TA NISSIA
ITALIAN RESTAURANT

APPETIZERS & SALADS | ΟΡΕΚΤΙΚΑ & ΣΑΛΑΤΕΣ

CAPRESE SALAD tomato, mozzarella, basil — **9,00**
ΣΑΛΑΤΑ ΚΑΠΡΕΖΕ τομάτα, μοτσαρέλα, βασιλικός

TRADITIONAL BRUSCHETTA tomato & basil — **7,00**
ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΜΠΡΟΥΣΚΕΤΑ τομάτα & βασιλικό

GRILLED EGGPLANTS tomato & melted cheese — **8,00**
ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ ΣΧΑΡΑΣ τομάτα & τυρί

***MARINATED ZUCCHINI & TUNA** — **9,50**
zucchini, tuna, oregano, capers, lemon juice
***ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΟ ΚΟΛΟΚΥΘΙ & ΤΟΝΟΣ**
κολοκύθι, τόνος, ρίγανη, κάπαρη, χυμός λεμονιού

***PARMA HAM** buffalo mozzarella, rocket, sesame seeds — **13,50**
***ΖΑΜΠΟΝ ΠΑΡΜΑΣ** βουβαλίσια μοτσαρέλα, ρόκα, σησάμι

CHEF'S SALAD sweet corn, avocado, artichokes — **10,00**
ΣΑΛΑΤΑ ΤΟΥ ΣΕΦ καλαμπόκι, αβοκάντο, αγκινάρες

***CHICKEN CEASAR'S SALAD** — **12,00**
***ΣΑΛΑΤΑ ΤΟΥ ΚΑΙΣΑΡΑ ΜΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ**

MEDITERRANEAN PASTA SALAD — **9,50€**
mozzarella, black olives, cherry tomatoes,
tuna, eggplant, corn, basil
ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΗ ΣΑΛΑΤΑ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ
μοτσαρέλα, μαύρες ελιές, τοματίνια, τόνος,
μελιτζάνα, καλαμπόκι, βασιλικός

RISOTTO & PASTA | ΡΙΖΟΤΟ & ΖΥΜΑΡΙΚΑ

RISOTTO porcini mushrooms — **13,00**
ΡΙΖΟΤΟ μανιτάρια πορτσίνι

RISOTTO broccoli, bacon & parmesan cheese — **12,00**
ΡΙΖΟΤΟ μπρόκολο, μπέικον και παρμεζάνα

***RISOTTO** black truffle & mascarpone cheese — **14,50**
***ΡΙΖΟΤΟ** μαύρη τρούφα & μασκαρπόνε

SPAGHETTI BOLOGNESE minced meat & fresh tomato juice — **13,00**
ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΜΠΟΛΟΝΕΖ κιμάς & φρέσκια τομάτα

SPAGHETTI AGLIO E OLIO, pepperoncino — **10,00**
ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΜΕ ΣΚΟΡΔΟ & ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ, καυτερή πιπεριά

***SPAGHETTI CARBONARA** — **13,00**
smoked pancetta, eggs, parmigiano cheese
***ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΚΑΡΜΠΟΝΑΡΑ**
καπνιστή πανσέτα, αυγά, τυρί παρμεζάνα

SPAGHETTI fresh tomato, mozzarella & basil — **12,00**
ΣΠΑΓΓΕΤΙ φρέσκια τομάτα, μοτσαρέλα & βασιλικό

ALL PASTA AND RISOTTO PLATES SERVED WITH GRATED PARMESAN CHEESE

***LINGUINE LEMON PESTO** — **13.50**
lemon rind, lemon juice, pine nuts, basil, garlic, parmesan cheese
***ΛΙΝΓΚΟΥΙΝΙ ΠΕΣΤΟ ΛΕΜΟΝΙΟΥ**
ξύσμα λεμονιού, χυμός λεμονιού, κουκουνάρι, βασιλικός, σκόρδο, παρμεζάνα

***POTATO GNOCCHI** bacon & gorgonzola cheese — **14,00**
***ΝΙΟΚΙ ΠΑΤΑΤΑΣ** μπέικον & γκοργκονζόλα

RIGATONI A LA NORMA aubergines — **12,00**
ΡΙΓΚΑΤΟΝΙ μελιτζάνες & σάλτσα τομάτας

PENNE A LA AMATRITSANA tomato sauce & bacon — **13,00**
ΠΕΝΕΣ ΑΜΑΤΡΙΤΣΑΝΑ σάλτσα τομάτας & μπέικον

***TAGLIATELLE** parmesan cheese & black truffle — **16,00**
***ΤΑΛΙΑΤΕΛΕΣ** παρμεζάνα & μαύρη τρούφα

RAVIOLI filled with cheese & spinach — **15,00**
shrimps, cherry tomatoes, almonds & rocket pesto
ΡΑΒΙΟΛΙΑ γέμιση τυρί & σπανάκι
γαρίδες, τοματίνια, αμύγδαλα & πέστο ρόκας

***PAPPARDELLE** chicken & mushrooms — **15,00**
***ΠΑΠΑΡΔΕΛΕΣ** κοτόπουλο & μανιτάρι

PIZZA | ΠΙΤΣΑ

MARGARITA | ΜΑΡΓΑΡΙΤΑ — **11,00**
Tomato & mozzarella | τομάτα & μοτσαρέλα

HAM | ΖΑΜΠΟΝ — **13,00**
Tomato, mozzarella & ham | τομάτα, μοτσαρέλα & ζαμπόν

MUSHROOMS | ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ — **13,00**
Tomato, mozzarella & mushrooms | τομάτα, μοτσαρέλα & μανιτάρια

GREEK | ΕΛΛΗΝΙΚΗ — **13,00**
Tomato, mozzarella, fresh tomato, olives,
peppers & feta cheese
τομάτα, μοτσαρέλα, φρέσκια τομάτα, ελιές, πιπεριές & φέτα

DIAVOLA | ΠΙΚΑΝΤΙΚΗ — **13,00**
Tomato, mozzarella, chili & salami
τομάτα, μοτσαρέλα, τσίλι & σαλάμι

TUNA & ONIONS | ΤΟΝΟ & ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ — **13,00**
Tomato, mozzarella, onions & tuna
τομάτα, μοτσαρέλα κρεμμύδια & τόνο

CAPRESE | ΚΑΠΡΕΖΕ — **13,00**
Mozzarella, yellow & red cherry tomatoes, basil
μοτσαρέλα, κίτρινα & κόκκινα τοματίνια, βασιλικός

SUMMER | ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΗ — **13,00**
Mozzarella, rocket, cherry tomatoes & parmesan cheese
μοτσαρέλα, ρόκα, τοματίνια & παρμεζάνα

PROSCIUTTO CRUDO — **13,00**
Tomato, mozzarella & prosciutto crudo
Τομάτα, μοτσαρέλα & prosciutto crudo

VEGETARIAN | ΧΟΡΤΟΦΑΓΩΝ — **13,00**
Tomato, mozzarella, eggplant, peppers, mushrooms & onions
Τομάτα, μοτσαρέλα, μελιτζάνα, πιπεριά, μανιτάρια & κρεμμύδι

CROMATICA — **14,00**
Mozzarella, mix salad, yellow cherry tomatoes, soft cheese
Μοτσαρέλα, σαλάτα μιξ, κίτρινα τοματίνια, μαλακό τυρί

***MORTADELLA | *ΜΟΡΤΑΔΕΛΑ** — **14,00**
Mozzarella, mortadella, soft cheese, pistachio pesto
Μοτσαρέλα, μορταδέλα, μαλακο τυρί, πέστο φυστικιού

***BLACK TRUFFLE | *ΜΑΥΡΗ ΤΡΟΥΦΑ** — **14,50**
Mozzarella, ham, mushrooms, potatoes, black truffle
Μοτσαρέλα, ζαμπόν, μανιτάρια, πατάτες, μαύρη τρούφα

ADDITIONAL ITEMS | ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΥΛΙΚΑ — **1,00**

DESSERTS | ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

SEASONAL FRESH FRUITS | ΦΡΕΣΚΑ ΦΡΟΥΤΑ ΕΠΟΧΗΣ — **7,00**

***PISTACHIO BAVAROIS** — **7,00**
***ΚΡΕΜΑ ΜΠΑΒΑΡΟΥΑ ΜΕ ΦΙΣΤΙΚΙ ΑΙΓΙΝΗΣ**

TIRAMISU | ΤΙΡΑΜΙΣΟΥ — **7,00**

PANNACOTTA | ΠΑΝΑΚΟΤΑ — **7,00**

[*marked items are not available for all-inclusive terms]

[all rates mentioned above are in Euros]

Wine • Οίνοι

WHITE | ΛΕΥΚΑ

KARAVITAKIS WINERY "LITTLE PRINCE", 2024 Vilana, Vidiano - Crete, Greece	**24,00**	
VRINIOTIS WINERY "IAMA", 2024 Malagousia, Assyrtiko - Evia, Greece	**31,00**	
SILVA DASKALAKI "PSITHIROS", 2024 Muscat of Spina - Crete, Greece	**29,00**	**6,00**
MARGETIS WINERY "GR", 2024 Savvatiano, Moscat of Rio - Attica, Greece	**24,00**	
G.D. VAJRA "LUIGI BAUDANA" DRAGON, 2023 Chardonnay, Sauvignon Blanc, Riesling, Nascetta Piemonte, Italy	**38,00**	**8,00**
GIUSEPPE CORTESE "SCAPULIN", LANGHE (DOC BIANCO), 2023 Chardonnay - Piemonte, Italy	**55,00**	

ROSE | POZE

KARAVITAKIS WINERY "KOMPSOS ROSE", 2024 Liatiko - Crete, Greece	**24,00**	**5,00**
MIKRO KTIMA TITOS "NEGOSKA", 2024 Negoska - Goumenissa, Greece	**34,00**	
FRAGOSPITO WINERY "EFIVOS", 2024 Kotsifali, Mandilari - Crete, Greece	**31,00**	**7,00**
DOURAKIS WINERY "RIZITIS", 2024 Grenache Rouge - Crete, Greece	**24,00**	
CHATEAU PESQUIE "LA PARADOU" (AOC COTES DE PROVENCE), 2024 Cinsault, Grenache, Rolle - Provence, France	**48,00**	

RED | KOKKINA

KYR YIANNI ESTATE "THE FALLEN OAK", 2021 Xinomavro, Merlot, Syrah - Naoussa, Greece	**41,00**	
EFROSINI WINERY "NICHTOPOULI", 2023 Kotsifali, Liatiko - Crete, Greece	**29,00**	**6,00**
KARAVITAKIS WINERY "LITTLE PRINCE", 2024 Kotsifali, Mandilari - Crete, Greece	**24,00**	
SEMELI ESTATE "FEAST" 2022 Agiorgitiko, Cabernet Sauvignon - Peloponnese, Greece	**24,00**	
DIMOPOULOS ESTATE "XINOMAVRO RESERVE", 2017 Xinomavro - Amyntaio, Greece	**42,00**	
GIUSEPPE CORTESE "LANGHE" (DOC) 2021 Nebbiolo - Piemonte, Italy	**55,00**	**11,00**
TENUTA DI BIBBIANO "CHIANTI CLASSICO", 2021 Sangiovese - Chianti, Italy	**51,00**	

SPARKLING WINES - CHAMPAGNES
ΑΦΡΩΔΕΙΣ ΟΙΝΟΙ - ΣΑΜΠΑΝΙΕΣ

TSELEPOS "AMALIA BRUT" Moschofilero - Greece	**41,00**
LA FARRA, "PROSECCO VALDOBBIADENE" DOCG SUPERIORE Glera - Italy	**40,00**
RECAREDO, "TERRERS" 2018 Xarello, Macabeu, Parellada - Spain	**69,00**

BEERS | ΜΠΙΡΕΣ

CHARMA DRAUGHT 0.3L | 0.5L	**4,50 | 5,50**
ALFA ALCOHOL FREE	**5,50**
STRANGE BREW JASMINE IPA 6.2%ABV 330ML	**7,50**
FRESH CHIOS BEER HOUSE ALE 4.90% 330ML	**6,50**
NOCTUA NIGHT VISION IPA 7.2% 330ML	**8,00**
VOREIA PILSNER GLUTEN FREE 330ML	**6,00**
MAISEL'S ORIGINAL HEFE WEISSE 500ML	**8,00**
LYRA GOLDEN ALE 330ML	**6,50**

WATER - REFRESHMENTS | ΝΕΡΟ - ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

TABLE WATER | **ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΟ ΝΕΡΟ** 1LT	**2,80**
MINERAL SPARKLING WATER | **ΑΝΘΡΑΚΟΥΧΟ ΝΕΡΟ** 0.25LT	**3,60**
MINERAL SPARKLING WATER | **ΑΝΘΡΑΚΟΥΧΟ ΝΕΡΟ** 0.75LT	**4,90**
SAN PELEGRINO SPARKLING WATER | ΑΝΘΡΑΚΟΥΧΟ ΝΕΡΟ 0.25LT	**4,50**
SAN PELEGRINO SPARKLING WATER | ΑΝΘΡΑΚΟΥΧΟ ΝΕΡΟ 0.75LT	**6,00**
SOFT DRINKS | **ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ** 0.25LT	**3,60**
LOCAL SOFT DRINKS | **ΤΟΠΙΚΑ ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ** 0.25LT	**3,60**
ICE TEA LEMON OR PEACH | **ΠΑΓΩΜΕΝΟ ΤΣΑΪ** 0.25LT	**4,50**
FRUIT JUICE | **ΧΥΜΟΙ**	**4,20**

MINOA
PALACE RESORT
* * * * *

FOOD SERVICE MANAGER
Yiannis Tsivourakis

LIST OF FOOD ALLERGENS ACCORDING TO REG 1169/2011
• Cereals containing gluten • Crustaceans and their products • Eggs and their products • Fish and their products • Peanuts and their products • Soybeans and their products • Milk and milk products (including lactose) • Nuts, namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts etc.. • Celery and its products • Mustard and products • Sesame seeds and its products • Sulphur dioxide and sulphites • Lupin and its products • Molluscs and its products

Please inform us, in case of allergies or intolerances in any of the above substances. The Chef or the Head of the Department will inform you which products do not contain the specific allergen, according to our recipes. However, the hotel is in no position to ensure 100% that traces of the allergen cannot be found due to cross contamination during the production from the used utensils, tools and equipment of the hotel.

ΟΥΣΙΕΣ Η ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΠΟΥ ΠΡΟΚΑΛΟΥΝ ΑΛΛΕΡΓΙΕΣ Ή ΔΥΣΑΝΕΞΙΕΣ (ΒΑΣΗ ΚΑΝ. 1169/2011)
• Δημητριακά που περιέχουν γλουτένη • Καρκινοειδή (θαλασσινά με κέλυφος, π.χ καβούρια, γαρίδες, αστακοί) και προϊόντα τους • Αυγά και προϊόντα με βάση τα αυγά • Ψάρια και προϊόντα με βάση τα ψάρια • Αραχίδες (αράπικα φιστίκια) και προϊόντα με βάση τις αραχίδες • Σόγια και προϊόντα με βάση τη σόγια • Γάλα και προϊόντα με βάση το γάλα • Καρποί με κέλυφος (π.χ. αμύγδαλα, φουντούκια, καρύδια, κάσιους κτλ) • Σέλινο και προϊόντα με βάση το σέλινο • Σινάπι και προϊόντα με βάση το σινάπι • Σπόροι σησαμιού και προϊόντα με βάση τους σπόρους σησαμιού • Διοξείδιο του θείου (SO_2) και θειώδεις ενώσεις • Λούπινο και προϊόντα με βάση το λούπινο • Μαλάκια και προϊόντα με βάση τα μαλάκια.

Παρακαλούμε ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργία ή δυσανεξία σε ένα από τα παραπάνω συστατικά. Ο Chef ή ο προϊστάμενος του τμήματος θα σας ενημερώσει για τα είδη των προϊόντων που δεν περιέχουν το συγκεκριμένο αλλεργιογόνο, με βάση τις συνταγές μας. Ωστόσο, το ξενοδοχείο δεν είναι σε θέση να εξασφαλίσει 100% ότι δεν υπάρχει η πιθανότητα ύπαρξης ίχνους του συγκεκριμένου αλλεργιογόνου, λόγω διασταυρούμενων επιμολύνσεων κατά την παραγωγή από τα χρησιμοποιούμενα σκεύη & εξοπλισμό του ξενοδοχείου.