

## ΟΡΕΚΤΙΚΑ STARTERS

### Ποικιλία Ψωμιών

ζυμωτό ψωμί, παξιμάδια, ελιές με ξύσματα και μυρωδικά

### Variety of Breads

variety of bread, barley rusk, olives with citrus zest and herbs

€3

### Κρέμα ψητής μελιτζάνας με ταχίνι Grilled eggplant cream with tahini

€6

### Φιλέτο Κοτόπουλο

μαριναρισμένο σε γιαούρτι με μυρωδικά, συνοδεύεται από σως πικάντικης ντομάτας και σως ταρτάρ

### Chicken Fillet

marinated in yogurt and herbs with spicy tomato and tartar sauce on the side

€9

### Καρπάτσιο Απάκι

με ελαιόλαδο, πορτοκάλι, τοπικά μυρωδικά και μπούκοβο

### Smoked Pork Carpaccio

with olive oil, fresh orange local herbs and chili flakes

€7

### Ceviche Λαβράκι

με κόλιανδρο, ελαιόλαδο, λάιμ, φρέσκο κρεμμυδάκι και chili

### Sea Bass Ceviche

with coriander, olive oil, lime, fresh onion and chili

€13

## ΣΑΛΑΤΕΣ SALADS

### Ammos Χωριάτικη

με ντοματίνια, αγγουράκι, φρέσκο κρεμμυδάκι, κριθαρομπουκιές, κρίταμο, καπαρόφυλλα, φρέσκια ρίγανη και ελαιόλαδο

### Ammos Greek Salad

with cherry tomato, cucumber, fresh onions, barley rusk, sea fennel, caper leaves, fresh oregano and virgin olive oil

€9

### Ελληνική του Καίσαρα

με γραβιέρα Σκύρου, καρδιές μαρουλιού, σπιτική Caesar dressing και απάκι

### Greek Caesar

with Skyrian gruyere, lettuce, homemade Caesar dressing and Cretan smoked pork

€10

### Βλήτα

με κονφί ντομάτας, μαυρομάτικα και ψητό μανούρι

### Local Greens

with tomato confit, black eyed pea and grilled "manouri"

€8

### Ψητά Παντζάρια

με κατσικίσιο τυρί, ρόκα, φιλέτο πορτοκαλιού, φινόκιο, κρεμμύδι και βινεγκρέτ φράουλας

### Grilled Beetroot Salad

with goat cheese, rocket salad, orange fillet, fennel, onions and a strawberry vinaigrette

€10



## ΖΥΜΑΡΙΚΑ PASTA

Κριθαρώτο Γαρίδας  
με *bisque*, βασιλικό και παρμεζάνα

Shrimp Orzo  
with *bisque*, basil and parmesan  
€16

Σκιουφιχτά Παραδοσιακά Ζυμαρικά  
με ποικιλίαμανιταριών, λευκό κρασί, τοπικά μυρωδικά  
και ξύσμα λεμονιού

Cretan Traditional Pasta  
with mushrooms, white wine, local herbs and lemon zest  
€12

Σπαγγέτι αλ όλιο  
με ελαιόλαδο, σκόρδο, φρέσκια ρίγανη, θυμάρι  
και μπούκοβο

Spaggeti Aglio e olio  
with olive oil, garlic, fresh oregano, thyme and chili flakes  
9€

## ΠΛΑΤΩ PLATO

(2 people)

Γεύσεις Σκύρου  
τεροπιτάρι με τραχανά και μαρμελάδα ντομάτας,  
λαδόπιτα με ξυνοτύρι, φάβα και κεφτεδάκια

Flavours from Skyros  
filo pastry with trahana and tomato marmalade, oil pie  
with local sour cheese, skyrian fava and meatballs  
€18

Θαλασσινές Γεύσεις  
χταπόδι ψητό, γαρίδες, γαύρος μαρινάτος, μους ταραμά,  
κρίταμος και δροσερή σαλάτα φινόκιο με πορτοκάλι, ελιές  
και βινεγκρέτ εσπεριδοειδών

Flavours from the Sea  
grilled octopus, shrimps, marinated anchovy, fish roe  
mousse, local seaweed and fresh fennel with orange fillet,  
olives and citrus vinaigrette  
€22

Ποικιλία Αλλαντικών & Τυριών  
με παξιμάδια, πικάντικο *chutney*, σπιτική μαρμελάδα,  
ξηρούς καρπούς και φρούτα εποχής

Cold Cuts & Cheeses  
with barley rusk, spicy *chutney*, homemade marmalade,  
nuts and seasonal fruits  
€18

## ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ DESSERTS

Κορμός σοκολάτας  
με φιστίκι, χρώμα μπισκότου, καραμελωμένα φουντούκια  
και παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης

Chocolate mosaic  
with peanuts, caramelized hazelnut and Madagascar  
vanilla ice cream  
€8

Pavlova  
με παγωτό φράουλα και κουλί φρούτων  
Pavlova  
with strawberry ice cream and red fruit coulis  
€7

Φρούτα εποχής  
με θυμαρίσιο μέλι και φρέσκια μέντα  
Seasonal fruits  
with skyrian honey and fresh mint  
€7



## ΛΕΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ WHITE WINES

AMMOS HOTEL  
WINE LIST

### ΠΑΠΑΡΓΥΡΙΟΥ ΜΟΣΧΟΥΔΙ-ΑΣΥΡΤΙΚΟ

Ένα κρασί που ξεχωρίζει για το πλούσιο φρουτώδες άρωμα και τη στιβαρότητα που του δίνουν το Μοσχούδι και το Ασύρτικο.

### PAPARGYRIOY MOSCHOUDI-ASYRTIKO

A wine that stands out with its rich fruity aroma and robustness of the Moschoudi - Asyrtiko varieties.

€21

### CORTE GIARA PINOT GRIGIO

100% Pinot Grigio μέσης ηλικίας 21 ετών, από αμπελώνες που βρίσκονται στους λόφους ανατολικά της λίμνης Garda.

### CORTE GIARA PINOT GRIGIO

100% Pinot Grigio from vineyards located east from the hills of lake Garda – aromas reflecting melon, wild flowers, herbs and wet stone fragrances. A vibrant, food friendly wine.

€22

### ΑΡΜΥΡΑ ΤΟΥ ΣΚΟΥΡΑ

Από Chardonnay και Μαλαγουζιά, παλαιωμένο για 6 μήνες σε καινούρια γαλλικά βαρέλια, στέλνει αρώματα ανανά, ροδάκινου, και λεμονιού, σε δροσερή πιπεράτη γεύση.

### ARMYRA FROM SKOURAS

From Chardonnay and Malagousia, aged for 6 months in new French barrels, it sends aromas of pineapple, peach, and lemon in a crisp, lithely spicy flavor.

€24

### ΘΕΜΑ ΠΑΥΛΙΔΗ

Ασύρτικο και Sauvignon Blanc, άριστος συνδυασμός, με την οξύτητα του Ασύρτικου και τα εκρηκτικά αρώματα του Sauvignon Blanc.

### THEMA PAVLIDI

An exceptional blend of Greek variety Asyrtiko and Sauvignon Blanc, with the acidity off the Asyrtiko and the explosive aromas of Sauvignon Blanc.

€26

### ΚΤΗΜΑ ΑΒΑΝΤΙΣ LENGA

Ένα ιδιαίτερα δημοφιλές κρασί από το Κτήμα Αβαντίς στην Εύβοια από 100% Gewurztraminer που είναι μία αρωματική ποικιλία της Αλσατίας.

### LENGA ESTATE

A very popular wine from the Avantis Estate in Evia from 100% Gewurztraminer, an aromatic wine variety in Alsace.

€28

### ΤΕΧΝΗ ΑΛΥΠΙΑΣ – ΑΣΥΡΤΙΚΟ

Πολύπλοκο και συναρπαστικό, με αρώματα βερίκοκου, τροπικών φρούτων και βοτάνων, υπέροχη δροσιστική οξύτητα και απολαυστική διάρκεια στην επίγευση.

### "TECHNI" ASSYRTIKO GREEK VARIETY

Complex and exiting with combination aromas of apricot, tropical fruits and herbs, refreshing acidity and offers a long-lasting aftertaste.

€29

### ΠΕΤΡΙΝΕΣ ΠΛΑΓΙΕΣ ΠΑΛΥΒΟΥ

Κομψό με διακριτικά αρώματα και εκρηκτικό στόμα που του δίνουν οι ποικιλίες Chardonnay και Μαλαγουζιά.

### PETRINES PLAGIES PALIVOU

Elegant, with subtle aromas and an explosive mouth, this is a fine blend of Chardonnay and Malagouzia.

€29

## ΡΟΖΕ ΚΡΑΣΙΑ ROSE WINES

### ΚΤΗΜΑ ΜΠΑΡΑΦΑΚΑ ΤΡΕΙΣ ΜΑΓΙΣΣΕΣ

Αγιωργίτικο – Syrah – Μοσχοφίλερο, Ποικιλιακός Οίνος. Λαμπερό ροζ με ιώδεις ανταύγειες, αρώματα κόκκινων φρούτων – φράουλα – δένουν αρμονικά με νότες λευκών ανθέων. Ισορροπημένη οξύτητα και δυναμική παρουσία φυσαλίδων.

### BARAFAKA ESTATE-THREE WICHES

Agiorgitiko – Syrah – Moschofilero  
A rose semi-sweet, semi-sparkling wine with red fruits aromas – strawberry – balanced acidity.

€21

### NAUTILUS-LA TOUR MELAS

Syrah – Grenache Rouge – Αγιωργίτικο, Ποικιλιακός Οίνος. Φωτεινό, ανοιχτό ροζ χρώμα. Διακριτά αρώματα κόκκινων φρούτων, κερασιού, κόκκινου μήλου, πορτοκαλιού, σαγκουίνι και τριαντάφυλλου.

### NAUTILUS-LA TOUR MELAS

Syrah- Agiorgitiko- Grenache Rouge  
A light-colored rose wine, refreshing, discreetly fruity, balanced and highly addictive. Fresh aromatic nose with notes of white cherry, bergamot, juicy plum and melon. Medium body and balanced acidity.

€21



## IDYLLE D'ACHINOS-LA TOUR MELAS

Syrah – Grenache Rouge – Αγιωργίτικο, Ποικιλιακός Οίνος. Όμορφο, ανοιχτόχρωμο τριαντάφυλλο, σε στυλ Προβηγκίας με κομψές νότες φράουλας και υποκείμενη ορυκτότητα. Λεπτή και κομψή μύτη με τραγανά αρώματα ροδοπέταλου. Σαρκώδες και απαλό στόμα, με μάνγκο και λευκή επίγευση ροδάκινου. Παλαίωση σε οινολάσπες για 6 μήνες.

## IDYLLE D'ACHINOS-LA TOUR MELAS

Syrah – Grenache Rouge – Agiorgitiko  
Pale almost transparent salmon color with dominant notes of ripe white cherries, raspberries and strawberries and hints of dough, cream and orange blossom. It has a medium body, crisp acidity and creamy texture.  
€28

## ROSE DES MARRS-CHATEAU DES MARRS

60% Grenache - 35% Cinsault - 5% Syrah που δίνουν ένα απαλό ροζέ. Λαμπερό, ανοιχτόχρωμο ροζέ με έντονο και πολύπλοκο αρωματικό προφίλ όπου ξεχωρίζουν λευκόσαρκα ροδάκινα και νότες ώριμης φράουλας. Τραγανή οξύτητα σ' ένα ροζέ που συνδυάζει χάρη και σοβαρότητα σ' εξαιρετική ισορροπία.

## ROSE DES MARRS-CHATEAU DES MARRS

60% Grenache - 35% Cinsault - 5% Syrah  
Pale pink, salmon color with dominant flavors of peaches and strawberries. It has a crisp acidity. Its lively and refreshing palate is balanced and harmonious.  
€29

## ΑΦΡΩΔΕΙΣ ΟΙΝΟΙ SPARKLING WINES

Moscato D'Asti Vignaioli di san giorgio  
€23

VEUVE CLICQUOT BRUT  
€90

Laurent Perrier (Rose)  
€100

MOET & CHANDON ROSE  
€110

## ΕΡΥΘΡΑ ΚΡΑΣΙΑ RED WINES

### ΚΤΗΜΑ ΠΑΠΑΙΩΑΝΝΟΥ ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ

Η πιο απλή από τις εκφράσεις Αγιωργίτικου που δίνει το κτήμα Παπαϊωάννου, δεν υστερεί καθόλου σε χαρακτήρα και απόλαυση που προσφέρει. Αγιωργίτικο δεξαμενής, με πουνεαυ-φρέσκο στυλ, "ζωηρό" κόκκινο φρούτο και απαλό στόμα.

### ΡΑΡΑΙΟΑΝΝΟΥ ESTATE AGIORGITIKO

The intense aromas of cherry and mulberry characterize this variety of Agiorgitiko. It has velvet tannins and excellent balance. Perfect with light cooked dishes and red meat.  
€19

### ΚΤΗΜΑ ΧΡΥΣΟΧΟΟΥ ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ

Η ΠΟΠ Νάουσα του κτήματος είναι κομψή, με σχετικά ελαφρύ χαρακτήρα και τανίνες που θέλουν μερικά χρόνια για να μαλακώσουν. Το στυλ ακροβατεί ανάμεσα στο μοντέρνο και το παραδοσιακό.

### ΝΑΟΥΣΑ CHRYSOHOOU ESTATE

Fresh aromas on the nose such as strawberry and cherry alternate with the more ripe ones such as sun dried tomato, olives and mushrooms creating a complex bouquet. In the mouth it is lively with tannins that have softened over time, high acidity and complex flavors.  
€21

## ΟΙΝΟΣ ΓΛΥΚΟΣ DESSERT WINE

### ANTHEMIS SAMOS

Ένας φυσικός γλυκός οίνος από το νησί της Σάμου, με εκρηκτικά αρώματα του Moscato και γεμάτη γεύση που σφύζει από γλυκάδα.  
Ποτήρι /€5

A naturally sweet wine from the island of Samos, with explosive aromas, compliments of the Moscato variety, and a full-bodied mouth.  
Per glass /€5