

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

80€ PER PERSON
(EXC. DRINKS)

Atlantica
Imperial Resort

Allergens & Notices

-  **1** Gluten / Γλουτένι  **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