

ROOM SERVICE MENU

FOR ORDERS DIAL 117 - ROOM SERVICE AVAILABLE FROM 08:00-21:00

Breakfast Options

CRETAN BREAKFAST (PER PERSON) - €10

Cretan 'loukoumades' doughnuts with honey / Cretan barley rusk with two poached eggs, fresh grated tomato sauce and Cretan graviera cheese / fresh orange juice / herbal tea

CONTINENTAL BREAKFAST (PER PERSON) - €6.5

Coffee or tea of your choice or hot chocolate or milk / vanilla cake / white or brown toast / butter / jam and honey

AMERICAN BREAKFAST (PER PERSON) - €8.5

Two eggs your way / white or brown toast / bacon / baked beans / fresh orange juice / filter coffee

All-day Dining * Snacks

📍 GREEK SALAD - €7.5

Tomato, cucumber, peppers, Cretan olives, onion, fine oregano and Greek feta cheese

CHICKEN SALAD - €8

Lettuce, carrot, zucchini, 'ladotyri' oil-preserved cheese from Mytilini island, mint, fresh orange juice dressing

OMELET OF YOUR CHOICE - €8

Options: ham, bacon, tomato, pepper, spinach, onion, feta cheese, potatoes

CHEESE AND COLD CUT PLATTER (2 PEOPLE) - €8.5

Variety of Greek cheese and cold cuts

CHICKEN PITTA - €8.5

Smoked fillet of chicken served on a Greek pitta break with Cretan cream cheese 'galeni', fine herbs, wild rocket and peppers

– Served with salad –

📍 MULTIGRAIN BAGUETTE SANDWICH - €7.5

Small multigrain baguette with grilled vegetables, baby spinach, caramelised onion jam and grilled 'manouri' cheese

– Served with salad –

SPAGHETTI BOLOGNESE - €9

📍 SPAGHETTI NAPOLETANA - €7.5

ROOM SERVICE MENU

ΓΙΑ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΕΣ ΚΑΛΕΣΤΕ ΣΤΟ 117 - Η ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΕΙΝΑΙ ΔΙΑΘΕΣΙΜΗ ΜΕΤΑΞΥ 08.00 - 21.00

Πρωινό

ΚΡΗΤΙΚΟ ΠΡΩΙΝΟ (ΑΝΑ ΑΤΟΜΟ) - €10

Προζυμένιοι λουκουμάδες με μέλι και σουσάμι / κρίθινος ντάκος φρεσκοτριμμένη ντομάτα, 2 αυγά ποσέ και τριμμένο κεφαλοτύρι Ηρακλείου / χυμός πορτοκάλι / τσάι από δίκταμο ή φασκόμηλο

ΠΡΩΙΝΟ CONTINENTAL (ΑΝΑ ΑΤΟΜΟ) - €6.50

Ψωμί του τοστ λευκό ή μαύρο / κέικ βανίλιας / βούτυρο / ποικιλία από μαρμελάδες και μέλι / ρόφημα της επιλογής σας (καφέ, τσάι, σοκολάτα, γάλα)

ΑΜΕΡΙΚΑΝΙΚΟ ΠΡΩΙΝΟ (ΑΝΑ ΑΤΟΜΟ) - €8.50

2 αυγά επιλογής σας / ψωμί του τοστ λευκό ή μαύρο / μπέικον / φασόλια / φρέσκος χυμός πορτοκάλι / καφές φίλτρου

Επιλογές για όλη τη μέρα

☑ ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ - €7.5

Με ντομάτα, αγγούρι, πιπεριές, ελιές, κρεμμύδι, ρίγανη και φέτα Ηπείρου

ΣΑΛΑΤΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ - €8

Με διάφορα μαρούλια, φρέσκο δυόσμο, καρτότο κ κολοκύθι, φλούδες από λαδοτύρι Μυτιλήνης και σάλτσα από εσπεριδοειδή

ΟΜΕΛΕΤΑ - €8

Επιλογές από ζαμπόν, μπέικον, ντομάτα, πιπεριά, σπανάκι, κρεμμύδι, φέτα τυρί, πατάτες

ΠΙΑΤΕΛΑ ΤΥΡΙΩΝ - ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ - €8.50

Ποικιλία Ελληνικών τυριών και αλλαντικών

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ ΠΙΤΑ - €8.50

Ελληνική πίτα με φιλέτο κοτόπουλο καπνιστό, κρητικό τυρί γαλένι, διάφορα μυρωδικά, άγρια ρόκα και πιπεριές – Σερβίρεται με σαλάτα –

☑ ΜΠΑΓΚΕΤΑΚΙ ΠΟΛΥΣΠΟΡΟ - €7.50

Με λαχανικά σχάρας, baby σπανάκι, καραμελωμένο κρεμμύδι και τυρί μανούρι στη σχάρα – Σερβίρεται με σαλάτα –

ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΜΠΟΛΟΝΕΖ - €9

Ζυμαρικά με σάλτσα ντομάτας κ κιμά

☑ ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΝΑΠΟΛΙΤΕΝ - €7.50

Ζυμαρικά με σάλτσα ντομάτας

ROOM SERVICE MENU

FOR ORDERS DIAL 117 - ROOM SERVICE AVAILABLE FROM 08:00-21:00

Main Courses

PALM BURGER - €10

With juicy beef, brioche bun, herb yoghurt sauce, bacon, tomato and caramelised onion jam

MOUSSAKA - €12.5

Luscious layers of sweet aubergine, zucchini, potatoes, juicy veal minced meat cooked in a tomato-based sauce, topped with creamy béchamel sauce and grated Cretan cheese

GRILLED CHICKEN - €13.5

With fried potatoes, Greek pitta bread and avocado salad

PORK SOUVLAKI - €12.5

Marinated with Cretan herbs, served with fried potatoes, Greek pitta, tzatziki

HEAD BREAM FILLET - €15

Slow cooked head bream fillet with mussels and vegetables, seasoned with saffron, white wine and lemon sauce
– Served with rice –

Desserts

FRESH SEASONAL FRUIT - €7

CHOCOLATE SOUFFLÉ - €7

With vanilla ice cream

KATAIFI - €7

Greek traditional shredded dough 'kataifi' pastry with nut filling and honey syrup
– Served with ice cream –

YOGHURT WITH HONEY - €6

Cow milk yoghurt served with Cretan thyme honey

ROOM SERVICE MENU

ΓΙΑ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΕΣ ΚΑΛΕΣΤΕ ΣΤΟ 117 - Η ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΕΙΝΑΙ ΔΙΑΘΕΣΙΜΗ ΜΕΤΑΞΥ 08.00 - 21.00

Κυρίως Πιάτα

PALM ΜΠΕΡΓΚΕΡ - €10

Μοσχαρίσιο ζουμερό μπιφτέκι σε ψωμάκι μπριός με μπέικον, ντομάτα, γιαούρτι με μυρωδικά και μαρμελάδα κρεμμύδι

ΜΟΥΣΑΚΑΣ - €12.50

Παραδοσιακός μουσακάς με στρώσεις από πατάτα, κολοκυθάκι, μελιτζάνα, γραβιέρα τυρί, μοσχαρίσιο κιμά και πλούσια μπεσαμέλ

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΣΧΑΡΑΣ - €13.50

Στήθος κοτόπουλο με πατάτες τηγανιτές, πιτάκι ελληνικό και σαλάτα αβοκάντο

ΧΟΙΡΙΝΑ ΣΟΥΒΛΑΚΙΑ - €12.50

Μαριναρισμένα με Κρητικά βότανα και μπαχαρικά, σερβιρισμένα με πατάτες τηγανιτές, πίτα ελληνική και τζατζίκι

ΤΣΙΠΟΥΡΑ ΦΙΛΕΤΟ - €15

Σιγομαγειρεμένη με μύδια, σαφράν, λαχανικά, κρασί λευκό και λεμόνι
– Σερβίρεται με ρύζι –

Γλυκά

ΦΡΟΥΤΑ ΕΠΟΧΗΣ - €7

ΣΟΥΦΛΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ - €7

Με παγωτό βανίλια

ΚΑΝΤΑΪΦΙ - €7

Σερβίρεται με παγωτό καϊμάκι

ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΜΕ ΜΕΛΙ - €6

Γιαούρτι από αγελαδινό γάλα με θυμαρίσιο Κρητικό μέλι

ROOM SERVICE MENU

FOR ORDERS DIAL 117 - ROOM SERVICE AVAILABLE FROM 08:00-21:00

BABY & KIDS MENU

GRILLED CHEESE AND TURKEY TOASTED SANDWICH - €4.5

Served with vegetable sticks

MINI GREEK SALAD - €5.5

With tomato, cucumber, peppers, olives, onion, oregano and feta-cheese

GRILLED CHICKEN BREAST - €6.5

With fried potatoes

FISH FILLET - €7

Sea bass with rice

BABY PURÉE - €5

Option of beef, vegetables or fruit purée

In all our recipes we use extra-virgin olive oil, sourced from our family-owned olive trees located in the mountain village of Fourni, Crete.

Prices include all legal charges (24% VAT).

Please inform us of any allergies or special dietary requirements that we should be aware of while preparing your meal.

Chef: Vasilis Dimitriou

Toutes nos recettes sont à l'huile d'olive vierge extra, que nous produisons nous-mêmes à Fourni (Crète).

Les prix indiqués incluent la TVA.

N'hésitez pas à nous faire part de toute allergie ou de tout besoin dont nous devons tenir compte lors de la préparation de votre plat.

Chef: Vassilis Dimitriou

Σε όλες τις συνταγές χρησιμοποιείται έξτρα παρθένο ελαιόλαδο από την Φουρνή Κρήτης δικής μας παραγωγής.

Οι τιμές είναι σε Ευρώ € και περιλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις και φόρους.

Παρακαλούμε πολύ να μας ενημερώσετε για οποιαδήποτε αλλεργία ή διατροφική ιδιαιτερότητα που πρέπει να ξέρουμε κατά την προετοιμασία του γεύματος σας.

Υπεύθυνος Chef: Βασίλης Δημητρίου

ROOM SERVICE MENU

ΓΙΑ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΕΣ ΚΑΛΕΣΤΕ ΣΤΟ 117 - Η ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΕΙΝΑΙ ΔΙΑΘΕΣΙΜΗ ΜΕΤΑΞΥ 08.00 - 21.00

Επιλογές για παιδιά και μωράκια

ΤΟΣΤ - €4.50

Τοστ με τυρί και γαλοπούλα
– Σερβίρεται με μπαστουνάκια λαχανικών –

ΜΙΝΙ ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ - €5.50

Με ντομάτα, αγγούρι, πιπεριές, κρεμμύδι, ελιές, ρίγανη και φέτα

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ - €6.50

Κοτόπουλο στήθος με πατάτες τηγανιτές

ΨΑΡΙ - €7

Φιλέτο ψαριού με ρύζι

ΠΟΥΡΕΣ ΓΙΑ ΜΩΡΟ - €5

Για βρέφη μπορούμε να ετοιμάσουμε πουρέ με λαχανικά, κρέας ή φρούτα κατόπιν συνεννόησης

Σε όλες τις συνταγές χρησιμοποιείται έξτρα παρθένο ελαιόλαδο από την Φουρνή Κρήτης δικής μας παραγωγής.

Οι τιμές είναι σε Ευρώ € και περιλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις και φόρους.

Παρακαλούμε πολύ να μας ενημερώσετε για οποιαδήποτε αλλεργία ή διατροφική ιδιαιτερότητα που πρέπει να ξέρουμε κατά την προετοιμασία του γεύματος σας.

Υπεύθυνος Chef: Βασίλης Δημητρίου

ROOM SERVICE

★ CREATIVE COCKTAILS ★

BACK TO THE FUTURE / €12

Peach-Infused Gin,
Grapefruit Juice, Sugar,
Mint, Top-up Soda
+ Fresh, Herbal, Fizzy +

THAI TOMMY'S / €12

Tequila, Agave, Chilly
Syrup, Ginger, Lime,
Lemongrass Foam
+ Fresh, Sour, Spicy +

MEDITERRANEAN FEELINGS

/ €12

Mastiha, Calvados, Pear
Marmalade, Lime,
Cranberry Bitter
+ Fruity, Sweet, Low ABV +

LADYBUG / €12

Cucumber-Infused Aperol,
Cretan Herbs and Black
Pepper Syrup, Lime, Foam
of Apple
+ Fresh, Herbal, Low ABV +

ROSE GARDEN / €12

Dark Rum, Spiced Syrup,
Lime, Strawberry Purée,
Rose-Infused Foam
+ Floral, Sweet, Spicy +

BANOFFEE / €12

Praline-Infused Rum and
Banana, Cointreau, Cherry
Soda
+ Fruity, Fizzy +

HONEY BLOSSOM / €12

Jack Daniel's Honey,
Cointreau, Chilly-Honey
Syrup, Lime, Angostura
Bitters
+ Sweet, Spicy +

CARIBBEAN FLAVORS / €12

Caribbean Rum, Amaretto,
Mango, Orange, Maple
Syrup, Chocolate Bitters,
Sphere of Mango
+ Sweet, Fruity +

ANOTHER PALOMA / €12

Mezcal, Tequila, Aperol,
Lime, Agave, Pink
Grapefruit Soda
+ Smoked, Sour, Fizzy +

THE MELLOW / €12

Vodka, Orgeat Syrup, Orange, Sugar, Lime, Basil Leaves, Angostura Bitters
+ Fresh, Herbal, Sweet, Sour +

★ NON ALCOHOLIC COCKTAILS ★

CITRUS FIZZ / €7

Seedlip Grove, Orange
Marmalade Cordial, Top-up
Sparkling Water

SOUR BLOSSOM / €7

Seedlip Grove, Lime,
Orange, Sugar

PANOMA / €7

Seedlip Grove, Lime, Sugar,
Top-up Pink Grapefruit
Soda

★ CLASSIC COCKTAILS ★

ALL DAY

MOJITO / €8
CAIPIRINHA / €8
DAQUIRI / €8
PIÑA COLADA / €9
MINT JULEP / €9
NEGRONI / €9

GIN FIZZ / €8
COSMOPOLITAN / €8

APERITIVO

APEROL SPRITZ / €10
AMERICANO / €8
MANGO BELLINI / €10
PIMM'S CUP / €8
BLOODY MARY / €9
MARTINI COCKTAIL / €9

AFTER DINNER

ESPRESSO MARTINI / €8
AMARETTO SOUR / €8
WHISKEY SOUR / €8
OLD FASHIONED / €9
MANHATTAN / €9

ROOM SERVICE

APERITIF

Ouzo € 5
Raki € 3,5
Martini € 6
Campari € 7
Long Drinks € 8
Special Long Drinks € 10
Premium Long Drinks € 12

WHISKEY

* Blended *
Johnnie Walker Red Label € 7
Cutty Sark € 7
Johnnie Walker Black Label € 8
* Single Malt *
Glenfiddich 12years € 10
Talisker 10years € 12
Lagavulin 16years € 15
Macallan 12years € 15
* Bourbon *
Four Roses € 7
Jack Daniel's € 8
Bulleit € 10
* Irish *
Jameson € 7
Jameson Black Barrel € 10
* Japanese *
Nikka from the barrel € 15

BRANDY/COGNAC

Metaxa 5* € 6
Metaxa 7* € 8
Courvoisier V.S.O.P. € 10
Hennessy € 10

BEERS & DRAFT

Fix (330ml) € 3.5
Mythos (330ml) € 3.5
Heineken (330ml) € 3.5
Stella Artois (330ml) € 4.2
Corona (330ml) € 5
Cretan Beer € 4.5
Alcohol Free Beer € 3
Draft Beer (500ml) € 5
Draft Beer (300ml) € 3.5

GINS

Gordons € 7
Beefeater € 7
Bombay € 7
Tanqueray € 8

* Special *

Tanqueray 10years € 10
Hendrick's € 10

* Premium *

Gin Mare € 12
Monkey 47 € 12
Botanist € 12

TEQUILA

Jose Cuervo Silver/Yellow € 7
Ocho € 7

* Special *

Don Julio Reposado € 10

* Premium *

Patron Anejo € 15

LIQUEURS

Amaretto € 7
Baileys € 7
Tia Maria € 7
Drambuie € 7
Cointreau € 7

WINE

Glass of Wine (175ml) € 4.5
Glass of Dessert Wine (125ml) € 5
CAIR Brut (200ml) € 10
Moët & Chandon Champagne (200ml) € 22

VODKA

Stolichnaya € 7
Absolut € 7
Smirnoff € 7

* Special *

Ciroc € 10
Ketel One € 10

* Premium *

Belvedere € 12
Grey Goose € 12
Beluga € 12

RUM

Havana 3years € 7
Bacardi € 7

* Dark *

Bacardi Oakheart € 8
Diplomatiko Mantuano € 8

* Aged *

Platention Jamaica 2001 € 10
Zacapa 23 € 14

DIGESTIVES

Mastiha € 6
Grappa € 6
Limoncello € 6



Herbs from our herb garden are used in preparation of our cocktails.
Please inform us of any allergies. All legal charges (VAT) are included in the prices.
You are not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt).
Bar Manager: Chrisanthi Sideri

ROOM SERVICE

NON ALCOHOLIC DRINKS

- Soft drinks (250ml) € 2.8
- Mineral water (1lt) € 2.2
- Mineral water (750ml) € 1.7
- Sparkling water (330ml) € 3.5
- Sparkling water (1lt) € 5
- Red bull € 4
- Mastiqua € 5

PREMIUM BEVERAGES

- 3 CENTS € 5
- Pink Grapefruit soda € 5
- Gingerbeer € 5
- Aegean tonic € 5
- Cherry soda € 5

SMOOTHIES & MILKSHAKE

- *STRAWBERRY-BANANA* € 6.5
Banana-strawberry-yoghurt-milk-honey-cinnamon
- *COCONUT* € 6.5
Coconut milk-banana- mango-pineapple
- *BANANA* € 6.5
Banana-yoghurt-milk-honey
- *TRIPLE BERRY BLEND* € 6.5
Blackberry-strawberry-raspberry-milk-honey
- MILKSHAKE of your choice € 6



HEALTHY FRESH JUICES

- *APPLE-GINGER* € 6
Apple-lime-ginger-honey
- *SUNSHINE* € 6
Orange-carrot-ginger-fresh mint
- *CUCUMBER* € 6
Green apple-lemon-celery-parsley-cucumber
- *FRESH BLACK LEMONADE* € 6
Lemon-ginger-honey-natural activated carbon
- *FRESH ORANGE/LEMON JUICE* € 5
- *FRESH MIXED JUICE* € 6

HOT BEVERAGES

- Greek Coffee (single) € 3
- Greek Coffee (double) € 3.5
- Espresso € 3
- Double Espresso € 4
- Americano € 3
- Macchiato € 3.5
- Double Macchiato € 4
- Cappuccino € 4
- Double Cappuccino € 4.5
- Instant Coffee € 3
- Hot Chocolate € 4
- Lumumba € 5.5
- Tea (pot) € 3
- Cretan Herbal Tea (pot) € 3

COLD BEVERAGES

- Nescafe Frappé € 3
- Freddo Espresso € 4
- Freddo Cappuccino € 4.5
- Affogato (espresso with vanilla ice cream) € 5.5
- Nescafe Frappé Baileys € 6
- Nescafe Frappé with vanilla ice cream € 5.5
- Ice Tea (lemon or peach) € 3

Herbs from our herb garden are used in preparation of our cocktails.
Please inform us of any allergies. All legal charges (VAT) are included in the prices.
You are not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt).
Bar Manager: Chrisanthi Sideri