

THYME

MEDITERRANEAN DINING

Hippocratic Cuisine 7 ΠΙΑΤΩΝ / 7 DISHES

ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ

Ποικιλία μανιταριών σε διάφορες τεχνικές & υφές, μαγιονέζα χρένου & βοτάνων

MUSHROOMS

Mushroom variety in various techniques & textures, horseradish & herb mayonnaise

ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙ

Καραμελωμένο κουνουπίδι σε πουρέ & τις υφές του, σκεπασμένες από μαύρη τρούφα

CAULIFLOWER

Caramelized cauliflower purée with cauliflower textures covered with black truffle

ΣΕΛΙΝΟΡΙΖΑ

Τερίνα σελινόριζας με pesto βοτάνων, πετιμέζι πράσινου μήλου & σάλτσα λαχανικών

PARNISIP

Celeriac terrine with herb pesto, green apple molasses & vegetable sauce

ΧΡΩΜΑΤΙΣΤΑ ΤΟΜΑΤΙΝΙΑ ΤΗΣ ΚΩ

Χρωματιστά τοματίνια της Κω, λάδι βασιλικού & φυτικό τυρί

COLORED CHERRY TOMATOES

Local colored cherry tomatoes with tomato juice, basil oil & vegan cheese

ΑΓΓΙΝΑΡΑ

Αγκινάρα σε διάφορες τεχνικές, πουρές από ρίζα μαϊντανού & σάλτσα λεμονιού

ARTICHOKE

Artichoke in various techniques with parsley root purée & lemon sauce

ΜΟΥΣΑΚΑΣ VEGAN

Φακές Beluga με καρότο, dauphinois πατάτας, μελιτζάνα & αέρας από μοσχοκάρυδο

VEGAN MOUSSAKA

Beluga lentils with carrot, potato dauphinois, aubergine & nutmeg hint

ΡΥΖΟΓΑΛΟ

Κρέμα ρυζιού με γάλα καρύδας, μίσο, καραμέλα, φυστικοβούτυρο & μπισκότο ρυζιού

RICE PUDDING

Rice cream with coconut milk, miso, caramel, peanut butter & rice biscuit

90,00€ per person / κατ' άτομο

Local Cuisine

7 ΠΙΑΤΩΝ / 7 DISHES

ΜΑΡΑΘΟΠΙΤΑ

Pat brize με μάραθο, αφρός τοπικών τυριών & σαλάτα φρέσκων βοτάνων

FENNEL PIE

Pat brize with fennel, cheese foam & fresh herb salad

ΣΑΡΜΑΔΑΚΙ

tartare μοσχαρίσιο & γαρίδα, πίκλα μουστάρδας, αφρός τόνου & τραγανό αμπελόφυλλο

SARMADAKI

beef & shrimp tartare with mustard pickle, tuna foam & crispy vine leaf

ΠΑΣΑ ΜΑΚΑΡΟΥΝΑ

Ραβιόλι με γέμιση από μαδητό χοιρινό 12 ωρών, αέρα ξυνομυζήθρας

& αφρό από καμένο βούτυρο

PASA MAKAROUNA

Ravioli with 12-hour slow cooked pulled pork filling, "xynomyzithra" traditional cheese hint & beurre noisette foam

ΤΟΜΑΤΟΣΑΛΑΤΑ

χρωματιστά τοματίνια από το περιβόλι μας, παστό ψάρι, dressing gazpacho & κοπτανιστής

TOMATO SALAD

Home grown colored cherry tomatoes with salted fish, gazpacho & spicy cheese dressing

ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ ΜΕ ΠΡΑΣΣΑ

Φιλέτο μπακαλιάρου με την μπραντάδα του, πρράσα confit σε ελαιόλαδο, εσπούμα αβγολέμονο & άγρια χόρτα

COD WITH LEEKS

Cod fillet with its brandade, confit leeks in olive oil, "avgolemono" espuma & wild greens

ΑΡΝΙ ΓΕΜΙΣΤΟ

Αρνί σιγομαγειρεμένο με βότανα, σπαρώτο με κουκουνάρι, σταφίδα, καρότο & σάλτσα κόκκινου κρασιού

STUFFED LAMB

Slow cooked lamb with herbs, wheat with pine nuts & raisins, carrot & red wine sauce

ΛΑΜΠΡΟΠΙΤΑ

Παραδοσιακή ζύμη με κρέμα τυρί της Κω, σιρόπι τομάτας, αμύγδαλο & γλυκό του κουταλιού

LAMBROPITA

Traditional dough with Kos cream cheese, tomato syrup, almond & spoon-sweet

110,00€ per person / κατ' άτομο

Service and 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 and finest quality sunflower oil for any fried meals. The hotel reserves the right to alter prices, operating hours and 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)

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις. Για οποιαδήποτε αλλεργία παρακαλώ απευθυνθείτε στον σερβιτόρο μας. Στις ανωτέρω παρασκευές ενδέχεται να χρησιμοποιηθούν και φρεσκοκατεψυγμένες πρώτες ύλες. Σε όλες τις παρασκευές μας χρησιμοποιείται έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και αρίστης ποιότητας ηλιέλαιο για τηγανητά εδέσματα. Το ξενοδοχείο διατηρεί το δικαίωμα αλλαγής των τιμών, του ωραρίου και των ημερών λειτουργίας του εστιατορίου χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση. Η επιχείρηση είναι 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)

Commercially responsible: Epsimos Christos | Αγορανομικά υπεύθυνος: Έψιμος Χρήστος