



EMELISSE
nature resort

Caldera Hot Stone Massage 60min
110

Deep Tissue Apivita Signature Massage 60min
100

Apivita Foot Massage 40min
65

Mother to be 45min
60

Apivita Back Massage 30min
50

Aqua Beelicious Honey & Flower Deep Hydration Treatment 50min
70

Bee Radiant Age Defense Treatment 50min
80

Men's Facial Treatment 50min
70

Deep Hydrating Cooling Treatment 60min
80

APIVITA



- Ορεκτικά | Appetisers -

Τζατζίκι

Χειροποίητο τζατζίκι με στραγγιστό γιαούρτι Κεφαλονιάς.

Tzatziki

Homemade Tzatziki prepared with strained Cephalonian yoghurt.

7

Μελιτζανοσαλάτα

Αγιορείτικη συνταγή με αμύγδαλο, πιπεριά Φλωρίνης και μαϊντανό.

Eggplant salad

Hagiorite eggplant salad recipe prepared with almonds, Florina capsicum and parsley.

7

Ταραμοσαλάτα

Αυθεντική χειροποίητη ταραμοσαλάτα από λευκό ταραμά.

Taramosalata

Authentic homemade taramosalata prepared with white tarama (fish roe).

9

Κολοκυθοκεφτέδες

Χειροποίητοι κεφτέδες από κολοκύθι φρέσκα μυρωδικά και φέτα Κεφαλονιάς.

Fried zucchini balls

Homemade fried zucchini fragrant herb balls and Cephalonian feta cheese.

10

Καλαμαράκι τηγανητό

Καλαμάρι τηγανητό με λεμόνι και φρέσκια ρίγανη.

Fried tender calamari

Fried calamari served with lemon and fresh oregano.

14

Χταπόδι σχάρας

Χταπόδι ψητό στη σχάρα με ελαιόλαδο και ξύδι συνοδευόμενο από ελληνική φάβα.

Grilled octopus

Grilled octopus marinated in olive oil and vinegar and accompanied by Greek fava.

15

- Σαλάτες | Salads -

Ελληνική

Αυθεντική ελληνική σαλάτα με τομάτα, αγγούρι, πιπεριά, κρεμμύδι, ελιές, κάπαρη & φέτα Κεφαλονιάς.

Authentic Greek salad

Authentic Greek salad with tomato, cucumber, capsicum, onion, olives, capers & Cephalonian feta cheese.

12

Γιαγιάς

Ανάμεικτη σαλάτα με λάχανο, καρότο, μαρούλι, αβοκάντο, μάνγκο, σταφίδα, καρύδια, κάσιους και ντρέσινγκ λεμονιού.

Grandma's Cephalonian Green salad

Mixed salad with cabbage, carrot, lettuce, avocado, mango, raisins, walnut cashews and a lemon dressing.

12

Φακής

Σαλάτα φακής με ελιές, τομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, πιπεριά και ντρέσινγκ βαλσαμικού.

Mediterranean Lentil salad

Lentil salad with olives, tomato, cucumber, onion, capsicum and a balsamic vinegar dressing.

12



EMELISSE

nature resort

LUNCH

13:00-18:00

Γαύρος Μαρινάτος

Φρέσκος γαύρος μαριναρμένος με αλάτι & ξύδι πιπεριά Φλωρίνης & σκόρδο.

Marinated Anchovies

Fresh anchovies marinated with salt & vinegar, Florina capsicum & garlic.

14

Μύδια ανισιά

Μύδια ανισμένα με τσίλι, σκόρδο και Ρομπόλα Κεφαλονιάς.

Steamed mussels

Mussels steamed in chilli, garlic and white Cephalonian Robola wine.

15

Γαρίδα σαγανάκι

Γαρίδες με φρέσκια σάλτσα τομάτας, ούζο και φέτα Κεφαλονιάς.

Prawns saganaki

Prawns served with a fresh salsa prepared with tomato, ouzo and Cephalonian feta cheese.

15

Χαλούμι σχάρας

Κυπριακό χαλούμι ψητό στη σχάρα με ελληνικά πιτάκια.

Grilled Haloumi cheese

Grilled Cypriot Haloumi cheese accompanied by Greek pita bread.

11

Ψητά λαχανικά | Grilled vegetables

10

- Signature Main Dishes -

Αστακομακαρονάδα

Λιγκουίνι με αστακό, πιπεριά, τσίλι, ούζο μπισκ και σκινόπρασο.

Lobster Pasta

Linguine with lobster, boukono (red pepper flakes), ouzo bisque and chives.

50/pax

Γαριδομακαρονάδα

Λιγκουίνι με γαρίδες, μπούκοβο, ούζο μπισκ και σκινόπρασο.

Shrimp Pasta

Linguine with shrimp, boukono, ouzo bisque and chives.

30/pax

Παραδοσιακή Πατατοσαλάτα

Σαλάτα με βραστή πατάτα, πιπεριά Φλωρίνης, κάπαρη, αγγούρι, καρότο και κρεμμύδι τουρσί με ντρέσινγκ μουστάρδας.

Traditional Potato salad

Salad with boiled potato, Florin pepper, capers, cucumber, carrot and pickled onion with mustard dressing.

12

Σπαράγγια Κρούστας

Σοτέ σπαράγγια με κρόκο Κοζάνης και κρούστα παρμεζάνας.

Asparagus in Parmesan crust

Sautéed Asparagus with Kozani saffron and Parmesan cheese crust.

11

Πατάτες τηγαντές

Φρέσκιες πατάτες με ρίγανη.

Homemade French Fries

Freshly fried potato chips with oregano.

7

Κεφαλονίτικη πίτα ημέρας

Cephalonian homemade Pie

9

- Ζυμαρικά | Pasta -

Ελληνική Καρμπονάρα

Ζυμαρικά με πανσέτα, παρμεζάνα, πιπέρι και μείγμα από κρόκο αυγού και κρέμα γάλακτος.

Greek Style Carbonara

Pasta with pancetta, Parmesan cheese, pepper and a mixture of egg yolk and milk cream.

14

Αυθεντική Μπολονέζ

Μακαρονάδα με σάλτσα κιμά ελληνικού χαρακτήρα.

Authentic Bolognese

Pasta with a Greek - style mince sauce.

14

Ναπολιτάνα

Μακαρονάδα με χειροποίητη σάλτσα από φρέσκιες τομάτες.

Napolitana

Pasta with a homemade fresh - tomato salsa.

12

Σκορδάτη

Ζυμαρικά με ελαιόλαδο, σκόρδο, τσίλι, μαϊντανό και τριμμένη παρμεζάνα.

Al Olio

Pasta with olive oil, garlic, chilli, parsley and grated Parmesan cheese.

12

Κινόα

Δροσερή σαλάτα κινόα με αβοκάντο, τομάτα, αγγούρι, καρότο, πιπεριά, cranberries, ρόκα και ντρέσινγκ λαδολέμονο.

Mediterranean Quinoa salad

Refreshing quinoa salad with avocado, tomato, cucumber, carrot, capsicum, cranberries, rocket lettuce and an olive oil and lemon dressing.

12

Αστακού

Ανάμεικτη σαλάτα με ουρά αστακού, κράνμπερις, αβοκάντο & ντρέσινγκ μάνγκο μαγιονέζα.

Lobster salad

Mixed salad with lobster tail, cranberries, avocado & mango mayonnaise dressing.

24

Ρεβυθιού

Σαλάτα με ρεβύθια στον ατμό, τρίχρωμες πιπεριές, κρεμμύδι φρέσκο, τοματίνια, μάνγκο και ντρέσινγκ λάιμ.

Greek Chickpeas salad

Salad with steamed chickpeas, tricolor peppers, fresh onion, cherry tomatoes, mango & lime dressing.

12

- Πιάτα Κρεατικών | Meat dishes -

Κοντοσούβλι κοτόπουλο ή χοιρινό
Σουβλάκι ελληνικής παραγωγής με λαχανικά.
Greek kontosounli chicken or pork
Souvlaki prepared with Greek chicken or pork with vegetables.

17

Χειροποίητα κεφτεδάκια της Γιαγιάς
Παραδοσιακά κεφτεδάκια από μοσχαρίσιο κιμά με μυρωδικά της ελληνικής γης.
Homemade Grandma's meatballs
Traditional veal meatballs prepared with fragrant Greek herbs.

16

Παραδοσιακή μοσχαρίσια μπιριζόλα
Μοσχαρίσια μπιριζόλα Κεφαλονιάς στη σάρα μαριναρισμένη σε μιξ ελληνικών μπαχαρικών & φλέικς αλατιού σερβιρισμένη με ρουστίκ χωριάτικες πατάτες & τριμμένη Κεφαλονίτικη γραβιέρα.

Beef steak

Traditional Cephalonian grilled beef steak marinated with a mixture of Greek spices & salt flakes served with rustic village potatoes and grated Cephalonian Gruyere cheese.

25

Όλα μας τα κρέατα συνοδεύονται από πατάτες τηγανητές, και παραδοσιακά ντιπ.
All our meat dishes are accompanied by fried potato chips, and traditional dips.

- Ψάρια | Fish -

ανά μερίδα
per portion
30

Λαβράκι Κεφαλονιάς | Cephalonian Sea Bass

Τσιπούρα Κεφαλονιάς | Cephalonian Sea Bream

Όλα τα ψάρια μας σερβίρονται με ψητά λαχανικά στη σάρα με χειροποίητο λαδολέμονο.
All of our fish are served with baked and grilled vegetables in a homemade olive oil and lemon sauce.

Πιάτο Ημέρας
Dish of the day

15

- Επιδόρπια | Desserts -

Παραδοσιακό γλυκό ημέρας της Γιαγιάς
Grandma's traditional dessert of the day

9

Κεφαλονίτικο γιαούρτι σερβιρισμένο με ελληνικό μέλι ή χειροποίητη μαρμελάδα της Γιαγιάς
Cephalonian Yogurt served with Greek Honey or Grandma's homemade Marmalade

9

Φρέσκια φρουτοσαλάτα
Fresh fruit salad

9

Εξαιρετικής ποιότητας ελληνικό παγωτό - KAYAK
Γεύσεις: Φυστίκι, Βανίλια, Σοκολάτα, Μπανάνα, Φράουλα, Καϊμάκι, Σορμπέ λάιμ, Κρέμα Καραμέλας & Αμυγδάλου.

Premium Greek Ice Cream - KAYAK
Flavours: Pistachio, Vanilla, Chocolate, Banana, Strawberry, Kaimaki (Cream), Sorbet lime, Caramel & Almond Cream.

3 per portion

SNACKS

13:00-18:00

Superfood salad

Ανάμεικτη πράσινη σαλάτα με μιξ δημητριακών, αβοκάντο, μάνγκο, κράνμπερις, ντρέισινγκ από ταχίни & σιρόπι σφένδαμου.
Mixed green salad with varied cereals, avocado, mango, cranberry, tahini & marple sirup dressing.

14

Avocado & eggs bowl

Γκουακαμόλε φιλοκομμένο με μπρόκολο, τηγανητά αυγά και σπιτικό ψωμί ολικής αλέσεως.
Finely chopped guacamole with broccoli, fried eggs and homemade wholegrain bread.

14

Grilled veggies wrap

Ρολά από ψητά λαχανικά μαριναρισμένα σε σάλτσα γιαουρτιού & αβοκάντο.
Wrap with grilled veggies marinate with avocado yogurt sauce.

13

Chicken Tortilla

Τορτίγια με ψητό κοτόπουλο μαριναρισμένο σε γιαούρτι, αβοκάντο & σος μουστάρδας μελιού με γιαούρτι.
Tortilla with grilled chicken marinated in yoghurt, avocado and Honey Mustard & yogurt sauce.

14

Bruschetta mushroom

Μπρουσκέτα ολικής αλέσεως με μανιτάρια και αυγά ποσέ.
Wholegrain bruschetta with mushroom and poached eggs

14

Classic club sandwich

Club sandwich με λευκό ψωμί, κοτόπουλο, τυρί, μπέικον, μαρούλι, τομάτα και μαγιονέζα.
Club sandwich with white bread, chicken, cheese, bacon, egg, lettuce, tomato and mayonnaise.

14

Healthy club sandwich

Club sandwich με ψωμί ολικής αλέσεως, ομελέτα με ασπραδι, cottage cheese, γαλοπούλα, αβοκάντο, μαρούλι και τομάτα.
Club sandwich with wholemeal bread, white eggs omelete, cottage cheese, turkey, avocado, lettuce and tomato

14

Chicken waffle

Αλμυρή βάφλα με κοτόπουλο, τυρί gouda, τραγανό μπέικον και σάλτσα bourbon.
Savoury waffle with chicken, Gouda cheese, crispy bacon and bourbon sauce.

14

Chicken burger

Μπιφτέκι κοτόπουλο με μαρούλι, τομάτα, καραμελωμένο κρεμμύδι και μαγιονέζα με τσίλι.
Chicken burger with lettuce, tomato, caramelised onion and chilli mayo sauce.

15

Veggie Burger (Haloumi)

Burger με καλούμι σάρας, ψητά λαχανικά και σάλτσα από στραγγιστό γιαούρτι και ταχίни.
Burger with grilled Haloumi cheese, grilled vegetables and a strained yoghurt and tahini sauce.

13

Greek Burger (Beef)

Παραδοσιακό μοσχαρίσιο μπιφτέκι, σπανάκι, τομάτα, κρεμμύδι και σάλτσα φέτας με καυτερή πιπεριά.
Traditional veal burger, spinach, tomato, onion and a feta cheese sauce with hot chilli.

16

Chicken salsa bowl

Κοτόπουλο ψητό, salsa μάνγκο, κέτσαπ καρότου και σάλτσα μέλι λάιμ.
Grilled chicken, mango salsa, carrot ketsup and honey - lime sauce.

14

Toast

7

Chocolate waffle

11

Ενεργειακές μπάρες

Με φιστίκι, σιρόπι αγαύης βρώμης και ταχίни.

Pistachio oats squares

Energy bars with pistachio, oat agave sirup and tahini.

5/piece

• Παρακαλούμε ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες που μπορεί να έχετε. | Ο καταναλωτής δεν υποχρεούται να πληρώσει εάν δεν παραλάβει το νόμιμο παραστατικό (απόδειξη ή τιμολόγιο). | Αγορανομικός υπεύθυνος Κόντος Γεώργιος. | Κιττίο παραπόνων βρίσκεται στο χώρο του καταστήματος. | Τα κρέατα και τα ψάρια ενδέχεται να είναι φρέσκα ή κατεψυγμένα. | Το λάδι που χρησιμοποιείται είναι ηλιέλαιο και στις σαλάτες είναι παρθένο ελαιόλαδο. | Οι τιμές είναι σε ευρώ.

• Please inform us about any food allergies or intolerances that you may have. | Consumers are not obliged to pay unless they have received the legal receipt or invoice. | Competent Market Officer: Mr Georgios Kondos. | Complaint box is available inside the shop. | The fish and meat may be frozen or fresh. | Sunflower oil is used for frying and virgin olive oil for salads. | Prices are in euros.



EMELISSE

nature resort

DINNER

19:00-23:00



EMELISSE

nature resort

- Σαλάτες | Salads -

Μύρτος

Σαλάτα με ρόκα, σπανάκι, καρύδια, ψητό μανούρι & ντρέσινγκ λιαστής τομάτας.

Myrtos

Salad with rocket lettuce, spinach, walnuts, grilled Manouri cheese & sun-dried tomato dressing.

14

Emelisse

Ανάμεικτη σαλάτα με μάνγκο, αβοκάντο, караβίδα, αμύγδαλο & ντρέσινγκ μελιού.

Emelisse

Mixed salad with mango, avocado, crayfish, almond & honey dressing.

18

Ηλιοστάσιο

Ανάμεικτη σαλάτα με παντζάρι, κατσικίσιο τυρί, κάσιους, αχλάδι, κέτσαπ καρότου & ντρέσινγκ βαλσαμικού.

Solstice

Mixed salad with beetroot, goat cheese, cashews, pear, carrot ketchup & balsamic dressing.

14

- Pasta | Risotto -

Ριζότο Κοτόπουλο

Ριζότο με κοτόπουλο, σπαράγγια, κολοκύθι, κρεμμύδι & κρόκο Κοζάνης.

Chicken Risotto

Risotto with chicken, asparagus, zucchini, onion & Kozani saffron.

19

Ριζότο Γαρίδας

Ριζότο γαρίδας με μπούκοβο, τομάτα, ούζο & λεμονοθύμαρο.

Shrimp Risotto

Prawn risotto with boukono (red pepper flakes), tomato, ouzo & lemon thyme.

22

Ριζότο Μυλοκόπι

Σοτέ με ριζότο μοσχολέμονο, σπαράγγια, baby καρότο sous vide με πετιμέζι & αρωματικό λάδι βασιλικού.

Risotto Milokopi (bearded umbrine)

Sautéed with lime risotto, asparagus, baby carrot sous vide with molasses & aromatic basil oil.

26

Λιγκουίνι του ψαρά

Λιγκουίνι θαλασσινών με τσίλι, ούζο & σάλτσα τομάτας.

Fisherman's linguine

Seafood linguine with chilli, ouzo & tomato salsa.

23

Νιόκι Μαύρου Χοίρου

Νιόκι με πανσέτα μαύρου χοίρου, γραβιέρα και λάδι τρούφας.

Gnocchi black iberico

Gnocchi with black pork pancetta, Gruyere cheese and truffle oil.

21

- Mains | Mains -

Rib eye

Μαριναρισμένο με γαλάκτωμα τρούφας με σπιτικό πουρέ πατάτας.

Rib eye

Marinated with an emulsion of truffle and home-made mashed potatoes.

42

Φιλέτο Κοτόπουλο

Μαριναρισμένο με στραγγιστό γιαούρτι και ελαιόλαδο, σάλτσα μπέρμπον με σοτέ λαχανικά & πουρέ γλυκοπατάτας.

Chicken breast

Marinated with strained yoghurt and olive oil, bourbon sauce with sautéed vegetables & sweet potato purée.

25

Burger Arví

Χειροποίητο μπιφτέκι αρνιού σε παραδοσιακό τηγανόψωμο, με ψητό κολοκύθι, κονφί τοματίνια & σάλτσα γιαουρτιού με ρίγανη.

Lamp burger

lamb burger in traditional fried bread, with roasted zucchini, confetti cherry tomatoes & yogurt sauce with oregano.

26

Φιλέτο τόνου

Φιλέτο τόνου σοτέ με ζεστή σαλάτα από σπαράγγια, μαρμελάδα ντομάτα, σουμπίζ αγιολί & θυμάρι.

Tuna fillet

Saute tuna fillet with hot asparagus salad, tomato jam, soubise agioli & thyme sauce.

29

Φιλέτο σολομού

Φιλέτο σολομού σοτέ με πουρέ σελινόριζας, μαρμελάδα φοινόκιο, σάλτσα μούρων & δυόσμο.

Salmon fillet

Saute salmon fillet with celery root puree, palm jam, berry sauce & mint.

28

- Επιδόρπια | Desserts -

Εναλλακτικό lemon cheesecake

Αποδομημένο lemon cheesecake με lemon curd, κραμπλ αμυγδαλού & σορμπέ λάιμ KAYAK.

Alternative lemon cheesecake

Deconstructed lemon cheesecake with lemon curd, almond crumble & lime sorbet KAYAK.

10

Namelaka σοκολάτας

Namelaka Σοκολάτας με χειροποίητο μπισκότο, γκοφρέτα μελιού και σάλτσα αλατισμένης καραμέλας.

Chocolate Namelaka

Chocolate Namelaka with handmade biscuit, honey wafer and salted caramel sauce.

12

**AUTHENTIC
GREEK CHOICES**

Ouzo	
glass small bottle	<u>5 12</u>
Greek Tsipouro	
glass small bottle	<u>5 12</u>
Masticha glass	<u>7</u>
Tentura glass	<u>5</u>
N.O.S. (no ordinary spirit)	<u>7</u>
Greek Gin	<u>9</u>

BEERS

Alfa Draft lager	
glass 0.33l 0.50l	<u>3 5</u>
Mythos 0.33l	<u>5</u>
Corona 0.33l	<u>6</u>
Amstel Free (non alcohol) 0.33l	<u>4</u>
Cephalonian Ale 0.33 l (fresh local Beer)	<u>6</u>

GIN

Tanqueray	<u>9</u>
Tanqueray 10	<u>12</u>
Gin Mare	<u>17</u>
Beefeater	<u>9</u>
Hendriks	<u>13</u>
G Vine	<u>15.5</u>
Monkey 47	<u>22.5</u>
Gordon's	<u>9</u>

VODKA

Stolichnaya	<u>9</u>
Belvedere	<u>18</u>
Ciroc	<u>14.5</u>
Absolut	<u>9</u>
Stoli Elit	<u>25</u>
Grey Goose	<u>17.5</u>

MALT | BOURBON

Glenfiddich 12	<u>14</u>
Johnnie Green	<u>20</u>
Lagavulin 16	<u>19</u>
Oban 14	<u>18</u>
Jack Daniels	<u>9</u>
Bulleit	<u>12.5</u>
Jim Beam	<u>8.5</u>

COGNAC | BRANDY

Remy Martin V.S.O.P.	<u>18</u>
Martel V.S.O.P.	<u>16.5</u>
Courvoisier	<u>13</u>
Metaxa 5*	<u>8</u>
Metaxa 7*	<u>9</u>
Metaxa 12*	<u>12</u>

RUM

Bacardi Superior	<u>9</u>
Kraken	<u>12</u>
Angostura Anejo 5	<u>10</u>
Appleton Estate	<u>13</u>
Sailor Jerry	<u>9</u>
Zacapa 23	<u>24</u>
Havana 3 years	<u>10</u>
Captain's Morgan	<u>9</u>

TEQUILA

Ocho Blanco	<u>9</u>
Don Julio Blanco	<u>15</u>
Don Julio Reposado	<u>17</u>
Jose Cuervo Special	<u>10</u>
Jose Cuervo Silver	<u>9</u>
Silver Patron	<u>13</u>

WHISKY

Famous Grouse	<u>8</u>
Chivas	<u>12</u>
Dimple	<u>12</u>
Jameson	<u>9</u>
Dewards	<u>9</u>
Cutty Sark	<u>9</u>
Haig	<u>9</u>
Johnnie Red	<u>9</u>
Johnnie Black	<u>11</u>

LIQUEURS

Amaretto	<u>9</u>
Baileys	<u>9</u>
Jagermeister	<u>8</u>
Sambuca	<u>8</u>
Martini Bianco, Rossato	<u>8</u>
Tia Maria	<u>8</u>
Drambuie	<u>9</u>

* Extra charge 1 euro for
Premium Refreshments



EMELISSE
nature resort

beverages

RAW JUICES

Φυσικός Χυμός από Πορτοκάλι
Freshly Squeezed Orange Juice

Πεπόνι, αχλάδι, σταφύλια

Αντιοξειδωτικά, βιταμίνες και φυτικές ίνες

Pear, grapes, melon

Antioxidant, vitamins and fiber

Σπανάκι, πράσινο μήλο, αγγούρι, σέλερι

Γεμάτο βιταμίνες και θρεπτικά συστατικά

Spinach, green apple, cucumber, celery

Full of vitamins and nutrients

Γκρέιπφρουτ, Λεμόνι, Πορτοκάλι

(συν μέλι ή σιρόπι αγαύης)

Για αποτοξίνωση και κάθαρση

Grappefruit, Lemon, Orange

(plus honey or agave syrup)

Detoxifying and cleansing

Τομάτα, Καρότο, Σέλερι, Λεμόνι

Γευστικό και χαμηλό σε θερμίδες

Tomatoes, Carrot, Celery, Lemon

Nourishing, tasty & very low calories

Πορτοκάλι, Καρότο, Τζίντζερ

(συν μέλι ή σιρόπι αγαύης)

Ζωτικότητα για μια καλή ημέρα

Orange, Carrot, Ginger

(plus honey or agave syrup)

An eye-openin vitality

SMOOTHIES

Milk Shakes

Βανίλια, σοκολάτα, φράουλα, μπανάνα, cookie

Vanilla, chocolate, strawberry, banana, cookie

Funky Monkey

Γάλα αμυγδάλου, νιφάδες κακάο, γιαούρτι,

μπανάνα, φυστικοβούτυρο

Almond milk, yogurt, cacao, nibs, banana,

peanut butter

Berries alive

Γάλα σόγιας, γιαούρτι, goji berry, βατόμουρα, σμέουρα

Soya milk, yogurt, goji berry, blueberries, raspberries

Oat Smoothie

Φράουλες, μπανάνα, γάλα βρώμης, μέλι, καρύδια

Strawberries, banana, honey, oat milk, walnut

Go Green

Αγγούρι, πράσινο μήλο, δυόσμος, γιαούρτι

& σπιρουλίνα

Cucumbers, green apple, peppermint, yogurt & spirulina

8

SOFT DRINKS

Refreshments,

Coca Cola, Coca Cola Light, Coca Cola zero,
Sprite, Tonic, Soda, Lemonade, Orangeade 3

Premium Refreshments, Pink Grapefruit Soda,
Aegean & Indian Tonic, Ginger Beer, etc. 4

Εμφιαλωμένοι Χυμοί από Πορτοκάλι, Ροδάκινο,
Μάνγκο, Ανανά, Τομάτα, κτλ.

Bottled Juices from Orange, Peach, Mango,
Pineapple, Tomato, etc. 4

Παγωμένο Τσάι Ροδάκινο ή λεμόνι
Ice Tea Peach or lemon flavored 3

Premium Μεταλλικό Νερό 500ml | 1lt

Premium Mineral Water 500ml | 1lt 1.5 | 3

Ανθρακούχο Νερό μικρή ή μεγάλη φιάλη
Sparkling Water small or large bottle 3 | 5

COFFEES

Ελληνικός Καφές μονός ή διπλός

Greek Coffee single or double 3 | 4

Nescafé χωρίς καφεΐνη ζεστός ή φραπέ

Nescafé decaffeinated hot or iced frappe 3

Καφές Φίλτρου χωρίς καφεΐνη μονός ή διπλός

Filter Coffee decaffeinated single or double 3 | 4

Espresso μονός ή διπλός

Espresso single or double 3 | 5

Παγωμένο Espresso

Freddo Espresso 5

Cappuccino, Cafe Latte μονός ή διπλός

Cappuccino, Cafe Latte single or double 4 | 5

Παγωμένο Cappuccino

Freddo Cappuccino 5

Σοκολάτα ζεστή ή κρύα

Chocolate hot or iced 5

Κανάτα Τσαγιού Earl Grey, Αγγλικού πρωινού

Πράσινο τσάι & ποικιλία βοτάνων

Pot of Tea Earl Grey, English breakfast

Green tea & a variety of herbal tea 4

DIGESTIVES

Alexander 10

Gin, white creme de cacao, white cream

Espresso Martini 11

Vodka, espresso cold, kahlua, sugar syrup

Chocotini 10

Vodka, chocolate liqueur, dark creme de cacao

Irish Coffee 11

Irish whiskey, filter coffee, white cream, sugar

MOMO COCKTAILS non alcoholic

Homemade Lemonade 7

With honey or flavors of levander, violet, raspberry, hibiscus and soda water

Gemma 8

Cranberry juice, fresh lime & lemon juice, honey & ginger syrup



EMELISSE
nature resort

cocktails

OUR SIGNATURE STARS

“When the sign appears in heaven
and between gleaming symbols of sky
the astrostolisto crown of Ariadne glides”

Perseas 12

Aged rum, coffee liqueur, mango puree,
fresh lime juice, sugar, mint leaves, soda water

Leon 13

Hibiscus tequila, port wine, plum marmalade,
fresh lime, honey

Lyra 14

Tanqueray 10, eldeflower liqueur,
campari syrup, orange bitter

Kassiopi 10

Tsipouro, mastiha, strawberry, vanilla syrup,
basil leaves, lemon juice

Seirios 11

Gin, Campari, Pink grapefruit juice,
Raspberry syrup, Fresh lime juice,
Mint leaves, Soda water

Pigasos 12

greek gin, n.o.s, cucumber, basil leaves,
fresh lemon juice, soda water

Kyknos 12

Silver Patron tequila, fresh lemon juice,
St Germain Liqueur, grapefruit juice,
Hibiscus syrup

North stefanos 11

Jagermeister, cheery liqueur, pineapple juice,
fresh lemon juice, honey

Small arktos 12

Pink gin, orgeat syrup, sangria syrup, lime,
lychee liqueur, cherry soda

FIZZY & APERITIFS

Paloma 12

Tequila blanco, pink grapefruit,
lime juice, agave syrup, grapefruit soda

Aperol Spritz 11

Prosecco, aperol, soda water

Moscow mule 10

Vodka, fresh lime juice, ginger beer

Negroni 11

Campari, gin, sweet vermouth

Amaretto Sour 10

amaretto, fresh lemon juice, sugar syrup,
angostura bitter

Kir Royal 10

champagne, creme de cassis

Americano 10

Campari, sweet vermouth, soda water

Old Fashion 10

Bourbon, sugar syrup, angostura bitter,
orange peel

Hemingway daiquiri 11

Rum, grapefruit juice, maraschino liqueur,
lime juice, sugar

MEMORABLE... all time...

Apple Martini 10

Vodka, sour apple liqueur, fresh lime juice, apple juice

Mai tai 12

Rum anejo, aged rum, orange liqueur,
fresh lime juice, orgeat syrup

The Last Word 12

Gin, green chartreuse, maraschino liqueur,
fresh lemon juice

Pornstar Martini 12

Vanilla vodka, liqueur passion fruit,
passion fruit puree, lime juice, sugar syrup

Mojito 11

Rum, fresh lime juice, sugar syrup,
fresh mint, soda water

Bloody Mary 10

Vodka, fresh lemon juice, tomato juice, salt &
pepper, tabasco, worchestire sauce, celery salt

Daiquiri 10

Rum, fresh lime juice, sugar syrup

Or 11

Frozen in variety of flavors
(strawberry, banana, mango)

Margarita 11

Tequila, fresh lime juice, triple sec

Or 12

Frozen in variety of flavors
(strawberry, banana, mango)

Dry Martini 11

Gin, dry vermouth, olive

Caipirinha 10

Cachasa, fresh lime juice, brown sugar

Sex on the Beach 10

Vodka, peach schnapps, orange & cranberry juice

The French 10

Vodka, chambord, pineapple juice

Cosmopolitan 11

Vodka, cointreau, fresh lime juice, cranberry juice

Cuba libre 11

Rum, fresh lime juice, coca cola



EMELISSE
nature resort

WINES

- Champagnes -

Dom Perignon

It has a characteristic acidity to it that often lingers on with spicy taste notes.

400

Louis Roederer Brut

It has lemon, lime zest, crisp yellow orchard fruit, hazelnut and brioche.

240

Billecart Salmon Brut Reserve

Intense with radiant freshness. Floral notes with fresh fruits highlighted by light biscuit aromas.

160

Billecart Salmon Rose

Very elegant, crisp acidity with dry finish, well balanced.

210

Laurent Perrier Rosé

Intensely floral, salty edge of its raspberry and mineral depths.

220

Moët chandon Brut

Characterized by bright fruitiness and elegant maturity.

130 | 65 | 22

- Sparkling wines -

Valdo Numero 10

Metodo Classico.

Mature fruity hints blend together with complex, honey hints, for a unique, surprising experience in the glass.

38 / 9

Valdo Floral Spumante Rose

Intensely fruity and pleasantly flowery, unique notes of undergrowth fruit.

Warm, exuberant and pleasantly soft flavor.

36 / 8

Moscato D'asti La Spinetta

Delicate and fragrant like the flower from which it takes its name (elderflower).

36 / 8

Karanikas Brut Cuvee

Méthode traditionnelle.

Elegant nose with strong elements of vegetation and some hints of toasted bread, pastries and nuts.

47

Amalia Rose, Tselepos

Méthode traditionnelle.

Its refined aromas remind us of red fruits such as cherry and sour cherry and dough.

40

- International Vineyard -

- White -

Villa Maria 100% Sauvignon Blanc

This wine showcases the youthful, fresh and vibrant characteristics of Marlborough.

45 / 12

Pouilly fumé "harmonie" 100% Sauvignon Blanc

Straw yellow tending to golden in the glass, it expresses mineral and grassy.

58

Chablis la chanfleure Louis Latour

100% chardonnay, an aromatic wine with fragrances of ripe apple and pear, citrus notes and hints of white flowers.

67

-Rose-

M de Minuty Grenache, Cinsault, Syrah

Fresh, fruity and deliciously refreshing, this wine is bright and crisp.

It's a fine aperitif style of rosé.

120 / 47 / 10

Whispering Angel Chateau d' Esclans

It has a characteristic pale onion color and aromas of red fruits, such as strawberry and raspberry, nectarine, white flowers and pink grapefruit.

130 / 55

-Red-

Burgundy Pinot noir 100%

Maison Louis Latour

The freshness is amazing! The palate is full of juice, putting the aromas of red fruit first.

68 / 15

Promis Gaja

Syrah, Merlot, Sangiovese

Visually it is deep red, almost ruby. In the complex nose, aromas of wild red fruits, cassis, plum, licorice and eucalyptus stand out.

85

- Greek Vineyard -

- White -

**San Gerasimo Orealios
Robola Cephalonia PDO**
Its taste is distinguished by the high acidity
and the citrus fruits.

29 / 8

**Theopetra
Assyrtiko, Malagouzia, Meteora PGI**
The mouth is characterized
by fresh acidity, round body, fruity flavors
and a long herbal aftertaste.

29 / 8

**Thema White
Sauvignon blanc, Assyrtiko Drama PGI**
Minerality and high acidity,
grassy - vegetal character
and stone fruit aromas.

30 / 9

Alpha Estate, Sauvignon Blanc, Florina PGI
Strong and lively nose, typical Sauvignon Blanc,
suggesting gooseberry, passion fruits,
melon, litchi with a note of honeysuckle.

39

Gerovassiliou Estate, Malagouzia, Epanomi PGI
Soft lemon green color,
elegant nose with aromas of lemon,
unripe pineapple, unripe apricot, lime,
grapefruit and lemon blossom.

34

**Samartzis Two river
White contoura, Thiva PGI**
In the mouth it has a medium body with
a fatty feeling that is elaborately balanced
by the crunchy acidity.

30

**Gold Petrakopoulos, Zakynthino
Slopes of Ainos PGI**
Full of flowers, ripe peaches and apricots
but also with notes of wet leaves,
it rejuvenates you with its acidity.

38

Vassaltis, Assyrtiko, Santorini PDO
The characteristically accentuated acidity
gives nerve while the slightly melancholy sensation
sweetens the citrus in the mouth,
accompanying the salty, long - lasting finish.

56

**Gerovassiliou Estate, Chardonnay
Epanomi PGI**
Bright deep yellow - green color.
Smoky aromatic character combined
with exotic fruit on the nose and a mouth.

42

**Haritatos Vineyard
White Moschato Cephalonia**
Nose with strong aromas of exotic fruits,
lime and ripe pineapple in combination
with apricot compote. Crispy acidity.

36

**Robola of Cephalonia
Gentilini Cephalonia PDO**
Light lemon green color,
fresh lemonade aromas,
accentuated acidity.

37

-Rose-

**Gentilini Estate
Moschofilero Cephalonia**
Bright pink color. Intense aromas of rose petals,
jasmine, cherry and raspberry.
Cool acidity and balanced fruity taste.

28 / 8

**Apla Oenops
Xinomavro, Mavroudi, Limniona Drama**
Its color is light rose with shades of orange.
In the mouth it is rich, with cool acidity.

30 / 9

**Idylle la tour Melas
Agiorgitiko, Syrah, Grenache blanc Fthiotida**
Light rose color, strongly reminiscent
of the rosé color of Provence.
In the mouth it is cool, with a medium
volume and a nice crystalline aftertaste.

40 / 10

**Alpha Estate Rose
Xinomavro Amyntaio PDO**
Intense pink color with saumon highlights.
Extremely balanced mouth, quite full, oily,
with an expressive aftertaste.

42

**Petite fleur, Parparoussis
Sideritis Achaia PGI**
Light pink color, delicate aromas of flowers
and fruits of the forest, minerality in the taste,
pleasant aftertaste with crisp acidity.

28

**Semi Dry Rose, Orfanos
Merlot Achaia**
Intense color with violet highlights
and predominantly the aromas
of sour cherry, berry and plum.

27

-Red-

Orgion Sclavos, Mavrodafni, Slopes of Ainos PGI
Aromas of figs, cherry jam,
dried herbs, coriander, tea leaves, mocha
and leather notes compose a complex
and unusual aromatic profile.

33 / 10

**Apla Oenops
Xinomavro, Limniona Drama**
Its color is medium purple. In the mouth it is very
tasty with silky tannins and a nice fruity aftertaste.

29 / 9

**Monolithos, Mpairaktaris
Agiorgitiko Nemea PDO**
Intense complex aromas of black wild fruits which
combine perfectly with the soft tannins and give
a rich, crunchy and balanced taste to the palate.

29 / 9

**MV Anatolikos vineyards
Mavroudi, Merlot, Cabernet Sauvignon Thrace**
A complex bouquet of clean, attractive aromas
of red and black fruits, prunes, figs
and notes of honey, pine, brown and almond.

44

**Mavro ,Petrakopoulos
Mavrodafni**

Slopes of Ainos PGI.
There is a moderate intensity in the nose,
from which black fruits, such as black cherry,
stand out, along with spices, tea and chocolate.

58

**Deux Dieux ,Aivalis
Agiorgitiko, Syrah Nemea**
Intense and riveting nose with dense red
and black fruits such as ripe cherry, sour cherry,
raspberry, bilberry jam and cassis.

70

- Dessert wines -

**Vinsanto, Karamolegos
Assyrtiko, Aidani, Santorini PDO**
Dense and complex aromas of dried fruits,
chocolate, caramel, espresso coffee and nuts.

60 / 10

**Vin doux Du Soleil, Sclavos
Muscat of Cephalonia, Cephalonia PDO**
Deep golden color with amber highlights
and intoxicating aromas of dried
apricot, orange, peach jam.

35 / 8

-Distillates-

Dark cave, Tsililis
Honeyed aromas, such as dried plums,
raisins, bergamot peels, spicy aromas
such as vanilla, chocolate and nutmeg.

80 / 9

Tsikoudia, Arodama
Arodama tsikoudia is produced
from exquisite varieties of grape from Roman,
Moschato Spina and Vilana
of the special areas of the Cretan land.

50 / 7