



ALEXANDRA GOLDEN

ADULTS ONLY RESORT



DUNES

BEACH RESTAURANT



GASTRONOMY
& WINE MENU





www.alexandragoldenhotel.com





Καλώς ορίσατε στο Dunes: Εκεί που η Γεύση Γίνεται Εμπειρία!

Στο Dunes Beach Restaurant του Alexandra Golden Resort, το φετινό καλοκαίρι έχει τη γεύση της απόλυτης δημιουργίας!

Με οδηγό το πάθος του Executive Chef Μαρίνος Χονδρολίδης και της ομάδας του, σας προσκαλούμε σε μια γαστρονομική «απόδραση» που ξεπερνά τα όρια της παράδοσης. Ενώ στο κεντρικό μας εστιατόριο τιμάμε τις ρίζες της Μεσογειακής κουζίνας εδώ στο Dunes η μαγειρική γίνεται τέχνη και εμπειρία.

Ετοιμαστείτε για ένα ταξίδι αισθήσεων, όπου οι μοντέρνες τεχνικές μεταμορφώνουν τα πιο αγνά υλικά της εποχής σε αληθινά αριστουργήματα! Θαλασσινά με μεταξένιες υφές, κρέατα που έχουν φυλακίσει όλη τους τη νοστιμιά, και ορεκτικά που παντρεύουν το καπνιστό στοιχείο με αναπάντεχες, εξωτικές πινελιές.

Κάθε πιάτο είναι μια έκπληξη, κάθε μπουκιά μια ιστορία ενθουσιασμού! Στόχος μας; Να σας προσφέρουμε την πιο ζωντανή και γευστική ανάμνηση που πήρατε ποτέ μαζί σας από τις διακοπές. Συνοδεύστε την εμπειρία με ένα από τα εκλεκτά κρασιά της λίστας μας και αφήστε τις γεύσεις να μιλήσουν στην καρδιά σας.

Μαρίνος Χονδρολίδης
Executive Chef

Κωνσταντίνος Σταχτός
Chef de Cuisine

Welcome to Dunes: Where Flavor Becomes an Experience!

At the Dunes Beach Restaurant at Alexandra Golden Resort, this summer has the flavor of pure creativity!

Guided by the passion of Executive Chef Marinos Chondrolidis and his team, we invite you on a culinary “escape” that transcends the boundaries of tradition. While our main restaurant honors the roots of Mediterranean cuisine, here at Dunes, cooking becomes an art and an experience.

Get ready for a journey of the senses, where modern techniques transform the freshest seasonal ingredients into true masterpieces! Seafood with silky textures, meats that have locked in all their flavor, and appetizers that blend smoky notes with unexpected, exotic touches.

Every dish is a surprise, every bite a story of delight! Our goal? To offer you the most vivid and delicious memory you’ve ever taken home from a vacation. Accompany the experience with one of the fine wines from our list and let the flavors speak to your heart.

Marinos Chondrolidis
Executive Chef

Konstantinos Stahtos
Chef de Cuisine



ALEXANDRA GOLDEN
ADULTS ONLY RESORT



DUNES

BEACH RESTAURANT



GASTRONOMY
& DESSERTS



ΟΡΕΚΤΙΚΑ / STARTERS / VORSPEISEN

Zucchini Bites € 8,00

Τηγαντά κολοκυθάκια με θαλασσινό αλάτι και σάλτσα γιαουρτιού.

Fried zucchini with sea salt and yogurt dip.

Gebratene Zucchini mit Meersalz und Joghurt-Dip.

Αλλεργιογόνα / Allergens: 1, 7

Feta-stic € 8,00

Ψητή φέτα με καλοκαιρινές ντομάτες, νιφάδες τσίλι και ελαιόλαδο.

Grilled feta cheese with summer tomatoes, chili flakes and olive oil.

Gegrillter Feta-Käse mit Sommertomaten, Chiliflocken und Olivenöl.

Αλλεργιογόνα / Allergens: 7

The Greek Rolls € 8,00

Αμπελόφυλλα με «κομμάτια» μοσχαρίσιου κρέατος, σάλτσα λεμονιού-λαδιού και κρέμα γιαουρτιού.

Vine leaves with premium beef "trimmings", lemon-oil sauce and yogurt cream.

Weinblätter mit hochwertigen Rindfleisch-„Beilagen“, Zitronen-Öl-Sauce und Joghurtcreme.

Αλλεργιογόνα / Allergens: 7, 9

Miso Eggplant Magic € 8,50

Καπνιστή μελιτζάνα με miso κάστανου, τοματίνια και σκόρδο κονφί.

Smoked eggplant with chestnut miso, cherry tomatoes and garlic confit.

Geräucherte Aubergine mit miso Kastanien, Kirschtomaten und Knoblauchkonfitüre.

Αλλεργιογόνα / Allergens: 1, 8

The Wild Mushrooms € 7,50

Φρέσκα μανιτάρια με θυμάρι, ρίγανη, λεμόνι και σκόρδο.

Fresh mushrooms with thyme, oregano, lemon, and garlic oil.

Frische Pilze mit Thymian, Oregano, Zitrone und Knoblauchöl.

Αλλεργιογόνα / Allergens: -

The White Velvet € 8,00

Λευκό καπνιστό ωμό ψάρι, ημίλιαστες ντομάτες με βότανα και σκόνη από παξιμάδι χαρουπιού.

White smoked fish raw, semi dry tomatoes with herbs and carob rusk dust.

Roher, weißer Räucherfisch, halbgetrocknete Tomaten mit Kräutern und Johanniskraut-Zwiebackstaub.

Αλλεργιογόνα / Allergens: 1, 3, 4

TzaTziKi € 7,00

Ελληνικό γιαούρτι με αγγούρι, σκόρδο και ψημένη πίτα.

Greek yogurt with cucumber, garlic and grilled pita bread.

Griechischer Joghurt mit Gurke, Knoblauch und gegrilltem Pitabrot.

Αλλεργιογόνα / Allergens: 1, 3, 7

ZYMAPIKA – PIZOTO / PASTA – RISOTTO

Cacio e Pepe* € 14,00

Φρέσκα ζυμαρικά με βούτυρο, πεκορίνο, παρμεζάνα και φρεσκοτριμμένο πιπέρι.

Fresh pasta with butter, Pecorino, Parmesan and freshly crushed pepper.

Frische Pasta mit Butter, Pecorino, Parmesan und frisch gemahlenem Pfeffer.

Αλλεργιογόνα / Allergens: 1, 3, 7

Brocc 'n' Roll Pasta* € 14,00

Φρέσκα ζυμαρικά με μπρόκολο, καβουρδισμένα αμύγδαλα, μπέικον, παρμεζάνα και κρέμα γάλακτος.

Fresh pasta with broccoli, roasted almonds, bacon, Parmesan and heavy cream.

Frische Pasta mit Brokkoli, gerösteten Mandeln, Speck, Parmesankäse und Sahne.

Αλλεργιογόνα / Allergens: 3, 7, 8

Vegan Pasta Arrabbiata* € 13,00

Φρέσκα ζυμαρικά με φρέσκα καλοκαιρινά λαχανικά, σκόνη μαύρου σκόρδου, σάλτσα ψητών ντοματών, τσίλι και λάδι μαϊντανού.

Fresh pasta with fresh summer vegetables, black garlic powder, roasted tomato sauce, chili and parsley oil.

Frische Pasta mit frischem Sommergemüse, schwarzem Knoblauchpulver, gerösteter Tomatensauce, Chili und Petersilienöl.

Αλλεργιογόνα / Allergens: 1, 7



Seafood Risotto* € 18,00

Ρύζι carnaroli με γαρίδες, μύδια, καλαμάρι, σαφράν, παρμεζάνα, τσίλι, φρέσκο κρεμμύδι και πράσινο λάδι μυρωδικών.

Seafood risotto with Shrimps, carnaroli, mussels, squid, saffron, parmesan, chili, spring onion and chive oil.

Meeresfrüchte-Risotto mit Garnelen, Carnaroli-Reis, Muscheln, Tintenfisch, Safran, Parmesan, Chili, Frühlingszwiebeln und Schnittlauchöl.

Αλλεργιογόνα / Allergens: 2, 3, 4, 7, 14

Shrimply the Best!* € 18,00

Φρέσκα ζυμαρικά με φρέσκες γαρίδες, τοματίνια, φέτα, τσίλι, λάδι σκόρδου, μπισκ, φρέσκο κρεμμύδι και λάδι από σκιοινόπρασο.

Fresh pasta with fresh shrimp, cherry tomatoes, feta cheese, chili, garlic oil, bisque, spring onion and chive oil.

Frische Pasta mit frischen Garnelen, Kirschtomaten, Feta-Käse, Chili, Knoblauchöl, Bisque, Frühlingszwiebeln und Schnittlauchöl.

Αλλεργιογόνα / Allergens: 2, 3, 4, 7, 14

ΣΑΛΑΤΕΣ / SALADS

The Greek Salad € 11,50

Σαλάτα με καλοκαιρινές ντομάτες, αγγούρι, κρεμμύδια, ελιές, φρέσκα κρεμμυδάκια, τυρί φέτα, αποξηραμένη κάπαρη, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, ρίγανη, ξίδι αγγουριού, τραγανές κόκκινες πιπεριές, θρυμματισμένες πράσινες ελιές και πούδρα από τοματίνια.

Salad with Summer tomatoes, cucumber, onions, olives, spring onions, feta cheese, dried capers, extra virgin olive oil, oregano, cucumber vinegar, crispy red peppers, green olive crumbles and cherry tomatoes powder.

Salat mit Sommertomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven, Frühlingszwiebeln, Feta-Käse, getrockneten Kapern, nativem Olivenöl extra, Oregano, Gurkenessig, knusprigen roten Paprikaschoten, grünen Olivenstückchen und Kirschtomatenpulver.

Αλλεργιογόνα / Allergens: 1, 7, 8

Tomato Love Story € 10,50

Σαλάτα με καλοκαιρινές ντομάτες, φρέσκο κρεμμύδι, κρίταμο τουρσί, αλατισμένα κομματάκια κολοκυθιού, θρυμματισμένο αλάτι, κρέμα κατσίκιου τυριού, ελαιόλαδο, λάδι βασιλικού και κρητικό ξερό ψωμί.

Salad with Summer tomatoes, spring onion, pickled algae, salted courgetti flakes,

crushed salt, goat cheese cream, olive oil, basil oil and Cretan dry bread.

Salat mit Sommertomaten, Frühlingszwiebeln, eingelegten Algen, gesalzenen Zucchini-Flocken, zerstoßenem Salz, Ziegenkäsecreme, Olivenöl, Basilikumöl und kretischem Trockenbrot.

Αλλεργιογόνα / Allergens: 1, 7, 8

Garden Fresh Bowl € 11,50

Φρέσκα πράσινα φύλλα, τοματίνια, κινόα, αρωματικά κρουτόν, αποξηραμένα φρούτα, βινεγκρέτ βαλσάμικο και ψητό τυρί Μανούρι.

Fresh green baby leaves, cherry tomatoes, quinoa, homemade bread bites, dried fruits, balsamic vinaigrette and grilled Manouri cheese.

Frische grüne Babyblätter, Kirschtomaten, Quinoa, hausgemachte Brothäppchen, Trockenfrüchte, Balsamico-Vinaigrette und gegrillter Manouri-Käse.

Αλλεργιογόνα / Allergens: 1, 7, 8, 10, 11

The Caramelized Prunes Salad € 13,00

Φρέσκα πράσινα φύλλα, τοματίνια, φλοίδες καρότου, μπουκιές τραγανού σπιτικού ψωμιού, καραμελωμένα δαμάσκηνα, βινεγκρέτ φράουλας και θρυμματισμένο τυρί Ανθοτύρο.

Fresh green baby leaves, cherry tomatoes, carrot flakes, homemade bread bites, caramelized prunes, strawberry vinaigrette and Anthotiro cheese crumbles.

Frische grüne Babyblätter, Kirschtomaten, Karottenflocken, hausgemachte Brothäppchen, karamellierte Pflaumen, Erdbeer-Vinaigrette und Anthotiro-Käse-Streusel.

Αλλεργιογόνα / Allergens: 1, 7, 8, 10, 11

The Caesar Salad € 14,00

Iceberg, ψητό κοτόπουλο, τραγανό μπέικον, μίνι καλαμπόκι, αρωματικά κρουτόν, ημι-αποξηραμένα τοματίνια, νιφάδες παρμεζάνας και σάλτσα αντσούγιας.

Iceberg, grilled chicken, crispy bacon, baby corn, homemade bread bites, semi-dried cherry tomatoes, parmesan flakes and anchovy dressing.

Eisbergsalat, gegrilltes Hähnchenfleisch, knuspriger Speck, Babymais, hausgemachte Brothäppchen, halbtrocknete Kirschtomaten, Parmesanflocken und Sardellendressing.

Αλλεργιογόνα / Allergens: 1, 2, 4, 7, 8, 9, 10



ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ / MAIN COURSES

The Art Beef Burger* € 16,00

100% μοσχάρι Angus, ψωμάκι μπριός, σάλτσα μπάρμπεκιου, πίκλα αγγουριού, μαγιονέζα με τρούφα, τυρί τσένταρ, καπνιστό μπέικον, κρεμμυδάκια, μαρούλι, ντομάτα και πατάτες τηγαντές.

100% Angus Beef, brioche bun, BBQ sauce, pickled cucumber, truffle mayo, cheddar cheese, smoked bacon, onion chips, lettuce, tomato and country-style fried potatoes.

100 % Angus-Rindfleisch, Brioche-Brötchen, BBQ-Sauce, eingelegte Gurke, Trüffel-Mayonnaise, Cheddar-Käse, geräucherter Speck, Zwiebelchips, Salat, Tomate und rustikale Bratkartoffeln.

Αλλεργιογόνα / Allergens: 1, 3, 5, 7, 8, 9, 10

The Golden Chicken Burger € 15,00

Σπιτικό τηγαντό τραγανό φιλέτο κοτόπουλου, ψωμάκι μπριός, μαγιονέζα με λάιμ και μουστάρδα, πίκλα αγγουριού, μαρμελάδα μπέικον, μαρούλι, ντομάτα και τηγαντές πατάτες χωριάτικου τύπου.

Homemade fried crispy chicken fillet, brioche bun, lime – mustard mayo, pickled cucumber, bacon jam, lettuce, tomato and fried potatoes country style.

Hausgemachtes knusprig gebratenes Hähnchenfilet, Brioche-Brötchen, Limetten-Senf-Mayonnaise, eingelegte Gurke, Bacon-Marmelade, Salat, Tomate und Bratkartoffeln nach Landart.

Αλλεργιογόνα / Allergens: 1, 3, 5, 7, 8, 9, 10

The Chicken fillet € 15,00

Φιλέτο κοτόπουλου με πουρέ σελινόριζας, σάλτσα και ψητά λαχανικά.

Chicken fillet with celery root puree, gravy and grilled vegetables.

Hähnchenfilet mit Selleriepüree, Bratensoße und gegrilltem Gemüse.

Αλλεργιογόνα / Allergens: 7, 8, 9, 10

The Lost Lamb € 19,00

Παϊδάκια αρνιού μαγειρεμένα με τη μέθοδο «sous-vide», πουρές καρότου, καραμελωμένα μαρούλια, σάλτσα γαστρική εσπρέσο και πούδρα από τοματίνια.

“Sous-vide” cooked lamb chops, carrot puree, caramelized baby gem, gastrique espresso sauce and cherry tomatoes powder.

Sous-vide gegarte Lammkoteletts, Karottenpüree, karamellierter Baby-Römersalat, Gastrique-Espresso-Sauce und Kirschtomatapulver.

Αλλεργιογόνα / Allergens: 7, 8, 9, 10

Beef Fillet € 26,00

Φιλέτο μοσχαρίσιο, βούτυρο με βότανα, πουρές πατάτας με λάδι τρούφας και πράσινα σπαράγγια.

Beef fillet, butter with herbs, potato puree with truffle oil and green asparagus.

Rinderfilet, Kräuterbutter, Kartoffelpüree mit Trüffelöl und grüner Spargel.

Αλλεργιογόνα / Allergens: -

The Butcher's Choice* € 29,00

Φιλέτο Black Angus rib-eye με καπνιστό ελαιόλαδο, θαλασσινό αλάτι και ψητά λαχανικά.

Sliced Black Angus rib-eye steak, smoked olive oil, sea salt and grilled vegetables.

Geschnittenes Black Angus Rib-Eye-Steak, geräuchertes Olivenöl, Meersalz und gegrilltes Gemüse.

Αλλεργιογόνα / Allergens: -

Eggplant steak € 14,00

Ψητή μελιτζάνα με αμύγδαλα, πουρέ κουνουπιδιού, σάλτσα λεμονιού με ταχίни και ψητά τοματίνια.

Grilled eggplant with almond, cauliflower puree, lemon-tahini sauce and roasted cherry tomatoes.

Gegrillte Aubergine mit Mandeln, Blumenkohlpüree, Zitronen-Tahini-Sauce und gerösteten Kirschtomaten.

Αλλεργιογόνα / Allergens: 7, 11

**ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ / SEAFOOD SELECTIONS /
AUSWAHL AN MEERESFRÜCHTEN**

Grilled Calamari € 18,00

Καλαμάρι Αιγαίου με chimichurri, chutney από μπέικον, μαγιονέζα μαύρου σκόρδου, κινόα και τοματίνια κονφί.

Aegean squid with chimichurri, bacon chutney, black garlic mayonnaise, quinoa, and confit cherry tomatoes.

Ägäischer Tintenfisch mit Chimichurri, Speck-Chutney, Mayonnaise mit schwarzem Knoblauch, Quinoa und konfierten Kirschtomaten.

Αλλεργιογόνα / Allergens: 3, 4, 10

Fried Squid* € 16,00

Φρέσκο καλαμάρι με σάλτσα αϊόλι και λεμόνι.

Fresh squid with aioli sauce and lemon.

Frischer Tintenfisch mit Aioli und Zitrone.

Αλλεργιογόνα / Allergens: 1, 3, 4, 10

Grilled Shrimps € 20,00

Ψητές γαρίδες με σάλτσα σκόρδου, πράσινη σαλάτα και σάλτσα μαγιονέζας με λεμόνι.

Grilled shrimps with garlic sauce, green salad and lemon mayo dip.

Gegrillte Garnelen mit Knoblauchsauce, grünem Salat und Zitronen-Mayonnaise-Dip.

Αλλεργιογόνα / Allergens: 2, 3, 4, 8, 9

The Red Shrimps € 20,00

Γαρίδες με σάλτσα από φρέσκια ντομάτα, σκόρδο, τσίλι και φέτα.

Shrimps with fresh tomato sauce, garlic, chili and feta cheese.

Garnelen mit frischer Tomatensauce, Knoblauch, Chili und Feta.

Αλλεργιογόνα / Allergens: 2, 4, 7, 9

Aegean Silk* € 19,00

Καρπάτσιο χταποδιού με φιστίκι Αιγίνης, μαρμελάδα μούρων, σκόνη πράσινων ελιών, νιφάδες τσίλι, καπνιστό ελαιόλαδο και ξίδι από φρούτα του πάθους.

Octopus Carpaccio with pistachio, berry jam, green olive powder, chili flakes, smoked olive oil and passion fruit vinegar.

Tintenfisch-Carpaccio mit Pistazien, Beerenkonfitüre, grünem Olivenpulver, Chiliflocken, geräuchertem Olivenöl und Passionsfruchtessig.

Αλλεργιογόνα / Allergens: 2, 4, 5, 8

Grilled Octopus* € 18,00

Χταπόδι με ελαιόλαδο, ξίδι Σέρεζ, ζελέ ούζου και πουρέ από φάβα.

Octopus with olive oil, Xerez vinegar, ouzo gel and fava puree.

Tintenfisch mit Olivenöl, Sherry-Essig, Ouzo-Gel und Fava-Püree.

Αλλεργιογόνα / Allergens: 2, 4

The Fisherman's Catch € 18,00

Φρέσκο φιλέτο ψαριού στη σχάρα με σάλτσα λεμονιού και λαχανικά στη σχάρα.

Fresh grilled fish fillet with lemon sauce and grilled vegetables.

Frisch gegrilltes Fischfilet mit Zitronensauce und gegrilltem Gemüse.

Αλλεργιογόνα / Allergens: 2, 4

The Fisherman's Catch € 90,00 / Kg

Ζητήστε μας να σας προτείνουμε μια επιλογή από τα φρέσκα ψάρια μας.

Ask us for your selection from our fresh fishe.

Fragen Sie uns nach Ihrer Auswahl aus unserem Angebot an frischem Fisch.

Αλλεργιογόνα / Allergens: 2, 4

SWEET SELECTIONS

Φρουτοσαλάτα / Seasonal fruit selection (AI) € 7,50

Αλλεργιογόνα / Allergens: -

Τάρτα Λεμονιού / Lemon tart (PAI) € 7,00

Αλλεργιογόνα / Allergens: 1, 3, 7, 8

Pistachio Baklava Cheesecake (PAI) € 8,00

Αλλεργιογόνα / Allergens: 1, 3, 7, 8

Dubai Chocolate Sphere (PAI) € 8,00

Αλλεργιογόνα / Allergens: 1, 3, 7, 8

Προφιτερόλ / Profiterole (AI) € 8,00

Αλλεργιογόνα / Allergens: 1, 3, 7, 8

Τιραμισού / Tiramisu (AI) € 8,00

Αλλεργιογόνα / Allergens: 1, 3, 7, 8

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΩΔΙΚΟΠΟΙΗΣΗΣ ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΩΝ DESCRIPTION OF ENCODED ALLERGENS

1. Δημητριακά που περιέχουν γλουτένη.
Cereals containing gluten.
2. Καρκινοειδή (θαλασσινά με κέλυφος, π.χ καβούρια, γαρίδες, αστακοί) & προϊόντα τους.
Crustaceans (seafood in shell, e.g. crabs, shrimps, lobsters) and their products.
3. Αυγά και προϊόντα με βάση τα αυγά.
Eggs and products based on eggs.
4. Ψάρια και προϊόντα με βάση τα ψάρια.
Fish and products based on fish.
5. Αραχίδες (αράπικα φυστίκια) και προϊόντα με βάση τις αραχίδες.
Groundnuts (peanuts) and products based on peanuts.
6. Σόγια και προϊόντα με βάση τη σόγια.
Soybeans and products based on soy.
7. Γάλα και προϊόντα με βάση το γάλα.
Milk and products based on milk.
8. Καρποί με κέλυφος (π.χ αμύγδαλα, φουντούκια, καρύδια, κάσιους, κλπ).
Nuts (e.g. almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, etc.).
9. Σέλινο και προϊόντα με βάση το σέλινο.
Celery and products based on celery.
10. Σινάπι και προϊόντα με βάση το σινάπι.
Mustard and products based on mustard.
11. Σπόροι σουσαμιού και προϊόντα με βάση τους σπόρους σουσαμιού.
Sesame seeds and products based on sesame seeds.
12. Διοξείδιο του θείου (SO₂) καιθειώδεις ενώσεις.
Sulphur dioxide (SO₂) and sulphites.
13. Λούπινο και προϊόντα με βάση το λούπινο.
Lupine and products based on lupine.
14. Μαλάκια και προϊόντα με βάση τα μαλάκια.
Mollusks and products based on mollusks.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Όλα τα προϊόντα είναι σύνθετα, αποτελούνται από πολλά συστατικά και παράγονται σε κοινούς παραγωγικούς χώρους, έτσι δεν μπορεί να αποκλειστεί η πιθανότητα να υπάρχει σε κάποιο από τα παραπάνω προϊόντα και άλλος αλλεργιογόνος παράγοντας πλέον αυτών που αναγράφονται.

ATTENTION: All the products are composed of multi various ingredients and produced in similar production areas, so it is unavoidable the possibility of existence more than one allergen in the aforementioned plates



ALEXANDRA GOLDEN
ADULTS ONLY RESORT



DUNES

BEACH RESTAURANT



WINE LIST



Λευκά Κρασιά / White Wines

Alexandra Private Collection (AI)

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

Ποτήρι / Glass: € 7,00 | Φιάλη / Bottle: € 23,00

Chardonnay Veneto Gio (AI)

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

Ποτήρι / Glass: € 7,00 | Φιάλη / Bottle: € 26,00

Sauvignon Veneto Gio (AI)

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

Ποτήρι / Glass: € 7,00 | Φιάλη / Bottle: € 26,00

Μεθυσμένη Πολιτεία / Methismeni Politia (PAI)

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

Ποτήρι / Glass: € 7,00 | Φιάλη / Bottle: € 26,00

Παράγκα / Paraga (PAI)

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

Ποτήρι / Glass: € 8,00 | Φιάλη / Bottle: € 28,00

Σακαλάκη Μαλαγουζιά / Sakalaki Malagousia (AI)

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

Ποτήρι / Glass: € 8,00 | Φιάλη / Bottle: € 28,00

Chardonnay Σακαλάκη / Chardonnay Sakalaki

Παραγωγός: Σακαλάκης / Winery: Sakalakis

Ποικιλία: Chardonnay / Grape Variety: Chardonnay

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

Ποτήρι / Glass: € 8,00 | Φιάλη / Bottle: € 28,00

Σκέρτσο / Skertso (Ημίξηρο / Semi Dry)

Παραγωγός: Οινογένεσις / Winery: Oinogenesis

Ποικιλία: Μοσχάτο Αλεξανδρείας / Grapes Variety: Moschato Alexandrias

Περιοχή: Δράμα / Region: Drama

Φιάλη / Bottle: € 28,00

Αμέθυστος / Amethystos (PAI)

Παραγωγός: Κώστας Λαζαρίδης / Winery: Kostas Lazaridis

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

Περιοχή: Δράμα / Region: Drama

Ποτήρι / Glass: € 8,50 | Φιάλη / Bottle: € 30,00

Μαντινεία / Mantinea

Παραγωγός: Κτήμα Τσελέπου / Winery: Tselepos Estate

Ποικιλία: Μοσχοφίλερο / Grape Variety: Moschofilero

Περιοχή: Μαντινεία / Region: Mantinea

Φιάλη / Bottle: € 30,00

Φεγγίτες / Fegites

Παραγωγός: Οινογένεσις / Winery: Oinogenesis

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

Περιοχή: Δράμα / Region: Drama

Φιάλη / Bottle: € 32,00

Chateau Julia

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

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

Ποτήρι / Glass: € 9,00 | Φιάλη / Bottle: € 34,00

Θέμα / Thema

Παραγωγός: Παυλίδης / Winery: Pavlidis

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

Περιοχή: Δράμα / Region: Drama

Φιάλη / Bottle: € 34,00



Χελώνες / Chelones

Παραγωγός: Κτήμα Άλφα / Winery: Alpha Estate / Ποικιλία: Μαλαγουζιά
Grapes Variety: Malagousia / Περιοχή: Αμύνταιο / Region: Aminteo

Φιάλη / Bottle: € 34,00

Γέννημα Ψυχής / Gennima Psychis

Παραγωγός: Κτήμα Μανωλεσάκη / Winery: Manolesakis Estate
Ποικιλία: Ασύρτικο, Sauvignon Blanc / Grape variety: Sauvignon Blanc, Assyrtiko
Περιοχή: Δράμα / Region: Drama

Φιάλη / Bottle: € 35,00

Κτήμα Βιβλία Χώρα / Estate Vivlia Chora

Παραγωγός: Βιβλία Χώρα / Winery: Vivlia Chora
Ποικιλία: Sauvignon Blanc, Ασύρτικο / Grape variety: Sauvignon Blanc, Assyrtiko
Περιοχή: Παγγαίο / Region: Paggeo

Φιάλη / Bottle: € 37,00

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: € 42,00

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: Aminteo

Φιάλη / Bottle: € 42,00

Μαγικό Βουνό / Magiko Vouno

Παραγωγός: Νίκος Λαζαρίδης / Winery: Nikos Lazaridis
Ποικιλία: Sauvignon Blanc / Grapes Variety: Sauvignon Blanc
Περιοχή: Δράμα / Region: Drama

Φιάλη / Bottle: € 47,00

Όβηλος / Onilos

Παραγωγός: Κτήμα Βιβλία Χώρα / Winery: Vivlia Chora Estate
Ποικιλία: Semillon, Ασύρτικο / Grapes Variety: Semillon, Assyrtiko
Περιοχή: Παγγαίο / Region: Paggeo

Φιάλη / Bottle: € 67,00

Ροζέ Κρασιά / Rose Wines

Ponte Pinot Grigio (AI)

Παραγωγός: Viticoltori Ponte / Winery: Viticoltori Ponte
Ποικιλία: Pinot Grigio / Grape variety: Pinot Grigio
Περιοχή: Veneto (Ιταλία) / Region: Veneto (Italy)

Ποτήρι / Glass: € 7,00 | Φιάλη / Bottle: € 26,00

Lui de rose (Dry or Semi-Dry (AI)

Παραγωγός: Σακαλάκης / Winery: Sakalakis
Ποικιλία: Syrah / Grape Variety: Syrah
Περιοχή: Κιλκίς / Region: Kilkis.

Ποτήρι / Glass: € 7,00 | Φιάλη / Bottle: € 27,00

Σκέρτσο / Skertso (Ημίξηρο / Semi Dry)

Παραγωγός: Οινογένεσις / Winery: Oinogenesis
Ποικιλία / Grape variety: Grenache Rouge, Merlot
Περιοχή: Δράμα / Region: Drama

Φιάλη / Bottle: € 28,00

3 Μάγισσες / 3 Mayisses (PAI)

Παραγωγός: Κτήμα Μπαραφάκα / Winery: Mparafaka Estate
Ποικιλία: Syrah, Αγιωργίτικο, Μοσχοφίλερο
Grape variety: Syrah, Agiorgitiko Moschofilero
Περιοχή: Νεμέα / Region: Nemea

Ποτήρι / Glass: € 8,50 | Φιάλη / Bottle: € 29,00

Ροζέ Αμέθυστος / Rose Amethystos (PAI)

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

Ποτήρι / Glass: € 8,50 | Φιάλη / Bottle: € 32,00



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

Ποτήρι / Glass: € 8,50 | Φιάλη / Bottle: € 32,00

Φεγγίτες / Fegites

Παραγωγός: Οινογένεσις / Winery: Oinogenesis

Ποικιλία / Grape variety: Cabernet Sauvignon, Grenache Rouge

Περιοχή: Δράμα / Region: Drama

Φιάλη / Bottle: € 32,00

Βιβλία Χώρα / Biblia Chora

Παραγωγός: Βίβλια Χώρα / Winery: Vivlia Chora

Ποικιλία: Syrah / Grape variety: Syrah

Περιοχή: Παγγαίο / Region: Pangaio

Φιάλη / Bottle: € 34,00

Θέμα / Thema

Παραγωγός: Παυλίδης / Winery: Pavlidi

Ποικιλία / Grape variety: Tempranillo

Περιοχή: Δράμα / Region: Drama

Φιάλη / Bottle: € 36,00

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: € 37,00

Σκαντζόχοιρος / Skantzochiros

Παραγωγός: Κτήμα Άλφα / Winery: Alpha Estate

Ποικιλία: Ξινόμαυρο / Grape variety: Xinomavro

Περιοχή: Φλώρινα / Region: Florina

Φιάλη / Bottle: € 44,00

Κόκκινα Κρασιά / Red Wines

Alexandra Private Collection (AI)

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

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

Veneto Gio Merlot (AI)

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

Ποτήρι / Glass: € 7,00 | Φιάλη / Bottle: € 27,00

Αναμάρτιος / Anamartitos (AI)

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

Ποτήρι / Glass: € 8,00 | Φιάλη / Bottle: € 28,00

Παράγκα / Paraga (PAI)

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

Ποτήρι / Glass: € 8,00 | Φιάλη / Bottle: € 30,00

Αμέθυστος / Amethystos (PAI)

Παραγωγός: Κώστας Λαζαρίδης / Winery: Kostas Lazaridis
Ποικιλία: Cabernet Sauvignon, Merlot, Αγιωργήτικο
Grape variety: Cabernet Sauvignon, Merlot, Agiorgitiko
Περιοχή: Δράμα / Region: Drama

Ποτήρι / Glass: € 10,00 | Φιάλη / Bottle: € 37,00

Φεγγίτες / Fegites

Παραγωγός: Οινογένεσις / Winery: Oinogenesis
Ποικιλία / Grape Variety: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot
Περιοχή: Δράμα / Region: Drama

Φιάλη / Bottle: € 38,00



Chateau Julia

Παραγωγός: Κ. Λαζαρίδης / Winery: K. Lazaridis / Ποικιλία: Αγιωργίτικο
Grape Variety: Agiorgitiko / Περιοχή: Δράμα / Region: Drama

Φιάλη / Bottle: € 42,00

Κτήμα Άλφα / Alpha Estate

Παραγωγός: Κτήμα Άλφα / Winery: Alpha Estate
Ποικιλία: Pinot Noir / Grape variety: Pinot Noir
Περιοχή: Αμύνταιο / Region: Amyntaio

Φιάλη / Bottle: € 47,00

Αμέθυστος Cava / Amethystos Cava

Παραγωγός: Κώστα Λαζαρίδης / Winery: Kosta Lazaridi
Ποικιλία: Cabernet Franc / Grape variety: Cabernet Franc
Περιοχή: Δράμα / Region: Drama

Φιάλη / Bottle: € 77,00

Ο Χορός Των Φυσαλίδων Dancing Bubbles

Prosecco (AI)

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

Moscato D'Asti (AI)

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

Παράγκα Λευκό Sparkling / Paraga White Sparkling

Φιάλη / Bottle: € 30,00

Dr. Loosen Riesling Sparkling

Φιάλη / Bottle: € 32,00

Brilla - Rose Prosecco

Φιάλη / Bottle: € 32,00



ALEXANDRA GOLDEN
ADULTS ONLY RESORT



DUNES

BEACH RESTAURANT



OUZO, BEERS
& REFRESHMENTS



Ούζο - Τσίπουρο / Ouzo - Tsipouro

Ούζο Πλωμάρι / Ouzo Plomari (PAI)

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 (PAI)

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



Τσίπουρο Μπαμπατζίμ χωρίς γλυκάνισο / Tsipouro Babatzim without anise (PAI)

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 (PAI)

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 (AI) € 5,00

Draft Beer 500ml (AI) € 6,00

Free Alcohol Beers

Fix 0% alc. (AI) € 4,90

Greek Beers

Mamos (PAI) € 4,90

Nisos Pilsner (PAI) € 4,90

Bottle Beers & Ciders

Corona 355ml (PAI) € 6,10

Somersby Apple (AI) € 5,70

Mythos Radler 330ml (AI) € 5,10

Schneider Weisse 500ml (PAI) ... € 6,70

Fix Lager (AI) € 4,90

Kaiser (PAI) € 5,20

Vergina Lager (AI) € 5,10

Fix Dark (AI) € 5,10

Αναψυκτικά / Soft Drinks

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

Νερό / Water

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



Τα εδέσματα με την ένδειξη * είναι κατεψυγμένα.
*Dishes marked with * have been frozen.*

Το λάδι που χρησιμοποιείται στις σαλάτες είναι εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο.
The oil used on salads is extra virgin olive oil.

Για το τηγάνισμα των προϊόντων χρησιμοποιείται ηλιέλαιο.
Sunflower seed oil is used for frying.

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: Αναστάσιος Αλβανός.



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

