



ADRINA GRAND HOTEL
OUR SPECIALITIES (PRE-ORDER)

LIVE LOBSTER

From our tank. Grilled or boiled €/kg

LOBSTER SPAGHETTI

A summer experience. With linguine and fresh tomato sauce.
. €/LOBSTER/kg +8.00€/SPAGHETTI/PERSON

SCORPION FISH SPAGHETTI

A traditional Skopelos recipe with fresh tomato sauce and linguine.
. €/SCORPION FISH/kg +8.00€/SPAGHETTI/PERSON

DUSKY GROUPE FISH STEW

A classic Skopelos traditional recipe you must try. Dusky grouper fish (rofos) cooked with onions and sour plums. €/kg

FISH SOUP

With fresh local fish and vegetables €/FISH/kg +7.50€/SOUP/PERSON

GRILLED SCORPION FISH

If it is available ... don't miss it. €/kg

CATCH OF THE DAY

From the fishing boat to your plate. Fish grilled or fried €/kg

KATSIKOMAKARONADA

Linguine with Skopelos local goat slowly cooked in oven 21,00€/PERSON

VEGETARIAN
GLUTEN-FREE
(Gluten-free flour available upon request)

At Adrina, we cook daily for you using only fresh ingredients.
We favour traditional recipes
Our potatoes are fresh.
We use high-quality sunflower oil for our fries.
We use extra virgin olive oil from Skopelos.



TRADITIONAL STARTERS

TZATZIKI^{GF,V} 5.40€
Traditional Greek dip with garlic, chopped cucumber, yoghurt, oil and dill. Served with toasted garlic bread

VARIETY OF SPREADS 10.30€
Tzatziki, eggplant spread, spicy cheese spread, Skopelos katiki cheese spread

LOCAL SPECIALTY

SKOPELOS TRADITIONAL CHEESE PIE^V . . . 9.30€
Enjoy our authentic Skopelos cheese pie, lovingly made right here at Adrina. Thin, crispy handmade phyllo pastry hugs rich, genuine PDO feta cheese for a truly flavorful taste of Skopelos tradition

FRIED POTATOES TWISTERS 9.30€
Fresh fried potato chips with cheddar cheese, chopped tomato with onion, sour cream and bacon

SAUTEED MUSHROOMS^{GF,V} 10.80€
With garlic, rosemary and white wine

CHEF'S FAVOURITE

BEEF CARPACCIO^{GF} 17.90€
Beef carpaccio, mayonnaise with Alonnisos tuna and capers

FRIED METSOVONE CHEESE^V 13.50€
Cereal-crusted cheese. Served with passion fruit marmalade

SEAFOOD STARTERS

MUSSELS MARINIÈRE^{GF} 14.70€
Fresh mussels cooked with onion and garlic, deglazed with white wine

CHARCOAL GRILLED PRAWNS^{GF} 18.90€
With lemon sauce, garlic and butter

SHRIMP "CHYLOPITAKI" 17.50€
Fresh shrimps with traditional Greek pasta cooked with cherry tomatoes, spring onions, peppers and Greek beer. Served with smoked "graviera" cheese

OUR SPECIALTY

MEDITERRANEAN TACOS 14.20€
Sautéed shrimps, onion, rocket and guacamole

FRESH GRILLED OCTOPUS^{GF} 19.20€
With a mixed green salad, orange and sun-dried tomato sauce

SALADS

OUR FAVOURITE

MODERN GREEK SALAD 14.80€
Cherry tomatoes, homemade pickled cucumber, fresh onion with goat cheese mousse and aromatic barley powder

SALAD WITH GRILLED CHICKEN^{GF} 15.80€
Mixed greens with freshly grilled chicken thigh fillet, bacon, cucumber and yoghurt dressing.

EXCELLENT CHOICE

SALAD WITH SMOKED SALMON^{GF} 18.90€
Mixed green salad with ginger sauce, cucumber, cherry tomatoes, slices of orange and smoked salmon long-sliced

SKOPELOS SALAD^V 12.10€
Grilled multi-coloured peppers, tomato, cucumber, onion and olive paste. With a herb vinaigrette, feta cheese sauce and grilled pita bread

LOCAL SPECIALTY

SALAD WITH ALONISSOS TUNA^{GF} 18.90€
Fresh salad with Alonissos tuna, iceberg, endives, capers, onion and dill with a lemon-based sauce

GREEK SALAD^{GF,V} 9.40€
The traditional Greek salad with tomato, cucumber, onion, green pepper, olives and feta cheese



PASTA BAR

LINGUINE WITH PRAWNS 19.20€
With shrimp bisque, spicy pepper, basil pesto and green onions

LINGUINE WITH SEAFOOD 21.60€
An authentic recipe featuring linguine, fresh mussels, shrimp, squid and a rich shrimp bisque sauce

SPAGHETTI WITH BASIL PESTO^V 11.50€
With pine nuts, garlic, basil and Skopelos myzithra

PAPPARDELLE^V 12.90€
With tomato sauce, rainbow cherry tomatoes and fresh basil leaves

SKOPELOS PASTA SUGGESTION

SPAGHETTI WITH BEEF FILLET 23.50€
Cooked with beef sauce, mushrooms and truffle oil

RISOTTO

RISOTTO WITH PROSCIUTTO^{GF} 14.60€
With prosciutto and parmesan cheese

RISOTTO WITH MUSHROOMS^{GF,V} 13.80€
Fresh onion, heavy cream, truffle oil, parmesan and graviera cheese

RISOTTO WITH CITRUS FRUIT^{GF,V} 11.40€
With finger lime, orange, lemon, lime zest and parmesan cheese

RISOTTO WITH SHRIMP 20.80€
With shrimp bisque and parmesan biscuit

YOU MUST TRY

RISOTTO KAKAVIA 15.90€
Risotto with fresh fish from local fisherman

KIDS' MEALS

BABY FACE PASTA 7.90€
with fresh tomato sauce and parmesan cheese

BEEF BURGER 11.90€
With bread, tomato and cheese. Served with fried potatoes

BREADED FRIED CHICKEN FILLET 8.90€
Served with fried potatoes and homemade mayo

GRILLED MAIN COURSES

PRIME MEAT CHOICE

BEEF TAGLIATA^{GF} 32.70€
Beef fillets with rocket and parmesan, fried rocks potatoes and hollandaise sauce

BEEF BURGER STEAK^{GF} 11.90€
Served with fried potatoes and fresh salad

T-BONE BEEF STEAK 32.50€
With butter. Served with roasted butter potato

TOMAHAWK BEEF STEAK 32.50€
With butter. Served with roasted butter potato

A MUST

PORK TENDERLOIN 15.30€
With a mushroom and parmesan cheese crust. Served with basmati rice and a truffle sauce

CHICKEN FILLET^{GF} 10.10€
Grilled tender chicken fillet

PORK STEAK TOMAHAWK 17.80€
Tender and delicious pork steak with fried potatoes

VEGAN CAULIFLOWER STEAK^{GF,V} 9.40€
With green apple, grapefruit, orange and raspberry sauce

SPIT ROASTED

PORK KONTOSOUVLI 16.20€
Grill speciality. With paprika sauce, pita bread and fried potatoes

CHICKEN KONTOSOUVLI 14.80€
Grill speciality. Served with pita, grilled tomato, tzatziki and fried potatoes

TRADITIONAL GREEK SAUSAGE 12.50€
Traditional village-style sausage grilled on a skewer. Served with roasted butter potato

MAIN COURSES

OUR SUGGESTION

PORK FILLETS 18.90€
Topped with Mavrodafni sweet wine sauce and served on a bed of fried potato rondelles

PORK BITES 11.60€
Tender pieces of pork, cooked in a mustard sauce with lemon and wine



DESSERTS

HOMEMADE ORANGE PIE 9.40€
Honey dipped - moist and flavorful

LOCAL SPECIALTY

SKOPELOS MILK PIE 11.80€
Enjoy our authentic Skopelos milk pie (galatopita), lovingly made right here at Adrina. Thin, crispy handmade phyllo pastry embraces rich, creamy custard for a truly delightful taste of Skopelos tradition

CHOCOLATE SOUFFLE 9.30€
Homemade hot chocolate soufflé

DON'T MISS

LEMON PIE 11.80€
Homemade lemon pie with lemon cream placed on an almond biscuit

ADRINA ICE CREAM FOR 4 PERSONS . . 14.30€
Our homemade ice-cream with Madagascar vanilla, hazelnuts, chocolate chips and caramel sauce

ICE CREAMS AND FRUITS

ICE CREAM SCOOP-VARIOUS 2.50€
FRESH FRUIT IN SEASON 5.90€

COFFEE - TEA

TEA 3.50€
GREEK COFFEE SINGLE 3.50€
GREEK COFFEE DOUBLE 4.00€
ESPRESSO 4.30€
ESPRESSO FREDDO 5.20€
DOUBLE ESPRESSO 5.40€
CAPPUCCINO / CAPPUCCINO FREDDO . . . 5.40€
NESCAFE FRAPPE ICED OR HOT 4.10€
HOT OR COLD CHOCOLATE 5.40€
FILTER COFFEE 4.90€

BEVERAGE

STILL MINERAL WATER 500ML 0.70€
STILL MINERAL WATER 1.0L 1.40€
SPARKLING WATER 250ml/1.0L . . . 3.80€/4.80€
SOFT DRINKS 3.10€
FRESHLY SQUEEZED ORANGE JUICE . . . 4.80€
PACKAGED NATURAL FRUIT JUICES . . . 3.50€
MILKSHAKES AND SMOOTHIES 5.40€

BAR DRINKS

DRAFT BEER 3.30€
GREEK BEERS 330ml 3.30€
IMPORTED BEERS 330ml 5.80€
MIXED DRINKS AND COCKTAILS 10.00€
SPIRITS 9.00€
SPECIAL BRANDS 12.00€
PREMIUM BRANDS 15.00€
SHOTS, DIGESTIVES AND LIQUEURS . . . 3.00€
BOTTLE OF OUZO 200ml 8.50€



ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

ΤΖΑΤΖΙΚΙ^{GF, V} 5.40€
Παραδοσιακό και σπιτικό. Σερβίρεται με σκορδόψωμο

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΑΛΟΙΦΩΝ^V 10.30€
Τζατζίκι, μελιτζανοσαλάτα, τυροκαυτερή και κατίκι
Σκοπέλου

ΣΚΟΠΕΛΙΤΙΚΗ ΣΠΕΣΙΑΛΙΤΕ

ΣΚΟΠΕΛΙΤΙΚΗ ΤΥΡΟΠΙΤΑ^V 9.30€
Απολαύστε την αυθεντική σκοπελίτικη στριφτή τυρόπιτα,
φτιαγμένη με μεράκι από τα χεράκια μας. Λεπτό, τραγανό
χειροποίητο φύλλο αγκαλιάζει πλούσια, αυθεντική φέτα
Π.Ο.Π., δημιουργώντας μια γευστική εμπειρία που τιμά την
παράδοση της Σκοπέλου

ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ TWISTERS 9.30€
Φρέσκιες τηγανητές πατάτες chips με τυρί τσένταρ,
φιλοκομμένη ντομάτα με κρεμμυδάκι, sour cream και
μπέικον

ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΣΩΤΕ^{GF, V} 10.80€
Με σκόρδο και δενδρολίβανο, σβησμένα με λευκό κρασί

Η ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΟΥ CHEF

ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ^{GF} 17.90€
Καρπάτσιο μοσχαριού, μαγιονέζα με τόνο Αλοννήσου και
κάπαρη

ΜΕΤΣΟΒΟΝΕ ΠΑΝΕ^V 13.50€
Παναρισμένο με δημητριακά. Με μαρμελάδα passion fruit

ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

ΜΥΔΙΑ ΜΑΡΙΝΙΕΡ^{GF} 14.70€
Φρέσκα μύδια, μαγειρεμένα με κρεμμύδι, σκόρδο,
σβησμένα με λευκό κρασί

ΜΕΓΑΛΕΣ ΓΑΡΙΔΕΣ ΨΗΤΕΣ 18.90€
Στα κάρβουνα με σως από λεμόνι, σκόρδο και βούτυρο

ΓΑΡΙΔΕΣ ΜΕ ΧΥΛΟΠΙΤΑΚΙ 17.50€
Φρέσκες γαρίδες με χυλοπιτάκι μαγειρεμένο με ντοματίνια
και φρέσκο κρεμμυδάκι, πιπεριές και ελληνική μπύρα.
Σερβίρεται με καπνιστή γραβιέρα

ΣΠΕΣΙΑΛΙΤΕ ΜΑΣ

ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΑ ΤΑΚΟΣ 14.20€
Γαρίδες σωτέ, κρεμμύδι, ρόκα και γουακαμόλε

ΧΤΑΠΟΔΙ ΣΧΑΡΑΣ^{GF} 19.20€
Με ανάμεικτη πράσινη σαλάτα, σάλτσα πορτοκαλιού
και λιαστής ντομάτας

ΣΑΛΑΤΕΣ

Η ΑΓΑΠΗΜΕΝΗ

ΜΟΝΤΕΡΝΑ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ^V 14.80€
Ντοματίνια, σπιτικό αγγουράκι τουρσί, φρέσκο κρεμμύδι με
mous κατσικίσιου τυριού και αρωματική πουδρα
κριθαροκουλούρας

ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΨΗΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ^{GF} 15.80€
Ανάμεικτη πράσινη σαλάτα με φρεσκοψημένο κοτόπουλο
μπουτί φιλέτο, μπέικον, αγγούρι και ντρέσινγκ γιαουρτιού

ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΗ ΕΠΙΛΟΓΗ

ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΣΟΛΟΜΟ^{GF} 18.90€
Ανάμεικτη σαλάτα με σάλτσα πιπερόριζας, αγγούρι,
ντοματίνια, φέτες πορτοκάλι και φέτες καπνιστού σολομού

ΣΑΛΑΤΑ ΣΚΟΠΕΛΟΣ^V 12.10€
Ψητές χρωματιστές πιπεριές, ντομάτα, αγγούρι,
κρεμμύδι και πάστα ελιάς με βινεγκρέτ μυρωδικών,
αρωματισμένη φέτα και ψημένη πίτα

ΤΟΠΙΚΗ ΣΥΝΤΑΓΗ

ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΤΟΝΟ ΑΛΟΝΝΗΣΟΥ^{GF} 18.90€
Μαρούλι iceberg, αντίβ, κάπαρη, κρεμμύδι και άνηθο
με αυθεντικό τόνο Αλοννήσου

ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ^{GF, V} 9.40€
Η κλασική ελληνική σαλάτα με ντομάτα, αγγούρι,
κρεμμύδι, πιπεριά, ελιές και φέτα

ΖΥΜΑΡΙΚΑ



ΛΙΓΚΟΥΙΝΙ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ 19.20€
Με μπισκ γαρίδας, καυτερή πιπεριά, πέστο βασιλικού και
φρέσκο κρεμμύδι

ΛΙΓΚΟΥΙΝΙ ΤΟΥ ΨΑΡΑ 21.60€
Μια αυθεντική συνταγή με λιγκουίνι, φρέσκα μύδια, γαρίδες,
καλαμάρι και μπισκ γαρίδας

ΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ ΜΕ ΠΕΣΤΟ ΒΑΣΙΛΙΚΟΥ^V . . . 11.50€
Με κουκουνάρι, σκόρδο, βασιλικό και μυζήθρα Σκοπέλου

ΠΑΠΑΡΔΕΛΕΣ^V 12.90€
Με σάλτσα ντομάτας, δίχρωμα ντοματίνια και φρέσκα
φύλλα βασιλικού

Η ΠΡΟΤΑΣΗ ΜΑΣ

ΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ ΜΕ ΦΙΛΕΤΟ ΜΟΣΧΑΡΙ 23.50€
Μαγειρεμένη με σάλτσα μοσχαριού, μανιτάρια
και λάδι τρούφας

ΡΙΖΟΤΟ

ΡΙΖΟΤΟ ΜΕ ΠΡΟΣΟΥΤΟ^{GF} 14.60€
Με προσούτο και παρμεζάνα

ΡΙΖΟΤΟ ΜΕ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ^{GF,V} 13.80€
Φρέσκο κρεμμυδάκι, κρέμα γάλακτος, λάδι τρούφας,
παρμεζάνα και γραβιέρα

ΡΙΖΟΤΟ ΜΕ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΗ ΚΑΙ ΧΑΒΙΑΡΙ
ΛΕΜΟΝΙΟΥ^{GF,V} 11.40€
Με χαβιάρι λεμονιού, ξύσμα πορτοκαλιού, λεμονιού,
μοσχολέμονου και παρμεζάνα

ΡΙΖΟΤΟ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ 20.80€
Ριζότο με μπισκ γαρίδας και μπισκότο παρμεζάνας

ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΤΟ ΔΟΚΙΜΑΣΕΤΕ

ΡΙΖΟΤΟ ΚΑΚΑΒΙΑ 15.90€
Παραδοσιακή κακαβιά των ψαράδων που έγινε ριζότο

ΠΑΙΔΙΚΟ ΓΕΥΜΑ

ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΠΑΙΔΙΚΕΣ ΦΑΤΣΟΥΛΕΣ 7.90€
Με σάλτσα φρέσκιας ντομάτας και παρμεζάνα

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ BURGER 11.90€
Με ντομάτα, τυρί και τηγανητές πατάτες

ΣΝΙΤΣΕΛΑΚΙΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ 8.90€
Με σπιτική μαγιονέζα και πατάτες τηγανητές

ΨΗΤΑ ΤΗΣ ΩΡΑΣ

ΕΠΙΛΟΓΗ PRIME MEAT

ΤΑΛΙΑΤΑ^{GF} 32.70€
Μοσχαρίσια φιλετάκια με ρόκα και παρμεζάνα,
τηγανητά βραχάκια πατάτας και σως ολαντέζ

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΜΠΙΦΤΕΚΙ^{GF} 11.90€
Σερβίρεται με τηγανητές πατάτες και φρέσκια σαλάτα

T-BONE ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ 32.50€
Με φρέσκο βούτυρο. Σερβίρεται με ψητή πατάτα βουτύρου

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΤΟΜΑΧΑΥΚ 32.50€
Με φρέσκο βούτυρο. Σερβίρεται με ψητή πατάτα βουτύρου

ΑΞΙΖΕΙ ΝΑ ΔΟΚΙΜΑΣΕΤΕ

ΨΑΡΟΝΕΦΡΙ ΜΕ ΚΡΟΥΣΤΑ 15.30€
Με κρούστα μανιταριών και παρμεζάνας.
Σερβίρεται με ρύζι μπασμάτι και σως τρούφας

ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ 10.10€
Ψητό, τρυφερό κοτόπουλο στη σχάρα

ΧΟΙΡΙΝΗ ΤΟΜΑΧΑΥΚ 17.80€
Τρυφερή και ζουμερή μπριζόλα με πατάτες τηγανητές

ΜΠΡΙΖΟΛΑ ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙ VEGAN^{GF,V} 9.40€
Με πράσινο μήλο, γκρέιπφρουτ, πορτοκάλι και σάλτσα
βατόμουρο

ΣΤΗ ΣΟΥΒΛΙΤΣΑ

ΧΟΙΡΙΝΟ ΚΟΝΤΟΣΟΥΒΛΙ 16.20€
Σπεσιαλιτέ του ψήστη μας. Σερβίρεται με σάλτσα πάπρικας,
πίτα και φρεσκοτηγανισμένες πατάτες

ΚΟΝΤΟΣΟΥΒΛΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ 14.80€
Σερβίρεται με πίτα, ψητή ντομάτα, τζατζίκι
και φρεσκοτηγανισμένες πατάτες

ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ 12.50€
Λουκάνικο χωριάτικο ψημένο στη σουβλίτσα.
Σερβίρεται με ψητή πατάτα βουτύρου

ΚΥΡΙΩΣ

Η ΠΡΟΤΑΣΗ ΜΑΣ

ΧΟΙΡΙΝΑ ΦΙΛΕΤΑΚΙΑ 18.90€
Με σάλτσα μαυροδάφνης. Σερβίρονται πάνω σε τηγανητές
ροδέλες φρέσκιας πατάτας

ΧΟΙΡΙΝΗ ΤΗΓΑΝΙΑ 11.60€
Τρυφερά κομμάτια χοιρινού μαγειρεμένα σε σάλτσα
μουστάρδας λεμόνι και κρασί

ΓΛΥΚΑ



ΠΟΡΤΟΚΑΛΟΠΙΤΑ ΣΠΙΤΙΚΗ 9.40€
Σιροπιαστή με τα πιο αγνά υλικά

ΤΟΠΙΚΗ ΣΠΕΣΙΑΛΙΤΕ

ΓΑΛΑΤΟΠΙΤΑ ΣΚΟΠΕΛΟΥ 11.80€
Απολαύστε την αυθεντική σκοπελίτικη γαλατόπιτα, φτιαγμένη με μεράκι από τα χεράκια μας. Αφράτη, βελούδινη κρέμα σκεπάζεται από λεπτό, τραγανό χειροποίητο φύλλο, δημιουργώντας μια γλυκιά εμπειρία που τιμά την παράδοση της Σκοπέλου

ΣΟΥΦΛΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ 9.30€
Σπιτικό ζεστό σουφλέ σοκολάτας

ΜΗΝ ΤΟ ΧΑΣΕΤΕ

LEMON PIE 11.80€
Σπιτική λεμονόπιτα με κρέμα λεμονιού πάνω σε μπισκότο αμυγδαλού

ΠΑΓΩΤΟ ADRINA ΓΙΑ 4 ΑΤΟΜΑ 14.30€
Το δικό μας σπιτικό παγωτό. Με παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης, φουντούκια, κομμάτια σοκολάτας και σιρόπι καραμέλας

ΠΑΓΩΤΑ ΚΑΙ ΦΡΟΥΤΑ

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΠΑΓΩΤΩΝ (ΑΝΑ ΜΠΑΛΑ) 2.50€

ΦΡΟΥΤΑ ΕΠΟΧΗΣ 5.90€

ΡΟΦΗΜΑΤΑ

Τσάι Απλό ή Αρωματικό 3.50€
Καφές Ελληνικός Μονός 3.50€
Καφές Ελληνικός Διπλός 4.00€
Εσπρέσο 4.30€
Εσπρέσο Φρέντο 5.20€
Διπλό Εσπρέσο 5.40€
Καπουτσίνο / Καπουτσίνο Φρέντο 5.40€
Νεσκαφέ Ζεστός ή Φραπέ 4.10€
Ρόφημα Σοκολάτας Ζεστό ή Κρύο 5.40€
Καφές Φίλτρου 4.90€

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

Μεταλλικό Νερό 500ml 0.70€
Μεταλλικό Νερό 1.0L 1.40€
Ανθρακούχο Νερό 250ml/1.0L . . . 3.80€/4.80€
Αναψυκτικά Διάφορα 3.10€
Φρέσκος Χυμός Πορτοκάλι 4.80€
Χυμοί Φρούτων Διάφοροι 3.50€
Μιλκσέικ και Γρανίτες 5.40€

ΠΟΤΑ

Μπύρα Ποτήρι Draft 3.30€
Μπύρες Εγχώριες 330ml 3.30€
Μπύρες Εισαγωγής 330ml 5.80€
Κοκτέιλ Διάφορα 10.00€
Ποτά Απλά 9.00€
Ποτά Σπέσιαλ 12.00€
Ποτά Premium 15.00€
Σφηνάκια, Χωνευτικά και Λικεράκια . . 3.00€
Ούζο Μπουκάλι 200ml 8.50€



ADRINA GRAND HOTEL

ΟΙ ΣΠΕΣΙΑΛΙΤΕ ΜΑΣ (ΚΑΤΟΠΙΝ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑΣ)

ΖΩΝΤΑΝΟΣ ΑΣΤΑΚΟΣ

Από το ενυδρείο μας. Ψητός ή βραστός €/kg

ΑΣΤΑΚΟΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ

Η γευστική εμπειρία του καλοκαιριού! Με λιγκουίνι και φρέσκια σάλτσα ντομάτας
. €/ΑΣΤΑΚΟΣ/kg +8.00€/ΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ/ΑΤΟΜΟ

ΣΚΟΡΠΙΝΟΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ

Η παραδοσιακή σκοπελίτικη συνταγή με φρέσκια σάλτσα ντομάτας και λιγκουίνι
. €/ΣΚΟΡΠΙΝΑ/kg +8.00€/ΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ/ΑΤΟΜΟ

ΡΟΦΟΣ ΣΤΙΦΑΔΟ

Η παραδοσιακή σκοπελίτικη συνταγή που αξίζει να δοκιμάσετε.
Ροφός μαγειρεμένος με κρεμμύδια και ξινά δαμάσκηνα €/kg

ΨΑΡΟΣΟΥΠΑ

Με φρέσκα ψάρια και λαχανικά €/ΨΑΡΙ/kg +7.50€/ΣΟΥΠΑ/ΑΤΟΜΟ

ΣΚΟΡΠΙΝΑ ΨΗΤΗ

Αν την δείτε στη βιτρίνα μας, μην την χάσετε! €/kg

ΦΡΕΣΚΑ ΨΑΡΙΑ

Από τη βάρκα κατευθείαν στο πιάτο σας.
Τηγανητά ή ψητά και το βράδυ όλα στα κάρβουνα €/kg

ΚΑΤΣΙΚΟΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ- ΕΠΙΤΕΛΟΥΣ ΕΝΑ ΚΡΕΑΣ

Λιγκουίνι με κατσικάκι Σκοπέλου σιγομαγειρεμένο στη γάστρα 21,00€/ΑΤΟΜΟ

VEGETERIAN
GLUTEN FREE

(κατόπιν αιτήματος όλα τα τηγανητά μπορούν να γίνουν και με gluten free πανάρισμα)

Στην Αντρίνα μαγειρεύουμε καθημερινά για εσάς παραδοσιακές συνταγές με φρέσκα υλικά ημέρας.

Οι πατάτες μας είναι φρέσκοι και καθαρισμένες από εμάς.

Στα τηγανητά χρησιμοποιούμε ηλιέλαιο αρίστης ποιότητας.

Στα μαγειρευτά και στις σαλάτες χρησιμοποιούμε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο Σκοπέλου.