



ODERA
TINOS

AUTOGRAPH COLLECTION®
HOTELS

IN ROOM DINING



Should you wish ice or any more
assistance, please call

Room Service 777

BREAKFAST

(07:00-12:30)

Bread Basket / Καλάθι Ψωμιού 8€
Sourdough bread, marmalade, honey, butter
Ψωμί με προζύμι, μαρμελάδα, μέλι βούτυρο

*Croissant Basket / Καλάθι * Κρουασάν 9€
Butter, chocolate
Βουτύρου, σοκολάτας

Cheeses Platter / Πιατέλα Τυριών 14€
Graviera, kasseri, manouri, smoked cheese
Γραβιέρα, κασέρι, μανούρι, καπνιστό τυρί

Cold Cuts Platter / Πιατέλα Αλλαντικών 13€
Pork, turkey, beef
Χοιρινό, γαλοπούλα, μοσχάρι

Traditional Pies / Παραδοσιακές Πίτες 10€
*Cheese Pie & *Spinach Pie
*Τυρόπιτα & *σπανακόπιτα

Eggs 16€
Omelette, Scrambled or Poached
Ομελέτα, Scrambled ή Ποσέ)

Choose up to four ingredients / Επιλέξτε μέχρι τέσσερα υλικά:

Smoked Salmon	Καπνιστός Σολομός
Ham	Ζαμπόν
Turkey	Γαλοπούλα
Bacon	Μπέικον
Beef Pastrami	Παστράμι Μοσχαρίσιο
Tomato	Ντομάτα
Onion	Κρεμμύδι
Pepper	Πιπεριά
Mushroom	Μανιτάρι
Avocado	Αβοκάντο
Spinach	Σπανάκι
Feta Cheese	Φέτα
Graviera Cheese	Γραβιέρα
Local Soft Cheese	Τοπικό Μαλακό Τυρί

Tinian Omelette / Ομελέτα Τήνου Omelet with artichoke, potato, local sausage & graviera cheese Ομελέτα με αγκινάρα, πατάτα, λουκάνικο Τήνου και γραβιέρα	17€
Healthy Spinach Omelette / Υγιεινή Ομελέτα με Σπανάκι Egg white omelette with spinach, quinoa, local soft cheese & fresh herbs Ομελέτα από ασπράδια αυγών με σπανάκι, κινόα, τοπικό μαλακό τυρί & φρέσκα μυρωδικά	17€
Kagianas / Καγιανάς Greek style scrambled eggs with tomato, feta cheese, paprika & basil Παραδοσιακή ελληνική στραπατσάδα με ντομάτα, φέτα, πάπρικα & βασιλικό	16€
Peinirli Croque Madame / Πεινιρλί Κροκ Μαντάμ Greek style flatbread with sunny side eggs, turkey, kaseri cheese, tomato & béchamel Ελληνική πίτα με αυγά μάτια, γαλοπούλα, κασέρι, ντομάτα & μπεσαμέλ	18€
Avocado On Toast / Αβοκάντο σε Φρυγανισμένο Ψωμί Soft boiled eggs with smoked salmon, avocado, beetroot & cottage cheese Με αυγά μελάτα, καπνιστό σολομό, αβοκάντο, παντζάρι & ανάλαφρο τυρί cottage	18€
Hummus On Toast Χούμους σε Φρυγανισμένο Ψωμί Soft boiled eggs with turkey, sun dried tomato, rocket & feta cheese Με αυγά μελάτα, γαλοπούλα, λιαστή ντομάτα, ρόκα & φέτα	18€

VEGAN OPTIONS

Tofu Scrambled Σκράμπλ με Τόφου Tofu with oat milk, nutritional yeast, turmeric & garlic powder Με γάλα βρώμης, διατροφική μαγιά, κουρκουμά & σκόνη σκόρδου	16€
Avocado On Toast Αβοκάντο σε Φρυγανισμένο Ψωμί Smashed avocado with tofu, beetroot & lettuce Με λιωμένο αβοκάντο, τόφου, παντζάρι & μαρούλι	17€
Kagianas Καγιανάς Vegan feta with fresh tomato, sun dried tomato, paprika & basil Με φυτική φέτα, φρέσκια ντομάτα, λιαστή ντομάτα, πάπρικα & βασιλικό	16€
Hummus On Toast Χούμους σε Φρυγανισμένο Ψωμί Sun dried tomato hummus with vegan feta, olives, cucumber & rocket Χούμους με λιαστή ντομάτα, φυτική φέτα, ελιές, αγγούρι & ρόκα	17€

Gluten free bread available | Διατίθεται ψωμί χωρίς γλουτένη

SWEET & HEALTHY TREATS

Pancakes Your Way16€

Choose up to three ingredients / Επιλέξτε μέχρι τρία υλικά

- | | |
|------------------|------------------|
| praline | ηραλίνα |
| honey | μέλι |
| maple syrup | σιρόπι σφενδάμου |
| banana | μπανάνα |
| mix berries | μίξη μούρων |
| apple | μήλο |
| walnuts | καρύδια |
| biscuit | μπισκότο |
| bitter chocolate | πικρή σοκολάτα |

Caramel Brioche | Μπριός Καραμέλας15€

Cream cheese ganache with apple butterscotch sauce & pop corn
Γκανάζ τυρί κρέμα με μήλο, σάλτσα μπάτερσκοτς & ποπ κορν

Banana On Toast | Μπανάνα σε Φρυγανισμένο Ψωμί15€

Fresh banana with almond butter hazelnut, chia seeds & cinnamon
Φρέσκια μπανάνα με βούτυρο αμυγδάλου, φουντούκι, σπόρους chia & κανέλα

Chocolate Brioche | Μπριός Σοκολάτας15€

Chocolate ganache with orange marmalade & hazelnut croquant
Γκανάζ σοκολάτας με μαρμελάδα πορτοκάλι & κροκάν φουντουκιού

Berries On Toast | Μούρα σε Φρυγανισμένο Ψωμί15€

Fresh berries with hazelnut butter pistachio, lax seeds & cacao
Φρέσκια μπανάνα με βούτυρο αμυγδάλου, φουντούκι, σπόρους chia & κανέλα

IN ROOM DINING MENU

(12:30-23:00)

BREAD / ΨΩΜΙ

- | | |
|---|----|
| Sourdough Bread Προζυμένιο ψωμί
Olives, extra virgin olive oil, grated tomato, sea salt
Ελιές, εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο, τριμμένη ντομάτα, θαλασσινό αλάτι | 6€ |
| Greek Pitta Ελληνική Πίτα
Grilled mini corn & carob pittas, sea salt, sumac
Ψητές μίνι πίτες καλαμποκιού & χαρουπιού, θαλασσινό αλάτι, σουμάκ | 4€ |

SPREADS

- | | |
|---|-----|
| Tzatziki Avocado Αβοκάντο Τζατζίκι
Yogurt, cucumber, mint, dill, garlic
Γιαούρτι, αγγούρι, δυόσμος, άνηθος, σκόρδο | 14€ |
| Sun Dried Tomato Hummus Χούμους με λιαστή ντομάτα
Chickpeas, tahini, cumin, scallion, nigella seeds
Ρεβίθια, ταχίνι, κύμινο, φρέσκο κρεμμύδι, μαυροκούκι | 16€ |
| Taramosalata Ταραμοσαλάτα
Dried cod, nori, lemon confit
μπακαλιάρος, φύκια νόρι, κονφί λεμονιού | 16€ |
| All spreads pair well with vegetables crudités
Όλα τα ντίπ συνοδεύονται ιδανικά με τραγανά λαχανικά | 14€ |

SALADS / ΣΑΛΑΤΕΣ

Tomato Ντομάτα	18€
Tomato, watermelon, cucumber, pepper, onion, 'Souroto' cheese, olive, caper Ντομάτα, καρπούζι, αγγούρι, πιπεριά, κρεμμύδι, τυρί Σουρωτό, ελιά, κάπαρη	
Chicken & Lettuce Κοτόπουλο & Μαρούλι	20€
Haricots, zucchini, graviera cheese, crouton, anchovy dressing Φασολάκια, κολοκυθάκι, γραβιέρα, κρουτόν, ντρέσινγκ αντσούγias	
Crab & Quinoa Καβούρι & Κινόα	22€
Chickpeas, tomato, pepper, avocado, mint, parsley, cumin dressing (Ρεβίθια, ντομάτα, πιπεριά, αβοκάντο, δυόσμος, μαϊντανός, ντρέσινγκ κύμινου)	
Baby Spinach Baby Σπανάκι	17€
Kariki blue cheese, rocket, cranberries, pecan, fresh herbs, honey dressing Μπλε τυρί Καρίκι, ρόκα, κράνμπερι, πεκάν, φρέσκα μυρωδικά, ντρέσινγκ μελιού	

STARTERS / ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Grilled *Octopus Ψητό Χταπόδι	24€
Santorini fava bean purée, caper, tomato, olive, oregano Πουρές φάβας Σαντορίνης, κάπαρη, ντομάτα, ελιά, ρίγανη	
Mushroom Tigania Stir-fry Μανιτάρια Τηγάνι	16€
Summer truffle, Myconian mushrooms, kariki blue cheese, rocket, thyme, garlic Καλοκαιρινή τρούφα, Μυκονιάτικα μανιτάρια, μπλε τυρί Καρίκι, ρόκα, θυμάρι, σκόρδο	
Mini Greek Burger 2 pcs Μίνι Ελληνικό Μπέργκερ 2 τεμ.	16€
Kebab patty, yogurt, tomato, cumin, paprika, brioche Μπιφτέκι κεμπάπ, γιαούρτι, ντομάτα, κύμινο, πάπρικα, μπριός	
Spicy Feta Saganaki Flatbread Πικάντικο Φέτα Σαγανάκι με Πίτα	18€
Tomato, mixed pepper, olives, yogurt, local buttery flatbread (+ fried eggs +3€) Ντομάτα, πολύχρωμες πιπεριές, ελιές, γιαούρτι, τοπική βουτυράτη πίτα (+αυγά μάτια +3€)	

PASTA / ΖΥΜΑΡΙΚΑ

Tomato Linguine Λιγκουίνι Ντομάτας	20€
Cherry tomato, sun dried tomato, feta cheese, olives Ντοματίνια, λιαστή ντομάτα, φέτα, ελιές	
Seafood Calamarata Καλαμαράτα Θαλασσινών	38€
*Shrimp, crab, mussels, clams, tomato, caper, garlic, chili, lime Γαρίδα, καβούρι, μύδια, κυδώνια, ντομάτα, κάπαρη, σκόρδο, τσίλι, λάιμ	
Bolognese Rigatoni Ριγκατόνι Μπολονέζ	28€
Local beef & pork ragout, myzithra cheese, marjoram Ραγού μοσχάρι & χοιρινό, μυζήθρα, μαντζουράνα	
*Crayfish Linguine Λιγκουίνι με *Καραβίδα	34€
Chorizo, bisque, ginger, basil, tarragon Τσορίθο, μπισκ, τζίντζερ, βασιλικός, εστραγκόν	

FROM THE GRILL / ΑΠΟ ΤΗ ΣΧΑΡΑ

MEAT / ΚΡΕΑΣ

(Served with tarragon mayonnaise | Σερβίρεται με μαγιονέζα εστραγκόν)

Corn-Fed Chicken Fillet ±220g Φιλέτο Κοτόπουλο Καλαμποκιού ±220γρ.	26€
Iberico Pork Steak ±250g Μπριζόλα Ιβηρικού Χοιρινού ±250γρ	30€
Bavette Tagliata ±250g Ταλιάτα Μπαβέτ ±250γρ	37€
Rib Eye ±300g	45€

FROM THE GRILL / ΑΠΟ ΤΗ ΣΧΑΡΑ

SEAFOOD / ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

Served with caper mayonnaise | Σερβίρεται με μαγιονέζα κάπαρης)

Grouper Fillet ±190g Φιλέτο Σφυρίδας ±190γρ	44€
Sea Bass Fillet ±190g Φιλέτο Λαβράκι ±190γρ	34€
Jumbo *Prawns 2 pcs * Γαρίδες Jumbo 2 τεμ.	34€
Tuna Steak ±250g Μπριζόλα Τόνου ±250γρ	36€

SIDES / ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

French Fries Πατάτες Τηγανντές With oregano Με ρίγανη	8€
Vegetables Λαχανικά Ατμού Potato, zucchini, carrot, corn, broccoli, pepper Πατάτα, κολοκυθάκι, καρότο, καλαμπόκι, μπρόκολο, πιπεριά	12€

BURGERS

Served with French fries & green salad | Συνοδεύονται με πατάτες τηγανντές & πράσινη σαλάτα)

Beef Burger Μοσχαρίσιο Μπέργκερ Double smashed patty, cheddar, cornichon, burger mayo Διπλό μπιφτέκι, τσένταρ, κορνισόν, μαγιονέζα μπέργκερ	28€
Tuna Burger Μπέργκερ Τόνου Double smashed patty, cheddar, cornichon, wasabi mayo Διπλό φιλέτο τόνου, τσένταρ, κορνισόν, μαγιονέζα wasabi	31€
Plant-Based Burger Φυτικό Μπέργκερ (Vegan) Double plant *patty, vegan cheddar, cornichon, vegan mayo Διπλό φυτικό *μπιφτέκι, vegan τσένταρ, κορνισόν, φυτική μαγιονέζα	25€
Add-ons: bacon μπέικον + 2€	

SANDWICHES / ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ

Chicken Club Sandwich Κλάμπ Σάντουιτς Κοτόπουλο Bacon, omelette, gouda cheese, avocado, tomato, lettuce, mayonnaise Μπέικον, ομελέτα, τυρί γκούντα, αβοκάντο, ντομάτα, μαρούλι, μαγιονέζα	18€
Smoked *Salmon Sandwich/ Σάντουιτς Καπνιστού *Σολωμού Cucumber, avocado, lettuce, cottage cheese, mustard mayonnaise Αγγουράκι, αβοκάντο, μαρούλι, cottage cheese, μαγιονέζα με μουστάρδα	20€
Beef Steak Sandwich/ Σάντουιτς Μοσχαρισίας Μπριζόλας Parmesan, rocket, sun dried tomato tarragon mayonnaise Παρμεζάνα, ρόκα, λιαστή ντομάτα, μαγιονέζα με ταραγόνα	20€

DESSERTS / ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Profiterole Προφιτερόλ Rose cream, chocolate sauce, Greek coffee ice cream Ροδόκρεμα, σάλτσα σοκολάτας, παγωτό ελληνικός καφές	16€
Pavlova Πάβλοβα Basil cream, tomato & strawberry marmalade, white chocolate ice cream Κρέμα βασιλικού, μαρμελάδα ντομάτα-φράουλα, παγωτό λευκής σοκολάτας	16€
Sorbet Selection Επιλογή Σορμπέ Strawberry, lemon, mango Φράουλα • Λεμόνι • Μάνγκο	6€
Ice Cream Selection Επιλογή Παγωτού Vanilla, chocolate, pistachio, yogurt, kaimaki Βανίλια • Σοκολάτα • Φιστίκι • Γιαούρτι • Καϊμάκι	6€
Seasonal Fresh Fruits Φρέσκα Φρούτα Εποχής	17€

LATE NIGHT MENU

Please contact reception for today's available options. 23:00 - 07:00

MINERAL/SPARKLING WATER

Perrier Water	0.33lt	5€
Zagori Mineral Water	0.50lt	3€
Zagori Mineral Water	1lt	5€
S. Pellegrino Sparkling Water	0.75lt	6€
Evian	0.75lt	7€

SOFT DRINKS/ REFRESHMENTS

Pepsi Cola/Max	0.25lt	6€
7-Up	0.25lt	6€
HBH	0.25lt	6€
Red Bull	0.25lt	6€
Ginger Beer Three Cents	0.20lt	7€
Pink Grapefruit Soda Three Cents	0.20lt	7€
Ginger Ale Fever Tree	0.20lt	7€
Soda Water Three Cents	0.20lt	7€
Dry Tonic Water Three Cents	0.20lt	7€
Aegean Tonic Three Cents	0.20lt	7€
Ice Tea Lemon Pergamot/Peach		7€

COFFEE & TEA

Greek Coffee Single/Double	6€/7€
Filter Coffee	6€
Espresso Single/Double	6€/7€
Cappuccino Single/Double	7€/8€
Freddo Espresso	7€
Freddo Cappuccino	8€
Frappé Iced Coffee	6€
Chocolate Hot/Cold	6€

TEA SELECTION

English Breakfast	6€
Earl Grey	6€
Chamomile	6€
Verbena	6€
Peppermint	6€
Green Angel Bio	6€

JUICES & SMOOTHIES

Fresh Orange Juice	9€
Fresh Seasonal Mixed Fruits Juice	12€
Chilled Juices	7€
Orange, Peach, Apple, Pineapple, Cranberry	
Morning Boost Smoothie	14€
Avocado, Honey Syrup, Cucumber Juice, Almond Milk, Coconut	
Tropical Breeze Smoothie	14€
Pineapple, Banana, Yoghurt, Coconut, Chia Seeds	
Summer Blast	14€
Melon, Strawberry, Mint, Apple, Cranberry	

BEERS

Nissos Pilsner	0.33lt	8€
Stella Artois Lager	0.33lt	8€
Mamos Draught Beer	0.4lt	7€
Corona	0.33lt	9€
Fix Anef, Low Alcohol	0.33lt	7€
Lola IPA	0.33lt	10€

APOLLO SIGNATURE COCKTAILS

Nothin' but the Vibes	18€
Rum, Espresso, Mandarin, Lemon Verbena, Ginger, Tonka	
His Highness Negroni	31€
Cognac, Aged Aperitif, Aged Vermouth, Palo Santo, Grapes	
As Dirty as it Gets	19€
Gin2, Dry Vermouth, Bitters, Pickled Onions	
LLL – Looks Like Love	18€
Aperitif2, Vanilla, Passion Fruit, Bubbles	
Nothing to Hide	17€
Sherry, Falernum, Orgeat, Guava, Citrus Fruits	
The Elephant in the Room	19€
Vodka, Somethin' Smoky, Melon, Citrus, Ginger, Bubbles	
Nebula	16€
Tsipouro, Raspberry, Afterdinner Secret Ingredient, Bubbles	

NO AND LOW

No Negroni	12€
No gin, No Vermouth, No Bitter	
Low Negroni	14€
Gin, No Vermouth, No Bitter 0	
No G&T	12€
No Gin, Tonic Water, Lavender	
No Sour	12€
No Gin, Egg White, Lemon	

CLASSIC COCKTAILS

Mojito	17€
Rum, Lime Juice, Mint, Sugar, Soda	
Daiquiri	17€
Rum, Lime Juice, Sugar	
Margarita	17€
Tequila, Lime Juice, Orange Liqueur	
Porn Star Martini	17€
Vodka, Passion Fruit Liqueur, Passion Fruit, Vanilla Syrup, Lime Juice	
Cosmopolitan	17€
Vodka, Orange Liqueur, Cranberry Juice, Lime Juice	
Pina Colada	17€
Rum, Coconut, Pineapple, Milk	
Negroni	17€
Gin, Sweet Red Vermouth, Campari	
Paloma	17€
Tequila, Lime Juice, Pink Grapefruit Soda	
Old Fashioned	17€
Whiskey Bourbon, Sugar, Bitters	
Dry Martini	17€
Gin, Vermouth	

SPRITZ SELECTION

Aperol Spritz	14€
Aperol, Soda, Prosecco	
Campari Spritz	14€
Campari, Soda, Prosecco	
Hugo Spritz	14€
Elderflower Liqueur, Lime Juice, Mint, Prosecco	
Odera Spritz	14€
Bergamot Liqueur, Mango, Elderflower, Prosecco	

*Ask us for any other cocktail preferences.

CHAMPAGNES

750ml

WHITE

Deutz – Deutz Brut N.V.	140€
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	
Taitinger Brut Reserve	160€
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	
Dom Perignon	480€
Chardonnay, Pinot Noir	
Louis Roederer Cristal Brut	780€
Chardonnay, Pinot Noir	

ROSÉ

Deutz – Deutz Brut N.V. Rose	190€
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	
Laurent Perrier Rose	290€
Chardonnay, Pinot Noir	
Dom Perignon Rose	950€
Chardonnay, Pinot Noir	

SPARKLING WINES

Karanika Cuvee Speciale, Amyntaio	50€
Xinomavro	
Seiradi Vin Mousseux P.F.C.	48€
Monemvasia, Mandilaria	
Zardetto – Prosecco Extra Dry Rose, Piemonte	40€
Glera, Pinot Nero	
Moscato D'Asti Campofero, Asti Cuveo Italy	40€
Moscato Bianco	

WHITE WINES

750ml

GREEK ISLANDS

Volacus, Tinos Malagouzia	50€
T- Oinos Clos Stegasta,Tinos Assyrtiko	180€
Vaptistis Lefko, Tinos Assyrtiko, Monemvasia	55€
Seiradi P.F.C., Paros Monemvasia	45€
Seiradi Cuvee Topos, Paros Monemvasia	55€
Mikra Thira Terrasea, Santorini Assyrtiko	120€
Hatzidakis Aidani, Santorini Aidani	70€
Artemis Karamolegos Mystirio, Santorini Assyrtiko	80€
Sarris Roboa, Kefallonia Robola	40€
Hetero Wines-i Sexy, Crete Vilana, Thrapsathiri	40€
Manousakis Nostos Muscat of Spinas, Crete Spinas Muscat	45€
Silosa Triantafylli Estate, Karystos Evoia Savvatiano	40€
White Vaptistis Winery, Tinos Asyrtiko, Monemvasia	50€
T-Oinos Clos Stegasta, Tinos Assyrtiko	210€

CYPRUS

Makarounas Boutique Winery Spourtiko, Cyprus Spourtiko	45€
---	-----

CENTRAL GREECE, THESALLY & MACEDONIA	750ml
Oenops Vidiano, Drama Vidiano	45€
Nikos Lazaridis Magiko Vouno, Drama Sauvignon Blanc	50€
Gervassiliou Estate, Epanomi Macedonia Chardonnay	50€
Ktima Mitavela White on Grey, Peloponnese Moschofilero	40€
Neratzi Asprouda of Serres, Serres Asprouda	70€
Alpha Estate Malagouzia, Florina Macedonia Malagouzia	50€
Thema Pavlidis, Drama Sauvignon Blanc	45€
Ovilos Vivlia Chora, Paggeo Macedonia Assyrtiko, Semillon	90€
Viognier Cuvee Larsinos Skouras, Peloponnese Viognier	45€
INTERNATIONAL WINES	
Drouhin Vaudon Chablis, Bourgogne Chablis Chardonnay	90€
Pascal Jolivet Sancerre Blanc, Loire France Sauvignon Blanc	90€
Delas Frères Viognier, Rhone France Viognier	40€
Capannelle Chardonnay, Toscana Italy Chardonnay	130€
J.J. Prum, Bernkasteler Badstube Kabinett, Mosel Germany Riesling	120€
Pinot Grigio Santa Margherita, Alto Adige Italy Pinot Grigio	45€
Two Rivers Black Cottage, New Zealand Sauvignon Blanc	45€

ROSE WINES

750ml

GREECE

Volacus Rozaki, Tinos Rozaki	55€
Seiradi P.F.C., Paros Monemvasia, Mandilaria	45€
Oenops Apla, Drama Xinomavro, Limniona, Mavroudi	45€
Euphoria Markou Vineyards, Attica Syrah, Agiorgitiko, Asyrtiko	45€
Altana Vaptistis Winery, Tinos Mavrothiriko	55€
Silphium La Tour Melas, Greece Grenache Noir, Monemvasia, Fokiano	110€
Delear Semeli, Nemea Syrah, Grenache Rouge	45€

INTERNATIONAL WINES

Domaine Ott By Ott, Provence France Cinsault, Grenache, Syrah	75€
Domaine Ott Chateau Romassan Bandol, Provence France Mourvedre, Cinsault, Grenache	120€
Petale De Rose Chateau La Tour De L'Eveque, Provence France Cabernet Sauvignon, Cinsault, Grenache Blanc, Mourvedre, Rolle, Semillon, Syrah, Ugni Blanc	65€

MAGNUM ROSE WINES

1500ml

Domaine Ott By Ott, Provence France Cinsault, Grenache, Syrah	130€
Silphium La Tour Melas, Greece Grenache Noir, Monemvasia, Fokiano	190€

RED WINES

750ml

GREECE

Seiradi P.F.C. Red, Paros Mandilaria	40€
Seiradi Red Cuvee Topos, Paros Mandilaria, Monemvasia	55€
Hetero Wines Anarch Cuvee Takumi, Fthiotida Cabernet Sauvignon, Xinomavro	70€
Oenops Limniona, Drama Limniona	55€
Vivlia Chora Estate, Paggeo Macedonia Cabernet Sauvignon, Merlot	55€
Palivou Estate Agiorgitiko, Nemea Pelopponese Agiorgitiko	55€
Xinomavro Karyda, Naousa Xinomavro	60€
T-Oinos Clos Stegasta, Tinos Mavrotragano	220€

INTERNATIONAL

Joseph Drouhin Rully, Burgundy France Pinot Noir	100€
G D'Estournel, Bordeaux France Merlot	100€
Sottimano Basarin, Piemonte Italy Nebbiolo	90€
Le Macchiole Bolgheri, Toscana Italy Merlot, Cab Franc, Cab Sauvignon, Syrah	90€
Artadi Vinas de Gain Tinto, Rioja Laguardia Spain Tempranillo	100€

MAGNUM RED WINES

1500ml

Vivlia Chora Estate, Paggeo Macedonia Cabernet Sauvignon, Merlot	100€
---	------

SPIRITS

50ml

RUM

Havana Club Anejo 3 Anos	14.00€
Bacardi Carta Blanca	14.00€
Cachaca Leblon	14.00€
Havana 7*	16.00€
Sailor Jerry Spiced Rum	16.00€
Chairmans Spiced	16.00€
Plantation OFTD	18.00€
Appleton Estate 12* Rare Casks	20.00€
Brugal 1888 Gran Reserva	24.00€
Diplomatico Reserva Exclusiva	20.00€
Zacapa 23* 2	24.00€
Zacapa XO	38.00€

TEQUILA & MEZCAL

BLANCO	
El Jimador Blanco	14.00€
Patron Silver	20.00€
Don Julio Blanco	20.00€
Fortaleza Blanco	28.00€
Clase Azul Plata	43.00€
REPOSADO	
El Jimador Reposado	14.00€
Don Julio Reposado	20.00€
Clase Azul Reposado	58.00€
ANEJO	
Don Julio 1942	58.00€
MEZCAL	
Verde Momento Mezcal	17.00€

VODKA

Finlandia	14.00€
Absolut	14.00€
Ketel One	16.00€
Tito's	16.00€
Belvedere	20.00€
Grey Goose	20.00€
Ciroc	20.00€
Crystal Head	22.00€
Beluga	22.00€

GIN

Beefeater	14.00€
Tanqueray	14.00€
Tanqueray 10*	16.00€
Mataroa	16.00€
Hendricks	16.00€
Monkey 47	17.00€
Gin Mare	17.00€
G'vine Floraison	17.00€
Etsu Original	17.00€
The Botanist	17.00€

SCOTCH BLENDED WHISKY

Johnie Black Blended Scotch	17.00€
-----------------------------	--------

MALT WHISKY

Lagavullin 16*	28.00€
Ardberg 10 Single Malt	24.00€
Macallan 12*	26.00€
Kilchoman Mahir Bay	22.00€

BOURBON, TENNESSEE & RYE

Bulleit Bourbon	16.00€
Jack Daniel's Single Barrel	22.00€
Bulleit Rye	17.00€

IRISH WHISKEY

Jameson Black Barrel Irish Single Malt	17.00€
--	--------

BLENDED JAPANESE

Nikka from the barrel Blended Japanese	22.00€
Hibiki Japanese Harmony	

COGNAC & BRANDY

Hennessy V.S.	17.00€
Pisco Barsol	14.00€
Metaxa Private Reserve	27.00€

LIQUEURS

Bailey's	14.00€
Limoncello Luxardo	14.00€
Skinos Mastiha	14.00€
Kahlua	14.00€
Sambuca Molinary	14.00€
Amaretto Disaronno	14.00€
Drambuie	16.00€

BITTERS

Amaro Averna	14.00€
Fernet Branca	14.00€
Jagermeister	14.00€

APERITIFS

Noilly Prat	14.00€
Martini Bianco	14.00€
Carpano Antica Formula	20.00€
Campari	14.00€
Aperol	14.00€
Punt E Mes	14.00€
Cocchi Americano Rosa	14.00€
Cocchi Americano Bianco	14.00€
Cocchi Barolo Chinato	14.00€

GREEK DISTILLED SPIRITS

Ouzo Varvagianni Blue	11.00€
Opurist Tsipouro	20.00€

GRAPPA

Sassicaia Jacopo Poli	27.00€
Valdani di Moscato Berta	20.00€

Our Chef uses olive oil for our salads and maize oil for our fried items.

*Refers to frozen items.

Consumption of alcoholic beverages by persons under 17 years old is not permitted.

All taxes are included. Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt-invoice). The establishment is obliged to have printed forms available in a special location near the exit, for the registration of complaints. Food on this menu may contain traces of nuts and gluten.

“Odera Tinos Autograph Collection” makes every effort to comply with the dietary requirements of our guests. Please ask our associates for further clarifications. We welcome inquiries from customers that wish to know whether any dishes contain ingredients. Please inform us of any allergy or special dietary requirements that we should be aware of, when preparing your menu request.

Market Inspection Representative: Ioannis Liakopoulos

Ο σεφ μας χρησιμοποιεί ελαιόλαδο για τις σαλάτες μας και αραβοσιτέλαιο για τα τηγανητά μας.

* Αναφέρεται σε κατεψυγμένα προϊόντα.

Περιλαμβάνονται όλοι οι φόροι. Ο καταναλωτής δεν υποχρεούται να πληρώσει εάν δεν έχει παραληφθεί η απόδειξη πληρωμής. Το ίδρυμα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα σε ειδικό σημείο κοντά στην έξοδο, για την καταχώρηση παραπόνων. Τα τρόφιμα σε αυτό το μενού ενδέχεται να περιέχουν ίχνη ξηρών καρπών και γλουτένης.

Το “Odera Tinos Autograph Collection” καταβάλλει κάθε δυνατή προσπάθεια για να συμμορφώνεται με τις διατροφικές απαιτήσεις των επισκεπτών μας.

Ρωτήστε τους συνεργάτες μας για περαιτέρω διευκρινίσεις. Χαιρετίζουμε τις ερωτήσεις από πελάτες που επιθυμούν να μάθουν εάν κάποια πιάτα περιέχουν συγκεκριμένα συστατικά. Παρακαλούμε ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες ή ειδικές διατροφικές απαιτήσεις που πρέπει να γνωρίζουμε κατά την προετοιμασία μας.

Αγορανομικός υπεύθυνος: Ιωάννης Λιακόπουλος



AUTOGRAPH COLLECTION®
HOTELS

Our Chef uses olive oil for our salads and maize oil for our fried items.

*Refers to frozen items.

Consumption of alcoholic beverages by persons under 17 years old is not permitted.

All taxes are included. Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt-invoice). The establishment is obliged to have printed forms available in a special location near the exit, for the registration of complaints. Food on this menu may contain traces of nuts and gluten.

“Odera Tinos Autograph Collection” makes every effort to comply with the dietary requirements of our guests. Please ask our associates for further clarifications. We welcome inquiries from customers that wish to know whether any dishes contain ingredients. Please inform us of any allergy or special dietary requirements that we should be aware of, when preparing your menu request.

Market Inspection Representative: Ioannis Liakopoulos

Ο σεφ μας χρησιμοποιεί ελαιόλαδο για τις σαλάτες μας και αραβοσιτέλαιο για τα τηγανητά μας.

* Αναφέρεται σε κατεψυγμένα προϊόντα.

Περιλαμβάνονται όλοι οι φόροι. Ο καταναλωτής δεν υποχρεούται να πληρώσει εάν δεν έχει παραληφθεί η απόδειξη πληρωμής. Το ίδρυμα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα σε ειδικό σημείο κοντά στην έξοδο, για την καταχώρηση παραπόνων.

Τα τρόφιμα σε αυτό το μενού ενδέχεται να περιέχουν ίχνη ξηρών καρπών και γλουτένης.

Το “Odera Tinos Autograph Collection” καταβάλλει κάθε δυνατή προσπάθεια

για να συμμορφώνεται με τις διατροφικές απαιτήσεις των επισκεπτών μας.

Ρωτήστε τους συνεργάτες μας για περαιτέρω διευκρινίσεις. Χαιρετίζουμε τις ερωτήσεις από πελάτες που επιθυμούν να μάθουν εάν κάποια πιάτα περιέχουν συγκεκριμένα συστατικά. Παρακαλούμε ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες ή ειδικές διατροφικές απαιτήσεις που πρέπει να γνωρίζουμε κατά την προετοιμασία μας.

Αγορανομικός υπεύθυνος: Ιωάννης Λιακόπουλος



AUTOGRAPH COLLECTION®
HOTELS