

Xenones Filotera  
— *dinner menu*



xenones  
FILOtera  
santorini

# Xenones Filotera

— *dinner menu*

## Appetizers—

*Santorinian Fava Beans* —  
GF& V With fried caper, caramelized onions, oregano oil, and “Siglino” (deli meat).  
€16.00

*Cheakpeas* 🌾 —  
In the oven, rosemary oil, caramelized onions and chicken” apaki” (deli meat)  
€14.00

*Octopus* —  
Served with fish roe sauce dip and grilled mini pita bread.  
€ 22.00

*Mushrooms* 🌾🌿 —  
Grilled mushrooms with Mozzarella cheese and thyme oil  
€16.00

*Jumbo Prawns* 🌾 —  
Grilled Jumbo Prawns served with a fresh green salad and a dip of olive oil, lemon, and mustard sauce.  
€28.00

## Salads—

*“Koukouvagia” Salad* 🌿 —  
Round Barley Rusk with tomatoes olives caper and “Xinomizithra” cheese  
€16.00

*Traditional Santorinian Salad* 🌾🌿 —  
Variety of cherry tomatoes, basil leaves, sun dried tomatoes, onions, capers, olives and “Xinomizithra”  
€15.00

*Special Filotera Green Salad* 🌾🌿 —  
With greens, Grapes, Cretan Graviera Cheese, Cherry tomatoes, caramelized almonds, in honey and mustard vinaigrette  
€17.00

🌾 Gluten Free 🌿 Vegan

For any inquiries about our products, do not hesitate to ask our staff.

Especially in the case of any food intolerance or food allergy kindly inform us immediately.

Για οποιαδήποτε πληροφορία σχετικά με τα προϊόντα μας, μη διστάσετε να ρωτήσετε το προσωπικό μας. Ειδικά σε περίπτωση δυσανεξίας ή αλλεργίας παρακαλείσθε να ενημερώσετε αμέσως.

All rates include VAT and Municipal tax



## Pasta- Rice —

### *Farmer's Linguini* —

With fresh onion, peppers, cherry tomatoes, zucchini and eggplant.  
€15.00

### *Penne Creamy Bolognese*

with minced beef in  
parmesan sauce  
€17.00

### *Black Tagliolini* —

With mussel octopus kalamari,  
shrimps and crab meat in spicy  
tomato Safran sauce  
€32.00

### *Crab Risotto* —

With crab meat, king crab leg  
and Safran  
€32.00

### *Oriental Pilaf* —

With basmati rice, chicken, dried  
apricot, raisins, pine nuts and fried  
almonds.  
€32.00

## Main Courses —

### *Creamy Chicken Fillets* —

Sautéed with brandy and cream  
with pink peppercorns, served  
with basmati rice  
€22.00

### *Gf Pork Fillet* —

Sautéed with fresh grapes and  
“Vinsanto” (sweet local wine) served  
with mashed potato  
€24.00

### *Black Angus*

#### *Rib Eye steak 500gr* —

Tagliata, served with fresh potato pure,  
grilled mushrooms and spicy truffle  
dressing  
€48.00

### *Fresh Seabass Fillet* —

Sautéed and accompanied  
with basmati rice mixed salad and dip  
of olive oil, mustard, lemon sauce  
€28.00

Xenones Filotera  
— *dinner menu*

Desserts  
Traditional Greek  
Sweets—

*Fresh Fruit Salad  
in Orange Juice* —  
€9.00

*Lava Cake  
Chocolate “Souffle”* —  
served with Vanilla Ice Cream,  
Forest Fruits Sauce and  
Caramelized Almonds  
€12.00

*“Baklavas” Filotera* —  
with Creamy Cheese, Nuts and Dry  
Fruits, served with “Mastiha” Ice  
Cream And “Rakomelo” Sauce  
€12.00

For any inquiries about our products, do not hesitate to ask our staff.  
Especially in the case of any food intolerance or food allergy kindly inform us immediately.  
Για οποιαδήποτε πληροφορία σχετικά με τα προϊόντα μας, μη διστάσετε να ρωτήσετε το προσωπικό μας.  
Ειδικά σε περίπτωση δυσανεξίας ή αλλεργίας παρακαλείστε να ενημερώσετε αμέσως.  
All rates include VAT and Municipal tax

# Xenones Filotera

— *the all day menu*

Όλα τα υλικά και ο τρόπος παρασκευής των συνταγών μας είναι αντικείμενο συνεχών και σχολαστικών ελέγχων, σύμφωνα με τα υψηλά κριτήρια ποιότητας των Kord hotels. Για όλα τα ευαίσθητα υλικά που απαιτούν κατάψυξης χρησιμοποιούμε, για λόγους ασφαλείας και υγιεινής, αποκλειστικά τη μέθοδο βαθιάς κατάψυξης IQF που διαφυλάσσει αναλλοίωτη τη φρεσκάδα μέχρι τη στιγμή της παρασκευής του φαγητού.

Στις σαλάτες μας χρησιμοποιούμε Ελληνικό έξτρα παρθένο ελαιόλαδο. Το έλαιο τηγανίσματος είναι ηλιέλαιο (και πληροί GMO). Η φέτα είναι Π.Ο.Π. Το κοτόπουλο, τα κρέατα, τα ψάρια και τα θαλασσινά είναι κατεψυγμένα ή φρέσκα. Τα κατεψυγμένα έχουν την ένδειξη “F”.

Ο καταναλωτής δεν έχει καμία υποχρέωση να πληρώσει εάν δε λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο. (απόδειξη - τιμολόγιο)

Το ξενοδοχείο υποχρεούται στην έκδοση διπλοτύπων αποδείξεων ή αναλυτικών αποδείξεων μηχανής, θεωρημένων από την Δ.Ο.Υ. Στις τιμές περιλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις. Τα προϊόντα και οι τιμές του καταλόγου μας, μπορούν να αλλάξουν χωρίς προειδοποίηση.

Αγορανομικός Υπεύθυνος:  
Μαργαρίτα Καραμολέγκου

For any inquiries about our products, do not hesitate to ask our staff. Especially in the case of any food intolerance or food allergy kindly inform us immediately. Για οποιαδήποτε πληροφορία σχετικά με τα προϊόντα μας, μη διστάσετε να ρωτήσετε το προσωπικό μας. Ειδικά σε περίπτωση δυσανεξίας ή αλλεργίας παρακαλείστε να ενημερώσετε αμέσως. All rates include VAT and Municipal tax

All the ingredients and the way of preparing our recipes are subject to continuous and meticulous inspections, according to the high-quality criteria of Kord hotels. For all sensitive materials that require freezing, we use, for safety and hygiene reasons, exclusively the IQF deep freezing method that preserves unchanged freshness until the moment of preparation of the food.

In our salads we use Greek extra virgin olive oil. Frying oil is sunflower oil (and meets GMO). The feta is PDO. All chicken, meat, fish and the sea foods are frozen or fresh. The frozen are indicated with “F”.

Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt-invoice).

This hotel is obliged to issue double printed authorized receipts or analytical cash register receipts to customers.

Prices include all legal taxes. Prices and products are subject to change without any notification.

Market Regulator:  
Margarita Karamolegou