

BLUE BAY

RESTAURANT

10 Years of Flavour

Blue Bay Restaurant's Culinary Celebration

27/09/25

Menu

Consommé

Black angus beef terrine / Root vegetables

Contains: **10, 6**

Scallop carpaccio

Oyster mayo / Cucumber / Melon / Fennel sorbet

Contains: **3, 4, 5, 13**

Seafood ravioli

Braised leek / Green olives dulce

Contains: **1, 2, 3, 4, 6, 13**

Sea bream

Beer / Corn / Broccoli

Contains: **5, 9, 10, 13**

OR

Beef

Spinach / Parsnip / Madeira wine sauce

Contains: **6, 9, 10, 13**

Rice pudding

Jerusalem artichoke / Cinnamon

Contains: **1, 4, 6, 9, 13**

CHEFS: KONSTANTINOS ALTIKIS, KONSTANTINOS SPANIDIS, ALEXANDROS
AKRITIDIS, GRYSEL URUCI, BARDAKIS THRASIVOULOS, SAMLIDI MARIA
SOMMELIER: RIGINOS PANAGIOTOU

Atlantica
Imperial Resort

Allergens & Notices

- | | | | | | |
|---|--|---|---|---|--|
|  1 Gluten / Γλουτέν |  2 Crustacean / Οστρακοειδή |  3 Molluscs / Μαλάκια |  4 Egg / Αυγό |  5 Fish / Ψάρι |  6 Milk / Γάλα |
|  7 Peanuts / Φυστίκι |  8 Soy / Σόγια |  9 Tree Nuts / Ξηροί Καρποί |  10 Celery / Σέλινο |  11 Mustard / Μουστάρδα | |
|  12 Sesame / Σουσάμι |  13 Sulphur Dioxide & Sulphites / Διοξείδιο του Θείου & Θειώδη Άλατα |  14 Lupin / Λούπινο |  15 Hot / Καυτερό | | |
|  16 Vegetarian / Χορτοφαγικό |  17 Vegan / Ολική Χορτοφαγία |  18 Local Dish / Τοπική Κουζίνα | * Included in / Μέσα στο All Inclusive | | |