



ALEXANDRA BEACH  
THASSOS SPA RESORT

*Alexandra*

TAVERNA





ALEXANDRA BEACH  
THASSOS SPA RESORT

*Alexandra*  
TAVERNA

FOOD MENU



## ΣΟΥΠΕΣ / SOUPS / SUPPEN



**Soup of the day** / Σούπα ημέρας / Suppe des Tages

€10,00

## PREMIUM ΟΡΕΚΤΙΚΑ / PREMIUM APPETIZERS / PREMIUM-VORSPEISEN

### Tartar\*

Spacy ταρτάρ κιτρινόπτερης Τούνας, dressing red miso, τζίντζερ και Πεκορίνο.

*Spacy tartare of yellowfin tuna, red miso dressing, ginger and pecorino.*

Pikanter Tatar von Gelbflossenthunfisch, rotes Miso-Dressing, Ingwer und Pecorino.

€ 18,00

### Sea Bass Tiradito\*

Sea bass tiradito λαβράκι μαριναρισμένο με χυμό λεμονιού, αυγοτάραχο Μεσολογγίου, φρέσκια ρίγανη και ανθό αλατιού.

*Sea bass tiradito sea bass marinated with lemon juice, Roe from Mesolonghi, fresh oregano, and salt flower.*

Seebarsch tiradito Seebarsch mariniert mit Zitronensaft, Rogen aus Mesolonghi, frischem Oregano und Salzblume.

€ 18,00

## ΣΑΛΑΤΕΣ / SALADS / SALATE

### Greek Salad

Χωριάτικη σαλάτα με τοματίνια, αγγούρι, κρεμμύδι, χαρούπι, καπαρόμηλα και τυρί φέτα.

*Greek salad with cherry tomatoes, cucumber, onion, carob, caper apple and feta cheese.*

Griechischer Salat mit Kirschtomaten, Gurken, Zwiebeln, Johannisbrot, Kapernapfel und Feta-Käse.

€ 11,00

### Quinoa Salad

Δροσερά φύλλα σαλάτας με σπόρους τρίχρωμης κινόας, άγριο ρύζι, κουκουνάρι, Κασίους, γραντιναρισμένο κατσικίσιο τυρί, πέρλες ροδιού και σάλτσα εσπεριδοειδών.

*Salad leaves with tricolor quinoa seeds, wild rice, pine nuts, cashews, grated goat cheese, pomegranate pearls and citrus dressing.*

Salatblätter mit dreifarbigen Quinoasamen, Wildreis, Pinienkernen, Cashewnüssen, geriebenem Ziegenkäse, Granatapfelperlen und Zitrusdressing.

€ 12,00

### Grilled Salad

Ψητή καλοκαιρινή σαλάτα με βολβούς και λαχανικά από τον κήπο μας.

*Grilled summer salad with bulbs and vegetables from our garden.*

Gegrillter Sommersalat mit Zwiebeln und Gemüse aus unserem Garten.

€ 10,00

\* κατόπιν διαθεσιμότητας

### **Athenian Salad**

Αθηναϊκή σαλάτα με τόνο, βραστά λαχανικά, όσπρια και μαγιονέζα.

*Athenian salad with tuna, boiled vegetables, legumes and mayonnaise.*

Athenischer Salat mit Thunfisch, gekochtem Gemüse, Hülsenfrüchten und Mayonnaise.

€ 12,00

### **Shrimp and Avocado Salad**

Καρδιές μαρουλιού με γαρίδες, αβοκάντο, παξιμάδι χαρουπιού και ντρέσινγκ Μάνγκο.

*Lettuce hearts with shrimp, avocado, carob nut and mango dressing.*

Salatherzen mit Garnelen, Avocado, Johannisbrotkern und Mango-Dressing.

€ 18,00

### **Mango Caesar Salad**

Πράσινη σαλάτα με χυμό μάνγκο με μίνι σουβλάκι κοτόπουλο, τοματίνια, κρουτόν, flakes παρμεζάνας και σάλτσα Μάνγκο.

*Green salad with mango juice with mini chicken skewers, cherry tomatoes, croutons, parmesan flakes and mango sauce.*

Grüner Salat mit Mangosaft mit Mini-Hähnchenspießchen, Kirschtomaten, Croutons, Parmesanflocken und Mangosauce.

€ 14,00

## **ΤΑ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΜΑΣ ΠΙΑΤΑ / TRADITIONAL DISHES / TRADITIONELLE GERICHTE**

### **Tzatziki**

Χειροποίητο τζατζίκι με πιτούλες στη σχάρα.

*Handmade tzatziki with grilled pita bread.*

Handgemachter Tzatziki mit gegrilltem Fladenbrot.

€ 7,00

### **Tirokafteri**

Φρέσκια τυροσαλάτα σε φέτες φρυγανισμένου ζυμωτού ψωμιού με φέτα, ελαιόλαδο και καυτερή πιπεριά.

*Fresh cheese salad on slices of toasted sourdough bread with feta cheese, olive oil and hot pepper.*

Frischkäsesalat auf getoastetem Sauerteigbrot mit Feta-Käse, Olivenöl und scharfem Pfeffer.

€ 7,00

### **Eggplant**

Μελιτζάνα ψητή με σκόρδο, τοματίνια και φέτα.

*Grilled eggplant with garlic, cherry tomatoes and feta cheese.*

Gegrillte Aubergine mit Knoblauch, Kirschtomaten und Feta-Käse.

€ 7,00

WELCOME

TAVERNA



### **Zucchini chips**

Τραγανά τσιπς κολοκυθιού με κρέμα τζατζίκι.

*Crispy zucchini chips with tzatziki cream.*

Knusprige Zucchini-Chips mit Tzatziki-Creme.

€ 8,00

**French Fries** / Τηγαντές πατάτες / Pommes frites.

€ 7,00

### **Cheese Balls**

Τυροκαραμέλες με πικάντικη φέτα, ανθότυρο, τομάτα Σαντορίνης, πράσο και θυμαρίσιο μέλι.

*Cheese balls with spicy feta cheese, anthotyro, Tomato from Santorini, leek and thyme honey.*

Käsebällchen mit würzigem Fetakäse, Anthotyro, Tomaten aus Santorin, Lauch und Thymianhonig.

€ 9,00

### **Octopus**

Μελωμένο χταπόδι με πατάτες γραντινέ και μους λευκού ταραμά.

*Honeyed octopus with gratin potatoes and white tarama mousse.*

Gesüßter Oktopus mit Kartoffelgratin und weißer Taramamousse.

€ 18,00

### **Calamari**

Τραγανές ροδέλες καλαμαριού με ανθό αλατιού και σάλτσα ταρτάρ.

*Crispy squid rings with salt flower and tartar sauce.*

Knusprige Tintenfischringe mit Salzblume und Sauce Tartar.

€ 18,00

### **Mussels**

Φρέσκα μύδια με ελαιόλαδο και καλοκαιρινά μυρωδικά.

*Fresh mussels with olive oil and summer herbs.*

Frische Muscheln mit Olivenöl und Sommerkräutern.

€ 14,00

### **Sardines**

Φιλέτο σαρδέλας με πουρέ σκόρδου.

*Sardine fillet with garlic puree.*

Sardinenfilet mit Knoblauchpüree.

€ 12,00

### **Mousakas**

Μουσακάς / Mousakas

€ 12,00

## ZYMAPIKA & PIZOTO / PASTA & RISOTTO

### Lobster & Pasta

Σπαγγέτι αστακού για 2 άτομα.

*Lobster spaghetti for 2 persons.*

Hummer-Spaghetti für 2 Personen.

€ 80,00

### Cuttlefish Pasta

Σπαγγέτι με μελάνι σουπιάς και ταρτάρ γαρίδας.

*Spaghetti with cuttlefish ink and shrimp tartare.*

Spaghetti mit Tintenfischtinte und Krabben-Tartar.

€ 18,00

### Pasta with Shrimps

Σπαγγέτι με φρέσκιες γαρίδες, φρέσκια τομάτα και μυρωδικά από τον κήπο μας.

*Spaghetti with fresh shrimps, fresh tomato and herbs from our garden.*

Spaghetti mit frischen Shrimps, frischen Tomaten und Kräutern aus unserem Garten.

€ 22,00

### Chicken & Pasta

Σπαγγέτι με πέστο, κοτόπουλο σωτέ και ψητά τοματίνια.

*Spaghetti with pesto, sautéed chicken and roasted cherry tomatoes.*

Spaghetti mit Pesto, gebratenem Hähnchen und gerösteten Kirschtomaten.

€ 15,00

### Beef & Pasta

Σπαγγέτι με μοσχαρίσιο ραγού, φρέσκια τομάτα και βασιλικό.

*Spaghetti with beef ragout, fresh tomato and basil.*

Spaghetti mit Rinderragout, frischen Tomaten und Basilikum.

€ 16,00

### Carpaccio Risotto

Ριζότο με καρπάτσιο γαρίδας, καλοκαιρινή ντομάτα και άρωμα λάιμ.

*Risotto with shrimp carpaccio, summer tomato and lime aroma.*

Risotto mit Garnelen-Carpaccio, Sommertomaten und Limettenaroma.

€ 22,00

### Vegan Risotto

Ριζότο με φρέσκα λαχανικά και μυρωδικά από τον μπαξέ μας με μελιτζάνα, κολοκυθάκι, ντομάτα, πιπεριά και καρότο.

*Risotto with fresh vegetables and herbs from our bake with eggplant, zucchini, tomato, pepper and carrot.*

Risotto mit frischem Gemüse und Kräutern aus dem Backofen mit Aubergine, Zucchini, Tomate, Paprika und Karotte.

€ 14,00

Waldsax

TAVERNA



## ΨΑΡΙΚΑ / FISH

**Ψάρια Ημέρας / Fish of the Day / Fisch des Tages**

A. € 90.00 /kg B. € 70.00 /kg

### **Sea Bream**

Φιλέτο τσιπούρας με λαχανικά και λαδολέμονο.

*Sea bream fillet with vegetables and oil lemon.*

Seebrassenfilet mit Gemüse und Zitronenöl.

€ 18,00

### **Epinephelus**

Φιλέτο βασιλικής σφυρίδας με άγρια ελληνικά χόρτα και κρέμα λεμονιού.

*Fillet of royal Epinephelus with wild Greek greens and lemon cream.*

Filet vom königlichen Epinephelus mit griechischem Wildgemüse und Zitronencreme.

€ 25,00

### **Salmon**

Φιλέτο σολομού στη σχάρα με βραστά λαχανικά και ελαιόλαδο.

*Grilled salmon fillet with boiled vegetables and olive oil.*

Gegrilltes Lachsfilet mit gekochtem Gemüse und Olivenöl.

€ 22,00

## ΚΡΕΑΤΙΚΑ / MEAT / FLEISCH

### **Greek Pork Tacos**

Greek Tacos χοιρινός μαριναρισμένος γύρος, ντομάτα, τζατζίκι με τραγανά τσιπς πατάτας και μαριναρισμένο κρεμμύδι.

*Greek Tacos pork marinated gyro, tomato, tzatziki with crispy potato chips and marinated onion.*

Griechische Tacos mit mariniertem Gyro, Tomate, Tzatziki, knusprigen Kartoffelchips und marinierten Zwiebeln.

€ 16,00

### **Souvlaki**

Παραδοσιακό σουβλάκι χοιρινό με τζατζίκι, πατάτες και πιτάκια.

*Traditional pork souvlaki with tzatziki, french fries and pita bread.*

Traditionelles Schweinefleisch-Souvlaki mit Tzatziki, französischem Feuer und Fladenbrot.

€ 16,00

### **Buffalo Soutzoukakia**

Ζουμερά βουβαλίσια σουτζουκάκια Κερκίνης σε φρυγανισμένο ζυμωτό ψωμί με Σμυρναίικη σάλτσα και αρωματισμένο γιαούρτι.

*Juicy buffalo soutzoukakia from Kerkini on toasted yeast bread with sauce and flavored yogurt.*

Saftige Büffelsoutzoukakia aus Kerkini auf geröstetem Hefebrot mit Sauce und aromatisiertem Joghurt.

€ 16,00

### **Beef Burger**

Μοσχαρίσιο μπιφτέκι με γκραντιναρισμένο κασέρι Ξάνθης, με τοματίνια και πράσινο τζατζίκι.

*Beef burger with grilled cheese from Xanthi with cherry tomatoes and green tzatziki.*

Rindfleisch-Burger mit gegrilltem Käse aus Xanthi mit Kirschtomaten und grünem Tzatziki.

€ 18,00

### **Lamb**

Κότσι αρνιού με κριθαρότο, φρέσκια τομάτα και ξινομυζήθρα.

*Lamb shank with orzo, fresh tomato and sour cream.*

Lammhaxe mit Orzo, frischen Tomaten und saurer Sahne.

€ 20,00

### **Tomahawk**

Χοιρινή Τομαχοκ (650γρ) για 2 άτομα με πατάτες baby και σαλάτα ρόκα.

*Pork Tomahawk (650g) for 2 persons with baby potatoes and rocket salad.*

Tomahawk vom Schwein (650g) für 2 Personen mit Babykartoffeln und Rucola.

€ 26,00

### **Taliata**

Ταλιάτα μόσχου μαριναρισμένη με δενδρολίβανο και θυμάρι.

*Taliata calf marinated with rosemary and thyme.*

Taliata-Kalb, mariniert mit Rosmarin und Thymian.

€ 30,00

### **Cacio e pepe**

Φιλέτο κοτόπουλο Cacio e pepe με πουρέ πατάτας και λαχανικά.

*Chicken fillet Cacio e pepe with smashed potatoes and vegetables.*

Hähnchenfilet Cacio e Pepe mit Kartoffelpüree und Gemüse.

€ 15,00

XANTHI

TAVERNA



## ΠΑΙΔΙΚΟ ΜΕΝΟΥ / KIDS MENU



### Ovelix

Τραγανές μπουκίτσες από φιλέτο κοτόπουλο, παναρισμένα με δημητριακά, με πουρέ πατάτας ή τηγαντές πατάτες.

*Crispy bites of chicken fillet, breaded with cereals, mashed potatoes or French fries.*

Knusprige Hähnchenfilet-Happen, paniert mit Müsli, Kartoffelpüree oder Pommes frites.

€ 13,00

### Asterix

Μοσχαρίσια μίνι σουβλάκια με πουρέ πατάτας ή τηγαντές πατάτες.

*Beef mini skewers with mashed potatoes or French fries.*

Mini-Rindfleischspieße mit Kartoffelpüree oder Pommes frites.

€ 16,00

### Nemo

Σπαγγέτι με μίνι κεφτεδάκια, τομάτα και βασιλικό.

*Spaghetti with mini meatballs, tomato and basil.*

Spaghetti mit Mini-Fleischbällchen, Tomate und Basilikum.

€ 14,00

### Dory

Σπαγγέτι βουτύρου / *Spaghetti with Butter* / Spaghetti mit Butter

€ 9,00

## ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ / DESSERTS

### Traditional halva

Ζεστός Παραδοσιακός καλβάς με παγωτό.

*Hot Traditional halva with ice cream.*

€ 10,00

### Profiteroles

Προφιτερόλ με ζεστή σοκολάτα και παγωτό.

*Profiteroles with hot chocolate and ice cream.*

€ 10,00

### Orange pie

Πορτοκαλόπιτα.

*Syrupy Orange pie.*

€ 8,00

### Fresh Fruits

Καλοκαιρινά φρέσκα φρούτα για 2 άτομα.

*Summer fresh fruit for 2 persons.*

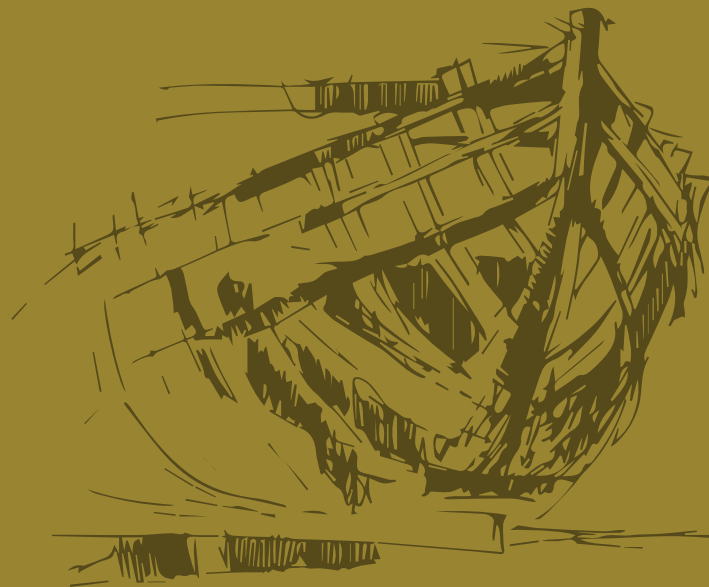
€ 10,00



ALEXANDRA BEACH  
THASSOS SPA RESORT

*Malissa*  
TAVERNA

WINE LIST





**Alexandra Private Collection**

Ποικιλία: Ροδίτης, Ξινόμαυρο, Sauvignon Blanc / Grape variety: Roditis, Xinomavro, Sauvignon Blanc  
Περιοχή: Κιλκίς / Region: Kilkis

Ποτήρι / Glass: € 5,00 | Φιάλη / Bottle: € 19,00

**Chardonnay Veneto Gio**

Παραγωγός: Ponte / Winery: Ponte  
Ποικιλία: Chardonnay / Grape Variety: Chardonnay  
Περιοχή: Veneto / Region: Veneto

Ποτήρι / Glass: € 5,50 | Φιάλη / Bottle: € 20,00

**Sauvignon Veneto Gio**

Παραγωγός: Ponte / Winery: Ponte  
Ποικιλία: Sauvignon / Grape Variety: Sauvignon  
Περιοχή: Veneto / Region: Veneto

Ποτήρι / Glass: € 5,50 | Φιάλη / Bottle: € 20,00

**Chardonnay Sakalaki**

Παραγωγός: Σακαλάκης / Winery: Sakalakis  
Ποικιλία: Chardonnay / Grape Variety: Chardonnay  
Περιοχή: Όρος Πάικο στο Κιλκίς / Region: Mount Paiko in Kilkis

Ποτήρι / Glass: € 6,00 | Φιάλη / Bottle: € 22,00

**Παράγκα / Paraga**

Παραγωγός: Κυρ-Γιάννη / Winery: Kir-Gianni  
Ποικιλία: Ροδίτης, Μαλαγουζιά / Grape Variety: Roditis, Malagousia  
Περιοχή: Αμύνταιο, Άγιος Παντελεήμονας / Region: Agios Panteleimonas, Aminteo

Ποτήρι / Glass: € 6,00 | Φιάλη / Bottle: € 22,00

**Μεθυσμένη Πολιτεία / Methismeni Politia**

Παραγωγός: Σακαλάκης / Winery: Sakalakis  
Ποικιλία: Sauvignon Blanc, Ροδίτης / Grape variety: Sauvignon Blanc, Roditis  
Περιοχή: Όρος Πάικο στο Κιλκίς / Region: Mount Paiko in Kilkis

Ποτήρι / Glass: € 5,50 | Φιάλη / Bottle: € 22,00

**Σακαλάκη Μαλαγουζιά / Sakalaki Malagousia**

Παραγωγός: Σακαλάκης / Winery: Sakalakis  
Ποικιλία: Μαλαγουζιά / Grape Variety: Malagousia  
Περιοχή: Πάικο / Region: Paiko

Ποτήρι / Glass: € 5,50 | Φιάλη / Bottle: € 22,00

**Βαγγέλη με Προσέξεις! / Vaggeli Me Prosexis!**

Παραγωγός: Χατζηβαρύτης / Winery: Xatzivaritis  
Ποικιλία: Gewürztraminer, Sauvignon Blanc, Ασύρτικο  
Grapes Variety: Gewürztraminer, Sauvignon Blanc, Assyrtiko  
Περιοχή: Γουμένισσα / Region: Goumenissa

Φιάλη / Bottle: € 24,00

### **Αμέθυστος / Amethystos**

Παραγωγός: Κώστας Λαζαρίδης / Winery: Kostas Lazaridis

Ποικιλία: Sauvignon Blanc, Ασύρτικο / Grape Variety: Sauvignon Blanc, Assyrtiko,

Περιοχή: Δράμα / Region: Drama

**Φιάλη / Bottle: € 25,00**

### **Château Julia**

Παραγωγός: Κ. Λαζαρίδης / Winery: K. Lazaridis

Ποικιλία: Ασύρτικο / Grape Variety: Assyrtiko

Περιοχή: Δράμα / Region: Drama

**Φιάλη / Bottle: € 28,00**

### **Χελώνες / Chelones**

Παραγωγός: Κτήμα Αλφα / Winery: Alpha Estate

Ποικιλία: Μαλαγουζιά / Grapes Variety: Malagousia

Περιοχή: Αμύνταιο / Region: Aminteo

**Φιάλη / Bottle: € 29,00**

### **Θέμα / Thema**

Παραγωγός: Παυλίδης / Winery: Pavlidi

Ποικιλία: Sauvignon Blanc, Ασύρτικο / Grape Variety: Sauvignon Blanc, Assyrtiko

Περιοχή: Δράμα / Region: Drama

**Φιάλη / Bottle: € 30,00**

### **Κτήμα Βιβλία Χώρα / Estate Vivlia Chora**

Παραγωγός: Βιβλία Χώρα / Winery: Vivlia Chora

Ποικιλία: Sauvignon Blanc, Ασύρτικο / Grape variety: Sauvignon Blanc, Assyrtiko

Περιοχή: Παγγαίο / Region: Paggaios

**Φιάλη / Bottle: € 35,00**

### **Ασύρτικο Βαρέλι / Assyrtiko Barel**

Παραγωγός: Κτήμα Μελίδου / Winery: Melidou Estate

Ποικιλία: Ασύρτικο / Grape Variety: Assyrtiko

Περιοχή: Σέρρες / Region: Serres

**Φιάλη / Bottle: € 35,00**

### **Amethystos Fume Βαρέλι / Amethystos Fume Barrel**

Παραγωγός: Κώστας Λαζαρίδης / Winery: Kostas Lazaridis

Ποικιλία: Sauvignon Blanc / Grapes Variety: Sauvignon Blanc

Περιοχή: Δράμα / Region: Drama

**Φιάλη / Bottle: € 36,00**

### **Κτήμα Άλφα / Ktima Alfa**

Παραγωγός: Κτήμα Άλφα / Winery: Ktima Alfa

Ποικιλία: Sauvignon Blanc / Grape Variety: Sauvignon Blanc

Περιοχή: Αμύνταιο / Region: Amintaios

**Φιάλη / Bottle: € 40,00**

WINE

TAVERNA

### **Μαλαγουζιά Γεροβασιλείου / Malagusia Gerovasiliou**

Παραγωγός: Γεροβασιλείου / Winery: Gerovasiliou

Ποικιλία: Μαλαγουζιά / Grape Variety: Malagousia

Περιοχή: Επανομή / Region: Epanomi

**Φιάλη / Bottle: € 43,00**

### **Όβηλος / Onilos**

Παραγωγός: Κτήμα Βιβλία Χώρα / Winery: Vivlia Chora Estate

Ποικιλία: Semillon, Ασύρτικο / Grapes Variety: Semillon, Assyrtiko

Περιοχή: Παγγαίο / Region: Pagaio

**Φιάλη / Bottle: € 50,00**

## **ΡΟΖΕ ΚΡΑΣΙΑ / ROSE WINES**

---



### **Lui de rose** (Dry or Semi-Dry)

Παραγωγός: Σακαλάκης / Winery: Sakalakis

Ποικιλία: Syrah / Grape Variety: Syrah

Περιοχή: Κιλκίς / Region: Kilkis

**Ποτήρι / Glass: € 5,50 | Φιάλη / Bottle: € 20,00**

### **Ponte Pinot Grigio**

Παραγωγός: Viticoltori Ponte / Winery: Viticoltori Ponte

Ποικιλία: Pinot Grigio / Grape variety: Pinot Grigio

Περιοχή: Veneto (Ιταλία) / Region: Veneto (Italy)

**Ποτήρι / Glass: € 5,50 | Φιάλη / Bottle: € 20,00**

### **3 Μάγισσες / 3 Witches**

Παραγωγός: Κτήμα Μπαραφάκα / Winery: Mparafaka

Ποικιλία: Syrah, Αγιωργίτικο, Μοσχοφίλερο / Grape variety: Syrah, Agiorgitiko,

Moschofilero / Περιοχή: Νεμέα / Region: Nemea

**Φιάλη / Bottle: € 24,00**

### **Bee**

Παραγωγός: Κτήμα Παλυβού / Winery: Palivou Estate

Ποικιλία: Αγιωργίτικο / Grape variety: Agiorgitiko

Περιοχή: Νεμέα / Region: Nemea

**Φιάλη / Bottle: € 27,00**

### **Ροζέ Κ. Λαζαρίδη / Rose K. Lazaridis**

Παραγωγός: Κ. Λαζαρίδης / Winery: K. Lazaridis

Ποικιλία: Merlot / Grape variety: Merlot

Περιοχή: Δράμα / Region: Drama

**Φιάλη / Bottle: € 30,00**

### **Peplo**

Παραγωγός: Σκούρας / Winery: Skouras  
Ποικιλία: Syrah, Αγιωργίτικο, Μαυροφίλερο  
Grape variety: Syrah, Agiorgitiko, Mavrofilero  
Περιοχή: Πελοπόννησος / Region: Peloponnesse

**Φιάλη / Bottle: € 30,00**

### **Idylle D' Achinos**

Παραγωγός: Μελλάς / Winery: Melas  
Ποικιλία: Grenache, Syrah, Αγιωργίτικο / Grape variety: Grenache, Syrah, Agiorgitiko  
Περιοχή: Φθιώτιδα / Region: Ftiotida

**Φιάλη / Bottle: € 34,00**

## **KOKKINA KRAZIA / RED WINES**



### **Alexandra Private Collection**

Ποικιλία: Νεγκόσκα, Ξινόμαυρο, Merlot  
Grape Variety: Negoska, Xinomavro, Merlot  
Περιοχή: Κιλκίς / Region: Kilkis

**Ποτήρι / Glass: € 5,00 | Φιάλη / Bottle: € 19,00**

### **Nero D' Avola**

Ποικιλία: Nero D'Avola (Ιταλία) / Grape Variety: Nero D'Avola (Italy)  
Περιοχή / Region: Sicily

**Ποτήρι / Glass: € 6,00 | Φιάλη / Bottle: € 20,00**

### **Αναμάρτιος / Anamartitos**

Παραγωγός: Σακαλάκης / Winery: Sakalakis  
Ποικιλία: Cabernet Sauvignon-Merlot / Grape Variety: Cabernet Sauvignon-Merlot  
Περιοχή: Κιλκίς / Region: Kilkis

**Ποτήρι / Glass: € 6,00 | Φιάλη / Bottle: € 22,00**

### **Παράγκα / Paraga**

Παραγωγός: Κυρ-Γιάννη / Winery: Kir-Gianni  
Ποικιλία: Merlot, Syrah / Grape variety: Merlot, Syrah  
Περιοχή: Νάουσα / Region: Naousa

**Ποτήρι / Glass: € 6,00 | Φιάλη / Bottle: € 22,00**

### **Γουμένισσα / Goumenissa**

Παραγωγός: Χατζηβαρύτης / Winery: Chatzivaritis  
Ποικιλία: Νεγκόσκα, Ξινόμαυρο / Grape variety: Negosa, Xinomavro  
Περιοχή: Γουμένισσα / Region: Goumenissa

**Φιάλη / Bottle: € 28,00**

WINE

TAVERNA

### **Μαύρος Βράχος / Manros Vrachos**

Παραγωγός: Κτήμα Μελίδου / Winery: Melidou Estate

Ποικιλία: Syrah / Grape variety: Syrah

Περιοχή: Σέρρες / Region: Serres

**Φιάλη / Bottle: € 29,00**

### **Θέμα / Thema**

Παραγωγός: Παυλίδης / Winery: Pavlidi

Ποικιλία: Syrah, Αγιωργίτικο / Grape variety: Syrah, Agiorgitiko

Περιοχή: Δράμα / Region: Drama

**Φιάλη / Bottle: € 36,00**

### **Avaton**

Παραγωγός: Γεροβασιλείου / Winery: Gerovasilou

Ποικιλία: Λημνιό, Μαυροτράγανο, Μαυρούδι

Grape variety: Limnio, Mavrotragano, Mavroudi

Περιοχή: Επανομή / Region: Epanomi

**Φιάλη / Bottle: € 48,00**

### **Κτήμα Άλφα / Alpha Estate**

Παραγωγός: Κτήμα Άλφα / Winery: Alpha Estate

Ποικιλία: Merlot, Syrah, Ξινόμαυρο / Grape variety: Merlot, Syrah, Xinomavro

Περιοχή: Αμύνταιο / Region: Amyntaio

**Φιάλη / Bottle: € 52,00**

## **Ο ΧΟΡΟΣ ΤΩΝ ΦΥΣΑΛΙΔΩΝ / DANCING BUBBLES**



### **Prosecco**

Ποτήρι / Glass: € 7,00 | Φιάλη / Bottle: € 22,00

### **Moscato D'Asti**

Ποτήρι / Glass: € 7,50 | Φιάλη / Bottle: € 24,00

### **Παράγκα Λευκό Sparkling / Paragka White Sparkling**

Φιάλη / Bottle: € 25,00

### **Moet & Chandon Brut Imperial**

Φιάλη / Bottle: € 110,00

## ΟΥΖΟ - ΤΣΙΠΟΥΡΟ / OUZO - TSIPOURO

---

### **Ούζο Πλωμάρι / Ouzo Plomari**

Ευωδιαστό και φίνο, πλημμυρίζει μύτη και ουρανίσκο με τα ανισούχα του αρώματα, κι έχει ισορροπημένο στόμα με ελεγχόμενη γλύκα, κι αρωματική επίγευση.

*Fragrant and refined, it fills the nose and palate with its unmistakable aromas, and has a balanced mouth with controlled sweetness and an aromatic after taste.*

€ 9,00

### **Ούζο Τσάνταλη / Ouzo Tsantali**

Τα μυστικά της ποιότητάς του είναι η οικογενειακή παραδοσιακή συνταγή, η πολύ καλή ποιότητα των πρώτων υλών και η αυστηρή επιλογή της «καρδιάς» της απόσταξης.

*The secrets of its quality are the traditional family recipe, the very good quality of the raw materials and the strict choice of the "heart" of the distillation.*

€ 9,00

### **Τσίπουρο Μπαμπατζίμ με γλυκάνισο / Tsiouro Babatzim with anise**

Ένα φροντισμένο τσίπουρο, με χαρακτηριστική αρωματική ένταση, με στρωμένη γεύση, πικάντικο, δροσερό κι αρωματικό.

*A well-cared tsiouro, with a characteristic aromatic intensity, with a layered taste, spicy, cool and aromatic.*

€ 9,00

### **Τσίπουρο Μπαμπατζίμ χωρίς γλυκάνισο / Tsiouro Babatzim without anise**

Ένα κρυστάλλινο απόσταγμα με διακριτικό φρούτο και μεστή, αρρενωπή γεύση.

Είναι δυνατό και γλυκό, καλοδουλεμένο με ρουστίκ χροιά.

*A crystal distillate with a discreet fruit and a pungent, masculine taste.*

*It's strong and sweet, elegant with rustic hues.*

€ 9,00

### **Τσίπουρο Δεκαράκι χωρίς γλυκάνισο / Tsiouro Dekaraki without anise**

Καθαρό, κρυστάλλινο, άχρωμο με πυκνά δάκρυα που κατεβαίνουν με μέτρια ταχύτητα. Απόσταγμα ισορροπημένο, πολύπλοκο, με μακρά επίγευση.

*Pure, crystalline, colorless with dense tears descending at moderate speed.*

*Distilled balanced, complicated, long aftertaste.*

€ 9,00

## PETΣΙΝΑ / RETSINA

---

### **Ρετσίνα Κεχριμπάρι / Retsina Kechribari 500ml**

Φιάλη / Bottle: € 7,00

### **Ρετσίνα Τζούλια / Retsina Julia 500ml**

Φιάλη / Bottle: € 6,50

YVADISSA

TAVERNA



## BEERS

---

### Beers - Draught

Draft Beer 300ml.....	€ 4,20
Draft Beer 500ml.....	€ 5,00

### Bottle Beers & Ciders

Corona 355ml .....	€ 5,20
Somersby Apple.....	€ 5,00
Mythos Radler 330ml.....	€ 4,20
Carlsberg Pilsner 330ml.....	€ 4,20
Schneider Weise 500ml.....	€ 6,00
Fix Lager.....	€ 4,00
Kaiser.....	€ 4,50
Stella Artois.....	€ 4,50
Warsteiner.....	€ 4,50
Mamos.....	€ 4,20
Nisos Pilsner.....	€ 4,20

### Free Alcohol Beers

Fix 0% alc.....	€ 4,00
Fix 0% alc. with lemon.....	€ 4,00
Warsteiner.....	€ 4,50

## ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ / SOFT DRINKS

---

Coca-cola / light / zero.....	€ 3,50
Sprite.....	€ 3,50
Orange soda.....	€ 3,50
Lemon soda.....	€ 3,50
Cherry soda.....	€ 3,50
Soda water.....	€ 3,50

## ΝΕΡΑ / WATER

---

Mineral water 1lt.....	€ 1,80
Sparkling water 0,33lt.....	€ 4,00
Sparkling water 0,75 lt.....	€ 5,00

## ΚΑΦΕ / COFFEE

---

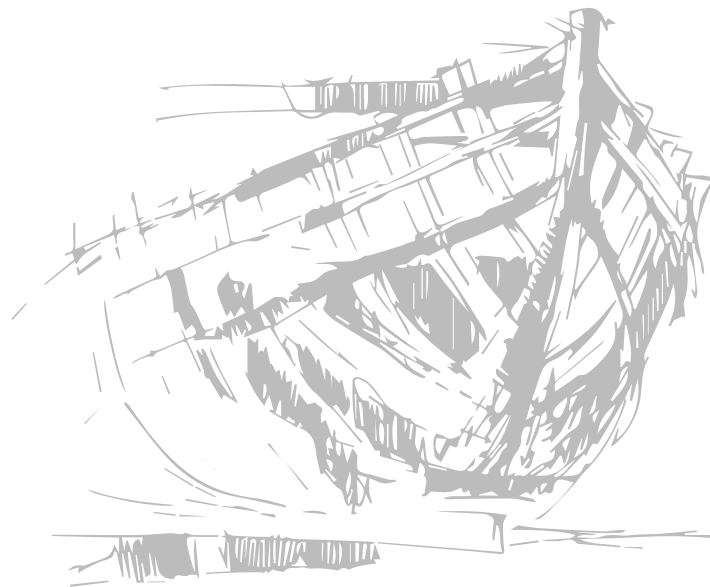
Espresso ( <i>single / double</i> ).....	€ 3,60 / € 4,00
Freddo Espresso.....	€ 4,00
Cappuccino ( <i>single / double</i> ).....	€ 4,50 / € 5,00
Freddo Cappuccino.....	€ 4,50
Latte ( <i>hot or cold</i> ).....	€ 4,80
Americano.....	€ 3,60
Greek coffee ( <i>single / double</i> ).....	€ 4,00 / € 4,50
Nes café ( <i>hot or cold</i> ).....	€ 4,00



ALEXANDRA BEACH  
THASSOS SPA RESORT

*Malassa*

TAVERNA



.....  
[WWW.ALEXDRABEACH.GR](http://WWW.ALEXDRABEACH.GR)  
.....



**ALEXANDRA BEACH**  
THASSOS SPA RESORT

Potos - Thassos  
PO Box 4  
640 02 Greece  
T +30 25930 58000  
F +30 25930 51185  
E [book@alexandrabeach.gr](mailto:book@alexandrabeach.gr)

[WWW.ALEXANDRABEACH.GR](http://WWW.ALEXANDRABEACH.GR)

A MEMBER OF



**XENIOS GATE**  
THE ART OF HOSPITALITY

[www.xeniosgate.gr](http://www.xeniosgate.gr)