



Radiant Pool Bar
DIAMONDDELUXEHOTEL



DIAMONDCOLLECTION
HOTELS

FOOD SERVICE
tel.: 861

12:00 - 18:00

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!



RADIANT POOL BAR FOOD MENU (12:00 - 18:00)

Ποικιλία ψωμιού  € 7.50
πίτα, χειροποίητος πελτές ντομάτας, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, τυροκαυτερή
Selection of bread 
pita with handmade tomato paste from Kos Pomodoro, extra virgin olive oil and spicy
smoked feta cheese dip(tirokafteri)


Τζατζίκι  € 7.00
Γιαούρτι στραγγιστό, πίκλα αγγούρι, σκόρδο, λάδι άνηθου, λαδόπιτα Ρόδου.

Tzatziki 
Greek strained yogurt, cucumber, garlic, dill infused olive oil, Rhodes local pita bread

Ταραμάς   € 7.00
Γαλάκτωμα λευκού ταραμά, λεμόνι, νιφάδες παλαμιδάς, λαγάνα.

Taramosalata  
White cod roe emulsion (*tarama*), lemon juice, bonito flakes, lagana (Greek clean
Monday bread).

Μελιτζανοσαλάτα  € 7.50
Καπνιστή μελιτζάνα, πιπεριά Φλωρίνης, μυρωδικά, φέτα βαρελίσια, προζυμένιο
ψωμί στα κάρβουνα.

'Eggplant Salad' (Melitzanosalata) 
Smoked eggplant spread, Florina pepper, herbs, feta cheese served with charcoal
baked sourdough bread.

SNACKS / ΣΝΑΚ

Classic Beef Burger € 18.00
Ψωμάκι brioche, iceberg, ντομάτα, τυρί cheddar, μπέικον ψητό, καραμελωμένα κρεμμύδια,
σάλτσα ρεμουλάντ, σπιτικές πατάτες τηγανητές.

Classic Beef Burger
Brioche bun, iceberg, tomato, cheddar cheese, grilled bacon,
caramelized onions, remoulade sauce & homemade French fries.


Smashed Black Angus Beef Burger € 20.00


Ψωμάκι πατάτας, iceberg, τσάννι ντομάτας, μανιτάρια, τυρί cheddar, αγγουράκι τουρσί,
αυγό τηγανητό, καπνιστή μαγιονέζα με τρούφα και παρμεζάνα, γλυκοπατάτες τηγανητές

Smashed Black Angus Beef Burger
Potato bun, iceberg, chutney tomato, mushrooms, cheddar cheese, pickled cucumber, fried
egg, smoked mayonnaise with truffle-parmesan & homemade sweet potatoes fries

Club Sandwich (κοτόπουλο) € 18.00
Τραμεζίνι, μαρούλι, ντομάτα, τραγανό στήθος κοτόπουλο, μπέικον ψητό, αυγό, κρεμώδες
τυρί.

Club Sandwich
Crunchy chicken fillet, egg, roasted bacon, lettuce, creamy garlic cheese, tomato, tramezzini
crust-less bread.

Surf and Turf Sando  € 16.50
Lobster bread, μοσχαρίσιο κόντρα στα κάρβουνα, γαρίδα, γραβιέρα, ψητά μανιτάρια,
τραγανό κρεμμύδι, σάλτσα ουίσκι, τσιπς πατάτας

Surf and Turf Sando 
Lobster bread, beef strip steak on charcoal, shrimp, aged gruyere, grilled mushrooms,
onion crumble, creamy whisky sauce, potato chips

**Please inform our service staff in case of any possible allergies.*



RADIANT POOL BAR FOOD MENU (12:00 - 18:00)

Πίτα Γύρος

Γύρος χοιρινός, λαδόπιτα Ρόδου, μαρμελάδα ντομάτας, πίκλα κρεμμύδι, τζατζικι, πατάτα τηγανητή.

€ 18.00

Greek Pita Gyros

Gyros roast pork , ladopita (*Rhodes local pita bread*), pickled onion, tomato jam, tzatziki, country fried potatoes.

Βαο Bun Γαρίδα Tempura

Γαρίδα tempura, γαλάκτωμα λευκού ταραμά, σάλτσα γλυκιάς πιπεριάς, "coleslaw", σουσάμι, φρέσκο κρεμμυδάκι.

€ 18.00

Βαο Bun Shrimp Tempura

Crispy Shrimp tempura, emulsion white fish roe (*tarama*), sweet red pepper sauce, "coleslaw" , sesame, fresh onion.

PIZZA / ΠΙΤΣΑ

Μαργαρίτα

Τοματίνια σαντορινιά, μοτσαρέλα κυκλαδίτικη (*Τήνου*), πέστο φυστίκι Αιγίνης.

€ 16.00

Margarita

Cherry tomatoes, Greek Burrata buffalo from Tinos, pesto pistachio.

Prosciutto Grudo

Προσούτο Ευρυτανίας, σάλτσα τομάτας, πέστο βασιλικού, παλαιωμένη παρμεζάνα, baby ρόκα

€ 17.00

Prosciutto Grudo

Greek prosciutto grudo Evritanias, tomato sauce, basil pesto, aged parmesan, arugula

"Morta-Bella"

Μορταδέλα Βολογνα, σάλτσα ντομάτας, πέστο φυστίκι Αιγίνης, μοτσαρέλα Κυκλαδίτικη, baby ρόκα.

€ 17.00

"Morta-Bella"

Mortadella Bologna, tomato sauce, pistachio pesto, Greek Burrata buffalo from Tinos, baby rocket

**Please inform our service staff in case of any possible allergies.*



Vegetarian



Lactose



Pescatarian



Gluten Free



Vegan

RADIANT POOL BAR FOOD MENU (12:00 - 18:00)

APPETIZERS / ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Μοσχάρι Ταρτάρ “Κεφτεδάκια”

Φιλέτο μοσχάρισιο black Angus, πατάτα rave, κρέμα φέτας, σάλτσα Συμυραϊκή, παξιμάδι εφτάζυμο, μαύρη καλοκαιρινή τρούφα, λάδι δυόσμου

€ 21.00

Beef tartare “Keftedakia”

Beef fillet Black Angus, potato rave, feta cream, ‘Smyrna’ sauce, aniseed rusk eftazymo (local sweet bread), black summer truffle, spearmint infused olive oil

“Hot Dog” Καλύμνου

Χειροποίητο λουκάνικο θαλασσινών, σαλάτα κολοκύθι, κρέμα ταραμά, ψητή τομάτα, νιφάδες παλαμίδας, βινεγκρέτ περγαμόντο, θρούμπι

€ 20.00

Kalymnian “Hot Dog”

Handmade seafood sausage, zucchini salad, carp roe emulsion, roasted tomato, bonito flakes, bergamot vinaigrette, throumpi (herb)

Λαυράκι Ceviche

Μαங்கό, πιπεριά τσίλι, βινεγκρέτ μανταρίνι, κρεμμύδι, πούδρα εσπεριδοειδών, αυγά σολομού

€ 20.00

Sea Bass Ceviche

Mango, chili, vinaigrette mandarin, onion, citrus powder, salmon caviar

Καλαμάρι

Καλαμάρι τηγανητό, σως tartare, μαρμελάδα λεμόνι

€ 16.00

Calamari

Crunchy fried calamari, tartare sauce, lemon jam

Καθαρά Δευτέρα

Χταπόδι στα κάρβουνα, κρέμα βιολογικής φάβας, κομποτέ ντομάτας, “λαγανά”, βινεγκρέτ λεμόνι, ποπ κορν κάπαρη, λάδι αμπελόφυλλο

€ 17.00

Great Lent In Greece

Sun dried chargrilled octopus, organic split pea cream (fava), tomato compote, caper popcorn, “lagana” (Greek clean Monday bread), lemon vinaigrette, grape leave oil

Grushi Κιτρινόπτερου Τόνου

Φιλέτο τόνου, πάνκο, αβοκάντο, αγγούρι, χαβιάρι χρυσής ρέγγας, πικάντικη μαγιο, πετιμέζι

€ 22.00

Grushi Tuna Roll

Yellowfin tuna sushi roll, panko fried, avocado, cucumber, golden herring caviar, spicy mayo, petimezi

Γαρίδες Σαγανάκι

Κρέμα σαγανάκι με ψητό σκόρδο, τοματίνια άνυδρα, ούζο, τζίντζερ, λεμονόχορτο, φέτα, λάδι πάπρικας.

€ 19.00

Prawns Saganaki

Saganaki cream with roasted garlic, sundried cherry tomato, ouzo, ginger, lemongrass, feta cheese, paprika oil.

Μουσακάς “Radiant”

Μοσχάρι ραγού gyoza, κρέμα γραβιέρα Κρήτης, τοματίνια κονφί, τσιπς λαχανικών

€ 17.00

Greek Mousaka “Radiant”

Beef ragu gyoza, Cretan gruyere cream, tomato cherry confit, vegetables chips

**Please inform our service staff in case of any possible allergies.*



Vegetarian



Lactose



Pescatarian



Gluten Free



Vegan

RADIANT POOL BAR FOOD MENU (12:00 - 18:00)

SALADS / ΣΑΛΑΤΕΣ

Ελληνική Χωριάτικη

Ντομάτα, αγγούρι, μπισκότο ελιάς, κρεμμύδι πίκλα, πιπεριά, φέτα, κρίταμο, ρίγανη.

€ 14.00

Greek Salad

Tomato, cucumber, black olive biscuit, pickled onion, pepper, feta, kritamo (*sea herb*), oregano.

Κυκλαδίτικη Burrata

Τοματίνια τριχόλορε, Burrata bufala Τήνου, κράκερ σουσάμι, baby ρόκα, πέστο φυσιτίκι Αιγίνης.

€ 15.00

Cyclades Burrata

Colorful cherry tomatoes, Greek burrata bufala (*from Tinos*), sesame cracker, baby rocket, pistachio pesto.

Ελληνική Σαλάτα του Καίσαρα

Κοτόπουλο ψητό, πεκορίνο Αμφιλοχίας, πούδρα μπέικον, κουλούρι Θεσσαλονίκης, φυσιτίκι Αιγίνης, vinaigrette Καίσαρα

€ 15.00

Greek Style Caesar

Grilled chicken, pecorino Amfiloxias, bacon powder, Greek sesame bread rings (*koulouri Thessaloniki's*), pistachio nuts, vinaigrette Caesar

Superfood

Πράσινα φύλλα, μανουρί σε κρούστα αμυγδάλου, αποξ/να σύκα, σπόροι chia, vinaigrette μελιού

€ 15.00

Superfood

Green leaf's, manouri cheese in almond crust, dried figs, chia seeds, thyme honey vinaigrette

Ανάμεικτη Gravlax

Φιλέτο σολομού gravlax, ψητό ροδάκινο, αβοκάντο, κουκουνάρι, κρεμώδες καταικίσιο τυρί, φινόκιο, vinaigrette ponzu

€ 16.00

Mixed Leaf Gravlax

Cured salmon gravlax, mesclun salad, roasted peach, avocado, creamy goat cheese, pine nut, fennel, vinaigrette ponzu

Ιπποκρατική Detox

Κινόα τρίχρωμη, πράσινα φύλλα, παστέλι, λιναρόσπορος, goji berries, σιτάρι ζέας, αχλάδι, vinaigrette ginger

€ 15.00

Hippocrates Detox

Quinoa tricolor, green leaf's, sesame seed bar, farro, linseed, goji berry, pear, ginger vinaigrette

Γαρίδα Tempura

Iceberg, Πεκορίνο Αμφιλοχίας, γαρίδα tempura, λαδόπιτα nachos, γλυκό καλαμπόκι σάρας, vinaigrette γιαούρτι με αντζούγια

€ 16.00

Shrimp Tempura

Iceberg, pecorino Amfiloxias, shrimp tempura, ladopita (local Rhodes pita) nachos, grilled sweet corn, yogurt dressing with anchovies

"Noodles" με Τόνο

Φιλέτο τόνου tataki, baby μεσκλάν, 'noodles' παντζαριού, πράσινο μήλο, αβοκάντο, ανθότυρο, σταφύλια, βινεγκρέτ πετιμέζι

€ 16.50

"Noodles" with Tuna

Tuna fillet tataki, baby leaves, 'beetroot noodles', green apple, avocado, soft goat cheese (anthotyro), grapes, petimezi vinaigrette

**Please inform our service staff in case of any possible allergies.*



Vegetarian



Lactose



Pescatarian

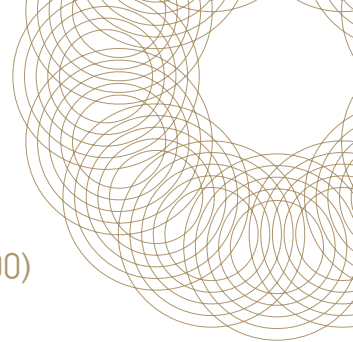


Gluten Free



Vegan

RADIANT POOL BAR FOOD MENU (12:00 - 18:00)



PASTA AND RISOTTO / ΠΑΣΤΑ ΚΑΙ ΡΙΖΟΤΟ

Γαριδομακαρονάδα “Μπουγιουρντί”

€ 20.50

Λιγκουίνι, γαρίδα, σάλτσα μπίσκ, τοματίνια κονφί, ψητή πιπεριά Φλωρίνης, ούζο, φέτα βαρελίσια.

Shrimp Pasta “Bouyourdi”

Linguine pasta, sauce bisque, tomato cherry confit, chargrilled Florina pepper, ouzo, barrel aged feta cheese.

Καρμπονάρα

Ταλιατέλες, κρέμα από καπνιστό απάκι Κρήτης, πεκορίνο Αμφιλοχίας.

€ 18.00

Greek Carbonara

Tagliatelle, cream of smoked apaki (Cretan local pork meat), pecorino Amfloxias (Greek cheese).

Παστίτσιο

Κανελόνι, αργό-μαγειρεμένο μοσχαράκι ραγού, ξινομυτζήθρα, μπεσαμέλ-μοσχοκάρυδο “Pastitsio” (Greek Lasagna)

€ 18.50

Handmade cannelloni pasta, slow cooked shredded beef ragout, sour-cheese xinotyri (Greek sheep cheese), espuma béchamel sauce with nutmeg

Πάστα Σολομού

Paccheri, φιλέτο σολομού, ψητά τοματίνια, κολοκύθι, φινόκιο, τσίπουρο, crumble λεμονί, κρέμα τυρί, άνηθο

€ 19.50

Pasta Al Salmone

Paccheri, salmon fillet, roasted tomato cherries, zucchini, fennel, tsipouro, lemon crumble, cream cheese, dill

*Please inform our service staff in case of any possible allergies.



Vegetarian



Lactose



Pescatarian



Gluten Free



Vegan

RADIANT POOL BAR FOOD MENU (12:00 - 18:00)

MAIN COURSE / ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Rib-eye Black Angus

Τραχανό κέικ πατάτας, υφές άγριων μανιταριών, σπαράγγια, μαύρη καλοκαιρινή τρούφα, "Béarnais" εσρυμα με φυστίκι Αιγίνης

€ 29.00

Rib-eye Black Angus

Crispy potato cake, textures of wild mushrooms, asparagus, black summer truffle, Greek style "Béarnaise" sauce espuma with pistachio

Μοσχαρίσιο Entrecote

Σάλτσα chimichurri, πατάτες country

€ 24.00

Beef Entrecote

Chimichurri sauce, country potatoes

Κοτόπουλο Λεμονάτο

Κοτόπουλο ελευθέρως βοσκής, τραγανή πέτσα, άγρια μανιτάρια, νιόκι πατάτας, καλαμπόκι σάφρας, λεμόνι, παλαιωμένη γραβιέρα Νάξου

€ 22.00

Chicken Lemony

Organic chicken breast sous vide, crispy chicken skin, wild mushrooms, potato gnocchi, grilled corn, lemon, aged gruyere Naxos

Κοντοσουβλι Τόνου

Σουβλάκι στα κάρβουνα, κρύα σάλτσα με βότανα, ψητά λαχανικά

€ 26.00

Tuna Kontosouvli

Souvlaki tuna on charcoal, cold sauce with herbs, roasted vegetables

Ελληνικό Fish & Chips

Φρέσκο φιλέτο μπακαλιάρου τεμπούρα, αλιάδα αβοκάντο, πατατάκια, πικάντικη μαρμελάδα ντομάτας, πίκλα αγγούρι

€ 21.00

Greek Fish & Chips

Tempura cod fillet from the Aegean Sea, avocado aliada (garlic dip), crispy potato chips, spicy tomato jam, pickled cucumber

Φρέσκο Ψάρι στα Κάρβουνα

1kg συνοδευόμενο με αυγολέμονο και λαχανικά (κατόπιν παραγγελίας).

€ 60.00

Chargrilled Fresh Fish

1kg accompanied by olive and oil-lemon sauce and vegetable (upon request)

Αστακός

Αστακός στα κάρβουνα, Πατάτα baby ψητή στη στάχτη, λεμόνι κονφί, βούτυρο μυρωδικών

€ 40.00

Lobster

Lobster on charcoal, Baby potatoes in the ashes, lemon confit, aromatic butter

(per kilo)

**Please inform our service staff in case of any possible allergies.*



Vegetarian



Lactose



Pescatarian

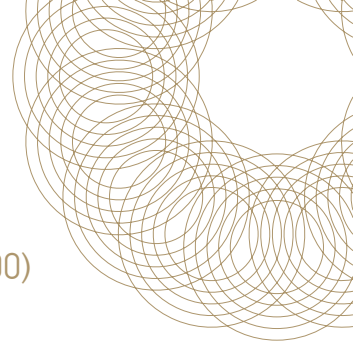


Gluten Free









Vegan

RADIANT POOL BAR FOOD MENU (12:00 - 18:00)



DESSERT / ΓΛΥΚΟ

Ferrero 	€ 9.00
Σοκολατόπιτα, gianduja parfait, πραλίνα φουντουκιού, opaline Ελληνικού καφέ, παγωτό βανίλια	
Ferrero 	
Chocolate pie, gianduja parfait, hazelnut praline, Greek coffee opaline, Vanilla Ice cream	
Πορτοκαλόπιτα 	€ 8.00
Cremeux πορτοκάλι - yuzu, Sable Breton, αλατισμένη καραμέλα μελιού, σορμπέ πορτοκάλι	
Orange Pie 	
Orange - yuzu cremeux, Sable Breton, salted honey, caramel, sauce, orange sorbet	
Ρανίονα 	€ 9.00
Κρέμα patisserie, φράουλα, gel φράουλας, crumble καρύδας, jus, παγωτό γλυκάνισο	
Ρανίονα 	
Strawberry crème patisserie, strawberry gel, coconut crumble, jus, star anise ice-cream	
Φρουτοσαλάτα Εποχής (2 ατόμων) Seasonal Fruit Salad (two persons)	€ 18.00

*Please inform our service staff in case of any possible allergies.



Vegetarian



Lactose



Pescatarian



Gluten Free



Vegan

RADIANT POOL BAR FOOD MENU (12:00 - 18:00)

VEGAN OPTIONS

Ιπποκρατική Detox

Κινόα τρίχρωμη, πράσινα φύλλα, πασέλι, λιναρόσπορος, goji berries, σιτάρι ζέας, αχλάδι, vinaigrette ginger

€ 15.00

Hippocrates Detox

Quinoa tricolor, green leaf's, sesame seed bar, farro, linseed, goji berry, pear, ginger vinaigrette

Φαλάφελ Tacos

Κροκέτα ρεβίθι, χούμους, αγγούρι, τοματίνια, αβοκάντο, ψητή μελιτζάνα, σάλτσα ταχίνι

€ 14.00

Falafel Tacos

Chickpea patty, hummus, cucumber, tomato cherry, avocado, grilled eggplant, tahini sauce

“Σπανακόπιτα”

Baby σπανάκι, χόρτα εποχής, κρεμμυδάκι φρέσκο, φύλλο ρυζιού, γιαούρτι, φέτα, κρέμα πράσου, γιαούρτι, βότανα

€ 13.00

“Spinach Pie”

Baby spinach, local seasonal greens, fresh onion, rice paper, Greek yogurt, feta cheese, leek cream, herbs

Pasta Napoli

Σπαγγέτι, σάλτσα ψητής ντομάτας, φρέσκο βασιλικό

€ 16.00

Pasta Napoli

Spaghetti, roasted tomato sauce, fresh basil

Ριζότο “Γεμιστά”

Τοματίνια, λαχανικά εποχής, δυόσμος, ‘κρέμα φέτα’, λάδι βοτάνων

€ 19.00

Risotto “Gemista”

Santorinian tomato, seasonal veggies, peppermint, ‘feta-yogurt cream’, herb oil

Μπιφτέκια Σχάρας

Ψητά λαχανικά, πίτα, πατάτες τηγανιτές

€ 18.00

Grilled Burger

Plant based burger, roasted vegetables, pita bread, French fries

Mille-Feuille

Κρέμα ρυζόγαλο, φύλλο ρυζιού, gel εξωτικών φρούτων, μαργκό confit, παγωτό βανίλια

€ 9.00

Mille-Feuille

Rice pudding cream, Rice paper, Exotic gel, Mango confit, Vanilla Ice cream

**Please inform our service staff in case of any possible allergies.*



Vegetarian



Lactose



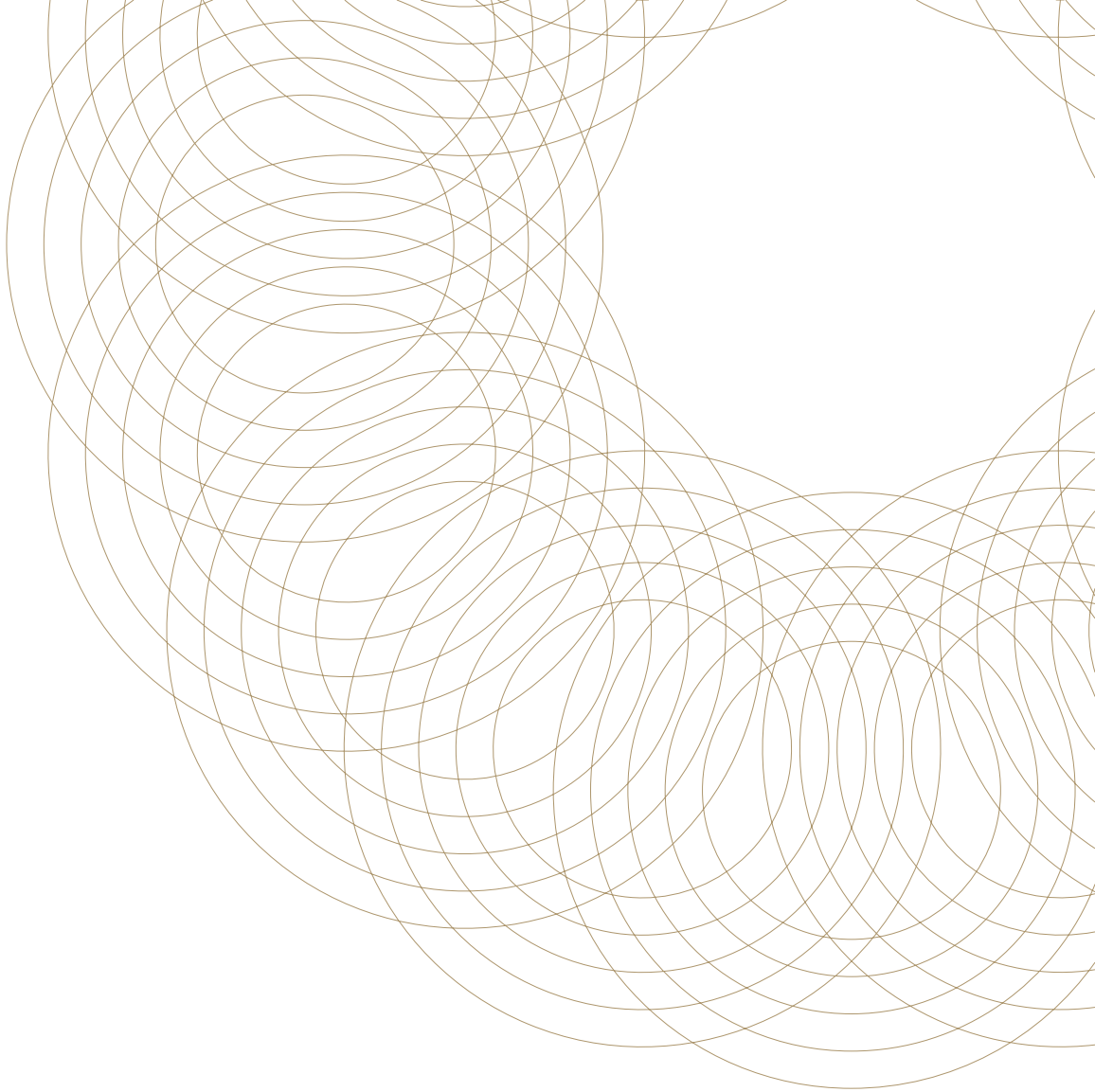
Pescatarian



Gluten Free



Vegan



DIAMONDCOLLECTION
HOTELS

Nea Alikarnassos Lambi 85300 Kos Greece
T +30 22420 48835 F +30 22420 49460 E info@diamondhotel.gr www.diamondhotel.gr