



## Salads • Σαλάτες

### Greek Salad

12.00€

Greek salad on rusk with marinated feta cheese and sweet local cheese, olive paste and samphire

Χωριάτικη σαλάτα σε κριθαροκουλούρα

με μπαλάκια μαριναρισμένης φέτας, ανθότυρού, πάστα ελιάς και κρίταμο

### Caesars Salad

14.00€

Green beans, croutons, corn, cherry tomatoes, grilled chicken fillet

Αμπελοφάσουλα, κρουτόν, καλαμπόκι, τοματίνια, ψητό φιλέτο κοτόπουλο

### Shrimp Salad

16.00€

Green salad with baby gems and shrimps, cucumber, mango, citrus sauce

Πράσινη σαλάτα με baby gem και γαρίδες, αγγούρι, μάνγκο, σως εσπεριδοειδών



## Appetizers • Ορεκτικά

### Saganaki Cheese

15.00€

Variety of Naxos saganaki cheeses and homemade jam,  
breaded with corn flakes and nuts  
Ποικιλία από σαγανάκια τυριών Νάξου και σπιτική μαρμελάδα,  
παναρισμένα με corn flakes και ξηρούς καρπούς

### Mushroom Trilogy

12.00€

Sauté portobello, pleurotus, shimeji  
with fresh lemon and aromatic thyme olive oil (*vegan*)  
Σοτέ πορτομπέλο, πλευρώτους, σιμέτζι σβησμένα με φρέσκο λεμόνι  
και αρωματικό ελαιόλαδο θυμαριού (*vegan*)

### Meatballs

14.00€

Meatballs with roasted tomato sauce and potato chips  
Κεφτεδάκια με σάλτσα ψητής ντομάτας και τσιπς πατάτας

# Main Dishes • Κυρίως Πιάτα

## Slow-cooked Lamb

22.00€

Wild naxos lamb slow-cooked for 18 hours with sioufichta and sour cheese from Naxos  
Αρνάκι βαγιάρικο Νάξου σιγομαγειρεμένο 18 ώρες με σιουφιχτά και ξινοτύρι Νάξου

## Moussakas

16.00€

Moussaka with eggplant cream, veal cheeks, soft béchamel and crispy potato  
Αποδομημένος μουσακάς με κρέμα μελιτζάνας, μοσχαρίσια μάγουλα, αφράτη μπεσαμέλ και τραγανή πατάτα

## Pasticcio

15.00€

Pasticcio with rigatoni, veal cheeks, soft béchamel  
Παστίτσιο με ριγκατόνι, μοσχαρίσια μάγουλα, αφράτη μπεσαμέλ

## Local Steak

22.00€

Roasted corn, jacket potatoes and BBQ sauce  
Καλαμπόκι ψητό, σπαστή πατάτα και BBQ σως

## Primavera

14.00€

Spaggeti vegetables and sogia tomato sauce (*vegan*)  
Spaggeti λαχανικών με σάλτσα ντομάτας αρωματισμένη με σόγια (*vegan*)

## Seafood Barley

16.00€

Seafood barley with shrimps, squid, saffran and lime  
Κριθαρότο θαλασσινών, με γαρίδα, καλαμάρι, σαφράν και λάιμ

## Chicken Fillet

14.00€

Roasted stuffed chicken fillet with sun-dried tomato, cream cheese with green salad  
Ψητό γεμιστό φιλέτο κοτόπουλο με λιαστή ντομάτα, κρέμα τυριού με συνοδεία πράσινης σαλάτας



## Dessert • Γλυκά

<b>Galaktoboureko</b>	12.00€
Fried Galaktoboureko with butterscotch Τηγανητό γαλακτομπούρεκο με καραμέλα βουτύρου	
<b>Cheesecake</b>	10.00€
Greek cheesecake with homemade strawberry sauce Cheesecake με σπιτική σάλτσα φράουλας	
<b>Ice Cream (Kayak)</b>	5.00€
Chocolate, Vanilla, Strawberry, Kaimaki Σοκολάτα, Βανίλια, Φράουλα, Καϊμάκι	



# Meat Menu

(Cost: 180€ for two people)

## Welcome

Hot bread, fava beans, creamy spicy cheese and guacamole  
Ζεστό ψωμί, φάβα, τυροκαυτερή και γουακαμόλε

## Spinach pie salad

Pie crust, baby spinach, feta cheese and fresh herbs  
Φύλλο κρούστας, baby σπανάκι, φετα και φρέσκα μυροδικά

## Apaki

Smoked pork meat with marouva sauce  
Απάκι με σαλτσα μαρουβά

## Vittello Tonato

Grilled pikanha with tuna sauce, cherry tomatoes and caperberries  
Ψημένη πεκάνια με σάλτσα τόνου, ντοματίνια και καπαρόμηλα

## Beef Steak or Short ribs (900-1000gr)

Local beef steak or slow – cooked short ribs  
with potato offti, roasted corn and stuffed portobello  
Ντόπια μοσχαρίσια μπριζόλα ή μοσχαρίσιες στηθοπλευρές  
με πατάτα οφτή, ψητό καλαμπόκι και γεμιστό πόρτο μπέλο

## Dessert

Chocolate mousse  
Μους σοκολάτας

A bottle of wine is included in the menu  
Στο μενού περιλαμβάνετε και μία φιάλη κρασί

# Seafood Menu

(Cost: 200€ for two people)

## Welcome

Greek bread basket, fava beans, baked feta cream, fish roe salad mouss  
Καλάθι ελληνικών ψωμιών, φάβα, κρέμα ψητής φέτας, μους ταραμά

## Quinoa Salad with smoked salmon

Smoked salmon with quinoa, mango, fresh herbs and citrus dressing  
Καπνιστός σολομός με κινόα, μάνγκο, φρέσκα μυρωδικά και σάλτσα εσπεριδοειδών

## Carpaccio

Carpaccio with lime and colliand dressing  
Καρπάτσιο με ντρέσινγκ λάιμ και κόλιανδρο

## Squid

Grilled squid with pesto basil and tarama mousse  
Ψητό καλαμάρι με πέστο βασιλικού και μους ταραμά

## Fish roll

Μπουρέκι ψαριού

## Fish of the day

Sauteed or grilled fish fillet with finocchio salad  
Φιλέτο ψαριού σοτέ ή ψητό με σαλάτα φινόκιο

## Dessert

Fried galaktoboureko with butterscotch  
Τηγανητό γαλακτομπούρεκο με καραμέλα βουτύρου

A bottle of wine is included in the menu  
Στο μενού περιλαμβάνετε και μία φιάλη κρασί



**cocopalms**

LUXURY LIVING  
VILLAS