



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 €*

Για την αρχή – To start with

Ατομική πιατέλα μεζέδων με γαύρο
μαρινάτο, χταπόδι και καλαμάρι
Seafood meze plate with octopus,
calamari and anchovy (for 1 person)

15,00

Ατομική πιατέλα μεζέδων με σύγκλινο,
λουκάνικο και μίνι σουβλάκι κοτόπουλο
Meze plate with mini chicken skewer,
sausage and cured pork (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 από προζυμένιο ψωμί, με
γλυκόξινες πιπεριές, δυόσμο και κατσικίσιο τυρί
Sourdough bruschetta topped with goat
cheese, sweet & sour peppers and mint

12,00

Τατάκι τόνου με κρέμα αβοκάντο, τσίλι, σάλτσα
πόνζου, φρέσκο κρεμμύδι και λάδι κόλιανδρου
Tuna tataki with avocado cream, chili, Ponzu
sauce, spring onion and cilantro oil

19,00



Γαρίδες τεμπούρα με πικάντικη
μαγιονέζα και φύκια γουακάμε
Shrimp tempura with spicy mayo
and wakame seaweed

16,00

Bao buns (2τεμ) με μοσχάρι,
BBQ σως, πίκλες κρεμμύδι και τσίλι
Bao buns (2pcs) with braised beef,
pickled onions and chili

14,50

Poke bowl με φρέσκο τόνο, ρύζι μπασμάτι,
σάλσα μάνγκο, λαχανικά, τηγανιτό κρεμμύδι
Tuna poke bowl with basmati rice, mango
salsa, vegetables and fried onions

15,00

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

Το κυρίως – The main



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

17,50

Καλαμαράτα με σιγομαγειρεμένο
μπούτι κοτόπουλο και κρέμα φέτας
Calamarata (pasta) 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 κεμπάπ με ατζέμ
πιλάφι και σάλτσα ντομάτας
Buffalo kebab with Atzem
pilaf rice and tomato sauce

19,00

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

21,00



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

33,00



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

