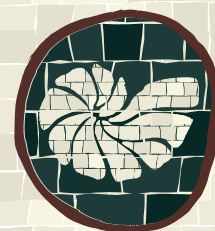


a mediterranean feast by the sea



**GILL & OLIVE**  
fish mediterranean cuisine

## WELCOME TO OUR GASTRONOMIC JOURNEY

Enjoy our creative menu, prepared by our chef and his team inspired by local culinary culture and their gastronomic travels abroad. Our team is constantly striving to offer our customers unforgettable culinary experiences, using the purest of ingredients selected by the finest local and foreign producers.

Let your gastronomic experience begin.

“Kali sas orexi”! (Enjoy)

## ΚΑΛΩΣΟΡΙΣΑΤΕ ΣΤΟ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΟ ΜΑΣ ΤΑΞΙΔΙ

Απολαύστε ένα δημιουργικό μενού από τον Chef και την ομάδα του, εμπνευσμένο από την κουλτούρα του τόπου μας και τα ταξίδια που έχουν κάνει σε όλο τον κόσμο.

Η συνεχής προσπάθεια τους έχει σκοπό να προσφέρει στους πελάτες μας αξέχαστες γαστρονομικές εμπειρίες. Πιάτα με σεβασμό στην πρώτη ύλη που φυσικά είναι επιλεγμένα από τους καλύτερους ντόπιους και ξένους παραγωγούς.

Ένα γαστρονομικό ταξίδι έχει αρχίσει.

Καλή σας όρεξη!

Valmar team

WOOD - FIRED BREAD /  
OLIVE OIL & SEA SALT FLAKES

GREEK SALAD

SELECTION OF SPREADS AND OLIVES  
(taramas /smoked eggplant/ ‘Kalamon’ olives)

NTAKAKI WITH GAVROS MARINATOS  
(marinated Gavros served on crispy carob rusks)

GRILLED CALAMARI TAGLIATELLE  
(fava cream with lime aroma)

PRAWNS SAGANAKI  
(rich spicy tomato sauce flavoured with ouzo)

HAND CRAFT PSAROKEFTEDES  
(fresh lemon jam)

SLOW COOKED OCTOPUS WITH KRITHAROTO  
(with Corfian spices, served with Orzo)

SEA BASS ‘MPOURDETO’  
This rustic dish combines fish, with a rich tomato sauce enriched with sweet & spicy paprika  
(Served with fresh seasonal vegetables and young potatoes)

DUO OF RASPBERRY & CHOCOLATE REVERIE  
with tropical caramel

CACAO SPONGE CAKE  
layered with silky chocolate mousse  
and tangy raspberry cream

COCONUT DACQUOISE  
with caramel mousse and layered pineapple jelly

In case you suffer from any allergy or intolerance, please ask hotel staff to prepare the food or drink without the presence of allergens that may harm you