

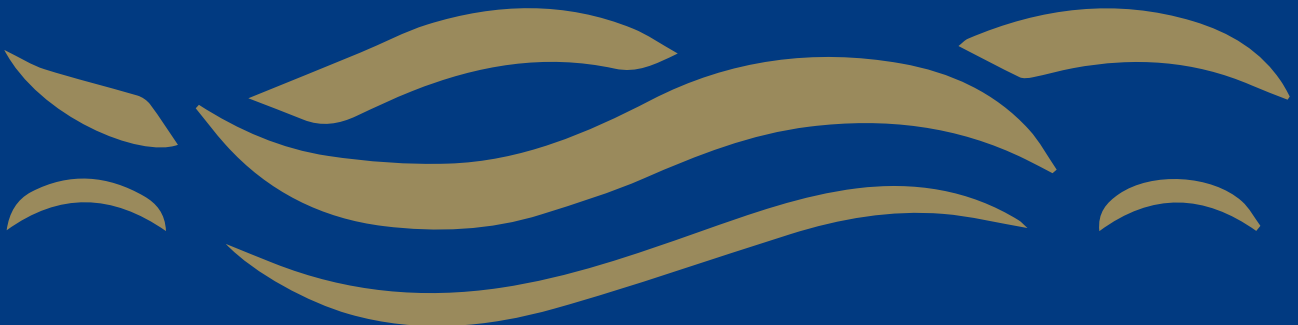

ALEXANDRA GOLDEN
THASSOS BOUTIQUE HOTEL
★★★★★



DUNES
BEACH RESTAURANT



GASTRONOMY
& WINE MENU





www.alexandragoldenhotel.com





Καλώς ορίσατε στο εστιατόριο "Dunes" του "Alexandra Golden Boutique Hotel"

Με μοναδικό μας μέλημα να κάνουμε τις διακοπές και την παραμονή σας στο ξενοδοχείο μας γευστική και ενδιαφέρουσα, και ενώ στο κεντρικό μας εστιατόριο σας υποδεχόμαστε με μια κουζίνα «mediterraneo» με έντονα στοιχεία της ελληνικής κουλτούρας και γαστρονομίας, στο εστιατόριο Dunes ο Executive Chef του ξενοδοχείου και η ομάδα του επιλέγει να σας ταξιδέψει με επιλογές νεωτεριστικής μαγειρικής καθώς και με κλασικά πιάτα που με την δική του φιλοσοφία και με έμφαση στη γεύση προσδοκά να σας προσφέρει την καλύτερη ανάμνηση, είτε αφορά ψάρι και θαλασσινά είτε κρέας και λαχανικά με μοντέρνες τεχνικές και τα ποιοτικότερα υλικά της εποχής στη καλύτερη τους απόδοση !

Welcome to the "Dunes" restaurant of "Alexandra Golden Boutique Hotel"

Our only concern is to make your holidays and your stay at our hotel tasty and interesting, and in our main restaurant we welcome you with a "mediterraneo" cuisine with strong elements of Greek culture and gastronomy, at Dunes restaurant the Executive Chef of the hotel and his team chooses to take you on a journey with modern cooking options as well as with classic dishes that with his own philosophy and emphasis on taste he expects to offer you the best memory, whether it concerns fish and seafood or meat and vegetables with modern techniques and the highest quality seasonal ingredients at their best !

Willkommen im Restaurant "Dunes" des "Alexandra Golden Boutique Hotel"

Unser einziges Anliegen ist es, Ihren Urlaub und Ihren Aufenthalt in unserem Hotel schmackhaft und interessant zu gestalten, und in unserem Hauptrestaurant begrüßen wir Sie mit einer "mediterranen" Küche mit starken Elementen der griechischen Kultur und Gastronomie, im Dunes Restaurant, der Executive Chef des Hotels und sein Team nehmen Sie mit auf eine Reise mit modernen Kochmöglichkeiten sowie mit klassischen Gerichten, von denen er erwartet, dass sie Ihnen mit seiner eigenen Philosophie und Betonung des Geschmacks die beste Erinnerung bieten, egal ob es sich um Fisch und Meeresfrüchte oder Fleisch und Gemüse mit modernen handelt Techniken und die hochwertigsten saisonalen Zutaten vom Feinsten!

Marinopoulos A.Ioannis
Executive Chef

Stahtos Konstantinos
Chef de Cuisine

[#weeatcultureweservestories](#)



DUNES
BEACH RESTAURANT



GASTRONOMY
& DESSERTS



Traditional Greek Salad

Φρέσκα αγγουράκια, ντομάτα, κρεμμύδι, κάπαρη, τυρί φέτα, πράσινη πιπεριά, ρίγανη, ελιές από την Θάσο και εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο.

Fresh cucumbers, tomato, onion, capers, feta cheese, green pepper, oregano, olives from Thassos and extra virgin olive oil.

Frische Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Kapern, Feta-Käse, grüner Pfeffer, Oregano, Oliven aus Thassos und natives Olivenöl extra.

€ 13,50

Caesars Salad

Iceberg, αγγούρι, τοματίνια, κοτόπουλο, ψητό μπέικον, κρουτόν & Caesars' dressing.

Iceberg, cucumber, tomatoes, chicken, grilled bacon, croutons & Caesars' dressing.

Eisberg, Gurken, Tomaten, Huhn, gegrillter Speck, Croutons und Caesars' Dressing.

€ 15,00

Quinoa Salad

Κινόα με γαρίδες, μαριναρισμένο ανανά και γαλλικές σαλάτες.

Quinoa with shrimps, marinated pineapple and French salads.

Quinoa mit Krabben, marinierte Ananas und französische Salate.

€ 16,50

Compose Salad!

Φύλλα καπνιστού σολομού, φρέσκιες σαλάτες, τυρί cottage, πορτοκάλι, μπρικ, αυγοτάραχο Μεσολογίου, και ντρέσινγκ αγριοράπανου.

Smoked salmon leaves, fresh salads, cottage cheese, orange, Brik, roe from Mesologi and wild radish dressing.

Geräucherte Lachsblätter, frische Salate, Hüttenkäse, Orangen, Brik, Rogen aus Mesologi und Wildrettich-Dressing.

€ 20,50

Traditional Tzatziki

Παραδοσιακό Τζατζίκι με ψητές λαδόπιτες.

Traditional tzatziki with grilled baked pies.

Traditionelles Tzatziki mit gegrillten, gebackenen Pasteten.

€ 7,00

Smoked Eggplant

Καπνιστή χειροποίητη μελιτζανοσαλάτα στην κόβολη.

Smoked handmade eggplant salad in the hovoli.

Geräucherter, handgemachter Auberginensalat im Hovoli.

€ 7,50

Melotyri!

Τυρί φέτα σε φύλλο και τυρί φέτα πανέ με σουσάμι, μέλι Θάσου και τσάντνεί μύρτιλο.

Feta cheese in pastry sheet, Feta cheese in Sesame with Honey from Thassos and blueberry chutney.

Schafskäse in Blätterteig, Schafskäse in Sesam mit Honig aus Thassos und Blaubeer-Chutney.

€ 11,50

Tortellini

Τορτελίνι με πέστο βασιλικού και καραμανλίδικο λουκάνικο σε κρέμα Γκοργκοντζόλα.

Tortellini with basil pesto and sausage in Gorgonzola cream.

Tortellini mit Basilikum-Pesto und Wurst in Gorgonzola-Creme.

€ 18,50

Special Pasta

Σπαγγέτι φούρνου με ζαμπόν, μπέικον, πεπερόνι, τυρί γκούντα και κόκκινη σάλτσα.

Oven baked spaghetti with ham, bacon, pepperoni, gouda cheese and red sauce.

Im Ofen gebackene Spaghetti mit Schinken, Speck, Peperoni, Gouda-Käse und roter Soße.

€ 14,00

Rigatoni

Ριγκατόνι α λα καρμπονάρα.

Rigatoni a la carbonara.

€ 16,50

Bolognez

Μπολονέζ φούρνου.

Oven bolognese.

Bolognese aus dem Ofen.

€ 14,00



Tagliatelle

Ταλιατέλες με κοτόπουλο, μπέικον, φρέσκα μανιτάρια και κρέμα εστραγκόν.

Tagliatelle with chicken, bacon, fresh mushrooms and tarragon cream.

Tagliatelle mit Hühnerfleisch, Speck, frischen Champignons und Estragoncreme.

€ 16,50

Cappelletti

Φρέσκα Καπελέτι με σάλτσα μανιταριών και ταλιάτα μόσχου.

Fresh Capelletti with mushroom sauce and veal tagliata.

Frische Capelletti mit Pilzsauce und Kalbs-Tagliata.

€ 20,00

Linguini

Λιγκουίνι με γαρίδες, φρέσκια τομάτα και βασιλικό.

Linguini with shrimps, fresh tomato and basil.

Linguini mit Krabben, frischen Tomaten und Basilikum.

€ 18,00

Pappardelle

Παπαρδέλες με χτένια, φρέσκο σολομό, μύδια στον χυμό τους, σιρόπι τομάτας αρωματισμένη με Ricard και μπρίκ.

Pappardelle with scallops, fresh salmon, mussels in their juice, tomato syrup flavoured with Ricard and caviar.

Pappardelle mit Jakobsmuscheln, frischem Lachs, Muscheln in ihrem Saft, Tomatensirup mit Ricard und Kaviar aromatisiert.

€ 21,00

Pasta

Σπαγγέτι α λα Botarga με φιλετο από φρέσκο ψάρι ημέρας και μοσχολέμονο.

Spaghetti a la Botarga with fillet of fresh fish of the day and lime.

Spaghetti a la Botarga mit frischem Fischfilet des Tages und Limette.

€ 22,00

Mediterranean Risotto

Ριζότο θαλασινών με χυμούς από την Μεσόγειο.

Seafood risotto with Mediterranean juices.

Meeresfrüchte-Risotto mit mediterranen Säften.

€ 21,00

To Burger!

Χειροποίητο ψωμάκι brioche, το μπιφτέκι του Σεφ, καραμελωμένα κρεμμύδια, καπνιστό τυρί και BBQ sauce.

Handmade Brioche bread, Chef's burger, caramelized onions, smoked cheese and BBQ sauce.

Handgemachtes Brioche-Brot, Chef's Burger, karamellierte Zwiebeln, geräucherter Käse und BBQ-Sauce.

€ 21,00

Chicken Burger

Μπέργκερ με πανέ κοτόπουλο ρεμουλάντ και τηγανιτές πατάτες.

Burger with pan-fried chicken remoulade and French fries.

Burger mit gebratener Hühner-Remoulade und Pommes frites.

€ 17,50





Απο Ζάχαρη & Ύλες...
From Sugar & more...
Von Zucker & mehr...

Υφές από σοκολάτα και αρώματα καφέ!
Chocolate textures and coffee flavours!
Schokoladentextur und Kaffeegeschmack!

€ 13,00

Τάρτα Λεμονιού!
The Lemon Tart!
Der Zitronenkuchen!

€ 13,00

Cremme Brulleu αρωματισμένη με βανίλια Μαδαγασκάρης, αρώματα πορτοκαλιού και παγωτό βανίλια.

Cremme Brulleu flavoured with Madagascar vanilla, orange flavours and vanilla ice cream.

Cremme Brulleu mit Madagaskar-Vanille, Orangenaromen und Vanille-Eis.

€ 10,00





DUNES
BEACH RESTAURANT



WINE LIST



Λευκά Κρασιά / White Wines

Alexandra Private Collection

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

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

Chardonnay Veneto Gio

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

Ποτήρι / Glass: € 6,50* | Φιάλη / Bottle: € 22,00*

Sauvignon Veneto Gio

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

Ποτήρι / Glass: € 6,50* | Φιάλη / Bottle: € 22,00*

Μεθυσμένη Πολιτεία / Methismeni Politia

Παραγωγός: Σακαλάκης / Winery: Sakalakis
Ποικιλία: Sauvignon Blanc, Ασύρτικο / Grape variety: Sauvignon Blanc, Assyrtiko
Περιοχή: Όρος Πάικο, Κιλκίς / Region: Mount Paiko, Kilkis

Ποτήρι / Glass: € 6,50** | Φιάλη / Bottle: € 24,00**

Παράγκα / Paraga

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

Ποτήρι / Glass: € 6,50** | Φιάλη / Bottle: € 24,00**

Σακαλάκη Μαλαγουζιά / Sakalaki Malagousia

Παραγωγός: Σακαλάκης / Winery: Sakalakis
Ποικιλία: Μαλαγουζιά / Grape Variety: Malagousia
Περιοχή: Όρος Πάικο, Κιλκίς / Region: Mount Paiko, Kilkis

Ποτήρι / Glass: € 6,50* | Φιάλη / Bottle: € 25,00*

*Including at all All-inclusive packages

**Including only at Premium All-inclusive packages

Chardonnay Σακαλάκη / Chardonnay Sakalaki

Παραγωγός: Σακαλάκης / Winery: Sakalakis

Ποικιλία: Chardonnay / Grape Variety: Chardonnay

Περιοχή: Όρος Πάικο, Κιλκίς / Region: Mount Paiko, Kilkis

Ποτήρι / Glass: € 6,50 | Φιάλη / Bottle: € 25,00

Βαγγέλι! Με προσέχεις; / Vaggeli! Me Prosexis;

Παραγωγός: Χατζηβαρύτης / Winery: Xatzivaritis

Ποικιλία: Gewürztraminer, Sauvignon Blanc, Ασύρτικο

Grapes Variety: Gewürztraminer, Sauvignon Blanc, Assyrtiko

Περιοχή: Γουμένισσα / Region: Goumenissa

Φιάλη / Bottle: € 26,00

Αμέθυστος / Amethystos

Παραγωγός: Κώστας Λαζαρίδης / Winery: Kostas Lazaridis

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

Περιοχή: Δράμα / Region: Drama

Ποτήρι / Glass: € 7,50 | Φιάλη / Bottle: € 28,00****

Ρετσίνα Amphore Nature / Retsina Amphore Nature

Παραγωγός: Τετράμυθος / Winery: Tetramithos / Ποικιλία: Ροδίτης

Grape Variety: Roditis / Περιοχή: Πελοπόννησος / Region: Peloponissos

Φιάλη / Bottle: € 27,00

Chateau Julia

Παραγωγός: Κ. Λαζαρίδης / Winery: K. Lazaridis / Ποικιλία: Ασύρτικο

Grape Variety: Assyrtiko / Περιοχή: Δράμα / Region: Drama

Φιάλη / Bottle: € 32,00

Θέμα / Thema

Παραγωγός: Παυλίδης / Winery: Pavlidis

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

Περιοχή: Δράμα / Region: Drama

Φιάλη / Bottle: € 32,00

Χελώνες / Chelones

Παραγωγός: Κτήμα Αλφα / Winery: Alpha Estate / Ποικιλία: Μαλαγουζιά

Grapes Variety: Malagousia / Περιοχή: Αμύνταιο / Region: Aminteo

Φιάλη / Bottle: € 32,00

*Including at all All-inclusive packages

**Including only at Premium All-inclusive packages



Κτήμα Βιβλία Χώρα / Estate Vivlia Chora

Παραγωγός: Βιβλία Χώρα / Winery: Vivlia Chora

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

Περιοχή: Παγγαίο / Region: Paggeo

Φιάλη / Bottle: € 35,00

Αμέθυστος Fume Βαρέλι / Amethystos Fume Barrel

Παραγωγός: Κώστας Λαζαρίδης / Winery: Kostas Lazaridis

Ποικιλία: Sauvignon Blanc / Grapes Variety: Sauvignon Blanc

Περιοχή: Δράμα / Region: Drama

Φιάλη / Bottle: € 38,00

Μαλαγουζιά Γεροβασιλείου / Malagousia Gerovasiliou

Παραγωγός: Γεροβασιλείου / Winery: Gerovasiliou

Ποικιλία: Μαλαγουζιά / Grape Variety: Malagousia

Περιοχή: Επανομή / Region: Epanomi

Φιάλη / Bottle: € 42,00

Κτήμα Άλφα / Ktima Alpha

Παραγωγός: Κτήμα Άλφα / Winery: Alfa Estate

Ποικιλία: Sauvignon Blanc / Grape Variety: Sauvignon Blanc

Περιοχή: Αμύνταιο / Region: Amintaio

Φιάλη / Bottle: € 42,00

Όβηλος / Ovilos

Παραγωγός: Κτήμα Βιβλία Χώρα / Winery: Vivlia Chora Estate

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

Περιοχή: Παγγαίο / Region: Paggeo

Φιάλη / Bottle: € 52,00

*Including at all All-inclusive packages

**Including only at Premium All-inclusive packages

Ροζέ Κρασιά / Rose Wines

Ponte Pinot Grigio

Παραγωγός: Viticoltori Ponte / Winery: Viticoltori Ponte

Ποικιλία: Pinot Grigio / Grape variety: Pinot Grigio

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

Ποτήρι / Glass: € 6,50* | Φιάλη / Bottle: € 22,00*

Lui de rose (Dry or Semi-Dry)

Παραγωγός: Σακαλάκης / Winery: Sakalakis

Ποικιλία: Syrah / Grape Variety: Syrah

Περιοχή: Κιλκίς / Region: Kilkis.

Ποτήρι / Glass: € 6,50* | Φιάλη / Bottle: € 22,00*

3 Μάγισσες / 3 Mayisses

Παραγωγός: Κτήμα Μπαραφάκα / Winery: Mparafaka Estate

Ποικιλία: Syrah, Αγιωργίτικο, Μοσχοφίλερο

Grape variety: Syrah, Agiorgitiko Moschofilero

Περιοχή: Νεμέα / Region: Nemea

Φιάλη / Bottle: € 26,00**

Ροζέ Κ. Λαζαρίδη / Rose K. Lazaridis

Παραγωγός: Κώστας Λαζαρίδης / Winery: Kostas Lazaridis

Ποικιλία: Merlot / Grape variety: Merlot

Περιοχή: Δράμα / Region: Drama

Ποτήρι / Glass: € 7,50** | Φιάλη / Bottle: € 28,00**

Τέχνη Αλυπίας / Techni Alypias

Παραγωγός: Τέχνη Οίνου / Winery: Techni Oinou

Ποικιλία: Cabernet Sauvignon, Merlot, Nebbiolo, Sangiovese, Syrah

Grape variety: Cabernet Sauvignon, Merlot, Nebbiolo, Sangiovese, Syrah

Περιοχή: Δράμα / Region: Drama

Φιάλη / Bottle: € 30,00

Βιβλία Χώρα / Biblia Chora

Παραγωγός: Βίβλια Χώρα / Winery: Vivlia Chora

Ποικιλία: Syrah / Grape variety: Syrah

Περιοχή: Παγγαίο / Region: Pangaio

Φιάλη / Bottle: € 32,00

*Including at all All-inclusive packages

**Including only at Premium All-inclusive packages



Domaine Κώστα Λαζαρίδη / Domaine Costa Lazaridi

Παραγωγός: Κώστας Λαζαρίδης / Winery: Kostas Lazaridis
Ποικιλία: Grenache, Merlot / Grape variety: Grenache, Merlot
Περιοχή: Δράμα / Region: Drama

Φιάλη / Bottle: € 34,00

Σκαντζόχοιρος / Skantzochiros

Παραγωγός: Κτήμα Άλφα / Winery: Alpha Estate
Ποικιλία: Ξινόμαυρο / Grape variety: Xinomavro
Περιοχή: Φλώρινα / Region: Florina

Φιάλη / Bottle: € 41,00

Κόκκινα Κρασιά / Red Wines

Alexandra Private Collection

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

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

Veneto Gio Merlot

Παραγωγός: Ponte / Winery: Ponte
Ποικιλία: Merlot / Grape Variety: Merlot
Περιοχή: Βένετο (Ιταλία) / Region: Veneto (Italy)

Ποτήρι / Glass: € 7,00* | Φιάλη / Bottle: € 25,00*

Αναμάρτιος / Anamartitos

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

Ποτήρι / Glass: € 7,00* | Φιάλη / Bottle: € 25,00*

*Including at all All-inclusive packages

**Including only at Premium All-inclusive packages

Παράγκα / Paraga

Παραγωγός: Κυρ-Γιάννη / Winery: Kir-Gianni

Ποικιλία: Merlot, Syrah / Grape Variety: Merlot, Syrah

Περιοχή: Νάουσα / Region: Naousa

Ποτήρι / Glass: € 7,00** | Φιάλη / Bottle: € 25,00**

Γουμένισσα / Goumenissa

Παραγωγός: Χατζηβαρύτης / Winery: Chatzivaritis

Ποικιλία: Νεγκόσκα, Ξινόμαυρο / Grape Variety: Negosa, Xinomavro

Περιοχή: Γουμένισσα / Region: Goumenissa

Φιάλη / Bottle: € 28,00

Αμέθυστος / Amethystos

Παραγωγός: Κώστας Λαζαρίδης / Winery: Kostas Lazaridis

Ποικιλία: Cabernet Sauvignon, Merlot, Αγιωργήτικο

Grape variety: Cabernet Sauvignon, Merlot, Agiorgitiko

Περιοχή: Δράμα / Region: Drama

Ποτήρι / Glass: € 7,50** | Φιάλη / Bottle: € 28,00**

Chateau Julia

Παραγωγός: Κ. Λαζαρίδης / Winery: K. Lazaridis / Ποικιλία: Αγιωργήτικο

Grape Variety: Agiorgitiko / Περιοχή: Δράμα / Region: Drama

Φιάλη / Bottle: € 32,00

Κτήμα Άλφα / Alpha Estate

Παραγωγός: Κτήμα Άλφα / Winery: Alpha Estate

Ποικιλία: Pinot Noir / Grape variety: Pinot Noir

Περιοχή: Αμύνταιο / Region: Amyntaio

Φιάλη / Bottle: € 42,00

Αμέθυστος Cava / Amethystos Cava

Παραγωγός: Κώστα Λαζαρίδη / Winery: Kosta Lazaridi

Ποικιλία: Cabernet Franc / Grape variety: Cabernet Franc

Περιοχή: Δράμα / Region: Drama

Φιάλη / Bottle: € 72,00



Ο Χορός Των Φυσαλίδων Dancing Bubbles

Prosecco

Ποτήρι / Glass: € 8,00* | Φιάλη / Bottle: € 25,00*

Moscato D'Asti

Ποτήρι / Glass: € 8,50* | Φιάλη / Bottle: € 27,00*

Παράγκα Λευκό Sparkling / Paraga White Sparkling

Φιάλη / Bottle: € 27,00



*Including at all All-inclusive packages

**Including only at Premium All-inclusive packages



DUNES

BEACH RESTAURANT



OUZO, BEERS
& REFRESHMENTS



Ούζο - Τσίπουρο / 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 aftertaste.

€ 10,00**

Ούζο Μαγεία / Ouzo Magia

Από το 1908, η Μαγεία διατηρεί τη μοναδική συνταγή, προσφέροντας μεσογειακές γεύσεις από εξαιρετικά αποστάγματα γλυκανίσου. Το ούζο Μαγεία προσφέρει ένα λεπτό άρωμα και μια απαλή και ευχάριστη γεύση.

Since 1908, Magia has maintained the unique recipe, offering Mediterranean flavours from exceptional liquorice spirits. Ouzo Magia offers a delicate aroma and a smooth and pleasant taste.

€ 10,00

Ούζο Βαρβαγιάννη / Ouzo Varvagianni

Η γλυκιά μυρωδιά γλυκανίσου και βοτάνων δίνει στο κλασικό ούζο Βαρβαγιάννη ένα ευχάριστο άρωμα και μια λεπτή γεύση.

The sweet smell of aniseed and herbs gives the classic Barbayannis Blue Label Ouzo, a pleasant scent and a delicate flavour.

€ 10,00

Τσίπουρο Μπαμπατζίμ με γλυκάνισο / Tsipouro Babatzim with anise

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

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

€ 11,00**

*Including at all All-inclusive packages

**Including only at Premium All-inclusive packages



Τσίπουρο Μπαμπατζίμ χωρίς γλυκάνισο / Tsipouro 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.

€ 11,00**

Τσίπουρο Δεκαράκι χωρίς γλυκάνισο / Tsipouro 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.

€ 11,00**

Μπίρες / Beers

Beers - Draught

Draft Beer 300ml*	€ 4,60
Draft Beer 500ml*	€ 5,50

Free Alcohol Beers

Fix 0% alc.*	€ 4,40
Fix 0% alc. with lemon*	€ 4,40
Warsteiner 0% alc.**	€ 4,70
Somersby Strawberry 0% alc.*	€ 5,20

Greek Beers

Mamos**	€ 4,40
Nisos Pilsner**	€ 4,40

Bottle Beers & Ciders

Corona 355ml**	€ 5,60
Somersby Apple*	€ 5,20
Mythos Radler 330ml*	€ 4,60
Schneider Weise 500ml*	€ 6,50
Fix Lager*	€ 4,40
Kaiser**	€ 4,70
Stella Artois**	€ 4,80
Vergina Lager*	€ 4,60
Fix Dark*	€ 4,60

Αναψυκτικά / Soft Drinks

Pink Grapefruit soda**	€ 5,00
Pink Grapefruit Zero**	€ 5,00
Pineapple soda**	€ 5,00
Mandarin & Bergamot Soda**	€ 5,00
Coca-cola*	€ 4,00
Coca-cola light / zero*	€ 4,00
Sprite*	€ 4,00
Orange soda*	€ 4,00
Lemon soda*	€ 4,00
Cherry soda*	€ 4,00
Soda water*	€ 4,00

Νερό / Water*

Mineral water 0,5 lt	€ 1,00
Mineral water 1 lt	€ 2,00
Sparkling water 0,25 lt	€ 4,00
Sparkling water 0,75 lt	€ 5,00
Xino Nero – Local Carbonated Water 0,25 lt	€ 5,00
Xino Nero – Local Carbonated Water 0,75 lt	€ 6,00

*Including at all All-inclusive packages

**Including only at Premium All-inclusive packages

- Το λάδι που χρησιμοποιείται στις σαλάτες είναι εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο.
- Για το τηγάνισμα των προϊόντων χρησιμοποιείται ηλιέλαιο.
- Σε περίπτωση που ο πελάτης είναι αλλεργικός σε κάποιο προϊόν και δεν γνωρίζει τη σύσταση του προϊόντος, παρακαλείται να επικοινωνεί με τον υπεύθυνο του καταστήματος ή με τον Chef.
- Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία σε ειδική θέση δίπλα στην έξοδο, για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.
- Οι τιμές περιλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις. Το κατάστημα υποχρεούται στην έκδοση αποδείξεων λιανικών συναλλαγών.
- Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη – τιμολόγιο)
- Απαγορεύεται η κατανάλωση οινοπνευματωδών ποτών από άτομα κάτω των 18 ετών.
- Αγορανομικός Υπεύθυνος: Σκεπετάρης Κωνσταντίνος.

- *The oil used on salads is extra virgin olive oil.*
- *Sunflower seed oil is used for frying.*
- *In case the customer is allergic to any product and he is not aware of the ingredients of the product, he is asked politely to contact the Manager in charge of the restaurant or the Chef.*
- *The restaurant/bar is legally required to present complaint/comment forms in a special box next to the exit.*
- *Prices include all taxes. The restaurant/bar is legally required to issue receipts in retail trade.*
- *Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt – invoice)*
- *Persons under 18 years of age are prohibited from consuming alcoholic beverages.*
- *Responsible for implementation of statutory regulations: Skepetaris Konstantinos.*

- Das für Salate verwendete Öl ist natives Olivenöl extra
- Sonnenblumenöl wird zum Braten verwendet.
- Falls der Kunde gegen ein Produkt allergisch ist und ihm die Inhaltsstoffe des Produkts nicht bekannt sind, wird er höflich gebeten, sich an den für das Restaurant zuständigen Manager oder den Küchenchef zu wenden.
- Das Restaurant/die Bar ist gesetzlich verpflichtet, Beschwerde-/Kommentarformulare in einer speziellen Box neben dem Ausgang auszulegen.
- Die Preise beinhalten alle Steuern. Das Restaurant/Bar ist gesetzlich verpflichtet, im Einzelhandel Quittungen auszustellen.
- Verbraucher ist nicht zur Zahlung verpflichtet, wenn die Zahlungsaufforderung nicht eingegangen ist (Quittung – Rechnung)
- Personen unter 18 Jahren ist der Konsum von alkoholischen Getränken untersagt
- Zuständig für die Umsetzung gesetzlicher Vorschriften: Skepetaris Konstantinos.



DUNES
BEACH RESTAURANT





Skala Panagias, Golden Beach
640 04 Thassos, Greece
T +30 25930 58212
F +30 25930 58230
E book@alexandragoldenhotel.com

A MEMBER OF

