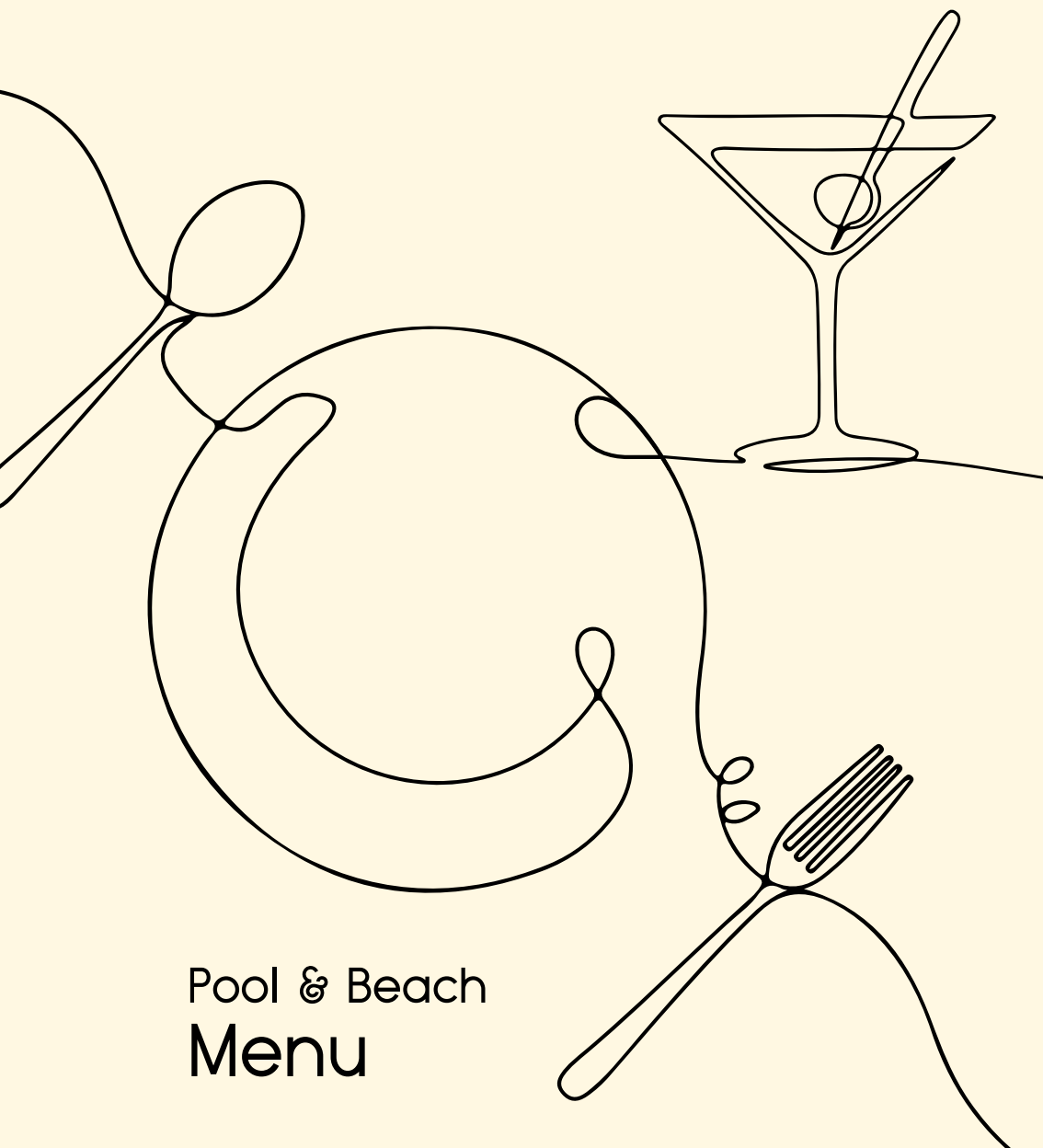


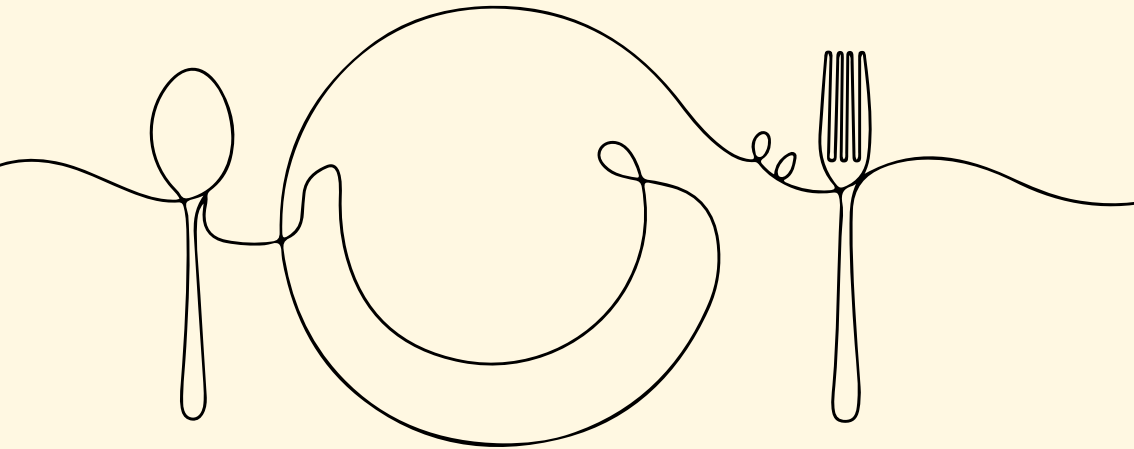
Paranithénio

Village Beach Resort & SPA



Pool & Beach
Menu

Ανακαλύψτε ένα παραμυθένιο θέρετρο



Snacks

Τορτίγια με κοτόπουλο
iceberg, cheddar, gouda,
bacon και mayo sauce

Bao Buns με κοτόπουλο
κρέμα γιαουρτιού, φιστίκι
Αιγίνης και λαχανικά

Tacos με χοιρινό
avocado, pico de gallo,
κρέμα γιαουρτιού,
λαχανικά και sweet chilli

Τοστ

Club Sandwich
με τηγανητές πατάτες

Τορτίγια
Gluten Free
με λαχανικά

8.00 Tortilla with chicken
iceberg, cheddar, gouda,
bacon και mayo sauce

8.00 Bao Buns with chicken
yogurt cream, pistachio
and vegetables

8.00 Tacos with pork
avocado, pico de gallo,
yogurt sauce,
vegetables και sweet chilli

3.50 Toast

8.50 Club Sandwich
with French fries

7.00 Tortilla
Gluten free
with vegetables



Brunch

(σερβίρεται έως τη 13:30 | served until 13:30)

Τηγανητά Αυγά με bacon και σαλάτα	7.00	Fried eggs with bacon and salad
Scrambled egg με μορταδέλα και σαλάτα	7.50	Scrambled egg with mortadella and salad
Αυγά Benedict με ζαμπόν, μοτσαρέλα, sauce hollandaise και σαλάτα	8.50	Eggs Benedict with ham, mozzarella, sauce hollandaise and salad
Ομελέτα Αθλητή με ασπράδια αυγού, γαλοπούλα, πιπεριά, μανιτάρια και σαλάτα	8.00	Healthy omelette with egg white, turkey, pepper, mushrooms, and salad
Ομελέτα Special με bacon, τυρί gouda, πιπεριά, μανιτάρια και σαλάτα	8.50	Special omelette with bacon, gouda, bell peppers, mushrooms and salad
Croque Madame με αυγό τηγανητό, ζαμπόν, γκούντα, μπεσαμέλ και σαλάτα	8.50	Croque Madame with fried egg, ham, gouda & béchamel. Served with salad
Καπνιστός Σολομός με κρέμα τυριού και σαλάτα	8.50	Smoked Salmon with cream cheese and salad
Choco Pancakes με πραλίνα, μπισκότο, μπανάνα, ξηρούς καρπούς και σιρόπι σοκολάτας	8.00	Choco Pancakes with chocolate spread, biscuit, banana, nuts and chocolate syrup
American Pancakes με σιρόπι σφενδάμου, φράουλα, φρούτα του δάσους, μπισκότο, ξηρούς καρπούς και σιρόπι καραμέλας	7.50	American Pancakes with maple syrup, strawberry, forest fruits, biscuit, nuts and caramel syrup
Choco Waffle με πραλίνα, μπισκότο, μπανάνα, ξηρούς καρπούς και σιρόπι σοκολάτας	8.00	Choco Waffle with chocolate spread, biscuit, banana, nuts and chocolate syrup
Γιαούρτι με μέλι, γκρανόλα, βρώμη, corn flakes και cranberry	6.50	Greek Yogurt with honey, granola, oats, corn flakes and cranberry

Appetizers

Μελιτζάνα ala Parmigiana μοτσαρέλα, σάλτσα ντομάτας και pesto βασιλικού	6.00	Eggplant ala Parmigiana with mozzarella, tomato sauce and basil pesto
Τυρολουκουμάδες με chutney ντομάτας	7.00	Local Cheese donuts with tomato chutney
Ποικιλία Μανιταριών με απάκι, ξηρούς καρπούς, ταχίνι και κροκέτες τυριών	7.00	Mushroom mix with Cretan smoked pork (Apaki), nuts, tahini and cheese croquettes
Νιόκι με Κρέμα Παρμεζάνας φιστίκι Αιγίνης και crispy prosciutto	8.00	Nioki with Parmesan cream pistachio and crispy prosciutto
Παραδοσιακό Τυροπιτάρι	6.00	Traditional Evian Cheesepie
Στραπατσάδα με φέτα και σουτζούκι	7.50	Scrambled egg with tomato, feta cheese and sujuk
Μπρουσκέτα με prosciutto, παρμεζάνα, ξερό σύκο και chutney μάνγκο	6.50	Bruschetta with prosciutto, parmesan, dried figs and mango chutney
Γαύρος Μαρινάτος	6.00	Fresh Cured Marinated anchovy
Γαρίδες ψητές με κους κους	8.50	Grilled shrimps with couscous



Salads

Ελληνική Σαλάτα

με ντοματίνια,
παξιμάδια χαρουπιού,
τυρί τσαλαφούτι, αγγούρι,
κρεμμύδι, πιπεριές,
κάπαρη και ελιές

Ντάκος

με κρίθινο παξιμάδι,
ξινομυζήθρα,
φέτα, ελιές
και ντομάτα

Πανδαισία Σαλατικών

με καπνιστό σολομό,
αβοκάντο, grapefruit
και dressing lime

Πράσινη Σαλάτα

με κοτόπουλο και
Caesar dressing

Ρόκα

με σταφύλι, μοσαρέλα,
ξηρούς καρπούς και
dressing εσπεριδοειδών

8.00

Greek Salad

with cherry tomatoes,
carob rusk, Greek soft goat
& sheep cheese (tsalafouti),
cucumber, onion, peppers,
capers and olives

7.00

Ntakos

with barley rusk,
xinomyzithra cheese,
feta cheese, olives
and tomato

8.50

Green Salad

with smoked salmon,
avocado, grapefruit
and lime dressing

8.00

Green Salad

with chicken and
Caesar dressing

7.50

Arugula

with grapes,
mozzarella, nuts
and citrus dressing



Burgers

(σερβίρονται με πατάτες country style
served with French fries country style)

Classic Burger

με σως ταρτάρ,
iceberg, ντομάτα,
καραμελωμένα κρεμμύδια
και ντιπάκι homemade sauce

Texas Burger

με σως ταρτάρ,
iceberg, ντομάτα,
cheddar, bacon, onion rings
και ντιπάκι sweet chilli

Hangover Burger

με σως ταρτάρ, iceberg,
ντομάτα, κρεμμύδι,
cheddar, bacon, τηγανητό
αυγό και ντιπάκι
Jack Daniels sauce

New York Burger

με σως ταρτάρ, iceberg,
ντομάτα, cheddar, bacon,
μανιτάρι πλευρώτους
και ντιπάκι BBQ sauce

Chicken Burger

με σως ταρτάρ,
σνίτσελ κοτόπουλο
παναρισμένο με pancio,
iceberg, ντομάτα,
flakes παρμεζάνας
και ντιπάκι Ceasar sauce

Vegan Burger

με μπιφτέκι λαχανικών,
iceberg, ντομάτα,
φρέσκο κρεμμύδι,
ketchup sauce και
ντιπάκι pico de gallo

9.00

Classic Burger

with tartar sauce,
iceberg, tomato,
caramelized onions and
dip homemade sauce

10.00

Texas Burger

with tartar sauce,
iceberg, tomato,
cheddar, bacon, onion
rings and sweet chilli dip

11.00

Hangover Burger

with tartar sauce,
iceberg, tomatoes,
onion, cheddar,
bacon, fried egg and
Jack Daniels sauce dip

10.00

New York Burger

with tartar sauce,
iceberg, tomatoes,
cheddar, bacon, mushrooms
and dip BBQ sauce

11.00

Chicken Burger

with tartar sauce,
chicken schnitzel
breaded with pancio,
iceberg, tomatoes,
parmesan flakes and
Caesar sauce dip

8.00

Vegan Burger

with vegetable burger,
iceberg, tomato,
fresh onion,
ketchup sauce
and pico de gallo dip

Risotto-Pasta

Ριζότο Μανιταριών με τρούφα και παρμεζάνα	9.00	Mushroom risotto with parmesan and truffle
Ριζότο με καπνιστό σολομό γαρίδες, παρμεζάνα και limoncello	11.00	Risotto with smoked salmon shrimps, parmesan and limoncello
Κριθαρώτο Μαρινάρα με θαλασσινά	11.00	Orzo marinara with seafood
Noodles με τόνο ανάμεικτα λαχανικά και γλυκόμενη σάλτσα	8.00	Noodles with tuna mixed vegetables and sweet and sour sauce
Παπαρδέλες με Κοτόπουλο μανιτάρια και κρέμα τυριού	10.00	Pappardelle pasta with Chicken mushrooms and cream cheese
Σκιουφιχτά (παραδοσιακό κρητικό ζυμαρικό) με απάκι, στακοβούτυρο και ξερή μυζήθρα	9.00	Skioufihta (traditional cretan pasta) with Cretan smoked pork (Apaki), fresh cream butter and dry mizithra
Spaghetti Napolitana	7.00	Spaghetti Napolitana
Spaghetti Bolognese	8.00	Spaghetti Bolognese



Main Dishes

Μπούτι Κοτόπουλο Ταντούρι με πατάτες country	10.00	Tandoori chicken leg with country style potatoes
Χοιρινά Μπριζολάκια με πατάτες country	10.50	Pork Chops with country style potatoes

**Για περισσότερες επιλογές κυρίως πιάτων,
σας προσκαλούμε να επισκεφθείτε
το χώρο του εστιατορίου στο ξενοδοχείο.**

**For a greater variety of main dishes,
we invite you to visit
the restaurant area at the hotel.**



Desserts

Profiterol	8.00	Profiterol
Banoffee	8.00	Banoffee
Mille-feuille	8.00	Mille-feuille
Σουφλέ Σοκολάτας με παγωτό	7.50	Chocolate souffle with ice cream
Παγωτό	3.00	Ice cream
Σοκολάτα με κομματάκια σοκολάτας		Chocolate with choco chips
Βανίλια		Vanilla
Φράουλα		Strawberry
Παρφέ φιστίκι - πραλίνα φουντουκιού		Pistachio Hazelnut - Praline Parfait
Cream & Cookies		Cream & Cookies
Μάνγκο Σορμπέ		Mango Sorbet (dairy free)
Αλατισμένη		Salted
Καραμέλα Βουτύρου		Butter Caramel
Γιαούρτι		Frozen Yogurt (4% fat)



Coffee and Beverages

Espresso Single / Double.....	2.50 / 3.00
Lungo Single / Double	2.50 / 3.00
Americano Single / Double	2.50 / 3.00
Stretto Single / Double	2.50 / 3.00
Macchiato Single / Double	3.00 / 3.50
Cappuccino Single / Double	3.50 / 3.80
Flat White	3.50
Latte	3.80
Ελληνικός / Greek coffee	2.50
Filter Coffee	3.00
Instant Hot Coffee.....	3.00
Chocolate Hot or Cold.....	4.00
Τσάι / Tea.....	3.00
Freddo Espresso.....	3.50
Freddo Cappuccino.....	3.80
Freddo Latte.....	3.80
Milkshake.....	5.00
Αναψυκτικά / Soft Drinks	3.00
Σουρωτή 250ml.....	2.50
Σουρωτή 1lt.....	3.50
Red Bull	4.00
Χυμός / Juice.....	3.00
(πορτοκάλι, ροδάκινο, μπανάνα, λεμόνι, βύσσινο, ανανάς, ανάμεικτος)	
(orange, peach, banana, lemon, sour cherry, pineapple, mixed)	
Φυσικός Πορτοκάλι/ Fresh Orange Juice.....	4.00
Φυσικός Ανάμεικτος/ Fresh Mixed Juice.....	5.00
Γρανίτα Φράουλα/ Strawberry Ice Granita.....	3.00

Spirits

Gin

Beefeater	7.00
Tanqueray	7.00
Bombay	7.00
Hendricks	9.00
Votanikon (Greece) - Dry, Mastiha	8.00
Mataroa (Greece)	9.00
Mediterranean Dry Gin	
Roku (Japan)	9.00
Citadelle (France) - Floral	9.00
Gin Mare (Spain)	11.00
Mediterranean Gin	
Tanqueray 0% - Alcohol Free	7.00

Tequila

Rooster Rojo Blanco	7.00
Rooster Rojo Reposado	7.00
Don Julio Blanco	12.00
Don Julio Reposado	12.00

Vodka

Wyborova	7.00
Stolichnaya	7.00
Belvedere	10.00
Grey Goose	10.00
Ciroc	10.00

Rum

Bacardi	7.00
Havana 3 Anos	7.00
Havana 7 Anos	8.00
Sailor Jerry Spiced Rum	8.00
Diplomatico Reserva (Venezuela)	10.00
Zacapa Solera 23 (Guatemala)	12.00
El Dorado 12 (Guyana)	11.00

Spirits

Whiskey

Haig	7.00
Johnnie Black	9.00
Chivas	9.00
Jameson	7.00
Jack Daniels	8.00
Woodford Reserve Bourbon	10.00
Glenfiddich 12 Year Old Single Malt (Speyside)	10.00
Lagavulin 8 Single Malt (Islay)	12.00
Aberfeldy 12 Single Malt (Highlands)	11.00

Others

O' Purist Τσίπουρο	7.00
Metaxa 7* Brandy	8.00
Hennessy VS Cognac	12.00
Campari	7.00
Luxardo Aperitivo Italiano	7.00
Aperol	7.00
M Dry Mastiha	7.00
Skinos Liqueur Mastiha	7.00
Martini Bianco	7.00
Martini Riserva Speciale Rubino	7.00
Sambuca	7.00
Drambuie	8.00
Disaronno Amaretto	7.00
Baileys	7.00
Malibu	7.00
Southern Comfort	7.00
Kahlua	7.00
Luxardo Limoncello	7.00

Greek Spirits

Tsipouro Ηδωνικό 50ml	6.00
Tsipouro Ηδωνικό 200ml	12.00
Ouzo Γιαννάτση 50ml	6.00
Ouzo Γιαννάτση 200ml	12.00

Beers

ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ ΜΙΚΡΟΖΥΘΟΠΟΙΕΣ GREEK MICROBREWERIES

Septem Mylos 5.50

Heretic Lager 4.6% 330ml - Evia

Pair with White Meat, Salads and Vegetables

Voreia Happy Brewer 6.50

East Coast IPA 5.2% 330ml - Serres

Unpasteurized, unfiltered, juicy with fruity flavors

Pairs well with Salad and Cheese

Voreia Session Pale Ale 6.00

Session Ale 4.5% 330ml - Serres

Blonde, aromatic, tropical and refreshing.

Pairs well with White Meat, Fish and fresh salad

Septem 8th Day 7,00

IPA 7% 330ml - Evia

Big, balanced and hoppy. American Style IPA,
fresh, unpasteurized, unfiltered.

Pairs well with strong and spiced food (burger, red meat etc.)

Septem Red Ale Thursdays 6,00

Red Ale 4,5% 330ml - Evia

Fresh, unpasteurized, filtrated

Voreia Stout 7,00

Stout 6% 330ml - Serres

Unpasteurized and unfiltered. Rich, creamy, chocolate,
coffee, caramel aromas & bitter aftertaste.

Pairs well with strong flavours, red meat,

BBQ sauce, blue cheese, truffle.

Mamos Draft 400ml.....4.50

Eza Lager 500ml.....5.00

Nisos Pilsner - 330ml5.00

Corona 355ml.....6.00

Paulaner Weiss 330ml.....6.00

Eza Alcohol Free 500ml4.00

ΜΗΛΙΤΗΣ / CIDER

Μηλοκλέφτης Μηλίτης 330ml.....5.50

Milokleftis Cider 330ml

Μηλοκλέφτης Μηλίτης Κεράσι 330ml.....5.50

Milokleftis Cherry Cider 330ml

Wine (white)

“Historia” ποτήρι/glass 175ml - 5.50€ / Bottle 19.00€

*Κτήμα Αβαντίς - Viognier,
Ασύρτικο - ΠΓΕ Εύβοια*

Ελαφρύ στο στόμα, δροσιστικό και φρουτώδες. Κίτρινα και πράσινα φρούτα με φρουτώδη επίγευση. Ταιριάζει με: Όστρακα, Σαλάτες, Ελαφρύ Λευκό Τυρί

*Avantis Estate - Viognier,
Asyrtiko - PGI Evia*

Refreshing and fruity. Aromas of yellow and green fruits with a fruity aftertaste. Pairs with: Shellfish, Salads, Light Soft Cheese

“Malagouzia Mega Spileo” Bottle 24.00€

*Κτήμα Μέγα Σπήλαιο -
Μαλαγουζιά - ΠΓΕ Αχαΐα*

Δροσιστικό και φρουτώδες με αρώματα εξωτικών φρούτων και πυρηνόκαρπα. Ταιριάζει με: Φρέσκα λευκά τυριά, μικρά ψάρια, σαλάτες, θαλασσινά και τηγανιτούς μεζέδες

*Mega Spileo Estate -
Malagouzia - PGI Achaia*

Refreshing and fruity on the palate. Exotic fruits aromas and stone fruit. Pairs with: Fresh white cheeses, small fish, salads, seafood and fried appetisers

“Orivatis” Bottle 23.00€

*Μικροοινοποιία Ακριώτου - Ασύρτικο -
Chardonnay - Στερεά Ελλάδα/Sterea Ellada*

Στόμα φρέσκο, μέτριο σώμα, με τραγανή οξύτητα, ελαφριά λιπαρή αίσθηση και εντονα αρώματα από εσπεριδοειδή. Ταιριάζει με: ψητά λαχανικά, κοτόπουλο, ζυμαρικά με λαχανικά

*Akriotou Microwinery -
Asyrtiko - Chardonnay*

Mouth fresh, medium body, with crisp acidity, light oily feel and citrus aromas. Pairs with: roasted vegetables, chicken, pasta with vegetables

“Lenga” (Ημίξηρο/Demi Sec) Bottle 26.00€

*Κτήμα Αβαντίς -
ΠΓΕ Εύβοια - Ημίξηρο*

Έντονα αρώματα τριαντάφυλλου, leeches και εξωτικών φρούτων, πιπέρι, μέντας και ginger. Η ισορροπημένη οξύτητα κοντράρεται ευχάριστα με το λιπαρό στόμα, δημιουργώντας μακριά επίγευση

*Avantis Estate - Gewürztraminer
Demi Sec - PGI Evia*

Intense aromas of fresh rose, leeches, exotic fruits, pepper, mint, and ginger. Balanced acidity contrasts pleasantly with the oily mouth, creating long aftertaste

“Sauvignon Blanc Organic” Bottle 30.00€

*Καριπίδης -
Sauvignon Blanc - Λάρισα*

Γεμάτο σώμα, με δροσερή οξύτητα, πολυπλοκότητα γεύσης και επίμονη φρουτώδη επίγευση. Ταιριάζει με: κοτόπουλο, ριζότο θαλασσινών, ψάρι ψητό

*Karipidis Winery -
Sauvignon Blanc - Λάρισα*

Rich in flavour, with cool acidity, complexity of taste and persistent fruity aftertaste. Pairs with: chicken, seafood risotto, grilled fish

Wine (red)

“Synastry” ποτήρι/glass 175ml - 5.50€ / Bottle 19.00€

Αμπελώνες Ζαχαριά -

Cabernet Sauvignon - Νεμέα ΠΓΕ

Αρώματα ώριμων φρούτων του δάσους, νότες βανίλιας, μπαχαρικών και σοκολάτας.

Με ισορροπημένη οξύτητα και στρογγυλές τανίνες. Ταιριάζει με: κίτρινα τυριά, αλλαντικά και κόκκινο κρέας

Zacharias Winery -

Cabernet Sauvignon - PGI

Aromas of ripe forest fruits, notes of vanilla, spices and chocolate.

Balanced acidity and round tannins. Pairs with: yellow cheese, cured meats and red meat

“Naoussa Chrisohoou” Bottle 28.00€

Κτήμα Χρυσοχόου -

Ξινόμαυρο - ΠΟΠ ΝΑΟΥΣΑ

Αρώματα κόκκινων φρούτων, ντομάτας, πάστα ελιάς σε ωραία ισορροπία με τα αρώματα του βαρελιού. Μαλακές, αλλά επιθετικές τανίνες, με τις γεύσεις να ακολουθούν τα αρώματα της μύτης. Ταιριάζει με: Αλλαντικά, Κόκκινα κρέατα, Κόκκινες σάλτσες

Naoussa Estate Chrisohoou -

Xinomavro - PDO NAOUSSA

Aromas of red fruits, tomatoes, olive paste in a nice balance with the aromas of the barrel. Soft but aggressive tannins, with the flavors following the aromas of the nose. Pairs with: Cold meats, Red meats, Red sauces

“Apla” Bottle 30.00€

Oenops Wines - Λημνιώνα/

Μαυρούδι/Ξινόμαυρο - Δράμα

Φρέσκα κόκκινα και μαύρα φρούτα όπως το κεράσι και το βατόμουρο, γλυκά μπαχαρικά και βότανα. Μεταξένιες τανίνες και ωραία φρουτένια επίγευση. Ταιριάζει με: χοιρινές μπριζόλες, Κιμάδες, χωριάτικα λουκάνικα, Ζυμαρικά με Κρέας

Oenops Wines - Limniona/

Mavroudi/Xinomavro - Drama

Red and black fruits such as cherry and blackberry, sweet spices and herbs. Silky tannins and a nice fruity aftertaste. Pairs with: pork chops, minced meat, sausage, past with meat

“Mega Spileo Syrah” Bottle 33.00€

Μέγα Σπήλαιο -

Syrah - ΠΓΕ Αχαΐα

Πολύπλοκα αρώματα λεβάντας, μαύρων φρούτων, και νότες καπνού και δέρματος. Πλούσιο στόμα με αρκετά υψηλή οξύτητα, καλά ενσωματωμένες και ώριμες τανίνες και μακρά επίγευση όπου κυριαρχεί η μαρμελάδα βύσσινο και ο καπνός.

Ταιριάζει με: κοπές μοσχαριού, κρέατα με πικάντικες κόκκινες σάλτσες

Mega Spileo Estate -

Syrah - PGI Achaia

Complex aromas of lavender, black fruits, and notes of smoke and leather. Rich mouthfeel with fairly high acidity, well-integrated and ripe tannins and a long aftertaste dominated by cherry jam and smoke. Pairs with: cuts of steak, meats with spicy red sauces

Wine (rose)

“Methea” ποτήρι/glass 175ml - 5.50€ / Bottle 19.00€

*Οινοποιείο Βρυνιώτη - Μαυροκουντούρα/
Μονεμβάσια - Εύβοια*

Ζωηρό με έντονες φρουτένιες γεύσεις, οξύτητα που δροσίζει και επίγευση που διαρκεί. Ταιριάζει με: λαδερά, πουλερικά σχάρας, ψαρι τηγανητο, λαχανικά

*Vrinioti Winery - Mavrokountoura/
Monemvasia - Evia*

Vibrant with intense fruity flavors, refreshing acidity and a long aftertaste. Pairs with: grilled poultry, fried fish, vegetables

“Orivatis” Bottle 24.00€

*Μικροοινοποιία Ακριώτου -
Syrah / Cabernet Franc Ημίξηρο
Στερεά Ελλάδα*

Μέτρια αρωματική ένταση, με νότες από ζουμερή φράουλα, πετροκέρασο, περγαμόντο, γλυκό του κουταλιού καρπούζι, ροζ τριαντάφυλλο και λουκούμι.

Μέτριο σώμα και οξύτητα με λουλουδένια επίγευση. Ταιριάζει με: σαν aperitif, ή συνδύασέ το με ζυμαρικά με ελαφριές κόκκινες σάλτσες

*Akriotou Micro Winery -
Syrah / Cabernet Franc Off-dry
Sterea Ellada*

Elegant and moderate aromatic intensity, with notes of juicy red fruits, bergamot, rose and Turkish delight. Medium body and acidity with a floral aftertaste. Pairs with: Enjoy it on its own as an aperitif or with light red sauces pasta

“Idylle” by Achinos Bottle 31.00€

*Κτήμα La Tour Melas
Syrah / Grenache Rouge/
Αγιωργίτικο - Φθιώτιδα*

Ζουμερά και ζηηρά αρώματα τριαντάφυλλου, φλούδας πορτοκαλιού και κόκκινων φρούτων. Δροσερό, με μέτριο σώμα και κρυστάλλινη επίγευση. Ταιριάζει με: ζυμαρικά κόκκινα, ζυμαρικά με θαλασσινά, πουλερικά σχάρας, ψαρι τηγανητο, λαχανικά

*Κτήμα La Tour Melas
Syrah/Grenache Rouge/
Agiorgitiko - Fthiotida*

Juicy and vibrant aromas of rose, orange peel and red fruits. Refreshing, delicate but crunchy, with medium body and long aftertaste. Pairs with: grilled poultry, fried fish, vegetables

Sparkling

“Amore Di Amanti Prosecco D.O.C. Italy”

ποτήρι/glass 125ml - 5.50€ / Bottle 21.00€

“Veuve Clicquot Brut Champagne”

Bottle 110.00€

Signature Cocktails

Fairytale Spritz 9.00€

Fresh, elegant and fizzy. A Greek-Italian affair.

Luxardo Aperitivo, Dry Mastiha, Prosecco, Lemon Soda

99 Spritz 9.00€

Bittersweet and bubbly. For Aperol spritz lovers.

Aperol, Sloe Gin, Honey, Prosecco

Refresh Yourself 9.00€

Clean & refreshing. A journey through your Mediterranean garden.

Gin, Elderflower, Cucumber, Mint, Lime, Soda

3G Mule 9.00€

Sweet, fiery & refreshing. The child of Bramble and Moscow Mule.

Gin, Lemon, Mure, Ginger Beer

Careless Whisper 9.00€

Aromatic, sweet, delicate and bubbly. Daydream in LA LA Land.

Vodka, Bergamot, Lemon, Raspberry, Prosecco

Coco Loco 9.00€

A creamy tropical adventure that will take you to Colada-land.

Rum Blend, Coconut, Cacao, Banana, Pineapple

Nothing But Passion 9.00€

Sweet, sour and exotic. The blessed child of Pornstar.

Rum, Butterscotch, Passion Fruit, Lime

Tiki Luau 9.00€

Tropical and rich. A toast to all things Pirate.

Rum Blend, Falemum, Orgeat, Pineapple, Bitters

Papa Loves Mango 9.00€

You will Tango after the spicy Mango. Fruity and Spicy.

Vodka, Mango, Lime, Chilli, Chocolate Bitters

Teq Thyme Rush 9.00€

An Ode to Tommy's Margarita. Sweet, sour and fiery.

Blanco Tequila, Thyme, Ginger, Agave, Lime

Full Monty 9.00€

Sweet, aromatic and elegant. A pure summer crush.

O/Purist, Mastiha, Lemon, Strawberry, Ginger, Mint, Orange bitters

Non Alcoholic Cocktails

Oops My Bad 6.00€

Raspberry, Lemon, Mint, Soda

Refresh Naked 7.00€

Gin 0%, Elderflower,

Cucumber, Mint, Lime, Soda

Classic Cocktails

8.00€-13.00€

Pool & Beach Menu



Paranithénis
Village Beach Resort & SPA

Pool & Beach Menu



Εάν έχετε οποιαδήποτε αλλεργία ή δυσανεξία σε κάποιο τρόφιμο ή και συστατικό τροφίμου, παρακαλούμε απευθυνθείτε στο προσωπικό μας, προκειμένου να ενημερωθείτε σχετικά με τις αλλεργιογόνες ουσίες για τα τρόφιμα που σας ενδιαφέρουν.

- Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις.
- Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δε λάβει το νόμιμο παραστατικό (απόδειξη ή τιμολόγιο).
 - Ο καταναλωτής έχει δικαίωμα να πληρώσει με πιστωτική ή χρεωστική κάρτα. Το κατάστημα διαθέτει έντυπα δεητία για παράπονα στην είσοδο.

-  www.paramithenio.gr
-  Paramithenio Village Beach Resort & Spa
-  @paramithenioresort
-  @paramitheniobeachbar
-  22230 58220 - 221
-  info@paramithenio.gr