

# 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, πράσα 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