€
Hot/Ice chocolate with cow milk/almond milk Ζεστή/παγωμένη σοκολάτα με γάλα αγελαδινό/αμυγδάλου	2,50€ / 3,00€
Glass of Cow/Almond Milk Ποτήρι γάλα αγελαδινό/αμυγδάλου	2,00€ / 2,50€

All coffees can be served with almond milk | Όλοι οι καφέδες μπορούν να σερβιριστούν με αμυγδαλόγαλα +0,20€

ALCOHOLIC BEVERAGES

ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΠΟΤΑ

Beers

In harmony with our commitment to local gastronomy, the beers on our menu are produced in a local microbrewery here in our region of Corinthia, by inspired beer makers.

Price: 4,00€

Μπύρες

Σε αρμονία με τη δέσμευσή μας για τοπική γαστρονομία, οι μπύρες στο μενού μας παράγονται όλες σε τοπική μικροζυθοποιία εδώ στην Κορινθία από εμπνευσμένους ζυθοποιούς.

Τιμή: 4,00€

Karma Red Ale 330ml

A Red Ale with an amber-red color and shades of raw copper. Rich body with creamy foam and flavors of butterscotch, biscuit - velvety aftertaste.
Accompanies lamb, roast beef and creamy cheeses.

Μια Red Ale με χρώμα κεχριμπαρί-κόκκινο και αποχρώσεις ανεπεξέργαστου χαλκού.
Πλούσιο σώμα με κρεμώδη αφρό και γεύσεις από καραμέλα βουτύρου , μπισκότου – βελούδινη επίγευση.
Συνοδεύει αρνάκι, ψητό μοσχάρι και κρεμώδη τυριά.

Karma Pale Ale 330ml

A Pale Ale with 13.5 Plato points. Greek and German malts were used to create this beer as well as a combination of four different hops. The long maturation of at least 6 weeks gives body and roundness which is harmoniously balanced with the bitter aftertaste of the hops.

Μια Pale Ale με 13,5 βαθμούς Plato. Για την δημιουργία αυτής της μπύρας χρησιμοποιήθηκαν Ελληνικές και Γερμανικές βύνες καθώς και ένας συνδυασμός τεσσάρων διαφορετικών λυκίσκων.
Η μακρά ωρίμανση τουλάχιστον 6 εβδομάδων προσδίδει σώμα και στρογγυλάδα η οποία ισορροπείται αρμονικά με την πικρή επίγευση των λυκίσκων

Cocktails / Κοκτέιλ

Price: 5,50€ **Τιμή: 5,50€**

Traditional / Παραδοσιακά

Price: 4,00€ **Τιμή: 4,00€**

Scottish & Brandy / Σκωτσέζικα & Μπράντυ

Price: 4,50€ **Τιμή: 4,50€**

Shots & Aperitifs / Σφηνάκια & Απεριτίφ

Price: 4,50€ **Τιμή: 4,50€**

Vodka / Βότκα

Price: 4,50€ **Τιμή: 4,50€**

Chill / Χαζαρά

Price: 4,50€ **Τιμή: 4,50€**

WINES

Daphne's Club is situated in the region of Corinthia, which has been producing and exporting wine since antiquity. Nemea, the biggest vineyard in the Balkans, with its own local grape variety "Agiorgitiko" and its more than 45 wineries, is located here too. Our wine list, created with the support of the Corinthian Wine Club "Evoin Evan", includes excellent quality PDO Nemea wines, as well as other Greek and foreign varieties cultivated in Corinthia by award-winning wine-makers.

ΚΡΑΣΙΑ

Το Daphne's Club βρίσκεται στον νομό Κορινθίας, ο οποίος καλλιεργεί και εξάγει κρασιά ήδη από την αρχαιότητα. Η αμπελουργική ζώνη της Νεμέας, ο μεγαλύτερος αμπελώνας των Βαλκανίων, με το δικό της σταφύλι, το "Αγιωργίτικο" και τα περισσότερα από 45 οινοποιεία της, βρίσκεται εδώ, στην Κορινθία. Η λίστα κρασιών μας, την οποία δημιουργήσαμε με τη βοήθεια της Κορινθιακής Λέσχης Οινόφιλων "Ευοίν Ευάν", περιλαμβάνει υπέροχα κρασιά με πιστοποίηση ΠΟΠ Νεμέα, αλλά και άλλες ελληνικές και ξένες ποικιλίες από βραβευμένους Κορίνθιους οινοποιούς.

Red Wines / Ερυθρά κρασιά

Saint George, Papaioannou — 3,50€ — 12,00€
Αγιωργίτικο, Παπαϊωάννου

100% Agiorgitiko - The intense aromas of cherry and mulberry characterize it. It has velvet tannins and excellent balance. Classical red fermentation.

100% Αγιωργίτικο - Χαρακτηρίζεται από έντονα φρέσκα αρώματα κόκκινων φρούτων όπως κεράσι και μούρο. Στο στόμα έχει μαλακές τανίνες, οι οποίες είναι αρκετές να του δώσουν πλούτο ενώ ταυτόχρονα έχει εξαιρετική γευστική ισορροπία. Κλασσική ερυθρή οινοποίηση.

Estate Palivou Nemea — 19,00€
Κτήμα Παλυβού Νεμέα

100% Agiorgitiko - Thick, dark colored wine with aggressive tannins. Impressive aromas of dark black cherries, vanilla with chocolate notes and toasted wood. Full body with good structure and rich tannins that give long aftertaste.

100% Αγιωργίτικο - Βαθύ πορφυρό χρώμα. Πυκνό άρωμα μαύρο κερασιών και βανίλιας, με νότες σοκολάτας, γάλακτος και καμένου ξύλου. Γεμάτο στόμα με καλή δομή και πληθωρικές τανίνες που χαρίζουν μακρά επίγευση.

White Wines / Λευκά κρασιά

Semeli Mantineia, Semeli Estate — 4,00€ — 13,00€
Semeli Mantineia, Κτήμα Semeli

100% Moscholfilero - Bright, yellow-green color. Elegant floral aromas with lemon, citrus and rose petals, typical of the Moschofilero variety. Rich and fruity on the palate, with a long aromatic aftertaste.

100% Μοσχοφίλερο - Ζωντανό, κιτρινοπράσινο χρώμα. Φίνα αρώματα λουλουδιών με άνθη λεμονιάς, εσπεριδοειδών και ρόδων, χαρακτηριστικά της ποικιλίας Μοσχοφίλερο. Στο στόμα πλούσιο και φρουτώδες με μακρά αρωματική επίγευση.

Papargyriou Blanc — 16,00€
Παπαργυρίου Λευκό

Blend from Muscat Assyrtiko grapes. The nose is dominated by Muscat, whereas the palate combines the fruitiness of Muscat and the body and structure of the Assyrtiko.

Blend από Μοσχούδι και Ασύρτικο. Το Μοσχούδι είναι το μικρόρραγο Μοσχάτο Ρίου Πατρών. Εδώ συνδυάζεται με το δυναμικό Ασύρτικο και μαζί δίνουν ένα κρασί που ξεχωρίζει για το πλούσιο άρωμα του, τόσο στη μύτη όσο και στο στόμα, αλλά και την πολύ ωραία επίγευση.

Rose Wines / Ροζέ κρασιά

Vissino, Palivou Estate — 5,00€ — 15,00€
Βυσσινόκηπος, Κτήμα Παλυβού

90% Agiorgitiko 10% Syrah - Agiorgitiko confirms its multi-dynamic power, providing us some exceptional rose wines, rather than red. Aromas of strawberry, cherry and blueberry combined all together with aromas of citrus. Acidity that refreshes and cools you, round tannins with pleasant and intense aftertaste.

90% Αγιωργίτικο 10% Syrah - Λαμπερό ροδί, σχεδόν βυσσινί με κυανές αποχρώσεις. Έντονα και καθαρά αρώματα βύσσινου, κερασιού και φράουλας. Πολύ γεμάτο στόμα με ωραία αίσθηση οξύτητας και τανινών. Γευστικό με μεγάλη διάρκεια.

Dessert wines / Γλυκά κρασιά

Late harvest — 18,00€
Όψιμος Τρύγος

100% Rio Muscat - A sweet, fragrant wine with high acidity and simultaneous sweetness.

100% Μοσχάτο Ρίου - Ένα γλυκό, αρωματικό κρασί που προέρχεται αποκλειστικά από υπερώριμα σταφύλια της ποικιλίας «Μοσχάτο Ρίου», με υψηλή οξύτητα και ταυτόχρονη γλυκύτητα.

Pairing snacks / Συνοδευτικά

Cheese and fruit platter — 10,00€
Ποικιλία τυριών και φρούτων

GASTRONOMY ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ

Salads & Starters / Σαλάτες & Ορεκτικά

Greek Salad | Χωριάτικη Ελληνική Σαλάτα 8,00€

Tomato, onion, peppers, cucumber, organic olive oil, oregano, olives, capers
Τομάτα, κρεμμύδι, πιπεριά, αγγούρι, βιολογικό ελαιόλαδο, ρίγανη, ελιές, κάπαρη
Add Feta cheese | Έξτρα φέτα +0,50€

Dakos Salad | Σαλάτα ντάκος 8,00€

Barkey rusk, tomato, organic olive oil, oregano, olives, capers
Κρίθινο παξιμάδι, τομάτα, βιολογικό ελαιόλαδο, ρίγανη, ελιές, κάπαρη
Add Feta cheese | Έξτρα φέτα +0,50€

Grilled veggies | Ψητά λαχανικά 8,50€

Grilled seasonal vegetables (aubergines, zucchini, tomatoes, onions, mushrooms) with local sweet balsamic sauce
Ψητά λαχανικά εποχής (μελιτζάνες, κολοκυθάκια, τομάτες, κρεμμύδια, μανιτάρια) με τοπικό βαλσαμικό γλυκόξυδο
Add Feta cheese | Έξτρα φέτα +0,50€

Fried cheese | Σαγανάκι 6,00€

Fried "Flabouritsa" cheese with homemade orange marmalade
Σαγανάκι με τυρί "Φλαμπουρίτσα" Στυμφαλίας συνοδεία σπιτικής μαρμελάδας πορτοκάλι

Oven-baked feta | Φέτα στο φούρνο 7,00€

PDA Stymfalia feta cheese with fresh tomato and spicy bukovo
ΠΟΠ Φέτα Στυμφαλίας στον φούρνο με φρέσκια τομάτα και μπούκοβο

Grilled bread with cheese dip | Ψητό ψωμί με τυροκαυτερή 5,50€

Homemade organic bread grilled with olive oil and oregano, with spicy PDO Stymfalia feta cheese dip |
Σπιτικό βιολογικό ψωμί ψημένο με ελαιόλαδο και ρίγανη, με τυροκαυτερή από ΠΟΠ Φέτα Στυμφαλίας
Spicy vegan cheese dip | Πικάντικο άλειμμα vegan τυριού

Fresh Fries | Φρέσκες Τηγανιτές Πατάτες 6,00€

Choose your favorite topping: Vinegar, Lemon or Oregano
Διαλέξτε την αγαπημένη σας γεύση: Ξύδι, Λεμόνι ή Ρίγανη
Add graviera cheese | Έξτρα γραβιέρα +0,50€

Cheese & fruit Platter | Πλατώ τυριών και φρούτων 10,00€

Variety of local cheese, seasonal and dried fruits |
Ποικιλία τοπικών τυριών, εποχικών και αποξηραμένων φρούτων

Light meals & Main dishes / Ελαφριά Γεύματα & Κυρίως πιάτα

Fresh Tomato Soup | Φρέσκια Ντοματόσουπα 7,00€

Served with homemade croutons
Σερβίρεται με σπιτικά κρουτόν
Add graviera cheese | Έξτρα γραβιέρα Στυμφαλίας +0,50€

Daily Special Meal | Το πιάτο της ημέρας 12,00€

A traditional Greek dish created with a twist by our inspired chef!
Ένα παραδοσιακό ελληνικό πιάτο πειραγμένο λίγο από την έμπνευση της chef μας!

Homemade Pizza | Σπιτική πίτσα 12,00€

With homemade organic dough and fresh seasonal ingredients |
Με σπιτική βιολογική ζύμη και φρέσκα εποχιακά υλικά

Homemade Veggie Burger Σπιτικό Χορτοφαγικό Μπέργκερ 12,00€

Served with side salad, homemade vegan mayo and homemade tomato chutney | Σερβίρεται με συνοδευτική σαλάτα με σπιτική vegan μαγιονέζα και σπιτικό τσάτνεϋ τομάτας
Add graviera cheese | Έξτρα γραβιέρα Στυμφαλίας +0,50€

Falafel with pita | Φαλάφελ με πίτα 12,00€

Traditional falafel with Feneos chickpeas and pita bread and yogurt sauce | Παραδοσιακά φαλάφελ με ρεβίθια Φενεού και πίτα και σως γιαουρτιού
With homemade tomato chutney and homemade vegan mayo |
Με σπιτικό τσάτνεϋ τομάτας και σπιτική vegan μαγιονέζα

Veggie balls with fries | Κεφτεδάκια λαχανικών με πατάτες τηγανητές 12,00€

Add graviera cheese | Έξτρα γραβιέρα +0,50€

Greek Buddha Bowl | Τοπικό Buddha Bowl 12,00€

Bowl of goodness with seasonal vegetables, pulses, dried fruit and more, according to our chef's inspiration! |
Νόστιμο και υγιεινό μπωλ με λαχανικά εποχής, όσπρια, αποξηραμένα φρούτα σύμφωνα με την έμπνευση της chef μας!

Eggs (scrambled/omelette) | Ομελέτες 8,00€

Choose 3 fillings from the list at the bottom of the page
Επιλέξτε 3 υλικά από την παρακάτω λίστα υλικών

Fresh tomato sauce pasta | Ζυμαρικά με σάλτσα τομάτας 10,00€

Greek pasta with fresh tomato sauce | Τοπικά ζυμαρικά με σπιτική σάλτσα τομάτα

Add graviera cheese | Έξτρα γραβιέρα +0,50€

Vegan bolognese pasta | Ζυμαρικά με vegan μπολονέζ 12,00€

Greek pasta with homemade vegan Bolognese sauce | Τοπικά ζυμαρικά με σπιτική vegan σάλτσα μπολονέζ

Add graviera cheese | Έξτρα γραβιέρα +0,50€

Seasonal vegetable pasta | Ζυμαρικά με λαχανικά εποχής 12,00€

Greek pasta with fresh seasonal vegetable sauce | Τοπικά ζυμαρικά με σπιτική σάλτσα από φρέσκα λαχανικά εποχής

Add graviera cheese | Έξτρα γραβιέρα +0,50€

Add cream | Έξτρα κρέμα γάλακτος +0,50€

Cream & mushroom pasta | Ζυμαρικά με κρέμα και μανιτάρια 12,00€

Greek pasta with regular or vegan cream and mushrooms | Τοπικά ζυμαρικά με κρέμα γάλακτος ή vegan κρέμα και μανιτάρια

Add graviera cheese | Έξτρα γραβιέρα +0,50€

Homemade dumplings | Πουγκάκια λαχανικών 12,00€

Homemade dumplings with organic flour and local vegetables with mushrooms | Πουγκάκια φρέσκων λαχανικών με σπιτική βιολογική ζύμη με μανιτάρια

Add graviera cheese | Έξτρα γραβιέρα +0,50€

Add cream | Έξτρα κρέμα γάλακτος +0,50€

Desserts / Επιδόρπια

Daily Cake/ Pie | Κέικ Ημέρας/ Σπιτική πίτα 5,00€

Please ask our team for the daily option
Ρωτήστε μας για την επιλογή της ημέρας

Homemade Bread & Spreads 6,00€
Σπιτικό Ψωμί & Αλείμματα

3 slices of homamde bread and choice of 3 local spreads
3 φέρες σπιτικό ψωμί και επιλογή 3 αλειμμάτων

Homemade sweet dumplings 10,00€

Homemade dumplings with organic flour and fruits | Πουγκάκια φρούτων με σπιτική βιολογική ζύμη

Gourmet Ice Cream / Sorbet 5,00€
Gourmet Παγωτό / Γρανίτα

Add 1 topping from the list at the bottom of the page
Προσθέστε 1 υλικό από την παρακάτω λίστα υλικών +0,50€

Traditional Greek Yogurt | Παραδοσιακό Γιαούρτι 5,00€

Choose 2 toppings from the list at the bottom of the page
Επιλέξτε 2 υλικά από την παρακάτω λίστα υλικών

Homemade Sweet Crepes | Σπιτικές Γλυκές Κρέπες 8,00€

Choose 3 fillings from the ingredients' list at the bottom of the page
Επιλέξτε 3 υλικά από την παρακάτω λίστα υλικών

Fruit Salad | Φρουτοσαλάτα 6,00€

Variety of fresh seasonal fruits
Ποικιλία τοπικών φρέσκων φρούτων εποχής

Toppings & Extras / Έξτρα υλικά

Salty Ingredients: tomato, onion, peppers, cucumber, olives, oregano, capers, olive paste, fresh vegetables
Αλμυρά Υλικά: τομάτα, κρεμμύδι, πιπεριές, ελαιόλαδο, ρίγανη, ελιές, κάπαρη, πάστα ελιάς, φρέσκα λαχανικά

Salty Ingredients: feta cheese, graviera cheese, eggs, butter
Αλμυρά Υλικά: φέτα, γραβιέρα, αυγά, βούτυρο

Toppings & Extras / Έξτρα υλικά

Sweet Ingredients: olive oil biscuit crumbs, black currant and almond spread, daily homemade jam, grape syrup, dried fruits (lotus, apple, raisins, prunes), walnuts & almonds, fresh fruits
Γλυκά Υλικά: τριμμένο μπισκότο ελαιολάδου, άλειμμα σταφίδας με αμύγδαλο, μαρμελάδα ημέρας, πετιμέζι, αποξηραμένα φρούτα (λωτοί, μήλα, σταφίδες, δαμάσκηνα), καρύδια & αμύγδαλα, φρέσκα φρούτα εποχής

Sweet Ingredients: organic honey with Chios mastic or Kozani safran, pistachio spread, honey & cocoa spread, yogurt
Γλυκά Υλικά: βιολογικό μέλι με μαστίχα Χίου ή κρόκο Κοζάνης, κρέμα φυστίκι, άλειμμα με μέλι και κακάο, γιαούρτι

Prices include all taxes, among which 13% VAT
Inspection responsible: Daphne Mavrommati
Kindly inform us of any allergies.
Should you wish to complain, you will find complaint forms at the reception desk.

Όλες οι αναγραφόμενες τιμές περιλαμβάνουν τους νόμιμους φόρους, μεταξύ των οποίων ΦΠΑ 13%.
Αγορανομικός υπεύθυνος: Δάφνη Ελένη Μαυρομμάτη
Παρακαλούμε ενημερώστε μας για πιθανές αλλεργίες.
Για τη διατύπωση παραπόνων, θα βρείτε έντυπα δελτία στην υποδοχή του ξενοδοχείου μας.

KIDS MENU
ΠΑΙΔΙΚΟ ΜΕΝΟΥ

Family friendly

From infants to grown ups, we all need a good meal to provide us with physical energy and psychological well-being. Our special Kid's menu ensures that your children will enjoy the taste of their food just as much as you will enjoy yours, while at the same time eating healthily and nutritiously.

Ιδιό στις οικογένειες

Όλοι μας, είτε είμαστε βρέφη είτε ενήλικες, χρειαζόμαστε ένα καλό γεύμα για να μας προσφέρει ενέργεια και καλή διάθεση. Το ειδικό Παιδικό Μενού μας εξασφαλίζει ότι τα παιδιά σας θα απολαύσουν τη γευσή του φαγητού τους τόσο όσο εσείς του δικού σας, ενώ ταυτόχρονα θα τρώνε, εδώ στο Daphne's Club υγιεινά και θρεπτικά.

Mini Gastronomy / Παιδική Γαστρονομία

Mini Salad | Παιδική σαλάτα 5,00€
Tomato, cucumber, olive oil
Τομάτα, αγγούρι, ελαιόλαδο
Add Feta cheese | Έξτρα φέτα +0,50€

Homemade Toastie | Σπιτικό Τοστ 5,00€
Wholemeal organic sourdough bread, cheese & tomato
Βιολογικό ψωμί ολικής με προμύζι, γραβιέρα & τομάτα

Mini Omelet or Eggs | Παιδική ομελέτα ή αυγά 6,00€
with side salad and homemade organic bread bun
με συνοδευτική σαλάτα και βιολογικό ψωμάκι
Add graviera cheese | Έξτρα γραβιέρα +0,50€

Mini pizza margarita | Παιδική πίτσα μαργαρίτα 7,00€
with vegan mozzarella
με vegan μοτσαρέλα

Mini veggie balls | Παιδικά κεφτεδάκια λαχανικών 7,00€

Rainbow pasta with homemade tomato sauce | Πολύχρωμα Μακαρόνια σπιτική σάλτσα τομάτας 6,00€
Add graviera cheese | Έξτρα γραβιέρα +0,50€

Mini fruit salad | Παιδική φρουτοσαλάτα 4,00€
Variety of fresh seasonal fruits
Ποικιλία τοπικών φρέσκων φρούτων εποχής

Fresh Fries | Φρέσκες Τηγανιτές Πατάτες 6,00€
Choose your favorite topping: Vinegar, Lemon or Oregano
Διαλέξτε την αγαπημένη σας γεύση: Ξύδι, Λεμόνι ή Ρίγανη
Add graviera cheese | Έξτρα γραβιέρα +0,50€

Mini fruit smoothie | Smoothie φρούτων 4,00€
Variety of fresh seasonal fruits
Ποικιλία τοπικών φρέσκων φρούτων εποχής