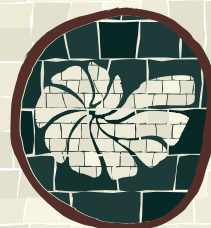


a mediterranean feast by the sea



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
tomato sauce with orzo and herbs

HAND CRAFT PSAROKEFTEDES
fresh lemon jam

SLOW COOKED OCTOPUS WITH KRITHAROTO

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

RASPBERRY & CHOCOLATE REVERIE
with tropical caramel and 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