

Santorini's rich volcanic soil combined with the Mediterranean climate of the region, have proved nourishing sources for produce of unique and distinctive tastes and aromas. Most of the vegetables and herbs, used to prepare the refined dishes at Vedema Resort's restaurants, are cultivated in the resort's organic farm.

Το πλούσιο έδαφος της Σαντορίνης σε συνδυασμό με το μεσογειακό κλίμα της περιοχής, έχουν αποδειχθεί εξαιρετικά θρεπτικές πηγές για την παραγωγή αγαθών μοναδικής γεύσης και διακριτών αρωμάτων. Τα περισσότερα λαχανικά και βότανα που χρησιμοποιούνται στην προετοιμασία των πιάτων των εστιατορίων του Vedema Resort, καλλιεργούνται στο βιολογικό αγρόκτημα του ξενοδοχείου.

APPETIZERS AND SALADS 'MEZE STYLE' ΟΡΕΚΤΙΚΑ ΚΑΙ ΣΑΛΑΤΕΣ

Chargrilled octopus served with smoked eggplant purée, roasted pine nuts, honey and ouzo
Χταποδάκι στα κάρβουνα με πουρέ καπνιστής μελιτζάνας, ψητό κουκουνάρι, μέλι και ούζο
15.00€

Mini shrimps from Symi island with spring onions, Assyrtiko wine and fresh tomato
Συμιακό γαριδάκι με φρέσκο κρεμμυδάκι, κρασί Ασύρτικο και φρέσκια ντομάτα
9.00€

Grilled sardines with 'fava' bean flour and caper leaves with fresh tomato and parsley
Ψητές σαρδέλες με αλεύρι φάβας και καπαρόφυλλα με ντομάτα και μαϊντανό
7.00€

Sautéed sea bass served with 'fava,' melissa, basil and lime
Λαυράκι σωτέ με φάβα, μελισσόχορτο, βασιλικό και lime
15.00€

White eggplants with fresh tomato, feta cheese and basil
Λευκές μελιτζάνες με φρέσκια ντομάτα, φέτα και βασιλικό
8.00€

Grilled zucchinis with 'tzatziki' and garlic oil
Ψητά κολοκυθάκια με τζατζίκι και λάδι σκόρδου
6.00€

Santorinian tomato fritters with 'chloro' cheese and herbs
Ντοματοκεφτέδες Σαντορίνης με χλωρό και μυρωδικά
10.00€

Greek salad
Ελληνική σαλάτα
9.00€

Potato salad with grilled tuna, capers, lemon and Santorinian cherry tomatoes
Πατατοσαλάτα με ψητό τόνο, κάπαρη, λεμόνι και Σαντορινιά ντοματίνια
13.00€

Spinach salad with Greek pita bread, grilled 'manouri' cheese, fresh tomato and dill
Σαλάτα με σπανάκι, πίτες, ψητό μανούρι, φρέσκια ντομάτα και άνηθο
9.00€

Green salad with grilled chicken, sun dried tomatoes, 'louza' ham, orange and fresh thyme vinaigrette
Δροσερά σαλατικά με ψητό κοτόπουλο, λιαστή ντομάτα, λούζα, πορτοκάλι και φρέσκο θυμάρι
9.00€

MAIN COURSES ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Spaghetti with lobster tails, fresh tomato and fennel
Σπαγγέτι με αστακοουρά, φρέσκια ντομάτα και μάραθο
48.00€

Wholegrain orzo pasta with dusky grouper, fresh tomato, garlic, Assyrtiko wine and saffron
Κριθαράκι ολικής με ροφό, φρέσκια ντομάτα, σκόρδο, Ασύρτικο κρασί και σαφράν
23.00€

Grilled calamari served with 'fava' and sundried tomatoes
Καλαμάρι στη σχάρα με φάβα και λιαστές ντομάτες
18.00€

Oven-baked fish with potatoes, fresh tomato, garlic and parsley
Ψάρι στον φούρνο με πατάτες, φρέσκια ντομάτα, σκόρδο και μαϊντανό
25.00€

Homemade pasta with meatballs, sweet 'mizithra' cream cheese and mint
Χωριάτικα μακαρόνια με κεφτεδάκια, γλυκιά μυζήθρα και δυόσμο
13.00€

Chicken fillet with honey, verbena and french fries
Κοτόπουλο φιλέτο με μέλι, λουΐζα και τηγανητές πατάτες
15.00€

Grilled 'soutzoukakia' meat balls with tomato sauce, yoghurt, cumin and garlic
Σουτζουκάκια στη σχάρα με σάλτσα ντομάτας, γιαούρτι, κύμινο και σκόρδο
15.00€

Beef fillet 'souvlaki' with Greek pita bread, french fries, tomatoes, onions and 'tzatziki'
Σουβλάκι από φιλέτο μοσχάρι με πίτες, τηγανιτές πατάτες, ντομάτα, κρεμμύδι και τζατζίκι
25.00€

DESSERTS ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Traditional baklava with mastic ice cream drizzled with sweet aromatic ground pepper sauce
Μπακλαβάς με παγωτό μαστίχα και σος από γλυκά αρωματικά πιπέρια
13.00€

Orange-scented chocolate pie served with vanilla ice cream
Σοκολατόπιτα με πορτοκάλι και παγωτό βανίλια
9.00€

Greek yogurt mousse with honey and fresh fruits
Μους από Ελληνικό γιαούρτι με μέλι και φρέσκα φρούτα
9.00€

Selection of **ice creams and sorbets** (per scoop)
Επιλογή από **παγωτά και σορμπέ** (ανά μπάλα)
5.00€

Prices are inclusive of VAT 24%.

Food on this menu may contain traces of nuts and gluten.

Please ask our associates for further clarifications.

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any dishes contain particular ingredients.

Please inform us of any allergy or special dietary requirements that we should be aware of, when preparing your menu request.

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν ΦΠΑ 24%.

Το φαγητό σε αυτό το μενού είναι πιθανό να περιέχει ίχνη ξηρών καρπών και γλουτένη.

Παρακαλούμε ρωτήστε τους συνεργάτες μας για περισσότερες πληροφορίες.

Θα χαρούμε να απαντήσουμε σε ερωτήσεις σχετικά με τα υλικά που περιέχονται στα πιάτα.

Παρακαλούμε πολύ να μας ενημερώσετε για οποιαδήποτε αλλεργία ή διατροφική απαίτηση που πρέπει να ξέρουμε κατά την προετοιμασία του γεύματός σας.