

Pool Bar

DIAMONDBOUTIQUE HOTEL



DIAMONDCOLLECTION
HOTELS

FOOD SERVICE 12:00 -21:00

BEVERAGES 09:00 -01:00

Φιλοξενία

Φιλοξενία Ετυμολογία {φιλώ=αγαπώ + ξένος} Η φιλοξενία αναφέρεται στην πράξη της υποδοχής και φροντίδας ενός ξένου στο σπίτι κάποιου. Ήταν θεσμός για τους αρχαίους Έλληνες να καλωσορίζουν και να περιποιούνται τους ξένους στο σπίτι τους. Πίστευαν ιδιαίτερα στην ιδέα της φιλοξενίας και την αντιλαμβάνονταν ως ηθικό χρέος και ιερό κανόνα των θεών (Ξένιος Ζευς). Για αυτό και οι ξένοι, ως σταλμένοι από τους θεούς, θεωρούνταν πρόσωπα ιερά, τιμώμενα και σεβαστά.

Η οικογένεια του Diamond Collection Hotel, με τη καθοδήγηση του Executive Chef μας Βαλάντης Χρυσάκης, θέλοντας να συνεχίσει τον θεσμό της φιλοξενίας, δημιούργησε τον καινούργιο μας κατάλογο που θα καλύψει τις προτιμήσεις των καλεσμένων μας με εμπλουτισμένα αρώματα Ελλάδας, μοντέρνες τεχνικές και πολύ μεράκι.

Απολαύστε τον!









Philoxenia

Philoxenia Etymology {borrowed from the Ancient Greek word "φιλοξενία": meaning friend to a stranger; eagerness to show hospitality} Philoxenia refers to the act of nursing and caring for a stranger in one's home. It was an institution for the ancient Greeks to welcome and treat strangers in their home. They particularly believed in the idea of philoxenia and considered it a moral duty and a sacred rule of the Gods (Xenios Zeus). That is why strangers, as sent by the Gods, were considered sacred, honored and respected persons.







The Diamond Collection Hotel team, by the guidance of our Executive Chef Valantis Xrisakis, willing to continue the institution of philoxenia, created our menu which will meet the preferences of our guests with flavors from Greece, modern technics and meraki.

Enjoy!

POOL BAR FOOD MENU (12:00 -21:00)

Bread and dips Ποικιλία ψωμιού, κριτσίνια, σκορδαλιά με ταχίνι και φιστίκι, ελαιόλαδο, ντοματίνια κονφί	€ 7,00
Bread and dips Selections of bread, breadsticks, skordalia dip with tahini and peanuts, olive oil, tomato confit	
Τζατζίκι  Γιαούρτι στραγγιστό, πίκλα αγγούρι, λάδι άνηθου, λαδόπιτα	€ 6.50
Tzatziki  Greek strained yogurt, pickled cucumber, dill oil, oil pita	
Ταραμάς   Γαλάκτωμα λευκού ταραμά, πέρλα λεμόνι, φύκι νορί, κράκερ κινόα και superfoods	€ 6.50
Taramas   White fish roe, lemon pearls, nori seaweed, quinoa crackers, and superfoods	
Μελιτζανοσαλάτα  Καπνιστή μελιτζάνα, πιπεριά Φλωρίνης, φέτα βαρελίσια, crumble μυρωδικών, προζυμένιο ψωμί	€ 6.50
Eggplant salad (<i>Melitzanosalata dip</i>)  Smoked eggplant, Florina peppers, barrel-aged feta cheese, herb crumble, sourdough bread	

SNACKS / ΣΝΑΚ

Γύρος Μανιτάρι    Λαδόπιτα, γύρος μανιτάρι, ντοματίνια κονφί, τηγανητή γλυκοπατάτα, καπνιστή μελιτζανοσαλάτα	€ 13.00
Mushroom Gyros    Pita, mushroom gyros, tomato confit, fried sweet potato, smoked eggplant salad	
Classic Beef Burger Brioche Ψωμί, ταρτάρ σως, iceberg, ντομάτα, μπιφτέκι, τσένταρ, μπέικον, αυγό τηγανητό συνοδεύεται με πατάτες τηγανητές	€ 14.50
Classic Beef Burger Brioche bread, tartar sauce, iceberg lettuce, tomatoes, beef patty, cheddar cheese, bacon, fried egg, served with French fries	

**Please inform in advance for any food allergies*



Vegetarian



Lactose



Pescatarian



Gluten Free



Vegan

POOL BAR FOOD MENU (12:00 -21:00)

SNACKS / ΣΝΑΚ

Truffle Burger

€ 15.00

Brioche ψωμί, μαγιονέζα τρούφας, iceberg, ντομάτα, μπιφτέκι, τσένταρ, chutney
bacon-οπίονς, καπνιστό τυρί συνοδεύεται με πατάτες τηγαντές

Truffle Burger

€ 15.50

Brioche bread, truffle mayo, iceberg lettuce, tomatoes, beef patties, cheddar cheese,
bacon-onion chutney, smoked cheese, served with French patty

Club Κοτόπουλο

€ 15.50

Caesar, παρμεζάνα, κοτόπουλο, iceberg, ντομάτα, μπέικον συνοδεύεται
με πατάτες τηγαντές

Chicken Club Sandwich

Caesar sauce, parmesan cheese, chicken, iceberg lettuce, tomatoes, bacon,
served with French fries

Healthy Wrap

€ 12.00

Πέστο βασιλικού, λάλα, μανούρι, γαλοπούλα, ντοματίνια, συνοδεύεται με πράσινη σαλάτα

Healthy Wrap

€ 14.00

basil pesto, lola lettuce, manouri cheese, turkey, tomatoes, served with green salad

Ciabatta Πολύσπορη

€ 14.50

Σολομός, γουακαμόλε, αυγό βραστό, κολοκυθόσπορο, αγγούρι φλεικς, ανο-garlic sauce,
συνοδεύεται με σαλάτα

Ciabatta Multigrain

Multigrain bread with salmon, guacamole, boiled egg, pumpkin seeds,
cucumber slices, avo-garlic sauce, served with salad

Πίτα Γύρος

€ 14.50

Λαδόπιτα, γύρος χοιρινός, κρεμμύδι τουρσί, μαρμελάδα ντομάτας,
πατάτες τηγαντές, τζατζίκι με μαύρο σκόρδο- 2τμχ

Pita Gyros

Pita, pork gyros, pickled onion, tomato jam, French fries,
tzatziki with black garlic - 2 pieces

**Please inform in advance for any food allergies*



Vegetarian



Lactose



Pescatarian



Gluten Free



Vegan

POOL BAR FOOD MENU (12:00 -21:00)

PIZZA / ΠΙΤΣΑ

Μαργαρίτα

Μαργαρίτα με σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα και βασιλικό

€ 13.00

Margarita

Margarita with tomato sauce, mozzarella, and basil

Vegan

Σάλτσα ντομάτας, ψητά λαχανικά, ρόκα, κρέμα βαλσάμικου

€ 14.00

Vegan

Tomato sauce, roasted vegetables, arugula, balsamic cream

Verde

Σάλτσα ντομάτας, πέστο βασιλικού ,προσούτο ,παρμεζάνα, baby ρόκα

€ 15.00

Verde

Tomato sauce, basil pesto, prosciutto, parmesan, baby arugula

Χωριάτικη

Σάλτσα ντομάτας, χωριάτικο λουκάνικο, κρεμμύδι,μανιτάρι, ελιά , πιπεριά, ντοματίνια, φέτα

€ 14.50

Village

Tomato sauce, village sausage, onion, mushrooms, olives, peppers, cherry tomatoes, feta cheese

APPETIZERS / ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Ψητή Φέτα

Τυρί φέτα παναρισμένη με νιφάδες καλαμποκιού και καβουρδισμένο σουσάμι συνοδεύετε με μαρμελάδα από ντοματάκι της Κω

€ 9.00

Baked Feta

Feta cheese coated with cornflakes and roasted sesame seeds, served with Koan tomato jam

Arancini Γιουβαρλάκι Γαρίδας

Με μυρωδικά, σάλτσα γιαουρτιού με λεμόνι, λάδι μυρωδικών

€ 12.00

Arancini Shrimp Balls

Herbs, yogurt sauce with lemon and herb oil

**Please inform in advance for any food allergies*



Vegetarian



Lactose



Pescatarian



Gluten Free



Vegan

POOL BAR FOOD MENU (12:00 -21:00)

APPETIZERS / ΟΡΕΚΤΙΚΑ

- Σπανακόπιτα Σχάρας**   € 10.00
Χόρτα εποχής, καπνιστό τυρί, τηγαντό αμπελόφυλλο
- Grilled Spinach Pie**  
Seasonal greens, smoked cheese, fried grape leaves
- Σεβίτσε Λαβράκι Σαβορέ**   € 15.00
Ζωμός ντομάτας, τουρσί κρεμμύδι, πελέ ντομάτας με σταφίδα
- Seviche Sea Bass**  
Savore, tomato broth, pickled onion, tomato sauce with raisins
- Ρεβυθάδα**   € 9.50
Χούμους από φάβα, κουνουπίδι ψητό, λαδολέμονο
- Chickpea**  
Split Pea hummus, roasted cauliflower, lemon oil sauce
- Flat Bread Tacos** € 12.00
Τουρσί λάχανο, χοιρινό με γλάσσο πορτοκαλιού- soya, καπνιστό τυρί, τηγαντό κρεμμύδι
- Flat Bread Tacos**
Pickled cabbage, pork with orange soy- glaze, smoked cheese, fried onion
- Πατάτες Τηγαντές** € 6.00
με φρέσκια ρίγανη
- French Fries**
with fresh oregano

**Please inform in advance for any food allergies*



Vegetarian



Lactose



Pescatarian



Gluten Free



Vegan

POOL BAR FOOD MENU (12:00 -21:00)

SALADS / ΣΑΛΑΤΕΣ

Κυκλαδίτικη Σαλάτα

Ντοματίνια , λιαστή ντομάτα ,πέστο βασιλικού ,baby ρόκα, burrata, παστέλι φιστίκι Αιγίνης

€ 12.00

Cyclades Salad

Cherry tomatoes, sun-dried tomatoes, basil pesto, baby rocket, burrata cheese, Aegina pistachio and sesame honey bar

Ελληνική Σαλάτα

Ντομάτα, αγγούρι, πιπεριά, κρεμμύδι, ελιά, κάππαρη, παξιμάδι χαρούφι, μους φέτας, κρίταμο vegetarian or gluten free

€ 13.00

Greek Salad

Tomatoes, cucumber, peppers, onion, olives, capers, carob bread, feta cheese

Σαλάτα του Καίσαρα

Iceberg, κοτόπουλο, μπέικον, κρουτόν, παρμεζάνα, ντρέσινγκ αντζούγιας

€ 13.00

Caesar Salad

Iceberg lettuce, chicken, bacon, croutons, Parmesan cheese, anchovy dressing

Ζεστή Μανιάτικη Πατατοσαλάτα

Γκρεμολάτα Ελληνικών μυρωδικών, gel πορτοκάλι, crumble τηγανητό κρεμμύδι, καπνιστή πέστροφα

€ 12.00

Warm Maniatiki Potato Salad

Greek herb gremolata, orange gel, fried onion crumble, smoked trout

Πράσινη Σαλάτα

Μανιτάρι σοτέ, προσούτο, κινόα, λιαστή ντομάτα, ψητό μανούρι, βερίκοκο αποξηραμένο, ντρέσινγκ παλαιωμένο ξύδι

€ 13.00

Green Salad

Sautéed mushrooms, prosciutto, quinoa, sun-dried tomatoes, roasted manouri cheese, dried apricots, aged vinegar dressing

Σαλάτα Πατζάρι

Τηγανητά ρεβίθια, φαγόπυρο, baby ρόκα, σκορδαλιά ταχίνι & φιστίκι

€ 13.00

Beetroot Salad

Fried chickpeas, buckwheat, baby rocket, skordalia tahini and peanuts

Shrimp Tempura Caesar Salad

Iceberg, κρουτόν, γλυκό καλαμπόκι σάφρας, γαρίδες tempura, ντοματίνια κονφί, avogarlic sauce

€ 14.00

Shrimp Tempura Caesar Salad

Iceberg lettuce, croutons, grilled sweet corn, tempura shrimp, tomato confit, avocado garlic sauce

**Please inform in advance for any food allergies*



Vegetarian



Lactose



Pescatarian



Gluten Free



Vegan

POOL BAR FOOD MENU (12:00 -21:00)

PASTA - RISOTTO

- Λιγκουίτι Γαρίδα**  € 16.00
Μπισκ, ντοματίνια κονφί, crumble κρεμμύδι
- Shrimp Linguine**  € 14.50
Bisque, tomato confit, onion crumble
- Ριζότο Γεμιστά**   € 14.50
Άρωμα 'γεμιστών' με λαχανικά και δυόσμο, καπνιστό τυρί, τηγανητό αμπελόφυλλο
- Risotto "Gemista"**   € 15.50
Risotto 'Gemista' vegetables and dill, smoked cheese, fried vine leaf
- Νιόκι** € 15.50
Σιγομαγειρεμένος κιμάς, εσπούμα casio e pepe
- Gnocchi**
Slow-cooked minced meat, casio e pepe sauce
- Λιγκουίτι Κοτόπουλο** € 15.00
Κοτόπουλο, μπρόκολο, κρέμα παρμεζάνα
- Chicken Linguine**
Chicken, broccoli, parmesan cream
- Νιόκι**  € 14.50
Κρέμα ψητής ντομάτας, λάδι βασιλικού
- Gnocchi** 
Roasted tomato cream, basil oil

**Please inform in advance for any food allergies*



Vegetarian



Lactose



Pescatarian



Gluten Free



Vegan

POOL BAR FOOD MENU (12:00 -21:00)

MAIN COURSE / ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Μοσχαρίσιο Entrecote Σάλτσα chimichurri, πατάτες country	€ 22.00
Beef Entrecote Chimichurri sauce, country potatoes	
Μουσακάς Λαχανικά, κιμάς σιγομαγειρεμένος σε γλυκό κρασί, σάλτσα ντομάτας, κρέμα παρμεζάνας	€ 16.00
Mousaka Mousaka, vegetables, minced meat slowly cooked in sweet wine, tomato sauce, parmesan cream	
Χταπόδι  Φάβα, chutney λουκάνικου	€ 17.00
Octopus  Split Pea cream, sausage chutney	
Ρεβυθάδα Χοιρινό sous vide, κρέμα καπνιστό τυρί, τηγανιτό ρεβίθι	€ 16.00
“Revithada” Sous vide pork, slow cooked chickpeas, smoked cheese cream, fried chickpeas	
Κοτόπουλο Sous Vide Νιόκι πατάτας,μανιτάρι, κρέμα τρούφας	€ 16.00
Sous Vide Chicken Potato gnocchi, mushrooms, truffle cream	
Λαβράκι   Ριζότο, πέστο άνηθου, ψητό μπρόκολο	€ 20.00
Sea Bass   Risotto, dill pesto, roasted broccoli	
Γύρος Χοιρινός Ντομάτα, κρεμμύδι, ψητές πιτούλες, πατάτα τηγανητή, τζατζίκι	€ 17.00
Pork Gyros Tomatoes, onion, roasted pita bread, fried potatoes, tzatziki	
Μπιφτέκι Ψητό Πατάτα ψητή φούρνου, λαδολέμονο	€ 17.00
Grilled Beef Burger Served with oven-baked potatoes and lemon oil sauce	
Φρέσκο Ψάρι Ψητό   1kg, συνοδευμένο με λαδολέμονο, ψητά λαχανικά, πατάτα ψητή νέας γης (κατόπιν παραγγελίας)	€ 55.00
Fresh Grilled Fish   1kg, served with lemon oil, grilled vegetables, oven-baked new potatoes (upon request)	

**Please inform in advance for any food allergies*



Vegetarian



Lactose



Pescatarian



Gluten Free



Vegan

POOL BAR FOOD MENU (12:00 -21:00)

DESSERT / ΓΛΥΚΑ

Γιαουρτόπιτα

Κρέμα γιαουρτιού, μαρμελάδα λεμόνι

Yogurt Pie

Yogurt cream, lemon jam

Τάρτα

Γκανάζ Bitter σοκολάτας, κρέμα βανίλια, μπισκότο φεγιεντίνη

Tart

Bitter Chocolate, 70% ganache, crème vanilla, biscuit feuilletine

Γαλακτομπούρεκο

Gel πορτοκάλι, κρέμα βανίλια, παγωτό βανίλια

Galaktoboureko

Orange gel, vanilla cream, vanilla ice cream

Φρουτοσαλάτα (2 άτομα)

Fruit Salad (for 2 persons)

Πλατό Τυριών

Cheese Platter

€ 7.50

€ 8.50

€ 8.00

€ 16.00

€ 10.00

**Please inform in advance for any food allergies*



Vegetarian



Lactose



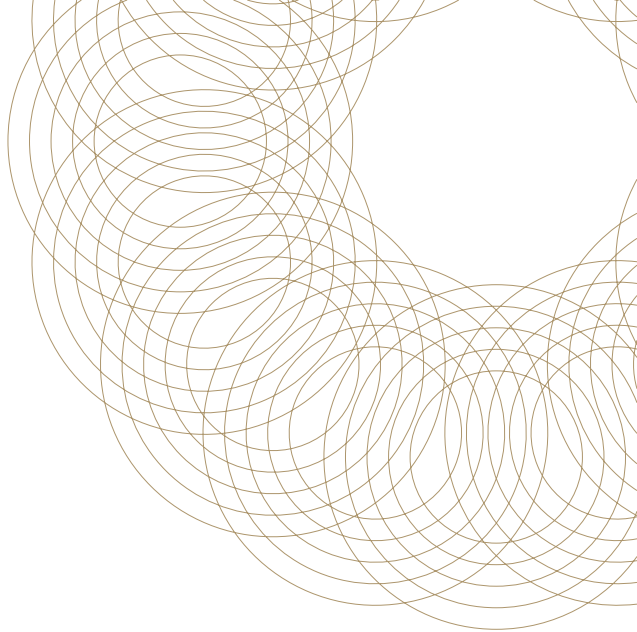
Pescatarian



Gluten Free



Vegan



DIAMONDCOLLECTION
HOTELS

Pamphylon Street Lambi 85300 Kos Greece

+30 22420 26130

E info@diamondhotel.gr

www.diamondboutiquehotel.gr