

The logo for Petani bay hotel features the word "Petani" in a large, olive-green, sans-serif font with a white outline. Above the "i" in "Petani" is a blue graphic element consisting of three curved lines that resemble a stylized wave or a bird in flight. Below "Petani" is the word "bay hotel" in a smaller, blue, sans-serif font with a white outline.

Petani
bay hotel

MENU

Drinks & Snacks

*“Cheers to the moments we won’t remember
with the friends we will never forget”.*



Coffees

€

Greek coffee	3.50
Espresso	3.80
Espresso Lungo	4.00
Espresso Macchiato	4.20
Espresso Latte	4.80
Espresso Freddo	4.80
Capuccino	4.80
Capuccino Freddo	5.00
Americano	4.00
Frape	4.20
Nes Café	4.20
Hot tea	4.00
Chocolate hot or iced	5.50
Chocolate with whipped cream	6.20

Juices

€

Fresh orange juice	5.80
Fresh Homemade Lemonade	5.80
"gia...giamas" traditional	5.80
homemade juices and Ice tea	

Refreshments

€

Coca Cola, Orange, Lemon	3.50
Soda, Tonic	3.00
Natural mineral water 0.5lt	0.80
Natural mineral water 1.0lt	1.50
Sparkling water 750ml	6.50
Milkshakes	6.00
Smoothies	6.00
Ice cream each scoop	3.00

Prosecco

€

Prosecco Bottle
Prosecco glass

40.00
7.00

Mocktails

7.00€

Mojito Cola

Lime, mint, sugar syrup, cola

Bubblegum Cosmopolitan

Lemonade, bubblegum syrup, cranberry

Caramel Sin

Chocolate, espresso, caramel

Cocktails

10.00€

The Treasure of Petani

Tequila, Lime, Grapefruit Soda, Grenadine

Seven Islands

Gin, Apple juice, Cucumber, agave syrup, Lemon

Aperol Sprit

Aperol, Prosecco, Soda

Pina Colada

White Rum, Batida, Malibu, coconut milk,
pineapple juice

Margarita

Tequila, lime, cointreau

Cuba Libre

Rum, Lime Juice, coca cola

Mojito

Rum, Sugar syrup, lime slices, soda water,
mint leaves

Daiquiri strawberry

Rum, lime juice, strawberry pure

Sex on the beach

Vodka, orange juice, cranberry juice, peach
schnapps, grenadine

Cosmopolitan

Vodka, cointreau, cranberry juice, lime

Old Fashion

Whisky, Sugar, Angostura Bitters

Negroni

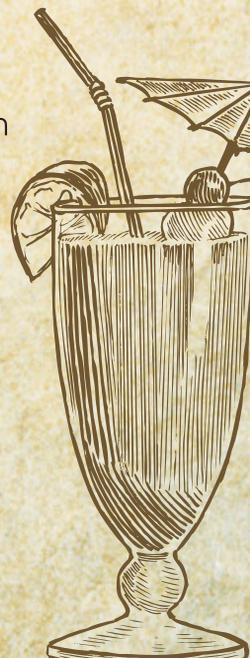
Gin, Campari, Sweet vermouth

Bellini

Prosecco, peach juice

Mimosa

Prosecco, orange juice



Hellenic Beers

€

Mythos small draught	5.50
Mythos big draught	6.50
Alfa beer 330ml	4.20
Alfa non alcohol beer 330ml	4.30

Brandy

€

Metaxa 7*	8.00
-----------	------

Aperitifs

€

Martini	7.00
Bianco /Rosso/extra dry	
Campari	7.00
Ouzo glass	5.50
Ouzo bottle 200ml	12.00

Liquers 8.00€

Grand Marnier
Kahlua
Baileys
Tia Maria
Amareto di Saronò
Drambuie
Southern Comfort
Mastiha "SKINOS"
Cointreau

Spirits 8.50€

Gin
Tequila
Rum
Vodka

Whiskies

8.00€

Jameson
Johnnie Walker
Chivas
Dimple



“Savor the flavor, cherish the moment”.

	€
Σαλάτα χωριάτικη με ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, πιπεριά, φέτα, ελιές, ελαιόλαδο, ρίγανη Greek salad <i>Tomato, cucumber, onion, peppers, feta cheese, olives, olive oil, oregano</i>	9.00
Πράσινη σαλάτα με τόνο με μαρούλι, τόνο, πιπεριά, φρέσκο κρεμμυδάκι, άνηθο, ελαιόλαδο και βινεγκρέτ μουστάρδας Green Salad with tuna <i>with lettuce, tuna, pepper, fresh onion, dill, olive oil and mustard vinaigrette</i>	8.50
Πλατό με ανάμεικτες μπρουσκέτες (4τμχ) 2τμχ. με ντομάτα μαριναρισμένη, μους φέτας και φρέσκια ρίγανη 2τμχ. με τυρί κρέμα, καπνιστό σολομό και άνηθο Platter with mixed bruschettas(4 pieces) <i>2 pieces with marinated tomato, feta mousse and fresh oregano 2 pieces with cream cheese, smoked salmon and dill.</i>	9.00
Τοστ με γαλοπούλα ή ζαμπόν και τυρί, συνοδεύεται με πατατάκια Toast <i>with turkey or ham and cheese, served with potato chips</i>	5.50
Τραγανές πιτούλες με δροσερό ντιπ τζατζικιού Crispy pita with refreshing tzatziki dip	6.50
Φρέσκιες τηγανιτές πατάτες Fresh fried potatoes	6.50
Κολοκυθοκεφτέδες συνοδευόμενοι από δροσερή σως γιαουρτιού Zucchini fritters <i>served with a refreshing yogurt sauce</i>	9.00
Φρέσκα σπιτικά κεφτεδάκια με πιτούλες και τζατζικι Fresh meat balls <i>served with pitta bread and greek homemade tzatziki</i>	12.00

Club Sandwich

13.00

με κοτόπουλο μαριναρισμένο, μαρμελάδα μπέικον, τυρί edam, ντομάτα, μαρούλι, μαγιονέζα αρωματισμένη με πέστο βασιλικού, συνοδεύεται με πατάτες country

Club Sandwich

with marinated chicken, edam cheese, jam bacon, tomato, iceberg, mayonnaise flavored with basil pesto, served with country potatoes

Σπιτικό Μπέργκερ

14.00

με μοσχαρίσιο μπιφτέκι, ντομάτα, τυρί edam, μαρούλι, κρεμμύδι και μαγιονέζα, συνοδεύεται με πατάτες country

Homemade burger

with beef, tomato, edam cheese, onion, iceberg and mayonnaise, served with country potatoes

Φρουτοσαλάτα Petani Bay

7.50

με μέλι και καρύδια

Petani Bay fruit salad

with honey and walnuts

Γιαούρτι

6.50

με μέλι και καρύδια

Yogurt

With honey and walnuts

Πλατό τυριών-αλλαντικών

25.00

γεμάτο με μια εκπληκτική ποικιλία από ελληνικά τυριά, φρούτα εποχής, μαρμελάδα σύκου, σπιτικά κρακεράκια, αλλαντικά, ελιές

Cheese and cold meat platter

filled with an amazing assortment of greek cheese, seasonal fruits, fig jam, homemade crackers, cold cuts and olives

Ρωτήστε μας για το γλυκό της ημέρας

Ask us for the dessert of the day



Στην παρασκευή των προϊόντων χρησιμοποιείται Ελληνικό Ελαιόλαδο, Ελληνικό φρέσκο κρέας & κιμάς & Ελληνική Φέτα. Κατεψυγμένα υλικά με *

Στις τιμές συμπεριλαμβάνεται ΦΠΑ,

Δημοτικός φόρος 0,5% και λοιπές Νόμιμες χρεώσεις.

Το ξενοδοχείο διαθέτει έντυπα στην υποδοχή σε ειδική θήκη για διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.

Ο πελάτης δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει, αν δεν λάβει την νόμιμη απόδειξη ή τιμολόγιο.

Αγορανομικός Υπεύθυνος : Βούλα Νικομάνη



Greek Virgin olive oil and original feta cheese are used in both preparation and cooking.

For fried products we use sun oil

Only fresh ingredients are used for

the preparation of food, unless those with *.

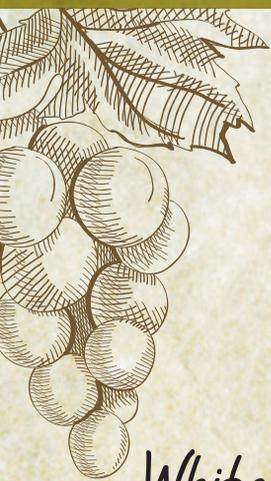
The restaurant is obliged, by law, to have printed documents

THE CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT-INVOICE)

Prices include all legal charges, taxes and vat.

Person in charge: Voula Nicomani

Wine List



*“Wines having as sommelier
the Cephalonian earth”*

White wines

€

“San Gerasimo” Orealios Gea **28.00**

region :100% robola, Crystal-clear yellowish colour. Strong complex flavour, full of grapefruit, floral and honeyed aromas.

“Linos White” Orealios Gea **19.00**

Multi-varietal wine. An aromatic playing of stone and tropic fruits with light touches of herbs and flowers. A juicy and fresh wine with balanced acidity.

Rose wines

“Brillante” Orealios Gea **20.00**

Rose Table wine, dry and semi-dry, with an immense balance of aromas and flavors, from the matching of the Kefallonian Robola, Tsaousi, Vostilidi, Moschato and Mavrodaphni varieties.

Red Wines

“Nouvelle Epoque” Orealios Gea **35.00**

100% Mavrodaphne. Aromas of black fruit, plum, laurel, eucalyptus, chocolate and coffee, with notes of tobacco leaves and sweet spices. Wine full in the mouth, with moderate acidity and tannins. Perfectly accompanies rich cooked meats and pepper dishes.

“Linos Red” Orealios Gea **24.00**

A Geographical Indication Product, with a deep red color, round taste and soft tannins. Aromas that combine mature fruit with nuts and wood, allowing the varietal characters of Agiorgitiko and Mavrodafni to emerge.

Wine List

Wine in a jar 500ml

	€
White	9.00
Rose	9.50
Red	10.00

Glass

White	5.50
Rose	5.80
Red	6.00



Petani
bay hotel

www.petanibayhotel.gr