



SENSES

RESTO BAR

BRUNCH MENU

11:00 — 13:00

GR

EN

Βάφλα με πραλίνα σοκολάτας Καραμελωμένα φουντούκια, παγωτό βανίλια και μαρμελάδα φρούτων του δάσους	8.00€	Waffle with chocolate praline Caramelized hazelnuts, vanilla ice cream and fruits of the forest jam
Βάφλα με λευκή σοκολάτα Αλμύρη καραμέλα, μπισκότο και παγωτό βανίλια	8.00€	Waffle with white chocolate Salted caramel, crushed biscuits and vanilla ice cream
Pancakes με φέτα Μέλι, καρύδι, κανέλα και σιρόπι σφενδάμου	6.50€	Pancakes with feta cheese Honey, walnuts, cinnamon and maple syrup
Αυγά τηγανιτά, ομελέτα ή scrambled (3 αυγά). Συνοδεύεται από φρέσκια πράσινη σαλάτα	6.00€	Omelette, fried or scrambled eggs (3 eggs). Served with fresh green salad
Φτιάξτε την δική σας ομελέτα Υλικά: Πιπεριά, κρεμμύδια και/ή τοματίνια (χωρίς χρέωση) Μανιτάρια, ζάμπον καπνιστό, μπέικον, λουκάνικο, φετα (+0,50€/Υλικό)	+0.50€	Make your own omelette Ingredients: Bell pepper, onion, cherry tomatoes (no extra charge) Mushrooms, smoked ham, bacon, sausage, feta cheese (0,50€/Ingredient)
Αυγόφετα Με καραμελωμένα μήλα	6.00€	French toast with caramelized apples
Τόστ Με γκούντα και ζαμπόν ή γαλοπούλα. Σερβίρεται με φρέσκες πατάτες τηγανητές	5.50€	Toast With gouda cheese and ham or smoked turkey. Served with fresh French fries
Club Sandwich Με ψητό κοτόπουλο, ζαμπόν, μπέικον, γκούντα, μαρούλι, ντομάτα, αυγό και σως κοκτέιλ. Σερβίρεται με φρέσκοις πατάτες τηγανητές	10.00€	Club Sandwich With grilled chicken, ham, bacon, gouda cheese, lettuce, tomato, egg and cocktail sauce. Served with fresh French fries



TSIKELI

BOUTIQUE HOTEL
METEORA

Παρακαλούμε ενημερώστε μας για τυχόν διατροφικές απαιτήσεις ή αλλεργίες.

Please let us know if you have any dietary requirements or allergies.



SENSES

R E S T O B A R

D I N N E R M E N U

13:00 — 22:00

G R

E N

Ο Ρ Ε Κ Τ Ι Κ Α

A P P E T I Z E R S

Σούπα ημέρας	8.00€	Soup of the day
Φέτα σε τραγανή κρούστα Σάλτσα από μανταρίνι και καραμελωμένα φουντούκια	8.50€	Feta cheese in a crispy crust Mandarin sauce and caramelized hazelnuts
Τηγαντό χαλούμι Με μαρμελάδα τομάτας και πιπεριάς	8.50€	Fried halloumi With tomato and bell pepper jam
Μανιτάρια σωτέ Με σκόρδο, θυμάρι και πετιμέζι	7.00€	Sautéed mushrooms With garlic, thyme and molasses
Springs rolls με γαρίδες Λαχανικά και γλυκόμελη σάλτσα	9.00€	Springs rolls with shrimps Vegetables and sweet & sour sauce
Τραχανώτο Με ξινό τραχανά, λουκάνικο, φέτα, chutney μανταρινιού	8.00€	Trahanotto With sour frumenty, sausage, feta cheese, mandarin chutney
Φρέσκιες πατάτες τηγανιτές Με σως κοκτέιλ και παρμεζάνα	7.00€	Fresh French fries With cocktail sauce and parmesan cheese

Σ Α Λ Α Τ Ε Σ

S A L A D S

Χωριάτικη σαλάτα Με παξιμάδι χαρουπιού, τομάτα, αγγούρι, πιπεριά, ελιές, κρεμμύδι, καπαρόμηλα και αρωματισμένη φέτα	9.50€	Greek salad With carob rusk, tomato, cucumber, bell pepper, olives, onion, Capers and feta cheese
Σαλάτα του καίσαρα Με μαρούλι iceberg, ψητό κοτόπουλο, τραγανό μπέικον, καλαμπόκι, νιφάδες παρμεζάνας και κρουτόν	11.50€	Caesar salad With iceberg lettuce, grilled chicken, crispy bacon, corn, parmesan flakes and croutons
Πράσινη σαλάτα Με ρόκα, blue cheese, μαριναρισμένο σύκο, μήλο, flakes αμυγδάλου και dressing βαλσάμικου	11.50€	Green salad With rocket, blue cheese, marinated fig, apple, almond flakes and balsamic dressing
Σαλάτα με καπνιστό σολομό Μαρούλι, σπανάκι, πορτοκάλι, dressing εσπεριδοειδών και μαύρο σπασίμι	13.00€	Smoked salmon salad With lettuce, spinach, orange, citrus dressing and black sesame seeds

Ζ Υ Μ Α Ρ Ι Κ Α

P A S T A

Ναπολιτάνα Με σάλτσα φρέσκιας ντομάτας και φύλλα βασιλικού	9.00€	Napoletana With fresh tomato sauce and basic leaves
Καρμπονάρα Με απάκι, κρέμα γάλακτος και παρμεζάνα	13.00€	Carbonara With apaki, heavy cream and parmesan cheese
Ταρτούφο Με ποικιλία μανιταριών, κρέμα παρμεζάνας και λάδι λευκής τρούφας	12.00€	Tartufo With a variety of mushrooms, parmesan cream and white truffle oil

* Μπορείτε να επιλέξετε ανάμεσα σε Λινγκουίνι και Σκιουφιχτά.
* You may choose between Linguini and Skioufihta.

Ρ Ι Ζ Ο Τ Ο

R I S O T T O

Ριζότο μανιταριών Με άρωμα άγριας τρούφας και θυμάρι	14.00€	Mushroom risotto With wild truffle and thyme
----------------------------------------------------------------	---------------	--------------------------------------------------------

Κ Υ Ρ Ι Ω Σ Π Ι Α Τ Α

M A I N D I S H E S

Φιλετίνια κοτόπουλο Με σάλτσα μουστάρδας και ψητά λαχανικά	13.50€	Chicken fillets With mustard sauce and grilled vegetables
Μοσχαρακι ραγού Με πουρέ πατάτας	14.00€	Beef ragout With mashed potatoes
Rib-eye Με πουρέ σελινόριζας και πιπεράτη σάλτσα	20.00€	Rib-eye With celeriac puree and pepper sauce
Πρόβεια πικάνια Με baby καρότα και πατάτες βουτύρου	21.50€	Lamb picanha With baby carrots and butter potatoes
Χοιρινά φιλετάκια σωτέ Με πουρέ πατάτας και σάλτσα μανιταριών	14.00€	Sautéed pork fillets With mashed potatoes and mushroom sauce
Σολομός σχάρας Με φρέσκα λαχανικά, κρέμα τυριού και αρωματισμένο λαδολέμονο	18.50€	Grilled salmon With fresh vegetables, cream cheese and flavoured oil-lemon sauce

S N A C K S

S N A C K S

Τοστ Με γκούντα και ζαμπόν ή γαλοπούλα. Σερβίρεται με φρέσκιες πατάτες τηγανητές	5.50€	Toast With gouda cheese and ham or smoked turkey. Served with fresh French fries
Κλαμπ σάντουιτς Με ψητό κοτόπουλο, ζαμπόν, μπέικον, γκούντα, μαρούλι, ντομάτα, αυγό και σως κοκτέιλ. Σερβίρεται με φρέσκιες πατάτες τηγανητές	10.00€	Club sandwich With grilled chicken, ham, bacon, gouda cheese, lettuce, tomato, egg and cocktail sauce. Served with fresh French fries
Burger Από μοσχάρισιο μπιφτέκι, τσένταρ, τομάτα, iceberg, καραμελωμένο κρεμμύδι, πίκλες, μπέικον και σάλτσα κοκτέιλ. Σερβίρεται με φρέσκιες πατάτες τηγανητές	13.50€	Beef burger With cheddar, tomato, lettuce, caramelized onion, pickles, bacon and cocktail sauce. Served with fresh French fries
Ποικιλία αλλαντικών και τυριών (για 2 άτομα) Με προσούτο, καπνιστό χοιρινό, καπνιστό τυρί, παρμεζάνα, γραβιέρα, αποξηραμένα φρούτα και κριτσίνια	11.50€	Cold cuts and cheese platter (for 2 persons) With prosciutto, smoked pork loin, smoked turkey, smoked cheese, parmesan cheese, graviera, dried fruits and breadsticks
Margarita Pinsa Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα, βασιλικός, τοματίνια	9.50€	Margarita Pinsa Tomato sauce, mozzarella, basil, cherry tomatoes
Special Pinsa Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα, γκούντα, μανιτάρια, πιπεριά, μπέικον, σαλάμι αέρος	12.50€	Special Pinsa Tomato sauce, mozzarella, gouda, mushrooms, pepper, bacon, salami

Ε Π Ι Δ Ο Ρ Π Ι Α

D E S S E R T S

Προφιτερόλ Με σάλτσα σοκολάτας	7.50€	Profiteroles With chocolate sauce
Πανακότα γιαουρτιού Με αλμυρή καραμέλα και ψημένο φουντούκι	7.00€	Yoghurt panna cotta With salted caramel and roasted hazelnuts
Υγρό σουφλέ σοκολάτας Με παγωτό βανίλια και σάλτσα φρούτων του δάσους	8.00€	Chocolate soufflé With vanilla ice cream and forest fruit sauce
Γιαούρτι Με χειροποίητο γλυκό του κουταλιού	5.50€	Yoghurt With handmade spoon sweet
Παραδοσιακός σιμιγδαλένιος χαλιβάς Με άρωμα πορτοκάλιου	6.50€	Traditional semolina halva With orange flavor
Φρουτοσαλάτα Με φρούτα εποχής	5.00€	Fruit salad With seasonal fruits
Μπάλα παγωτού Γεύσεις: βανίλια, σοκολάτα ή φράουλα	2.50€	Ice cream scoop Flavours: vanilla, chocolate or strawberry



TSIKELI

BOUTIQUE HOTEL
METEORA

Παρακαλούμε ενημερώστε μας για τυχόν διατροφικές απαιτήσεις ή αλλεργίες.

Please let us know if you have any dietary requirements or allergies.



SENSES

RESTO BAR

VEGAN MENU

13:00 — 22:00

GR

EN



VEGAN ΠΙΑΤΑ

Σούπα ημέρας

8.00€

Πράσινη σαλάτα

Με μαρούλι, ρόκα, κράνμπερις, μήλο, flakes αμυγδάλου και dressing βαλσάμικου

10.00€

Μανιτάρια σωτέ

Με σκόρδο, θυμάρι και πετιμέζι

7.00€

Springs rolls

Με λαχανικά και γλυκόξινη σάλτσα

7.50€

Λιγκουίνι ή Σκιουφιχτά Ναπολιτάνα

Με σάλτσα φρέσκιας ντομάτας και φύλλα βασιλικού

9.00€

Pinsa

Με σάλτσα ντομάτας, πιπεριά, μανιτάρια, τοματίνια, ελιές

9.00€



ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Φρουτοσαλάτα

Με φρούτα εποχής

5.00€

Παραδοσιακός σιμιγδαλένιος χαλβάς

Με άρωμα πορτοκαλίου

6.50€

VEGAN DISHES



Soup of the day

Green salad

With lettuce, rocket, cranberries, apple, almond flakes and balsamic dressing

Sautéed mushrooms

With garlic, thyme and molasses

Vegetable springs rolls

With sweet & sour sauce

Linguini or Skioufihta Napoletana

Pasta with fresh tomato sauce and basil leaves

Pinsa

With tomato sauce, bell peppers, mushrooms, cherry tomatoes, olives

DESSERTS



Fruit salad

With seasonal fruits

Traditional semolina halva

With orange flavor



TSIKELI

BOUTIQUE HOTEL
METEORA

Παρακαλούμε ενημερώστε μας για τυχόν διατροφικές απαιτήσεις ή αλλεργίες.

Please let us know if you have any dietary requirements or allergies.



SENSES

RESTO BAR

WINE MENU

GR

EN

ΛΕΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ

Noctus - Κτήμα Λιάκου <i>Ασύρτικο, Sauvignon blanc</i>	23.00€
Μηλέα Chardonnay Κτήμα Καριπίδη	26.00€
Κτήμα Θεόπετρα <i>Μαλαγουζιά, Ασύρτικο</i>	30.00€
Άγωνα Γραμμή <i>Sauvignon blanc, Gewurztraminer, Chardonnay</i>	44.00€
Ποτήρι κρασί <i>Ξηρό ή ημίγλυκο 187ml</i>	5.50€

WHITE WINES

Noctus - Liakos estate <i>Assyrtiko, Sauvignon blanc</i>	
Milea Chardonnay - Karipidis estate	
Theopetra estate <i>Malagouzia, Asyrtiko</i>	
Agoni grammi <i>Sauvignon blanc, Gewurztraminer, Chardonnay</i>	
Wine by the glass <i>dry or semi-sweet 187ml</i>	

ΡΟΖΕ ΚΡΑΣΙΑ

Κτήμα Καριπίδη - Pink pull	23.00€
Noctus - Κτήμα Λιάκου <i>Ξινόμαυρο, Syrah</i>	24.00€
Κτήμα Θεόπετρα <i>Ξινόμαυρο</i>	32.00€
Idylle d'achinos <i>Grenache, Syrah, Αγιωργίτικο</i>	36.00€
Ποτήρι κρασί <i>Ξηρό 187ml</i>	5.50€

ROSE WINES

Karipidis estate - Pink pull	
Noctus - Liakos estate <i>Ksinomauro, Syrah</i>	
Theopetra estate <i>Xinomauro</i>	
Idylle d'achinos <i>Grenache, Syrah, Agiorgitiko</i>	
Wine by the glass <i>Dry 187ml</i>	

ΚΟΚΚΙΝΑ ΚΡΑΣΙΑ

Κτήμα Καριπίδη <i>Syrah</i>	29.00€
Noctus - Κτήμα Λιάκου <i>Λημνιάνα, Merlot</i>	28.00€
Κτήμα Θεόπετρα <i>Cabernet Sauvignon - Syrah - Λημνιάνα</i>	38.00€
Κτήμα Άλφα <i>Pinot Noir</i>	42.00€
Κτήμα Θεόπετρα 24 <i>Cabernet Sauvignon, Syrah</i>	58.00€
Ποτήρι κρασί <i>Ξηρό ή ημίγλυκο 187ml</i>	5.50€

RED WINES

Karipidis estate <i>Syrah</i>	
Noctus - Liakos estate <i>Limniona & Merlot</i>	
Theopetra estate <i>Cabernet Sauvignon - Syrah - Limniona</i>	
Alfa estate <i>Pinot Noir</i>	
Theopetra estate 24 <i>Cabernet Sauvignon - Syrah</i>	
Wine by the glass <i>Dry or semi-sweet 187ml</i>	



TSIKELI

BOUTIQUE HOTEL
METEORA



SENSES

RESTO BAR

COCKTAILS MENU

MARTINI 10€
APPLE/DRY/ESPRESSO

APEROL SPRITZ 10€

NEGRONI 10€

MOJITO 10€

MARGARITA 10€

DAIQUIRI 10€

MANHATTAN 10€

OLD FASHIONED 10€

COSMOPOLITAN 10€

PINA COLADA 10€

SIGNATURE COCKTAILS

METEORA COCKTAIL 11€

Μπέρμπον, παλαιωμένο τσίπουρο, σιρόπι με κανέλα, orange bitter
Bourbon whiskey, dark cave tsipouro, sugar-cinamon syrup, orange bitter

SPICY PASSION 11€

Ρούμι, λικέρ Mirabelle, λάιμ, σιρόπι falernum, τζίντζερ, φρούτα του πάθους
Rum, mirabelle liqueur, lime, falernum syrup, ginger, passion fruit

UNDER THE SUNSET 11€

Aperol, πουρές φράουλας, prosecco, λικέρ elderflower, φύλλα μέντας
Aperol, strawberry purée, prosecco, elderflower liqueur, mint leaves

ELDERFLOWER AND PINK
GRAPEFRUIT GIN 11€

Αρωματικό gin, λικέρ elderflower, pink grapefruit
Spicy gin, elderflower liqueur, pink grapefruit



TSIKELI

BOUTIQUE HOTEL
METEORA



SENSES

RESTO BAR

BAR MENU

ΚΑΦΕΔΕΣ / ΡΟΦΗΜΑΤΑ COFFEE / BEVERAGES

Ελληνικός καφές <i>Greek coffee</i>	2.00€
Ελληνικός διπλός <i>Double Greek coffee</i>	3.00€
Espresso* Μονός/Διπλός <i>Single/Double</i>	2.50€/3.00€
Cappuccino* Μονός/Διπλός <i>Single/Double</i>	3.00€/3.50€
Freddo espresso*	3.00€
Freddo cappuccino*	3.50€
Latte	3.50€
Αμερικάνο <i>Americano</i>	3.00€
Irish coffee	5.00€
Νες καφέ/Φραπέ* <i>Nescafe/Frappe*</i>	2.50€
Mochaccino	4.00€
Τσάι <i>Tea</i>	3.00€
Σοκολάτα <i>Chocolate</i> Κρύα ή ζεστή/ <i>Hot or cold</i>	4.00€
Γάλα/Milk Αγελάδος/Σόγιας/ Αμυγδάλου/Καρύδας <i>Cowmilk/Soybean/ Almond/Coconut</i>	3.00€
Milkshake	5.00€

* Επιλογές σε ντεκαφεϊνέ
Decaf. choices

ΧΥΜΟΙ JUICES

Φυσικός χυμός πορτοκάλι <i>Fresh orange juice</i>	5.00€
Πορτοκάλι <i>Orange</i>	3.00€
Ανανάς <i>Pineapple</i>	3.00€
Κράνμπερι <i>Cranberry</i>	3.00€
Ανάμεικτος <i>Mix juice</i>	3.00€

ΒΕΡΜΟΥΤ VERMOUTH

Martini bianco	7.00€
Martini rosso	7.00€
Noilly prat	7.00€

ΑΠΕΡΙΤΙΦ APERITIFS

Aperol	7.00€
Campari	7.00€
Ρακόμελο <i>Rakomelo / Greek raki with honey</i>	7.50€
Ούζο <i>Ouzo</i>	6.00€
Τσίπουρο <i>Tsipouro</i>	6.00€

ΤΖΙΝ GIN

Gordon's	7.50€
Tanqueray	7.50€
Hendrick's	9.00€
Opihr - spiced	9.00€

ΤΕΚΙΛΑ TEQUILA

Jose Cuervo white	7.50€
Jose Cuervo reposado	8.00€

ΡΟΥΜΙ RUM

Havana 3 Y.O.	7.50€
Pampero blanco	7.50€
Sailor Jerry - spiced	8.00€
Diplomatico <i>Reserva Exclusiva</i>	9.00€

SPARKLING WINE/ CHAMPAGNE

Αφρώδης οίνος <i>Sparkling wine 200ml</i>	8.00€
Aprillis rose <i>Sparkling wine Theopetra state</i>	26.00€
Moet & Chandon <i>Brut 750ml</i>	120.00€

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ SOFT DRINKS

Πορτοκαλάδα <i>Orangeade</i>	3.00€
Λεμονάδα <i>Lemonade</i>	3.00€
Coca Cola <i>Original/Zero</i>	3.00€
Σπιτική λεμονάδα <i>Homemade lemonade</i> Με ανθρακούχο νερό, μέντα, τζίντζερ και μέλι <i>With sparkling water, mint, ginger & honey</i>	4.50€
Παγωμένο τσάι <i>Iced tea</i>	3.00€
Sprite	3.00€
Σόδα <i>Soda water</i>	3.00€
Τόνικ <i>Tonic water</i>	3.00€
Ανθρακούχο νερό <i>Sparkling water 0,25l</i>	4.00€
Νερό <i>Still water 0.5l/1l</i>	0.50€/1.50€

ΜΠΥΡΕΣ BEERS / CIDERS

Μύθος <i>Mythos 0,33l</i>	4.00€
Μάμος <i>Mamos 0,33l</i>	4.00€
Άλφα weiss <i>Alfa weiss 0,5l</i>	5.00€
Heineken <i>0,33l</i>	4.00€
Stella artois <i>0,33l</i>	5.00€
Fix Άνευ <i>Alcohol free 0,33l</i>	4.00€
Μηλοκλέφτης <i>Milokleftis Apple Cider 0,33l</i>	5.00€

ΜΠΕΡΜΠΟΝ BOURBON

Jack Daniel's	10.00€
Jim Beam	10.00€

ΟΥΙΣΚΥ WHISKY

Johnnie Walker <i>Red Label</i>	8.00€
Haig	8.00€
Jameson	9.00€

PREMIUM 12 Y.O.

Chivas Regal	9.00€
Johnnie Walker <i>Double Black - smoked</i>	11.50€
Cardhu	9.00€
Glenfiddich 12 Y.O.	10.00€
The Glenlivet	10.00€
Με αναψυκτικό/ <i>Long drinks</i>	0.50€

ΛΙΚΕΡ LIQUEURS

Μαστίχα <i>Mastiha</i>	7.00€
Limoncello	7.00€
Amaretto	7.50€
Malibu	7.50€
Jagermeister	7.50€
Cointreau	7.50€
Kahlua	7.00€
Baileys	7.50€

ΒΟΤΚΑ VODKA

Smirnoff Red	7.50€
Belvedere	10.00€
Grey Goose	10.00€

COGNAC / BRANDY

Metaxa 5*	7.50€
Metaxa 7*	10.00€
Courvoisier V.S.O.P.	10.00€
Dark Cave <i>Aged Tsipouro</i>	9.00€



TSIKELI

BOUTIQUE HOTEL
METEORA