

THYME

MEDITERRANEAN DINING

“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.

Rooted in Hippocratic philosophy, Thyme's principles focus on balance, healthy eating, and the use of high-quality raw ingredients, complemented by the nutritional benefits of herbs and spices.

The menu has been created by our chef, Emmanouil Maragkos, using innovative techniques in authentic Greek recipes. Familiar tastes, flavors and textures are combined with unique ingredients and new cooking approaches.

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

Enjoy the Thyme gastronomical journey in a harmonious luxury environment and take a moment to appreciate the view of the Ceramic Gulf. Rest your gaze upon the unobstructed sea view, a small glimpse of the “true” Aegean from our “Akropolis”.

THYME
MEDITERRANEAN DINING



THE MULTIPLE HEALTH BENEFITS OF HERBS & PLANTS*

BASIL

Basil contains vitamins A and K, iron, manganese, calcium, and essential oils. It supports the digestive and nervous systems and helps with digestion. Basil's essential oils have healing properties that can help cleanse the skin from within. It also contains adaptogens, which help the body handle stress. Studies show that basil may help with anxiety and support energy levels and mood balance.

DILL

Dill is a good source of calcium, manganese, and iron. It has antioxidant, anti-inflammatory, and antiviral benefits. The calcium content of dill can help maintain bone health. Dill's essential oil has a calming effect, which may help with sleep. Its leaves can also freshen breath.

CARROT

Carrots are a rich source of nutrients that support overall health. They are a good source of fiber, as one carrot provides 6% of the recommended daily intake. Fiber is a substance with multiple beneficial effects on our health, such as intestinal health. Carrots are an excellent source of vitamin A, as one serving will cover more than 50% of the recommended daily intake. Their orange color comes from carotenoids, compounds with strong antioxidant activity, that contribute, among other things, to good eye health.

GARLIC

Garlic was used as a diuretic and laxative. The stem was used to treat fistulas, the head for purging after childbirth, it lowers blood pressure, assists with symptoms of arteriosclerosis, asthma and 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.

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.

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.



ROSE

Wild roses have sedative, antiseptic, wound-healing, nerve-calming, and digestive benefits. They are rich in vitamins C, D, E, B3, and A, as well as zinc. Rose hips help support the immune system and may relieve cold and flu symptoms. A single cup of rose hips has as much vitamin C as 60 oranges. They also have antioxidant, anti-inflammatory, antibacterial, and antiviral effects.

CUMIN

Cumin contains flavonoids, which act as antioxidants to protect cells from damage. This may help prevent cancer, heart disease, and high blood pressure. Cumin is also a good source of vitamins, calcium and iron.

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.

STARTERS | ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Available in Half Board
Διαθέσιμα στην ημιδιατροφή

FRESHLY BAKED BREAD from our traditional wood fired oven
ΦΡΕΣΚΟΨΗΜΕΝΟ ΨΩΜΙ από τον ξυλόφουρνο μας 6€

SOUP OF THE DAY, the best suggestion to start your dinner
ΣΟΥΠΑ ΗΜΕΡΑΣ, η καλύτερη πρόταση για να ξεκινήσεις το δείπνο σου 12€

GRILLED EGGPLANT with anothotyro cheese, **basil***,
tomato chutney & Madagascar vanilla
ΜΕΛΙΤΖΑΝΑ ΣΤΑ ΚΑΡΒΟΥΝΑ με ανθότυρο, **βασιλικό**,
chutney ντομάτας & βανίλια Μαδαγασκάρης (VG or V) 14€

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

MEAT PIE with slow-cooked veal, strained yoghurt
with herbs & traditional pita
ΚΡΕΑΤΟΠΙΤΑ με σιγομαγειρεμένο μοσχαράκι, στραγγιστό γιαούρτι
με μυρωδικά & παραδοσιακή πίττα 16€

LEMON CHICKPEAS slow-cooked in a wood oven,
smoked goat yogurt & **carrot***
ΡΕΒΙΘΙΑ ΛΕΜΟΝΑΤΑ σιγομαγειρεμένα στο ξυλόφουρνο,
κατσικίσιο καπνιστό γιαούρτι & **καρότο** (VG or V) 14€

SHRIMP TARTARE with feta mousse & red pepper,
saganaki sauce, black **garlic*** & **basil oil***
ΤΑΡΤΑΡ ΓΑΡΙΔΑΣ με μους φέτας & κόκκινη πιπεριά,
σάλτσα σαγανάκι, μαύρο **σκόρδο** & **λάδι βασιλικού** 18€

KATIMERIA WITH GREENS, traditional pie with seasonal greens,
dill* & sizzled feta cream
ΚΑΤΙΜΕΡΙΑ ΜΕ ΧΟΡΤΑ, παραδοσιακή πίττα με χόρτα εποχής,
άνηθο & κρέμα καμένης φέτας (VG or V) 14€

KUNEFE WINE CHEESE, krasotiri cheese mousse with tomato jam,
star anise syrup, nuts & kataifi
ΚΡΑΣΟΤΥΡΙ ΚΙΟΥΝΕΦΕ, μους κρασοτύρι με μαρμελάδα ντομάτας,
σιρόπι γλυκάνισου, ξηροί καρποί & κανταΐφι (V) 16€

BREAD | ΨΩΜΙ

BREAD

SALADS | ΣΑΛΑΤΕΣ

Διαθέσιμα στην ημίσταση

Available in Half Board

MERMIZELI, baby tomatoes, marinated carob rusk, feta mousse, salted pelagic fish & **olive oil***

ΜΕΡΜΙΖΕΛΙ, baby ντομάτες, μαριναρισμένο χαρουπτοπαξιμάδο, μους φέτας, παστό πελαγίσιο ψάρι & **ελαιόλαδο**

14€

ATHENAIKI, Aegean fish, green leaves, **wild fennel***, ouzo, **thyme*** & citrus vinaigrette

ΑΘΗΝΑΪΚΗ, Αιγαιοπελαγίτικα ψάρια, πράσινα φυλλώματα, **άγριος μάραθος**, ούζο, **θυμάρι** & βινεγκρέτ εσπεριδοειδών

16€

XEROCHIMISI, sautéed wild greens with wine cheese, pasteurized egg yolk, lemon & green **oil***

ΞΕΡΟΧΥΜΙΣΗ, άγρια τσιγαριστά χόρτα με κρασοτύρι, παστεριωμένος κρόκος, λεμόνι & πράσινο **λάδι** (VG or V)

12€

ARUGULA & SPINACH flavored with **thyme***, manouri, cherry tomato, pumpkin seeds & vinaigrette

ΡΟΚΑ & ΣΠΑΝΑΚΙ αρωματισμένα με **θυμάρι**, μανούρι, ντοματίνια, κολοκυθόσπορος & βινεγκρέτ (VG or V)

14€

MAIN COURSES | ΚΥΡΙΩΣ

Available in Half Board

Διαθέσιμα στην ημίσταροφή

| | |
|---|-----|
| BULGUR WITH SLOW-COOKED PORK, crispy chickpeas, black garlic* & cumin oil* | |
| ΠΛΙΓΟΥΡΙ ΜΕ ΣΙΓΟΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΟ ΧΟΙΡΙΝΟ, τραγανό ρεβίθι, μαύρο σκόρδο & λάδι κύμινου | 22€ |
| SHRIMP LINGUINE with bouillabaisse & ouzo, tomato, fennel* & peppers | |
| ΛΙΓΚΟΥΙΝΙ ΓΑΡΙΔΕΣ με μπουγιαμπέσα & ούζο, ντομάτα, φινόκιο & πιπεριές | 24€ |
| SAUTEED MILOKOPI, fennel* , sizzled cauliflower on blanched greens & ouzo-lemon sauce | |
| ΜΥΛΟΚΟΠΙ ΣΟΤΕ, φινόκιο , καμένο κουνουπίδι πάνω σε μπλανσαρισμένα χόρτα & σάλτσα ούζο - λεμόνι | 28€ |
| PUMPKIN RISOTTO with vegetable broth, cream cheese, roasted hazelnuts & basil oil* | |
| ΡΙΖΟΤΟ ΚΟΛΟΚΥΘΑΣ με ζωμό λαχανικών, κρέμα τυριού, καβουρδισμένο φουντούκι & λάδι βασιλικού (VG or V) | 20€ |
| RISOTTO WITH SEABASS, fennel wood* , black garlic* & broccoli | |
| ΡΙΖΟΤΟ ΜΕ ΛΑΒΡΑΚΙ, μαραθόξυλο μαύρο σκόρδο & μπρόκολο | 28€ |

MAIN COURSES | ΚΥΡΙΩΣ

Available in Half Board

Διαθέσιμα στην ημιδιατροφή

| | |
|--|-----|
| LAMB WITH HIPPOCRATIC HERBS, wood oven cooked with hilopites pasta & tomato sauce ΑΡΝΑΚΙ ΜΕ ΙΠΠΟΚΡΑΤΙΚΑ ΒΟΤΑΝΑ, μαγειρεμένο στο ξυλόφουρνο με χυλοπίτες & σάλτσα ντομάτας | 30€ |
| WOOD OVEN BEEF 24H cooked, celeriac cream, baby carrot* , Manrodaphne sauce & coffee ΜΟΣΧΑΡΑΚΙ ΣΤΟΝ ΞΥΛΟΦΟΥΡΝΟ σιγομαγειρεμένο, κρέμα σελινόριζας, καρότο baby, ζωμό Μαυροδάφνης & καφέ | 28€ |
| VEGAN MOUSSAKA, slow-cooked wild mushroom ragout, potato confit, eggplant & soy cream VEGAN ΜΟΥΣΑΚΑΣ, σιγομαγειρεμένα άγρια μανιτάρια ραγού, πατάτα κονφί, μελιτζάνα & κρέμα σόγιας (VG) | 20€ |
| CHICKEN IN WINE, chicken fillet with crispy skin, cauliflower & corn, mushrooms & molasses ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΚΡΑΣΑΤΟ, κοτόπουλο φιλέτο με την πέτσα του, κουνουπίδι & καλαμπόκι, μανιτάρια & πετιμέζι | 22€ |

| | |
|--|------|
| GRILLED SCALLOPS with fennel cream, Evrytania prosciutto, herb butter & lemon caviar / 3 pieces | |
| ΧΤΕΝΙΑ ΨΗΤΑ με κρέμα φινόκιο, προσούτο Ευρυτανίας, βούτυρο με βότανα & χαβιάρι λεμόνι / 3 τεμάχια | 24€ |
| BEEF CARPACCIO with egg yolk, truffle, chives, capers, thornbush & sourdough bread | |
| ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ με κρόκο αυγού, τρούφα, σχοινόπρασο, κάπαρη, κρίταμο & προζυμένιο ψωμί | 24€ |
| SEA URCHIN linguine, garlic* confit, garlic oil* , parsley & fresh pepper | |
| ΛΙΓΚΟΥΙΝΙ ΜΕ ΑΧΙΝΟ, σκόρδο κονφι, λάδι σκόρδου , μαϊντανό & φρέσκο πιπέρι | 42€ |
| CALAMARETTI pasta with seafood cooked in red sauce & cherry tomatoes | |
| ΚΑΛΑΜΑΡΕΤΙ pasta με θαλασσινά μαγειρεμένα σε κόκκινη σάλτσα & ντοματίνια | 40€ |
| GRILLED FRESH FISH 1kg, accompanied by olive oil* & lemon | |
| ΦΡΕΣΚΟ ΨΑΡΙ ΨΗΤΟ στα κάρβουνα 1kg, συνοδευμένο με λαδολέμονο (R) | 70€ |
| BAKED SALT CRUSTED FRESH FISH 1kg accompanied by oil* & lemon | |
| ΦΡΕΣΚΟ ΨΑΡΙ ΧΤΙΣΤΟ ΣΕ ΑΛΑΤΙ 1kg συνοδευμένο με λαδολέμονο (R) | 80€ |
| SKYROS LOBSTER 1kg on charcoal, Linguini or Risoni in red sauce, feta cheese & herb clarifier | |
| ΣΚΥΡΙΑΝΟΣ ΑΣΤΑΚΟΣ 1kg στα κάρβουνα, Λιγκουίни ή Κριθαράκι σε κόκκινη σάλτσα, φέτα & κλαριφιέ βοτάνων (R) | 120€ |

(R) Reserve by 12:00 Items marked (R) are available by special request and require advance notice by 12:00 noon. We work closely with a local fisherman who provides us with daily catches, allowing us to offer selected dishes made with the freshest ingredients available.

CUTS OF MEAT | ΚΟΠΕΣ ΚΡΕΑΤΩΝ

| | |
|-----------------------------------|--------|
| BEEF STEAK ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΜΠΡΙΖΟΛΑ | 60€/Kg |
| BEEF FILLET ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΦΙΛΕΤΟ | 38€ |
| T-BONE STEAK T-BONE | 46€ |

SIDE - DISHES | ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΕΣ

| | |
|--|----|
| BOILED VEGETABLES ΒΡΑΣΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ | 4€ |
| ROASTED VEGETABLES ΨΗΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ | 6€ |
| SAUTEED WILD GREENS ΧΟΡΤΑ ΤΣΙΓΑΡΙΣΤΑ | 6€ |
| POTATOES WITH HERBS ΠΑΤΑΤΕΣ ΜΕ ΒΟΤΑΝΑ | 6€ |
| BABY POTATOES ΠΑΤΑΤΕΣ BABY | 6€ |

SAUCES | ΣΑΛΤΣΕΣ

| | |
|----------------------------|----|
| CHIMICHURRI ΤΣΙΜΙΤΣΟΥΡΙ | 4€ |
| WINE ΚΡΑΣΙΟΥ | 4€ |
| PEPPER ΠΙΠΕΡΙΟΥ | 4€ |

**Premium selections are available at a 50% discount for Half Board.*

**Οι επιλογές premium προσφέρονται με έκπτωση 50% για τους επισκέπτες με πακέτο Ημιδιατροφής.*

DESSERTS | ΓΛΥΚΑ

Available in Half Board

Διαθέσιμα στην ημίσταυροφή

- MILK PIE, crème brûlée, Madagascar vanilla cookie & **thyme*** honey ice cream
- ΓΑΛΑΤΟΠΙΤΑ, crème brûlée, μπισκότο βανίλιας Μαδαγασκάρης & παγωτό με **θυμαρίσιο** μέλι 14€
- BAKLAVA - The traditional wedding dessert
20 layers of filo pastry, mixed nuts, rose petal syrup & kaimaki ice cream
- ΜΠΑΚΛΑΒΑΣ - Το παραδοσιακό γλυκό του γάμου
20 φύλλα κρούστας, ξηροί καρποί, σιρόπι από ροδοπέταλα & παγωτό καϊμάκι 16€
- GREEK COFFEE cream, moustokoulouro crumble, **rose*** loukoumi & kaimaki ice cream
- ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΚΑΦΕΣ κρεμέ, crumble από μουστοκούλουρο, λουκούμι **τριαντάφυλλο** & παγωτό καϊμάκι 16€
- CHOCOLATE SOUFFLÉ with caramelized pecans, butterscotch & salted caramel ice cream
- ΣΟΥΦΛΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ με καραμελωμένο πεκάν, καραμέλα βουτύρου & παγωτό αλατισμένης καραμέλας 14€
- CARROT SPOON SWEET, vanilla cream, star anise & **carrot*** curf
- ΓΛΥΚΟ ΤΟΥ ΚΟΥΤΑΛΙΟΥ ΚΑΡΟΤΟ, κρέμα βανίλιας, αστεροειδής γλυκάνισος & curf **καρότου** (VG) 10€

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

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 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)

Αγορανομικά υπεύθυνος: Έψιμος Χρήστος