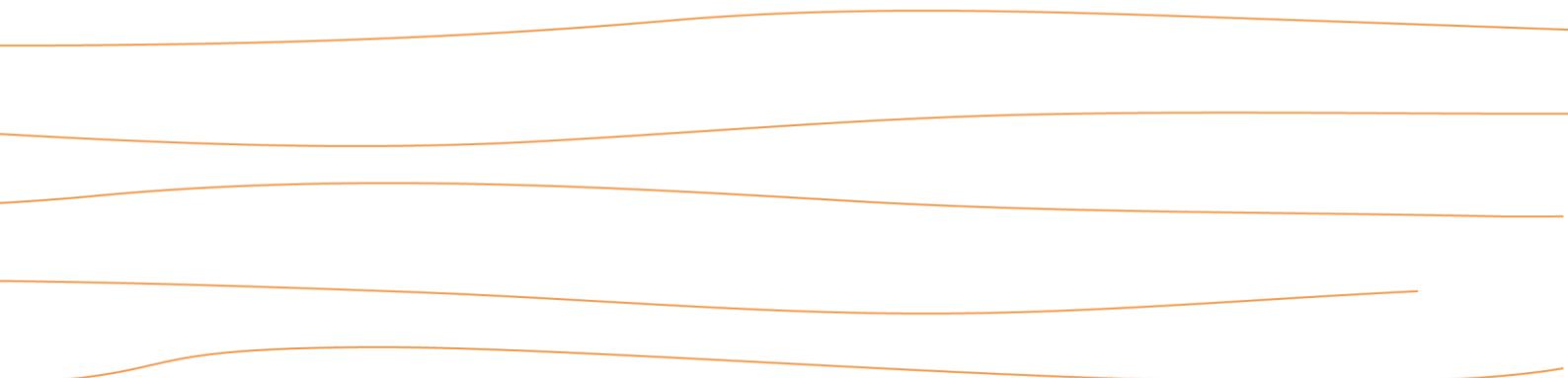




# Restaurant Menu



# ALLERGENS

## ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ

Please note that all known allergens are used within our kitchens, bars and restaurants, therefore we can not guarantee an allergen free environment. Please contact a member of our staff if you have any inquiries or require further information.

Θα θέλαμε να σας ενημερώσουμε ότι όλα τα κοινά αλλεργιογόνα χρησιμοποιούνται στις κουζίνες, τα μπαρ και τα εστιατόρια μας, επομένως δεν μπορούμε να εγγυηθούμε ένα περιβάλλον απαλλαγμένο από αλλεργιογόνα. Παρακαλώ επικοινωνήστε με ένα μέλος του προσωπικού μας εάν έχετε οποιαδήποτε απορία ή χρειάζεστε περισσότερες πληροφορίες.



LOCAL DISH  
ΤΟΠΙΚΟ ΠΙΑΤΟ



DIET  
ΔΙΑΙΤΗΣ



VEGETARIAN  
ΧΟΡΤΟΦΑΓΙΚΟ



VEGAN  
ΟΛΙΚΗ ΧΟΡΤΟΦΑΓΙΑ



MILK  
ΓΑΛΑ



MILK FREE  
ΧΩΡΙΣ ΓΑΛΑ



SESAME  
ΣΟΥΣΑΜΙ



SOY  
ΣΟΦΙΑ



PEANUTS  
ΦΙΣΤΙΚΙΑ



NUTS  
ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ



MUSTARD  
ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ



FISH  
ΨΑΡΙ



MOLLUSCS  
ΜΑΛΑΚΙΑ



CRUSTACEAN  
ΟΣΤΡΑΚΟΕΙΔΗ



GLUTEN  
ΓΛΟΥΤΕΝΗ



HOT  
ΚΑΥΤΕΡΟ



LUPINS  
ΛΟΥΠΙΝΑ



ONION  
ΚΡΕΜΜΥΔΙ



GARLIC  
ΣΚΟΡΔΟ



CELERY  
ΣΕΛΙΝΟ



EGG  
ΑΥΓΟ



SULFUR DIOXIDE &  
SULFITE  
ΔΙΟΞΕΙΔΙΟ ΤΟΥ ΘΕΙΟΥ &  
ΝΙΤΡΩΔΕΣ ΝΑΤΡΙΟ

## Starters

### GAZPACHO SOUP (COLD) €7.50

*Traditional Spanish cold soup with fresh tomatoes, peppers, cucumbers, Onions & garlic*  
Παραδοσιακή Ισπανική σούπα από φρέσκες ντομάτες, πιπεριές και αγγουράκια, κρεμμύδι και σκόρδο

### CRISPY FRIED SIMIAKO PRAWNS €12.00

*Baby prawns (in the shell), a delicacy of the Greek Island of Symi, served with chilli mayo sauce on the side*  
Μικρές Ελληνικές τηγανιτές γαρίδες από το νησί Σύμη, (με το κέλυφος), σερβιρισμένες με σάλτσα πικάντικης μαγιονέζας

### CHAR-GRILLED OCTOPUS €16.50

*Grilled octopus with virgin olive oil, lemon and oregano, served with fava bean puree and onion jam.*  
Χταπόδι στη σχάρα, με παρθένο ελαιόλαδο, λεμόνι και ρίγανη, σερβίρεται με πουρέ φάβας και μαρμελάδα κρεμμυδιού

### QUINOA VEGAN TARTARE €11.50

*Quinoa with avocado, beetroot and mango, beetroot -teriyaki sauce*  
Κινόα με παντζάρια, μάνγκο και αβοκάντο σερβίρετε με σος παντζαριού -τεριακι

### PRAWNS SAGANAKI €12.50

*Prawns pan seared with olive oil, tomatoes, green peppers, and fennel flamed with ouzo finished in the oven with feta cheese*  
Γαρίδες σαγανάκι, με ούζο, ντομάτες, πιπεριές, μάραθο και τυρί φέτα

### CHEESE CROQUETTES (3 PCS) €8.50

*Kefalotiri cheese croquettes, served with caramelized onions and red grapes*  
Κροκέτες από κεφαλοτύρι, σερβιρισμένες με καραμελωμένα κρεμμύδια και κόκκινο σταφύλι

### SANDS HOMEMADE DIPS €9.00

*Beetroot-walnut, smoked eggplant, feta cheese with chillies and roast Florina peppers*  
Παντζάρι-καρύδι, μελιτζανοσαλάτα, τυροκαυτερή με τυρί φέτα, πιπεριές Φλώρινης και καυτερή πιπεριά

### BURRATA €15.00

*Burrata with crispy greens, sundried tomatoes, cherry tomatoes and walnuts, avocado bruschetta, cucumber vinaigrette*  
Τυρί Μπουρατα, λιαστές ντομάτες, καρύδια, σερβιρισμένο με μπρουσκετα από αβοκάντο, βινεγκρετ αγγουριού

## Salads

### GREEK SALAD €13.00

Juicy tomato cubes, cucumber, red onion, green bell pepper, feta cheese, oregano, black olives

Ώριμες ζουμερές ντομάτες σε κύβους, αγγούρι, κόκκινο κρεμμύδι, γλυκιές πράσινες πιπεριές, τυρί φέτα, μαύρες ελιές, ρίγανη

### CHICKEN SALAD €15.00

Mixed Green Salad, cherry tomatoes, pomegranate, Grana Padano flakes, grilled chicken breast, paprika flavored croutons, dressed with honey mustard sauce

Ποικιλία από τραγανά μαρούλια, ντοματίνια, ρόδι, κοτόπουλο στήθος στην σχάρα, κρουτόνια με πάπρικα, νιφάδες από παρμεζάνα Grana Padano, με σος από μέλι και μουστάρδα

### QUINOA SALAD €13.50

Mixed garden leaves, with quinoa, mango, avocado, cherry tomatoes, sundried tomatoes, and feta cheese, citrus dressing

Τραγανά φύλλα σαλάτας μαζί με κινόα, μανγκο, αβοκάντο, ντοματίνια, λιαστές ντομάτες και τυρί φέτα, σάλτσα από εσπεριδοειδή

### GOAT CHEESE SALAD €16.00

Mixed salad leaves, goat cheese, dried figs, pomegranate, cherry tomatoes, croutons, balsamic vinaigrette dressing

Φύλλα από διάφορα τραγανά μαρούλια, κατσικίσιο τυρί, αποξηραμένα σύκα, ρόδι, ντοματίνια, κρουτόνια, σώς από βαλσαμικό ξύδι

### SANDS SUMMER SALAD €15.00

Fresh Mixed salad leaves with fresh strawberries, mango, walnuts and blue cheese, dressed with a refreshing honey mustard sauce

Καλοκαιρινή Σαλάτα με φρέσκα λαχανικά, φρέσκες φράουλες, μάνγκο, καρύδια, και Blue Cheese, με κρύα σάλτσα από μουστάρδα και μέλι

## Seafood

### GRILLED SEA BASS €23.50

Sea bass fillets grilled and dressed with olive oil and lemon juice. Accompanied by garlic flavoured baby potatoes and fresh garden vegetables  
Φιλέτα από λαβράκι ψητά στην σχάρα με ελαιόλαδο και λεμόνι. Συνοδεύονται με ψητές μικρές πατάτες αρωματισμένες με φρέσκο σκόρδο και λαχανικά

### GRILLED PRAWNS €22.00

Grilled king prawns, wild black rice and avocado salad served with our Chefs citrus sauce  
Γαρίδες στην σχάρα σερβίρονται με άγριο μαύρο ρύζι και σαλάτα από αβοκάντο. Σερβίρονται με τη σάλτσα λεμονιού του Σεφ μας.

### DEEP FRIED BABY CALAMARI €18.50

Baby calamari deep-fried served with tartare sauce (mayonnaise with capers, gherkins, fresh parsley and chives) accompanied with French fries and mixed salad

Τηγανητό καλαμάρι με σάλτσα ταρτάρ (μαγιονέζα με κουτρούβι, ξιδάτο αγγούρι, φρέσκο μαϊντανό και σχοινόπρασο) συνοδεύεται με πατάτες τηγανητές και σαλάτα

### SALMON AND PINEAPPLE BAKED €22.00

Marinated salmon fillet, baked on top of fresh pineapple slices, drizzled with a refreshing sweet chilly and pomegranate sauce. Served with black wild rice and seasonal vegetables

Μαριναρισμένο φιλέτο σολομού ψητό πάνω σε φρέσκο ανανά και λουσμένο με δροσιστική σάλτσα από γλυκό τσίλι και ρόδι. Σερβίρεται με αρωματισμένο άγριο ρύζι και φρέσκα λαχανικά εποχής

## Meat Poultry

### BLACK ANGUS RIB EYE €42.00

Grilled Australian Black Angus rib eye (270 grs) served with celeriac puree and fresh green asparagus with a choice of pepper sauce or mushroom sauce

Βοδινή σπυλομπριζόλα Black Angus Αυστραλίας (270 gr) χωρίς κόκκαλο, ψημένη στην σχάρα, σερβίρεται με πουρέ σελινόριζας και πράσινα σπαράγγια. Επιλογή από σάλτσα μανιταριών ή σάλτσα μαύρου πιπεριού

### PORK CHOP €19.50

A 750gr pork chop cooked over the grill served with thyme crushed potatoes refreshing tzatziki and salad

Χοιρινή μπριζόλα 750gr, ψημένη στην σχάρα. Σερβίρεται με ψητές πατάτες αρωματισμένες με θυμάρι, τζατζίκι και σαλάτα

### LAMB SHANK €24.00

Slow cooked lamb shank served with mashed potatoes, seasonal vegetables and feta cheese foam

Αρνίσιο κότσι αργοψημένο στο φούρνο. Συνοδεύεται με πουρέ πατάτας, λαχανικά εποχής και αφρό από τυρί φέτας

### CORN FED BABY CHICKEN HULI HULI STYLE €22.50

Marinated boneless baby chicken, caramelised over the grill, served with black wild rice and fresh coriander-tomato salsa and broccoli

Μικρό κοτόπουλο μαριναρισμένο και ψημένο στην σχάρα. Σερβίρεται με μαύρο ρύζι αρωματισμένο με βούτυρο και σος φρέσκου κόλιαντρου και ντομάτας

### HEALTHY CORN FED CHICKEN FILLET €18.00

Slow cooked corn fed chicken fillet served with black wild rice, sautéed bok choy and chimichurri sauce

Φιλέτο κοτόπουλου αργοψημένο, σερβιρισμένο με άγριο ρύζι, σωταρισμένο Κινέζικο μαρούλι bok choy και σος από μαϊντανό και ελαιόλαδο

### SPECIAL SANDS USDA BURGER €21.50

250gr USDA Beef Burger, with caramelised onions, crispy bacon, mature cheddar cheese, in brioche bun served with French fries and coleslaw salad

250gr USDA Βοδινό ,μπιφτέκι, με καραμελωμένα κρεμμύδια, τραγανό μπέικον, τυρί cheddar, σε ψωμάκι Μπριος, σερβίρεται με τηγανιτές πατάτες και σαλάτα coleslaw

# Chef's Special Dishes

**OUR CHEFS SIGNATURE SEAFOOD PAELLA**  €24.50

Seafood paella with prawns, mussels, octopus and calamari cooked in its own juices with saffron and rice

Παέγια θαλασσινών με γαρίδες, μύδια, χταπόδι και καλαμάρι. μαγειρεμένα στο ζωμό των θαλασσινών με σαφράν και ρύζι

**COD A LA GALLEGA**   €17.00

Atlantic Ocean cod fillet, oven baked and drizzled with the traditional Spanish recipe pisto Manchego (made of tomatoes, green and red peppers, white wine) and smoked paprika

Φιλέτο μπακαλιάρου, ψημένο στον φούρνο, Ισπανική συνταγή του Σεφ μας με σάλτσα από ντομάτες, κόκκινες και πράσινες πιπεριές, λευκό κρασί καπνιστή πάπρικα της περιοχής Manchego της Ισπανίας

**Steamed Mussels served with a choice of sauce**  

Μύδια στον ατμό, σερβίρονται με σάλτσα της επιλογής σας

FRESH FROZEN

**White wine with cherry tomatoes 500gr** €23.00 €18.00

Σάλτσα λευκού κρασιού με ντοματίνια

**Tomato sauce with ouzo and garlic 500gr** €23.00 €18.00

Σάλτσα ντοματας με ούζο και σκόρδο

**SEAFOOD PASTA**  €24.00

Fresh ink linguini with, mussels, prawns, calamari in a creamy ouzo tomato sauce

φρέσκα λινγκουίνι από μελάνι σουπιάς με μύδια, γαρίδες, καλαμάρι σε κρεμώδης σάλτσα από ντομάτες και ούζο

**WHOLE GRILLED KALAMARI**  €26.00

Whole calamari on the grill, served with baby potatoes, beetroot-teriyaki sauce, fresh fennel and orange salad

Ολόκληρο Καλαμάρι στην σχάρα σερβίρεται με μικρές πατάτες, σος από παντζάρι τεριακι, σαλάτα από μάραθο και πορτοκάλι

## On The Weekends

**Catch of the Day** 

Prices are according to daily market rates, please ask your waiter for further assistance

Φρέσκο ψάρι. Οι τιμές διαφοροποιούνται σύμφωνα με τις καθημερινές τιμές της αγοράς, για περισσότερες λεπτομέρειες παρακαλούμε όπως απευθυνθείτε στο σερβιτόρο σας

**LOBSTER PASTA (PRE ORDER 48 HOURS IN ADVANCE) PER 100GRS**   €13.00

## Pastas Risotto

**FRESH PAPARDELLES BOLOGNAISE** €16.00

*Classic Bolognese beef ragu with onion, celery, carrot and garlic dresses the freshly cooked durum wheat papardelles*

*Κλασικό βοδινό ραγκού Μπολόνιας με κρεμμύδι, καρότο, σέλινο και σκόρδο ντύνει τις φρεσκοψημένες παπαρδέλες από σκληρό σιτάρι*

**FRESH TAGLIATELLES WITH PRAWNS** €22.00

*Served with prawns in white wine creamy sauce with radicchio & walnuts*

*Φρέσκες tagliatelles με γαρίδες σε κρεμώδης σάλτσα κρασιού με αντίδια και καρύδια*

**FRESH GARGANELLI PASTA ARABIATA** €13.50

*Served in a tomato, garlic and mild chilli sauce*

*Φρεσκά ζυμαρικά garganelli με σος από ντομάτα, σκόρδο και και τσίλι*

**WILD MUSHROOM RISOTTO** €18.00

*Made with variety of wild mushrooms served with parmesan Grana Padano*

*Ριζότο με άγρια μανιτάρια, σερβιρισμένο με παρμεζάνα Grana Padano*

**PUMPKIN VEGAN RISOTTO** €15.50

*Vegan risotto with grilled pumpkin puree finished with walnuts and pumpkin chips*

*Βίγκαν ριζότο από κόκκινη κολοκύθα ψημένη στη σχάρα, με καρύδια και τσιπς από κολοκύθα.*

## Side Dishes

**BABY POTATOES / ΜΙΚΡΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ** €3.50

**STEAMED BLACK WILD RICE / ΑΓΡΙΟ ΜΑΥΡΟ ΡΥΖΙ ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ** €3.50

**SEASONAL VEGETABLES / ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΕΠΟΧΗΣ** €3.50

**MASHED POTATOES/ΠΑΤΑΤΕΣ ΠΟΥΡΕ** €3.50

**FRENCH FRIES / ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ** €3.50

**GRILLED HALLOUMI CHEESE / ΧΑΛΟΥΜΙ ΣΤΗΝ ΣΧΑΡΑ** €4.50

**PEPPER SAUCE OR MUSHROOM SAUCE** €2.50

*Σάλτσα από μαύρο πιπέρι*

*Σάλτσα από μανιτάρια*

# Snacks

Available only from 12:00-18:00

**CHICKEN WRAP** €11.50

*Tortilla with grilled chicken, lettuce, tomatoes, mango chutney dressing*

*Τορτίγια με ψητό κοτόπουλο, μαρούλι, ντομάτες και σπιτική μαρμελάδα από μάνγκο*

**TOASTED PANINI LOUNTZA HALLOUMI** €12.50

*Panini bread with lountza, halloumi cheese, tomatoes, lettuce, mustard*

*Ψωμί panini, με λούντζα, χαλούμι, ντομάτες, μαρούλι, μουστάρδα*

**BB SLIDERS** €14.50

*Triade of grilled beef burger sliders, topped with smoked bacon marinated in red wine and coriander, tomato, and mature cheddar cheese served in brioche buns, with French fries and apple coleslaw salad*

*Τριάδα από μικρά βοδινά μπέρκερ, καπνιστό μπέικον μαριναρισμένο σε κόκκινο κρασι, ντομάτα και ώριμο τυρί τσένταρ σερβιρισμένα σε ψωμάκι μπριός*

**SPECIAL USDA SANDS BURGER** €21.50

*250 gr USDA Beef Burger, with caramelised onions, crispy bacon, mature cheddar cheese, in brioche bun served with French fries and coleslaw salad*  
*250 γρ USDA Βοδινό ,μπιφτέκι, με καραμελωμένα κρεμμύδια, τραγανό μπέικον, τυρί cheddar, σε ψωμάκι Μπριος, σερβίρεται με τηγανιτές πατάτες και σαλάτα coleslaw*

**RE INVENTED CLUB SANDWICH** €13.50

*Grilled ciabatta bread with bacon, egg salad with mayonnaise, grilled chicken fillet, tomato, and crispy iceberg lettuce*

*Ψητό ψωμί τσιαπάτα με μπέικον, σαλάτα αυγού με μαγιονέζα, φιλέτο κοτόπουλου στη σχάρα, ντομάτα και τραγανό μαρούλι iceberg*

**MEDITERRANEAN CHICKEN SOUVLAKI** €15.00

*Marinated in yoghurt oregano, olive oil, served with Greek pitta bread, salad, tzatziki*

*Μαριναρισμένο σε γιαούρτι, ελαιόλαδο και ρίγανη. Σερβίρεται με Ελληνική πίτα και τζατζίκι*

\* All of the above are served with Potatoes Chip



## Kids Menu

**KIDS PASTA** €7.50

*Pasta Spaghetti with tomato sauce or plain cheese*

Φρέσκα ζυμαρικά με σος Ντοματας η με Τυρί

**CHICKEN COUJONS WITH SALAD AND CHIPS** €8.00

*Παναρισμένο φιλέτο κοτόπουλο σερβιρισμένο με τηγανιτές πατάτες και σαλάτα*

**PIZZA MARGARITA** €7.50

*Tomato sauce, mozzarella cheese, fresh tomato slices*

Σάλτσα ντομάτας, τυρί μοτσαρέλα, φρέσκιες ντομάτες

**BURGER** €8.50

*Homemade beef burger, topped with cheese, salad and French fries*

Σπιτικό βοδινό μπέργκερ με τυρί, σαλάτα και τηγανιτές πατάτες

**HAM AND CHEESE TOASTED SANDWICH** €6.50

*Toasted ham & cheese sandwich, salad and French fries*

Σάντουιτς με χάμ και τυρί, σαλάτα και τηγανιτές πατάτες

**FRENCH FRIES** €3.50

*Τηγανητές πατάτες*

## Platters

**CHEESE PLATTER FOR 2 PAX** €20.00

*(Mature cheddar, brie cheese, hard goat cheese, blue cheese, served with fresh fruits, fruits marmalade, and bread kritsini)*

Πιατέλα με τυριά για 2 άτομα

Ώριμο τυρί cheddar, τυρί brie, σκληρό κατσικίσιο τυρί, blue cheese, σερβιρισμένα με φρέσκα φρούτα, μαρμελάδα φρούτων και κριτσίνια

**CHARCUTERIE AND CHEESE PLATTER FOR 2 PAX** €24.00

*(brie cheese, mature cheddar, smoked salami, prosciutto, pastrami, posirti smoked marinated bacon, fresh fruits, fruits marmalade, and bread kritsini)*

Πιατέλα με αλλαντικά και τυριά για 2 άτομα (τυρί brie, ώριμο τυρί cheddar, καπνιστό σαλάμι, prosciutto, παστράμι, ποσιρτή καπνιστό χοιρινό μπέικον, φρέσκα φρούτα, μαρμελάδα φρούτων και κριτσίνια)

**Fruit Platter for 2pax** €18.00

Πιατέλα με φρέσκα φρούτα για 2 άτομα