

The background is a solid dark brown color. It is decorated with numerous line drawings of thyme sprigs and individual leaves, scattered across the entire surface. The drawings are in a lighter brown or tan color, creating a subtle pattern. The word "THYME" is centered in the upper half of the image in a large, white, sans-serif font.

# THYME

MEDITERRANEAN DINING

DINNER

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

Thyme's concept is inspired by the genuine love of Christos Epsimos, the founder of KOIA, for the herbs, their aromas and health benefits.

Having majored in Hippocrates philosophy, Thyme pillars are the maintenance of balance, healthy eating, high quality of the raw ingredients alongside with the nutritional benefits of the herbs and spices.

The menu has been created by the chef, Savvas Lykidis using innovative techniques in authentic Greek recipes. Familiar tastes, flavours and textures are combined with unique ingredients and new cooking approaches.

Serving genuine Greek flavors with a contemporary twist, Thyme menu bursts with character and flavor.

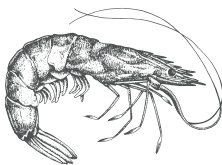
Enjoy the Thyme gastronomical journey in a harmonious luxury environment with unobstructed sea views.

**THYME**  
MEDITERRANEAN DINING

# STARTERS | ΟΡΕΚΤΙΚΑ

επιλογές HB

HB selection



FRESHLY BAKED BREAD  
from our traditional wood oven  
ΦΡΕΣΚΟΨΗΜΕΝΟ ΨΩΜΙ  
από τον ξυλόφουρνο μας 8€

GRILLED AUBERGINE with Florina pepper cream, **basil\*** pesto,  
traditional wine cheese & pine nuts  
ΨΗΤΗ ΜΕΛΙΤΖΑΝΑ με κρέμα πιπεριάς Φλωρίνης,  
pesto **βασιλικού\***, κρασοτύρι & κουκουνάρι 14€

POTATO FOAM with crispy poached eggs,  
ragout mushroom variety & truffle flakes  
ΑΦΡΟΣ ΠΑΤΑΤΑΣ με τραγανό αυγό ποσέ,  
ραγού ποικιλία μανιταριών & νιφάδες τρούφας 14€

WINE CHEESE PANNA COTTA with sweet tomato,  
almond & traditional pie crumble  
ΚΡΑΣΟΤΥΡΙ PANNA COTTA με ντοματάκι γλυκό,  
αμύγδαλο & crumble παραδοσιακής πίτας 16€

WOOD OVEN LEMON CHICKPEAS with carrots, celery & spices  
ΡΕΒΙΘΙΑ ΛΕΜΟΝΑΤΑ ΣΤΟΝ ΞΥΛΟΦΟΥΡΝΟ με καρότο, σέλερι & μπαχαρικά 12€

SHRIMP CARPACCIO with avocado mousse, mussel mayonnaise & sea fennel pickles  
ΓΑΡΙΔΑ ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ με mousse αβοκάντο, μαγιονέζα μυδιού & τουρσί κρίταμου 18€

TART WITH TRADITIONAL CHEESES, pâte brisée with traditional  
Kos cheeses mousse, gastric fruit & baby green foliage  
ΤΑΡΤΑ ΜΕ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΤΥΡΙΑ, pâte brisée με mousse τυριών  
της Κω, γαστρικό φρούτων & baby πράσινα φυλλώματα 16€

DECONSTRUCTED MEAT PIE, 12-hour slow cooked honeyed pork  
with feta mousse, red pepper & broken pita bread  
ΑΠΟΔΟΜΗΜΕΝΗ ΚΡΕΑΤΟΠΙΤΑ, 12 ώρες σιγομαγειρεμένο  
μελωμένο χοιρινό με μους φέτας, κόκκινη πιπεριά & σπασμένη πίτα 18€

STUFFED **CABBAGE\*** LEAVES, tuna tartare in sauerkraut  
with mustard pickle & horseradish  
**ΛΑΧΑΝΟΤΟΛΜΑΔΕΣ\***, τόνος tartare μέσα σε ξινόλαχανο  
με πίκλα μουστάρδας & χρένο 20€

BREAD | ΨΩΜΙ

# SALADS | ΣΑΛΑΤΕΣ

επιλογές HB

HB selection



MERMIZELI, baby tomatoes variety with marinated

**carob\*** biscuit, feta mousse, salted fish & olive oil

ΜΕΡΜΙΖΕΛΙ, ποικιλία από baby τομάτες με μαριναρισμένο

**χαρουποπαξιμάδο\***, mousse φέτας με ψάρι παστό & ελαιόλαδο

16€

BABY SPINACH with pepper dressing,

“manouri” traditional cheese, nuts & “pasteli”

BABY ΣΠΑΝΑΚΙ με dressing πιπεριών,

μανούρι, ξηροί καρποί & παστέλι

14€

XEROCHIMISI, wild greens with sautéed green beans,

seasonal fruit & Kos wine cheese

ΞΕΡΟΧΥΜΙΣΗ, άγρια χόρτα με αμπελοφάσουλα τσιγαρισμένα,

φρούτα εποχής & κρασοτύρι της Κω

16€

ARUNGULA & ICEBERG marinated with honey dressing,

Greek blue cheese, pear & sweet onion

ΡΟΚΑ & ΑΙΣΜΠΕΡΚ μαριναρισμένα με dressing μελιού,

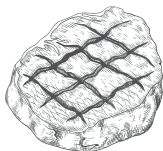
κυανό τυρί, αχλάδι & γλυκό κρεμμύδι

14€

# MAIN COURSES | ΚΥΡΙΩΣ

επιλογές HB

HB selection



BULGUR with pork chops & pancetta, <b>cumin*</b> & carrot cream ΠΛΙΓΟΥΡΙ συνοδευόμενο από σπάλα & πανσέτα baby χοιρινού, <b>κύνινο*</b> , & κρέμα καρότου	26€
LINGUINI WITH SHRIMPS braised with bouillabaisse sauce & mussels ΛΙΓΚΟΥΙΝΙ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ κοκκινιστές με σάλτσα μπουγιαμπέσα & μύδια	24€
COD WITH LEMON, wild greens, potato & lime cream ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ ΛΕΜΟΝΑΤΟΣ με άγρια χόρτα, πατάτα & κρέμα μοσχολέμονου	24€
MONASTIC GIOUVETSI, mushroom varieties with cereal, tomato & mushroom broth ΜΟΝΑΣΤΗΡΙΑΚΟ ΠΟΥΒΕΤΣΙ, ποικιλίαμανιταριών, δημητριακά, τομάτα & ζωμόμανιταριών	22€
RISOTTO WITH SEABASS, fennel wood, black <b>garlic*</b> & broccoli ΡΙΖΟΤΟ ΜΕ ΛΑΒΡΑΚΙ, μαραθόξυλο, μαύρο <b>σκόρδο*</b> & μπρόκολο	28€
TRADITIONAL WOOD OVEN CHICKPEAS with lamb chops, raisins & rosemary ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΡΕΒΙΘΙΑ γάστρας στο ξυλόφουρνο με αρνί σπάλα, σταφίδα & δενδρολίβανο	30€
20-HOUR SIMMERED BEEF with aubergine purée, mushrooms & red wine ΜΟΣΧΑΡΑΚΙ ΣΙΓΟΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΟ 20 ώρες πάνω σε πουρέ μελιτζάνας,μανιτάρια & κόκκινο κρασί	28€
VEGAN MOUSSAKA, aubergine purée with confit potato, soy & a hint of nutmeg VEGAN ΜΟΥΣΑΚΑΣ, μελιτζάνα πουρέ με πατάτα confit, σόγια & αέρας μοσχοκάρυδου	20€
CHICKEN BALLOTINA with <b>basil*</b> , parsnip textures & dried fruit sauce ΜΠΑΛΟΤΙΝΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ με <b>βασιλικό*</b> , υφές από παστινάκι & σάλτσα αποξηραμένων φρούτων	22€

# PREMIUM SELECTIONS | ΞΕΧΩΡΙΣΤΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ

Premium selections are not included in Half board



GRILLED SCALLOPS with clarifié butter, salad & fennel consommés / 3 pieces  
ΧΤΕΝΙΑ ΨΗΤΑ με βούτυρο clarifié , σαλάτα & consommés φινόκιο / 3 τμχ. 24€

BEEF CARPACCIO with traditional Greek blue cheese,  
truffle vinaigrette, spicy mayonnaise & spices  
ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ με κυανό τυρί,  
vinaigrette τρούφας, μαγιονέζα πικάντικη & μπαχαρικά 24€

BREAD CRUSTED SEA BREAM with cauliflower textures, mussels & black garlic  
ΤΣΙΠΟΥΡΑ ΣΕ ΚΡΟΥΣΤΑ ΨΩΜΙΟΥ με υφές κουνουπιδιού, μύδια & μαύρο σκόρδο 32€

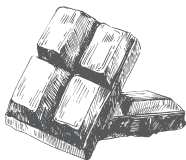
BEEF STEAK with baby potatoes, grilled vegetables,  
truffle mayonnaise & aromatic salt  
ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΣΠΑΛΟΜΠΡΙΖΟΛΑ με πατάτες baby, ψητά λαχανικά,  
μαγιονέζα τρούφας & αρωματικό αλάτι 60€

GRILLED FRESH FISH with boiled vegetables, greens,  
**dill\***risotto & olive oil - lemon mix (pre-order for the next day)  
ΦΡΕΣΚΟ ΨΑΡΙ ΨΗΤΟ με βραστά, χόρτα, ριζότο **άνηθου\***  
και λαδολέμονο (παραγγελία για την επόμενη ημέρα) 80€ / kg

BAKED SALT CRUSTED FRESH FISH with boiled vegetables,  
greens, **dill\***risotto & olive oil - lemon mix (pre-order for the next day)  
ΦΡΕΣΚΟ ΨΑΡΙ ΧΤΙΣΤΟ ΣΕ ΑΛΑΤΙ με βραστά λαχανικά,  
χόρτα, ριζότο **άνηθου\*** & λαδολέμονο (παραγγελία για την επόμενη ημέρα) 80€ / kg

LOBSTER LINGUINI, 1 kg. lobster  
with linguini & red sauce (pre-order for the next day)  
ΑΣΤΑΚΟΣ ΜΕ ΛΙΓΚΟΥΙΝΙ, 1 kg. αστακός  
με κόκκινη φρέσκια σάλτσα (παραγγελία για την επόμενη ημέρα) 120€ / lobster kg

LOBSTER WITH ORZO PASTA, 1 kg. lobster with orzo pasta  
& red sauce (pre-order for the next day)  
ΑΣΤΑΚΟΣ ΜΕ ΚΡΙΘΑΡΑΚΙ, 1 kg. αστακός με κριθαράκι  
& κόκκινη φρέσκια σάλτσα (παραγγελία για την επόμενη ημέρα) 120€ / lobster kg



GREEN APPLE, white caramelized chocolate mousse with apple compote & cinnamon ΠΡΑΣΙΝΟ ΜΗΛΟ, μους λευκής καραμελωμένης σοκολάτας με κομποτέ μήλου & κανέλα	16€
CANDIED OLIVE, <i>olive*</i> & <i>basil*</i> ganaz with olive oil ice cream & berry root ΓΛΥΚΟ ΕΛΙΑ, γκανάζ <i>ελιάς*</i> & <i>βασιλικού*</i> με παγωτό ελαιόλαδου & αρμππαρόριζα	14€
BAKLAVA, caramelized Beirut pastry with mastic ice cream, pistachio & <i>rose petal*</i> syrup ΜΠΑΚΛΑΒΑΣ, καραμελωμένα φύλλα Βυρητού με παγωτό μαστίχα, φιστικί Αιγίνης & σιρόπι από <i>ροδοπέταλα*</i>	16€
PARFAIT ICE CREAM with mastic liqueur & marinated raisins ΠΑΓΩΤΟ ΠΑΡΦΕ με λικέρ μαστίχα & μαριναρισμένες σταφίδες	12€
MELON SORBET with white chocolate soil ΣΟΡΜΠΕ ΠΕΠΟΝΙ με χρώμα λευκής σοκολάτας	10€

# 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.

# THYME

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 τιμές συμπεριλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις, **Για οποιαδήποτε αλλεργία παρακαλώ απευθυνθείτε στον σερβιτόρο μας.** Στις ανωτέρω παρασκευές ενδέχεται να χρησιμοποιηθούν & φρεσκοκατεψυγμένες πρώτες ύλες. Σε όλες τις παρασκευές μας χρησιμοποιείται εξήτρα παρθένο ελαιόλαδο & αρίστης ποιότητας ηλιέλαιο για τηγανιτά εδέσματα. Το ξενοδοχείο διατηρεί το δικαίωμα αλλαγής των τιμών, του ωραρίου & 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 (ΑΠΟΔΕΞΗ - ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)

Αγορανομικά υπεύθυνος: Έψιμος Χρήστος

**HB: Halfboard**

