

PERISTYLE BISTRO

The word peristyle is derived from the Greek words “peri,” meaning “around,” and “style,” meaning “columns.” It signifies an area surrounded by a colonnade. Peristyle structure was used in Greek and Roman architecture to enhance the aesthetics of interior courtyards and gardens. Nestled in the elegance of the lobby, the sun-filled green atrium, and floor-to-ceiling windows, **Peristyle is an all-day bistro for breakfast, brunch, lunch.** Enjoy culinary pleasures with modern influences, distinctive flavors, local delicacies, and elegant drinks.

Μέσα στην κομψότητα του λόμπι, στο φωτεινό πράσινο αίθριο με τα παράθυρα από το δάπεδο έως την οροφή, το Peristyle είναι ένα all-day bistro για πρωινό, brunch και μεσημεριανό. Απολαύστε γευστικές εμπειρίες με σύγχρονες επιρροές, ξεχωριστές γεύσεις, τοπικά εδέσματα και εκλεπτυσμένα ποτά.

Symbol explanations: (Vg) Vegan / **(Gf)** Gluten-free / **(Lf)** Lactose-free / **(V)** Vegetarian **(UR)** Upon Request

Επεξήγηση Συμβόλων: (Vg)Vegan / **(V)** Vegetarian / **(UR)** Upon Request / (Κατόπιν ζήτησης)

SNACK / LUNCH / BRUNCH / ROOM SERVICE MENU

Our bistro celebrates timeless dishes, reimagined with premium ingredients and a touch of sophistication. From perfectly grilled meats to vibrant seasonal plates, each creation balances familiarity with culinary finesse – crafted for both the discerning traveler and the comfort-seeking gourmand.

LIGHT MEALS

ΕΛΑΦΡΙΑ ΓΕΥΜΑΤΑ

- Pastrami Club Sandwich**

€22
- Brioche, pastrami, kaseri cheese, tomato, lettuce

Club Sandwich με Παστράμι

Brioche, παστράμι, κασέρι, ντομάτα, μαρούλι.
- Salmon Club Sandwich**

€22
- Brioche, smoked salmon, lettuce, avocado, cream cheese

Club Sandwich Σολομού

Brioche, σολομός, μαρούλι, αβοκάντο, τυρί κρέμα.
- Fluffy Omelette**

€18
- With cream cheese, avocado and basil

Αφράτη Ομελέτα με τυρί κρέμα, αβοκάντο και βασιλικό
- Toast (cheese/turkey/ham)**

€12
- Τοστ τυρί/γαλοπούλα/ζαμπόν

SALADS

ΣΑΛΑΤΕΣ

- Greek Salad**

€18
- Cherry tomatoes, purslane, sun-dried olives, barrel-aged feta, fresh oregano

Ελληνική Σαλάτα

Ντοματίνια, κρίταμο, αποξηραμένη ελιά, βαρελίσια φέτα και φρέσκια ρίγανη.
- Lettuce Heart Salad**

€18
- Mixed herbs, cucumber pickles, lemon vinaigrette

Σαλάτα με Καρδιές από Μαρούλι

Διάφορα μυρωδικά, πίκλα αγγούρι, vinaigrette λεμονιού.
- Caesar Salad**

€20
- Romaine hearts, smoked pancetta, parmesan, Caesar dressing

Σαλάτα Καίσαρα

Καρδιές μαρούλι, καπνιστή πανσέτα, παρμεζάνα, Caesar dressing.

MAIN COURSES

ΚΥΡΙΑ ΠΙΑΤΑ

- Bucatini Pomodoro**

€18
- With slow-cooked San Marzano tomato sauce

Bucatini Pomodoro

Με σιγομαγειρεμένη σάλτσα ντομάτας San Marzano.
- Grass-Fed Beef Tagliata**

€32
- With steamed vegetables and handmade chips

Tagliata από Μοσχάρι Βιολογικής Εκτροφής

Με λαχανικά ατμού και χειροποίητα chips.
- Steamed John Dory & Lemon Verbena**

€32
- With steamed vegetables and lime dressing

Χριστόψαρο

Χριστόψαρο ποσέ με λαχανικά ατμού και βουτυρένια, πλούσια σάλτσα μοσχολέμονου.
- Mini Burgers**

€20
- 3 beef sliders with parmesan and caramelized onions

Mini Burger

3 mini burger με παρμεζάνα και καραμελωμένο κρεμμύδι.
- Chicken Tacos**

€20
- With grilled chicken, roasted tomato and yogurt foam

Tacos

Με γύρο κοτόπουλο, ψητή ντομάτα και αφρό γιαουρτιού.

SNACK / LUNCH / BRUNCH / ROOM SERVICE MENU

Our bistro celebrates timeless dishes, reimagined with premium ingredients and a touch of sophistication. From perfectly grilled meats to vibrant seasonal plates, each creation balances familiarity with culinary finesse – crafted for both the discerning traveler and the comfort-seeking gourmand.

DESSERTS

ΓΑΥΚΑ



Milk Chocolate & Hazelnut €12

Jivara chocolate cremeux with traditional creme fraiche and caramelized hazelnuts. A smooth and inspired sweet delight.

Σοκολάτα Γάλακτος και Φουντούκια
Cremeux σοκολάτας Jivara με καραμελωμένα φουντούκια και θόγαλο.
Μια απαλή και εμπνευσμένη γλυκιά απόλαυση.

Peanut Praline €12

Peanut cream choux with red berries

Πραλίνα Φιστίκι
Κρέμα φιστικιού σε choux και κόκκινα φρούτα.

Lemon & Lavender (Vg/Gf/Lf) €12

Chilled lemon cream with lavender and fresh fruits

Λεμόνι και Λεβάντα (Vg/Gf/Lf)
Παγωμένη κρέμα λεμονιού με λεβάντα και φρέσκα φρούτα

Signed by Head Chef Dimitris Kantarakis

The Consumer is not obliged to pay if they do not receive the official document (receipt-invoice). The establishment is required to have printed complaint forms available in a box next to the exit for submitting any complaints. If you are allergic or intolerant to any food ingredient, please inform us. The oil used for salads is extra virgin olive oil and for frying sunflower oil. The feta cheese used is from Kalavryta. Prices include all legal taxes.

Corkage Fee 30€
Market Controller: Hotel Manager

Με την υπογραφή του Head Chef Δημήτρη Κανταράκη
Ο Καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο). Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία σε θήκη δίπλα στην έξοδο για την διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας. Αν είστε αλλεργικός ή έχετε δυσανεξία σε κάποιο συστατικό των τροφίμων, παρακαλώ ενημερώστε μας. Το λάδι που χρησιμοποιείται για τις σαλάτες είναι έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και για το τηγάνισμα ηλιέλαιο. Η φέτα που χρησιμοποιείται είναι Καλαβρύτων. Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους.
Corkage Fee 30€
Αγορανομικός Υπεύθυνος: Διευθυντής Ξενοδοχείου

