



To Infinite Blue είναι ο απόλυτος προορισμός για μεσημεριανές γευστικές αποδράσεις! Ανάμεσα στις πισίνες και με μαγευτική θέα στο απέραντο γαλάζιο του Αιγαίου, το εστιατόριό μας συνδυάζει την κομψότητα με την άνεση.

Το μενού μας έχει σχεδιαστεί για να ικανοποιήσει κάθε επιθυμία, με μια μεγάλη ποικιλία από φρέσκα θαλασσινά, εκλεκτά κρεατικά και χορτοφαγικές επιλογές, που υπόσχονται να απογειώσουν τη γευστική σας εμπειρία. Κάθε γεύση συνδυάζεται άψογα με εκλεκτά κρασιά και δροσιστικά ποτά, δημιουργώντας μια μοναδική γαστρονομική εμπειρία.

Infinite Blue is the ultimate destination for midday culinary getaways! Nestled between the pools and offering a breathtaking view of the endless blue of the Aegean, our restaurant combines elegance with comfort.

Our menu is crafted to satisfy every desire, featuring a wide variety of fresh seafood, premium meats, and vegetarian options that promise to elevate your dining experience. Each dish pairs flawlessly with fine wines and refreshing drinks, creating a truly unique gastronomic journey.



**Το Μενού σερβίρεται μεταξύ 13:00 – 17:00*

**The menu is served between 13:00 – 17:00*

*Όλες οι τιμές είναι σε Ευρώ *All prices are in €*

Ορεκτικά – Appetizers



Ατομική πιατέλα με σύγκλινο Μάνης,
λουκάνικο Τζουμαγιάς, μίνι σουβλάκι
κοτόπουλο, μίνι χωριάτικη, πίτες, τζατζίκι
Meze plate with mini chicken skewer,
sausage, siglino (cured pork), tzatziki,
Greek salad, pita bread (for 1 person)

13,00

Ατομική πιατέλα θαλασσινών με χταπόδι,
γαύρο μαρινάτο, καλαμάρι, ταρτάρ σως,
σαλάτα coleslaw και φρυγανισμένο ψωμί
Seafood plate with octopus, calamari,
anchovies, tartare sauce, coleslaw
and toasted bread (for 1 person)

14,00

Αλμυροί λουκουμάδες από τρία τυριά με
μαρμελάδα ντομάτας και φρέσκο βασιλικό
Triple-cheese croquettes with tomato jam,
and fresh basil

13,00

Μπρουσκέτα με ταραμά, πράσινες ελιές, λιαστή
ντομάτα, φρέσκο κρεμμύδι και γαύρο μαρινάτο
Bruschetta with fish roe, green olives, sun-dried
tomato, spring onion and marinated anchovies

12,00



Pinsa με φρέσκια ντομάτα,
μοτσαρέλα, προσούτο και ρόκα
Pinsa with fresh tomato, mozzarella,
prosciutto and fresh arugula

14,00

Bao buns (2τεμ) με γαρίδες
τεμπούρα και μαγιονέζα sweet chili
Bao buns (2pcs) with shrimp tempura
and sweet-chili mayonnaise

14,50

Σαλάτες - Salads

Σαλάτα του Καίσαρα με φιλετάκια κοτόπουλο, μπέικον,
παρμεζάνα, τραγανά κρουτόν και Σίζαρς ντρέσιγκ
Caesar salad with chicken fillets, bacon, parmesan,
crispy croutons and homemade Caesar dressing

15,00

Σαλάτα super food με κινόα, φασόλια, ρεβίθια, άγριο
ρύζι, ηλιόσπορο, αβοκάντο και ντρέσιγκ βαλσάμικο
Superfood salad with quinoa, beans, chickpea, wild rice,
sunflower seeds, avocado and balsamic vinegar dressing

14,00

Νέα ελληνική σαλάτα με ντοματίνια, παπαρδέλες αγγούρι,
πιπεριές, σαντιγί φέτας, χώμα ελιάς και κρίθινο παξιμάδι
Modern Greek salad with cherry tomatoes, cucumber,
peppers, whipped Feta, olive powder and barley rusk

14,50

Κυρίως Πιάτα - Main Courses

Παραδοσιακή τσουχτή με σύγκλινο
Μάνης, τηγανιτό αυγό και μαϊντανό
Traditional "Tsouchti" with "siglino"
(cured pork), fried egg and parsley
17,50

Καλαμαράτα με σιγομαγειρεμένο
μπούτι κοτόπουλο και κρέμα φέτας
Calamarata with slow-cooked
chicken thigh and cream of Feta
18,50

Λιγκουίνι με πέστο βασιλικού,
αβοκάντο, κουκουνάρι και ανθότυρο
Linguine with basil pesto, avocado,
pine nuts and Anthotyro cheese
16,50

Ταλιατέλες με γαρίδες, σπαράγγια,
σάλτσα λεμονόχορτο και εστραγκόν
Tagliatelle with shrimps, asparagus
lemongrass sauce and tarragon
21,50

Βουβαλίσια σουτζουκάκια με
ατζέμ πιλάφι και σάλτσα ντομάτας
Buffalo meatballs with Atzem
pilaf rice and tomato sauce
19,00

Μοσχαρίσιο διάφραγμα Black Angus
με ψητές πατάτες baby και θυμάρι
Inside Skirt Black Angus Beef with
roast baby potatoes and thyme
33,00

Στήθος κοτόπουλο με πουρέ γλυκοπατάτας,
μανιτάρια πλευρώτους και σάλτσα ρίγανης
*Chicken breast with sweet potato puree,
oyster mushrooms and oregano sauce*

21,00

Φιλέτο από ψάρι ημέρας με κρέμα πατάτας,
πέστο λιαστής ντομάτας και χώμα ελιάς
*Chef's choice fish of the day with potato cream,
sundried tomato pesto and olive powder*

24,00

Επιδόρπια - Desserts

Τάρτα με κρέμα βανίλιας και
φρέσκα φρούτα του δάσους
*Tart with vanilla cream and
fresh forest fruits*

11,00

Σουφλέ σοκολάτας με παγωτό
βανίλια Μαδαγασκάρης
*Chocolate lava cake with
vanilla Madagascar ice cream*

12,00

Φρουτοσαλάτα
Freshly cut seasonal fruits

8,00

Παγωτό (ανά μπάλα)
Ice Cream (per scoop)

3,50