



# 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”.

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







[www.petanibayhotel.gr](http://www.petanibayhotel.gr)