

THYME

MEDITERRANEAN DINING

**“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, Manolis Marangos.

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

Lunch menu served from **13:00 pm to 17:00 pm**

APPETIZERS | ΟΡΕΚΤΙΚΑ

FRIED POTATOES with fresh oregano* from our garden ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ με φρέσκια ρίγανη από τον κήπο μας (VG)	8€
FRIED POTATOES WITH FETA CHEESE & fresh thyme* from our garden ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΜΕ ΦΕΤΑ & φρέσκο θυμάρι από τον κήπο μας (V)	10€
DIP SELECTION, eggplant salad from Mount Athos, tzatziki, kopanisti cheese & pita bread ΜΙΕ ΑΛΟΙΦΩΝ, Αγιορείτικη μελιτζανοσαλάτα, τζατζίκι, κοπανιστή & ψητές πιτούλες (V)	10€
CHEESE BALLS, variety of crispy cheeses, with honey & sesame* ΤΥΡΟΚΡΟΚΕΤΕΣ, τραγανή ποικιλία τυριών, με μέλι & σουσάμι (V)	8€
SAGANAKI CHEESE, breaded fried cheese with ouzo & lemon ΣΑΓΑΝΑΚΙ ΤΥΡΙ, παναρισμένο τηγανητό τυρί με ούζο & λεμόνι (V)	8€
FRIED CRISPY ZUCCHINI with yoghurt & herb sauce ΤΡΑΓΑΝΑ ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙΑ σε φέτες με σάλτσα γιαουρτιού & μυρωδικών (V)	8€

SALADS | ΣΑΛΑΤΕΣ

- VILLAGE SALAD, tomato, **cucumber***, rusk, onion, olives, **kritamos***, feta cheese, vinegar & virgin **olive oil***
- ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ, ντομάτα, **αγγούρι**, παξιμάδι, κρεμμύδι, ελιές, **κρίταμος**, τυρί φέτα, ξύδι & παρθένο **ελαιόλαδο (V)(VG)** 16€
- BURRATA, Burrata cheese, fresh cherry tomatoes, **basil*** pesto & balsamic
- BURRATA, φρέσκια Burrata, φρέσκα τοματίνια, πέστο **βασιλικού** & βαλσάμικο 12€
- CAESAR SALAD, iceberg, grilled chicken fillet, bacon, parmesan, **garlic*** croutons & Caesars sauce
- ΣΑΛΑΤΑ ΚΑΙΣΑΡΑ, iceberg, ψητό φιλέτο κοτόπουλο, μπέικον, παρμεζάνα, κρουτόν **σκόρδου** & αυθεντική σως Καίσαρα 14€

PASTAS | ΖΥΜΑΡΙΚΑ

- TAGLIATELLE WITH SHRIMPS, cherry tomatoes, peppers & white sauce with **anise*** aromas
- ΤΑΛΙΑΤΕΛΕΣ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ, ντοματίνια, πιπεριές & λευκή σάλτσα με αρώματα **γλυκάνισου** 16€
- LINGUINI WITH BOLOGNESE SAUCE, cream & truffle oil
- ΛΙΓΚΟΥΙΝΙ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ BOLOGNESE, κρέμα γάλακτος & λάδι τρούφας 18€
- VEGAN GIOUVETSI, orzo cooked with a variety of mushrooms, cherry tomatoes, **olive*** oil & **thyme***
- VEGAN ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ, κριθαράκι μαγειρεμένο με ποικιλία μανιταριών, ντοματίνια, **ελαιόλαδο** & **θυμάρι** 14€
- SKIOUFICHTA WITH NAPOLI, tomato sauce & **basil***
- ΣΚΙΟΥΦΙΧΤΑ ΜΕ ΝΑΠΟΛΙ, σάλτσα ντομάτας & **βασιλικό (VG)** 12€

MAIN COURSES | ΚΥΡΙΑ ΠΙΑΤΑ

MOUSSAKA, the national food of the Greeks ΜΟΥΣΑΚΑΣ, το εθνικό φαγητό των Ελλήνων	16€
GYROS ROAST PORK with French fries, tomato, onion* , tzatziki & pita bread ΓΥΡΟΣ ΧΟΙΡΙΝΟΣ με πατάτες τηγανητές, ντομάτα, κρεμμύδι , τζατζίκι & πιτούλες	16€
GYROS ROAST CHICKEN with fries, tomato, onion, tzatziki & pita bread ΓΥΡΟΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ με πατάτες τηγανητές, ντομάτα, κρεμμύδι, τζατζίκι & πιτούλες	14€
GYROS ROAST MUSHROOM with French fries, tomato, onion, mustard* sauce & pita bread ΓΥΡΟΣ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ ψητός με πατάτες τηγανητές, ντομάτα, κρεμμύδι, σάλτσα μουστάρδας & πιτούλες (VG)	18€
GRILLED PORK STEAK with mashed potatoes & olive oil* lemon sauce with herbs from our garden ΨΗΤΗ ΧΟΙΡΙΝΗ ΜΠΡΙΖΟΛΑ με πουρέ πατάτας & σάλτσα λαδολέμονο με μυρωδικά από τον κήπο μας	16€
GRILLED BURGERS with French fries, grilled vegetables, onion, tzatziki & pita bread ΨΗΤΑ ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ με πατάτες τηγανητές, ψητά λαχανικά, κρεμμύδι, τζατζίκι & πιτούλες	16€
CRISPY FRIED SQUID with ouzo, tartare sauce & sizzled lemon ΤΡΑΓΑΝΟ ΤΗΓΑΝΗΤΟ ΚΑΛΑΜΑΡΙ με ούζο, σως ταρτάρ & καμμένο λεμόνι	14€
GRILLED OCTOPUS with fava cream, grilled fennel* & caper* porcorn ΧΤΑΠΟΔΙ ΨΗΤΟ με κρέμα φάβας, ψητό φινόκιο & ποπ κορν κάπαρη	14€

DESSERTS | ΕΠΙΔΩΡΓΙΑ

LEMON PIE, lemon cream and meringue, hazelnut crumble & red fruits	
ΛΕΜΟΝΟΠΙΤΑ, κρέμα λεμονιού και μαρέγκα, κραμπλ φουντουκιού & κόκκινα φρούτα (V)	10€
SOFT COOKIES with chocolate chips, cheesecake cream, strawberry jam & red fruits	
SOFT ΜΠΙΣΚΟΤΑ με κομματάκια σοκολάτας, κρέμα cheesecake, μαρμελάδα φράουλας & κόκκινα φρούτα (V)	12€
KATIMERIA, traditional crispy pie filled with mitzithra cheese, cinnamon* syrup & walnuts	
ΚΑΤΙΜΕΡΙΑ, παραδοσιακή τραγανή πίτα γεμισμένη με τυρί μυζήθρα, σιρόπι κανέλας & καρύδια (V) (VG)	8€
ICE CREAM, three scoops of ice cream, vanilla, chocolate & strawberry	
ΠΑΓΩΤΟ, τρεις μπάλες παγωτό, βανίλια, σοκολάτα & φράουλα	8€
FRUIT SALAD, variety of fresh fruit with assorted herbs from our garden	
ΦΡΟΥΤΟΣΑΛΑΤΑ, ποικιλία φρέσκων φρούτων με διάφορα μυρωδικά από τον κήπο μας (VG)	12€
YOGHURT WITH THYME* HONEY, chopped fruit, nuts & chia	
ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΜΕ ΘΥΜΑΡΙΣΙΟ ΜΕΛΙ, φρούτα ψιλοκομμένα, ξηρούς καρπούς & chia (V) (VG)	8€

DISH DESCRIPTIONS: (VG) Vegan (V) Vegetarian (V&VG) Vegetarian with a Vegan option

THE MULTIPLE HEALTH BENEFITS OF HERBS & PLANTS*

OREGANO

The name oregano is derived from the Greek “oros” (meaning mountain) and “ganos” (meaning joy). The literal translation means “mountain of happiness”. Oregano is highly rich in antioxidants and has strong antibacterial and anti-inflammatory properties. It also improves gut health and helps manage diabetes. It was used as an ointment for quinsy and to combat pneumonia. Also treats asthma and rheumatism.

FENNEL

The use of fennel has its roots in antiquity. As early as ancient Egypt and ancient Greece, fennel held an important place in both cooking and healing. It was widely used as a natural medicine to treat various ailments, such as gastrointestinal disorders.

CINNAMON

Cinnamon has been known since ancient times, with reports that it was already used in ancient Greece and Egypt. Cinnamon was so highly valued among ancient peoples that it was considered a gift suitable for monarchs and kings. Cinnamon helps manage diabetes by reducing blood glucose levels and has strong antioxidant and cardioprotective effects.

ONION

Onions are nutrient-dense, meaning they're low in calories but high in vitamins and minerals. They are particularly high in vitamin C, vitamin B and a good source of potassium. Red onions are rich in anthocyanins, which are powerful plant pigments that may protect against heart disease and help control blood sugar. Also, onion consumption is associated with improved bone mineral density in several studies.

MUSTARD (SINAPIS)

Mustard is rich in protein, fiber, vitamin C and many of the B-complex vitamins. There are several health benefits of mustard for the body like relief from muscular pains, ringworm, and respiratory disorders and mustard also helps in treating certain types of cancers and diabetes.

THYME

Thyme is one of the most well-known aromatic plants, found in areas of the Mediterranean, South Africa, Asia and Europe. Since ancient times, thyme has been used as a natural product to enhance the flavor of foods but also to treat various diseases and symptoms such as suppressing coughs, better managing the common cold, pneumonia, dental plaque and many others.



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.

SESAME

It was used for uterus edema. In traditional medicine was used for stomach stirring. Also was recommend to increase lactation.

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 έξτρα 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 αδοποίηση. 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: Έμμισος Χρήστος