

THYME

MEDITERRANEAN DINING

LUNCH

“LET THE FOOD BE THE MEDICINE & THE MEDICINE BE THE FOOD”
HIPPOCRATES

Thyme's lunch menu is inspired by the genuine love of Christos Epsimos, the founder of KOIA, for the herbs and their health benefits and designed by the chef, Savvas Lykidis.

Combining their passion for authentic recipes and Chef's prime gastronomical heritage, the menu blends the tradition with fine flavors and aromas.

Believing in Hippocrates quote and aiming to offer healthy eating, we carefully select seasonal fresh raw ingredients, rich in taste, alongside nutritional the herbs and spices and create contemporary small Greek dishes to share.

Welcome to Thyme gastronomical journey.

THYME
MEDITERRANEAN DINING

BREAD & SPREADS | ΨΩΜΙ & ΑΛΟΙΦΕΣ



FRESHLY BAKED BREAD

from our bakery

ΦΡΕΣΚΟΨΗΜΕΝΟ ΨΩΜΙ

από το αρτοποιείο μας

4€

OUR SPREADS,

traditional tzatziki, cheese sauce, smokey aubergine spread & oil pies

ΟΙ ΑΛΟΙΦΕΣ ΜΑΣ,

τζατζίκι, τυροκαυτερή, καπνιστή μελιτζανοσαλάτα & λαδόπιτες

10€

SALADS

SALADS | ΣΑΛΑΤΕΣ



CHORIATIKI, tomatoes with cucumber, *onion**,
olives, feta cheese, olive oil & *oregano**

ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ, τομάτα, αγγούρι, *κρεμμύδι**,
ελιές, φέτα τυρί, ελαιόλαδο & *ριγανή**

14€

CEASAR'S, French salad & iceberg, bacon,
parmesan cheese, croutons & Ceasar's sauce

ΚΑΙΣΑΡΑ, γαλλική σαλάτα & iceberg, μπέικον,
παρμεζάνα, κρουτόν & Καισαρά sauce

14€

GREEN SALAD WITH NECTAR HONEY, spinach,
arugula, french salad, cottage & nectar honey sauce

ΠΡΑΣΙΝΗ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΑΝΘΟΜΕΛΟ, σπανάκι,
ρόκα, γαλλική σαλάτα, cottage & sauce από ανθόμελο

10€

STARTERS | ΟΠΕΚΤΙΚΑ



FRENCH FRIES with *oregano** & shredded cheese

ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ με *ριγανή** & τριμμένο τυρί

8€

POTATO FRENCH FRIES, baby potatoes with truffle mayonnaise

ΤΣΑΚΙΣΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ, baby πατάτες με μαγιονέζα τρουφάς

10€

“KATIMERIA” WITH HONEY, traditional Kos deep fried dough
with cheese & honey

“ΚΑΤΙΜΕΡΙΑ” ΜΕ ΜΕΛΙ, η τραγανή παράδοση της Κω
με τυρί και μέλι

10€

SAGANAKI CHEESE, melted cheese with lemon

ΣΑΓΑΝΑΚΙ ΤΥΡΙ, λιωμένο τυρί με λεμόνι

10€

FRIED ZUCHINI with yogurt sauce

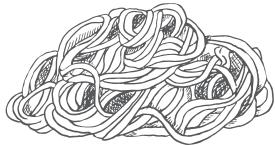
ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙΑ ΤΗΓΑΝΙΤΑ με σάλτσα γιαουρτιού

8€

DEEPFRIED MEATBALLS, with fresh tomato sauce, ouzo, *cumin** & feta cheese

ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ ΤΗΓΑΝΙΤΑ με φρέσκια σάλτσα τομάτας, ούζο, *κύμινο** & φέτα

12€



PASTA | ΖΥΜΑΡΙΚΑ

NAPOLITANA WITH SCHIOUFICHTA TRADITIONAL PASTA
με **basil*** & “xinomizithra” cheese

ΣΚΙΟΥΦΙΧΤΑ NAPOLITANA
με **βασιλικό*** & ξινομυζήθρα

12€

ORZO PASTA WITH SAUTÉED SHRIMP with shrimp sauce,
garlic*, parsley & parmesan cheese

KΡΙΘΑΡΟΤΟ ΓΑΡΙΔΑΣ με σάλτσα γαρίδας,
σκόρδο*, μαϊντανό & παρμεζάνα

20€

WHITE SAUCE WITH CHICKEN & MUSHROOMS,
linguini, spring **onion***, garlic, white cream & parmesan cheese
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ ΛΕΥΚΗ ΣΑΛΤΣΑ ΚΑΙ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ,
λιγκουίνι, φρέσκο **κρεμμυδάκι***, σκόρδο, λευκή κρέμα & παρμεζάνα

16€

BOLOGNESE, linguini with 100% beef ragout, tomato
& parmesan cheese

BOLOGNESE, λιγκουίνι με 100% μοσχαρίσιο ραγού, τομάτα
& παρμεζάνα

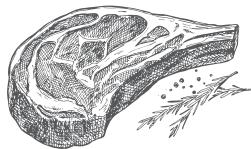
18€

PENNE WITH HOME GROWN VEGETABLES,
tomato sauce, capers, olives & “xinomizithra” cheese

ΠΕΝΕΣ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΑΠΟ ΤΟ ΠΕΡΙΒΟΛΙ ΜΑΣ,
σάλτσα pomodoro, κάπαρη, ελιά & ξινομυζήθρα

14€

MAIN COURSES | ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ



MOUSSAKA, the national dish of Greece
ΜΟΥΣΑΚΑΣ, το εθνικό φαγητό των Ελλήνων 18€

PORK GYROS with French fries, tzatziki, tomato,
onion & pita bread
ΓΥΡΟΣ ΧΟΙΡΙΝΟΣ με πατάτες τηγανιτές, τζατζίκι, τομάτα,
κρεμμύδι & πιπούλες 16€

VEGAN GYROS with French fries, mustard sauce,
tomato, **onion*** & pita bread (V)
ΓΥΡΟΣ VEGAN με πατάτες τηγανιτές, σάουση μουστάρδας,
τομάτα, **κρεμμύδι*** & πιπούλες (V) 20€

CHICKEN SOUVLAKI wrapped in pita bread with French fries,
tomato, onion & tzatziki
ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ τυλιχτό σε πίτα με πατάτες,
τομάτα, κρεμμύδι & τζατζίκι 12€

VEGETABLE SOUVLAKI wrapped in pita bread with French fries,
tomato, onion & mustard sauce (V)
ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ τυλιχτό σε πίτα με πατάτες,
τομάτα, κρεμμύδι & σάουση μουστάρδας (V) 12€

CHICKEN THIGHS fried with bbq & Ceasar's sauce
ΚΟΠΑΝΑΚΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ τηγανιτό με bbq & καισαρά σάουση 14€

FISH N CHIPS, fried cod with French fries & tartar sauce
FISH n CHIPS, τραγανός μπακαλάρος με πατάτες τηγανιτές & ταρτάρο σάουση 16€

FRIED CALAMARI, crispy calamari with ouzo, **mint***,
tartar sauce & lemon
ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΤΗΓΑΝΙΤΟ, τραγανό καλαμάρι με ούζο & **δυόσμο***,
ταρτάρο σάουση & λεμόνι 16€

GRILLED OCTOPUS with green salad, cherry tomatoes & capers
ΧΤΑΠΟΔΙ ΣΤΑ ΚΑΡΒΟΥΝΑ με πράσινη σαλάτα, τοματίνια & κάπαρη 16€

DESSERTS | ΓΛΥΚΑ



BANOFEE with butter caramel & biscuit	8€
BANOFEE με καραμέλα βουτύρου και μπισκότο	
CHOCOLATE MOUSSE with Frangelico & hazelnuts	12€
MOUSSE ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ με Frangelico & φουντούκια	
ORANGE PIE with vanilla ice cream	10€
ΠΟΡΤΟΚΑΛΟΠΙΤΑ με βανίλια παγωτό	
YOGURT with honey & walnuts	8€
ΓΛΑΟΥΠΤΙ με μέλι και καρύδια	
SPOON-SWEET with mastic ice cream	10€
ΓΛΥΚΟ ΤΟΥ ΚΟΥΤΑΛΙΟΥ με παγωτό μαστίχα	
ICE CREAM scoops	8€
ΠΑΓΩΤΟ σε μπάλες	

THE MULTIPLE HEALTH BENEFITS OF HERBS & PLANTS*

BASIL

Basil contains Vitamin A, Vitamin K, Iron, Manganese, Calcium, and essential oils. It can benefit your digestive and nervous system and ensures that you have optimal digestion. Basil contains powerful and healing essential oils that cleanse your skin from deep inside. It also contains adaptogen, an anti-stress substance. Therefore, recent research shows it helps deal with anxiety, control your energy and happiness-inducing hormones.

CAROB

Ancient Greeks were the first to grow carob trees. Carob is naturally high in fiber and has no caffeine, ideal for people with high blood pressure. The low sugar and fat content also makes it a great dietary addition or chocolate substitution for people looking to lose weight. The high levels of vitamins, such as vitamins A and B-2, are good for skin and eye health.

DILL

Dill weed is a good source of calcium, manganese, and iron. As an antioxidant food, it provides anti-inflammatory and antiviral properties. The calcium content of dill might help maintain bone health. Dill essential oil has calming and hypnotic effects, thus helping get a good night's sleep. Furthermore, its leaves may act as good mouth and breath fresheners.

ROSE

Wild roses are sedative, antiseptic, vulnerary, nervine and digestive. They are a rich source of vitamin C, D, E, B3, and A, as well as zinc and they relieve colds and flu symptoms by supporting the immune system. Just one cup of rose hips contains the same amount of vitamin C as 60 oranges. They also have antioxidant as well as anti-inflammatory, antibacterial, and antiviral properties.

OLIVE

Olives are rich in vitamin E and other antioxidants, which may help reduce the risk of health conditions like cancer, diabetes, stroke, and heart disease. Olives also contain: Vitamin A and are rich in antioxidants, with health benefits ranging from fighting inflammation to reducing microorganism growth.

CUMIN

Cumin contains compounds called flavonoids that work as antioxidants in the body. Antioxidants can help neutralize unstable particles called free radicals that cause cell damage. By neutralizing these particles, antioxidants can help prevent diseases like cancer, heart disease, and high blood pressure. Cumin is also a good source of Vitamin Calcium and Iron



CABBAGE

Cabbage is a nutritious vegetable that can boost your body's natural defenses against disease. Cabbage promotes cardiovascular health, supports brain health, helps manage diabetes and is a good source of potassium, folate, vitamin K and provides fiber.

GARLIC

Garlic was used as a diuretic and laxative. The stem was used to treat fistulas, the head for purging after childbirth and it lowers the blood pressure, assists with symptoms of arteriosclerosis, asthma, bronchitis. As a poultice, it relieves rheumatic pains, heals ulcers and festering wounds. Each clove contains vitamin C, zinc, calcium, iron, potassium, magnesium, vitamin E, vitamin K, and manganese.

ΤΗΥΜΕ

MEDITERRANEAN DINING

Service & Taxes are included in the prices. **Please inform our service staff for any food allergies.** The above dishes may contain freshly frozen ingredients. All dishes are prepared with extra virgin olive oil & finest quality sunflower oil for any fried meals. The hotel reserves the right to alter prices, operating hours & days of the restaurant without prior notice. The establishment is obliged to have a printed form available in a special location near the exit for the registration of any complaints.

CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT - INVOICE)

Commercially responsible: Epsimos Christos

Οι πικές συμπεριλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις./Για οποαδήποτε αλλεργία παρακαλώ απευθυνθείτε στον σερβιτόρο μας. Στις ανωτέρω παρασκευές ενδέχεται να χρησιμοποιηθούν & φρεσκοκατεψυγμένες τρώσες ώλες. Σε όλες τις παρασκευές μας χρησιμοποιείται έξιρα παρθένο ελαιόλαδο & αρίστης ποιότητας ηλιέλαιο για τηγανητά εδέσματα. Το ξενοδοχείο διατηρεί το δικαίωμα αλλαγής των τιμών, του ωραρίου & των ημερών λειτουργίας του εστιατορίου χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση. Η επιχείρηση έναι υποχρεωμένη να διαθέτει έντυπα δελτία σε ένα ειδικό χώρο κοντά στην έξοδο για την καταγραφή τυχόν παραπόνων.

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΑΝ ΔΕ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ - ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)

Αγορανομικά υπεύθυνος: Έψιμος Χρήστος

