



ΛΕΥΚΟ ΚΟΧΥΛΙ

Greek sea food tradition

BEACH BAR POOL MENU

ΣΑΛΑΤΕΣ / SALADS

ΧΩΡΙ'ΑΤΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ

Με ντοματίνια, πράσινη πιπεριά, αγγούρι, κρεμμύδι, τυρί φέτα, κάππαρη, ελιές, ρίγανη και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

GREEK SALAD

Cherry tomato, green pepper, cucumber, onion, feta cheese, caper, olives, oregano and extra virgin olive oil

8,50€ (2, 17)

ΣΑΛΑΤΑ ΤΟΥ ΚΑΙΣΑΡΑ

Με ψητό κοτόπουλο, iceberg, μπέικον, κρουτόν, φλέικς παρμεζάνας και σάλτσα του Καίσαρα

CAESAR SALAD

Grilled chicken, iceberg, bacon, croutons, parmesan flakes and Caesar dressing

10,50€ (1, 2, 3, 4, 5, 6, 9, 11, 13, 14, 15, 16, 17)

ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΡΟΚΑ,

Ντομάτα, μοτσαρέλα, κουκουνάρι, βαλσάμικο και βασιλικό

ROCKET LEAVES SALAD

With tomato, mozzarella, pine, balsamic and basil

10,00€ (2, 9, 17)

ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ / SANDWICHES

ΤΟΣΤ ΖΑΜΠΟΝ ΜΕ ΤΥΡΙ

Συνοδεύεται με τσιπς και σαλάτα κόσλοου

HAM AND CHEESE TOAST

Served with coleslaw salad and chips

4,50€ (1, 2, 3, 6, 13, 14, 15, 16, 17)

ΚΛΑΜΠ ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ

Ψητό κοτόπουλο, ζαμπόν, τυρί, μουστάρδα, μαγιονέζα, αυγό, iceberg και ντομάτα. Συνοδεύεται με πατάτες τηγανητές

CLUB SANDWICH

Roasted chicken, ham, mustard, cheese mayonnaise, egg, ice berg and tomato. Served with french fries.

10,00€ (1, 2, 3, 5, 6, 9, 13, 14, 15, 16)

ΜΑΥΡΗ ΜΠΑΓΚΕΤΑ

Με κατίκι, ψητά λαχανικά, iceberg και ντομάτα.

Συνοδεύεται με πράσινη σαλάτα

WHOLE GRAIN BAGUETTE

With katiki cheese, grilled vegetables, ice berg and tomato.

Served with mixed green salad

10,50€ (2, 9, 17)

ΓΥΡΟΣ ΧΟΙΡΙΝΟΣ

Με τζατζίκι, πατάτες τηγανητές και ελληνική πίττα

PORK GYROS

With tzatziki Greek pita

10,00€ (1, 3, 4, 6, 9, 11, 13, 14, 15, 16, 17)

ΤΟΡΤΙΓΙΑ ΜΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ,

Philadelphia, iceberg, ντομάτα, αυγό βραστό, αβοκάντο και καλαμπόκι.

Συνοδεύεται με πράσινη σαλάτα

CHICKEN TORTILLA

With philadelphia, ice berg, tomato, boiled egg, avocado and corn.

Served with green salad

9,00€ (1, 2, 3, 5, 6, 13, 14, 15, 16)

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΜΠΕΡΓΚΕΡ ΜΕ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΜΠΙΦΤΕΚΙ,

Τυρί, μπέικον, iceberg, ντομάτα, αγγουράκι τουρσί και κρεμμύδι.

Συνοδεύεται με bbq σως και πατάτες τηγανητές

CLASSIC BEEF BURGER

With cheese, bacon, ice berg, tomato, pickled baby cucumber and onion.

Served with barbeque sauce and french fries.

15,50€ (1, 2, 3, 5, 6, 9, 13, 14, 15, 16, 17)

ΖΥΜΑΡΙΚΑ / PASTA

ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΝΑΠΟΛΙΤΑΝΑ

Με φρέσκια ντομάτα, σκόρδο και βασιλικό

SPAGHETTI ALLA NAPOLETANA

With fresh tomatoes, garlic and basil

11,00€ (1, 2)

ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΜΠΟΛΟΝΕΖ

Με μοσχαρίσιο κιμά και νιφάδες παρμεζάνας

SPAGHETTI BOLOGNESE

With minced meat and parmesan flakes

13,00€ (1, 2, 4, 13, 14, 15, 16)

ΛΙΓΚΟΥΙΝΙ ΚΑΡΜΠΟΝΑΡΑ

Με πανσέτα και κρόκο αυγού

LINGUINI CARBONARA

With pancetta and egg yolk

14,00€ (1, 2, 3, 4, 13, 14, 15, 16)

ΠΙΤΣΑ / PIZZA

ΑΥΘΕΝΤΙΚΗ ΜΑΡΓΑΡΙΤΑ

Με μοτσαρέλα από βουβαλίσιο γάλα, σάλτσα ντομάτας τυρί παρμεζάνα και φρέσκα φύλλα βασιλικού

MARGARITA

Buffalo mozzarella, tomato sauce, parmesan cheese and fresh basil leaves

11,00€ (1, 2, 3, 5, 6, 13, 14, 15, 16, 17)

ΠΡΟΣΟΥΤΟ ΠΑΡΜΑΣ,

Σε σαλάτα ροκάς, τρουφόλαδο, φλούδες παρμεζάνας πάνω σε μοτσαρέλα και σάλτσα ντομάτας

PARMA HAM

Parma ham, rocket salad, truffle oil, parmesan slice on mozzarella and tomato sauce

14,00€ (1, 2, 3, 5, 6, 13, 14, 15, 16, 17)

ΧΟΡΤΟΦΑΓΙΚΗ

Με ποικιλία ψητών λαχανικών, βαλσάμικο και σάλτσα ντομάτας. Μοτσαρέλα κατ' επιλογή

VEGETARIAN

With a selection of grilled vegetables, balsamic and tomato sauce. Mozzarella on request

12,00€ (1, 2, 3, 6, 13, 14, 15, 16, 17)

CAPRICCIOZA

Με σάλτσα ντομάτας, τυρί, πεπερόνι και μανιτάρι

CAPRICCIOZA

With tomato sauce, cheese, pepperoni and mushrooms

13,50€ (1, 2, 5, 6, 13, 14, 15, 16)

DIAVOLA

Με σάλτσα ντομάτας, τυρί, πεπερόνι και τσίλι

DIAVOLA

With tomato sauce, cheese, pepperoni and chilli

13,50€ (1, 2, 3, 5, 6, 13, 14, 15, 16)

ΓΛΥΚΑ / DESSERTS

CHEESECAKE

7,50€ (1,2,3,4,14,15,16)

ΜΟΥΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

CHOCOLATE MOUSSE

7,50€ (1,2,3)

ΓΛΥΚΟ ΗΜΕΡΑΣ

DESSERT OF THE DAY

8,50€

ΠΑΓΩΤΟ ΤΗΣ ΕΠΙΛΟΓΗΣ ΣΑΣ

Βανίλια Μαδαγασκάρης, τσουρέκι με νουτέλα, μαστίχα με ροζ πιπέρι, μέντα με Choco chips, αλμυρή καραμέλα

ICE CREAM

Madagascar vanilla, tsoyrek-i-nutella, mastic with pink pepper, mint with choco chips, salted caramel

3,50 € (1,2,3,5,6,12,13,14,15,16)

ΣΟΡΜΠΕ ΤΗΣ ΕΠΙΛΟΓΗΣ ΣΑΣ

Λεμόνι με βασιλικό, πεπόνι, μάνγκο και μάνγκο (χωρίς γλουτένη / λακτόζη)

SORBET

Lemon with basil, melon, mango and mango (gluten / glucose free)

4,00 € (1)

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΚΑΡΠΟΥΖΙ ΜΕ ΦΕΤΑ

TRADITIONAL WATERMELON WITH FETA CHEESE

6,50€ (2)

ΠΙΑΤΕΛΑ ΜΕ ΦΡΟΥΤΑ ΕΠΟΧΗΣ

VARIETY OF SEASONAL FRUITS

9,50€

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΤΥΡΙΩΝ

Συνοδεύονται με κριτσινια και μαρμελαδα

VARIETY OF CHEESE

Served with bread sticks and marmalade

15,00€ (1,2,5,6,13,14,15,16,17)

ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ / ALLERGENS

1. Γλουτένη / Gluten - 2. Γάλα / Milk - 3. Αυγό / Eggs
4. Σόγια / Soya - 5. Σουσάμι / Sesame - 6. Ξηροί καρποί / Nuts
7. Σέλινο / Celery - 8. Λούπινο / Lupine - 9. Σινάπι / Mustard
10. Μαλάκια / Mollusks - 11. Ψάρι / Fish
12. Οστρακοειδή / Shellfish - 13. Καλαμπόκι / Corn
14. Σιτάρι / Wheat - 15. Σίκαλη / Rye - 16. Αραχίδες / Peanuts
17. Θειώδεις ενώσεις / Sulfur compounds

Executive Chef: Αναστάσιος Παρασκευαΐδης /

Executive Chef: Anastasios Paraskevaidis

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Βασίλης Κυριακού /

Person responsible for market inspection: Vasilis Kyriakou



ΛΕΥΚΟ ΚΟΧΥΛΙ

Greek sea food tradition

Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται όλοι οι φόροι. Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη - τιμολόγιο)

All taxes are included. Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt - invoice)

Στις παρασκευές μας χρησιμοποιούμε εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, στα τηγανητά χρησιμοποιούμε ηλιέλαιο & τυρί φέτα Π.Ο.Π

We use extra virgin olive oil, for frying we use sunflower oil & feta cheese P.D.O

* Προϊόν βαθιάς κατάψυξης / Deep freezing product