



ADRINA RESORT & SPA LUNCH

OUR SPECIALITIES (PRE-ORDER)

LIVE LOBSTER

From our tank. Grilled or boiled €/kg

LOBSTER WITH PASTA

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

SCORPION FISH WITH PASTA

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

DUSKY GROUPE FISH STEW

A classic Skopelos 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. Grilled or fried €/kg

KATSIKOMAKARONADA

Linguine with Skopelos local goat slowly cooked in the 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 for cooked recipes and salads.



TRADITIONAL STARTERS

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

EGGPLANT SPREAD^{GF,V} 7.20€
Homemade spread made with grilled aubergines, florina peppers and parsley. Served with grated feta cheese

SKOPELOS 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

GRILLED TALAGANI CHEESE^{GF,V} 8.70€
Messenian traditional cheese from sheep's milk, grilled and sliced. Served in a clay pot with oregano and grilled tomato

ZUCCHINI CRISPS^V 9.35€
Thinly sliced, deep-fried zucchini strips served with tzatziki dip

CHEF'S FAVORITE

DOLMADAKIA^V 8.70€
Traditional stuffed grape leaves with rice, fresh herbs and lemon

SPICY LOCAL CHEESE SPREAD^{GF,V} 7.90€
Made with Skopelos feta cheese, red Florina peppers & chilli peppers

CHEESEBALLS^V 9.80€
Mixed cheese croquettes served with spicy cheese sauce

SEAFOOD STARTERS

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

TARAMOSALATA^{GF} 7.60€
Fluffy traditional spread with white fish roe

FISH SPECIALTY

FRESH BAKED SHRIMPS "SAGANAKI"^{GF} . . . 15.80€
Baked with tomato and feta cheese

THANASIS' SHRIMPS 14.50€
Crispy, fried fresh shrimps. Served with black garlic mayo

CHEF'S CHOICE

GYROS CALAMARI 14.50€
Fresh grilled squid with olive oil-lemon dressing, wrapped in pita bread. Served with white fish roe, chopped tomato with onion and caper sauce

FRIED CALAMARI 11.80€
Fresh local squid, tender and juicy

"SPECIAL" POTATO SALAD 15.80€
Served cold with Alonissos tuna, marinated shrimps, olives, capers, onion, tomato and mustard vinaigrette

FRESH GRILLED OCTOPUS^{GF} 19.20€
Fresh octopus pieces with vinegar and olive oil. Served with pickled vegetables

FRESH & LOCAL

FRIED BABY SHRIMPS 12.70€
Fresh shrimps delivered to us daily by local fishermen



SALADS

GAVATHA SALAD^V 12.60€
Tomato, capers, onion, olives, purslane and crumbled feta
on a bed of whole grain rusk topped with mustard vinaigrette

ADRINA SALAD^{GF,V} 13.70€
Our salad with rocket, cherry tomatoes, sun-dried tomatoes,
parmesan flakes, pine seeds and other mixed seeds served
with a honey balsamic vinaigrette

YOU MUST TRY

MOZZARELLA SALAD^{GF,V} 12.40€
Arugula leaves, tomato, fresh mozzarella and basil pesto

SALAD WITH GRILLED CHICKEN 14.80€
With groats, capers, green onion, tomato, avocado,
grilled chicken thigh fillet, arabic pita and homemade dressing

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

CHEF'S FAVORITE

SALAD WITH FRESH GREEN BEANS
AND BEETROOT^{GF,V} 10.90€
With Skopelos goat cheese. Topped with olive oil dressing,
lemon and garlic

FRESH SUMMER SALAD^V 11.90€
Watermelon, baby tomatoes, olives, feta cheese,
wheat rusk bites and spearmint vinaigrette

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

BEEF TAGLIATA^{GF} 32.70€
Thinly cut beef escalopes of premium quality

BEEF BURGER STEAK^{GF} 11.90€
Juicy grilled homemade beef burger

BEEF BURGER 14.80€
With bread, tomato, lettuce, onion, bacon, cheddar
cheese and tartar sauce

DON'T MISS

CHICKEN KEBAB 12.50€
Juicy homemade chicken burger. Served with sweet
chili and grilled pita

GREEK PORK SOUVLAKI 11.60€
Pork pieces on a skewer served on grilled pita bread
with tomato, tzatziki and fried potatoes

YOU MUST TRY

FRIED MEATBALLS 12.60€
Traditional fried beef meatballs

CHICKEN FILLET 10.10€
Grilled tender chicken fillet

BBQ WINGS^{GF} 11.50€
Grilled chicken wings with bbq sauce. Served with
blue cheese sauce

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



QUICK SPAGHETTI

SPAGHETTI WITH TOMATO SAUCE	8.70€
Made from fresh tomatoes	
SPAGHETTI WITH FRESH BUTTER ^V	7.60€
SPAGHETTI WITH MEAT SAUCE	10.90€

OUR "HEALTHY" FOODS

CLUB SANDWICH	13.40€
Thinly sliced grilled chicken thigh, turkey, cheese, tomato, cucumber, lettuce and guacamole. Served with fried potatoes	

YOU MUST TRY

BAO BUNS	12.80€
Shredded smoked pork with caramelized onions and cheddar cheese	

FRIED POTATOES TWISTERS	9.50€
Fresh fried potato chips with cheddar cheese, chopped tomato with onion, sour cream and bacon	

ARABIC PITA WRAP WITH CHICKEN	9.90€
With chicken, cheese, sauce and green salad	

GREEK HOT DOG	12.50€
Country style beef sausage, tzatziki, spicy cheese spread, onion, ketchup and mustard	

GRILLED HAM AND CHEESE SANDWICH	4.90€
---	-------

DESSERTS

HOMEMADE ORANGE PIE	9.40€
Honey dipped - moist and flavorful	

OUR SWEET CHOICE

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.	

PUFF PASTRY ICE CREAM CONE	7.90€
A crispy, handmade puff pastry cone filled with soft serve ice cream	

FRUITS

FRESH FRUIT IN SEASON	5.90€
YOGHURT WITH FRUIT OR HONEY	7.20€

ICE CREAMS

BANANA SPLIT	7.20€
Banana and three flavours of ice cream, vanilla, chocolate and strawberry with chocolate syrup, whipped cream and grated almonds	

CHICAGO ICE CREAM	7.20€
Two flavours of ice cream, milk and dark chocolate, grated almond, chocolate chips, whipped cream and chocolate syrup	

ICE CREAM SCOOP-VARIOUS	2.50€
SOFT SERVE ICE CREAM	2.50€

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€
OUZO BOTTLE 200ML	8.50€



ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

ΤΖΑΤΖΙΚΙ^{GF,V} 5.40€
Ελληνικό, παραδοσιακό και σπιτικό. Σερβίζεται με
φρυγανισμένα ψωμάκια σκόρδου

ΜΕΛΙΤΖΑΝΟΣΑΛΑΤΑ^{GF,V} 7.20€
Παραδοσιακή συνταγή με πιπεριές Φλωρίνης και μαϊντανό.
Σερβίζεται με τριμμένη φέτα

ΤΟΠΙΚΗ 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

ΨΗΤΟ ΤΑΛΑΓΑΝΙ^{GF,V} 8.70€
Ψητό παραδοσιακό μεσσηνιακό τυρί από πρόβειο γάλα.
Σερβίζεται σε σαγανάκι με ρίγανη και ψητή ντομάτα

ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙΑ ΤΗΓΑΝΗΤΑ^V 9.35€
Τηγανητές, τραγανές, λεπτές φέτες σερβιρισμένες
με τζατζίκι

Η ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΟΥ ΣΕΦ

ΝΤΟΛΜΑΔΑΚΙΑ^V 8.70€
Παραδοσιακά με ρύζι, μαγειρεμένα με φρέσκα
μυρωδικά και λεμόνι

ΣΚΟΠΕΛΙΤΙΚΗ ΤΥΡΟΚΑΥΤΕΡΗ^{GF,V} 7.90€
Με φέτα Σκοπέλου, πιπεριά Φλωρίνης και καυτερή πιπεριά

ΤΥΡΟΚΡΟΚΕΤΕΣ^V 9.80€
Τηγανητές μπουκίτσες τυριών με σάλτσα τυροκαυτερής

ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

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

ΤΑΡΑΜΟΣΑΛΑΤΑ^{GF} 7.60€
Αφράτη παραδοσιακή ταραμοσαλάτα με λευκό ταραμά

ΘΑΛΑΣΣΙΝΗ ΣΠΕΣΙΑΛΙΤΕ

ΦΡΕΣΚΕΣ ΓΑΡΙΔΕΣ ΣΑΓΑΝΑΚΙ^{GF} 15.80€
Το παραδοσιακό σαγανάκι με ντομάτα και φέτα

ΓΑΡΙΔΕΣ ΤΟΥ ΘΑΝΑΣΗ 14.50€
Φρεσκοτάτες γαρίδες τηγανητές σε κουρκούτι. Σερβίζονται
με μαγιονέζα μαύρου σκόρδου

Η ΠΡΟΤΑΣΗ ΤΟΥ ΨΗΣΤΗ

ΓΥΡΟΣ ΚΑΛΑΜΑΡΙ 14.50€
Καλαμάρι ψητό με λαδολέμονο τυλιχτό σε πίτα
από σουβλάκι. Τα συνοδεύουμε με ταραμοσαλάτα,
φιλοκομμένη ντομάτα με κρεμμυδάκι και σως κάπαρης για
να το τυλίξετε με ό,τι θέλετε

ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΤΗΓΑΝΗΤΟ 11.80€
Φρέσκο ντόπιο καλαμάρι σε ροδέλες

ΠΑΤΑΤΟΣΑΛΑΤΑ "SPECIAL" 15.80€
Σερβίζεται κρύα με τόνο Αλοννήσου, γαρίδες
μαριναρισμένες, ελιές, κάπαρη, κρεμμύδι, ντομάτα και
βινεγκρέτ μουστάρδας

ΧΤΑΠΟΔΙ ΨΗΤΟ^{GF} 19.20€
Κομματάκια φρέσκου χταποδιού με λαδόξυδο
και σπιτικό τουρσί λαχανικών

ΝΤΟΠΙΟ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ

ΓΑΡΙΔΑΚΙ ΤΗΓΑΝΗΤΟ 12.70€
Φρέσκο γαριδάκι απευθείας από την ανεμότρατα
της Σκοπέλου



ΣΑΛΑΤΕΣ

ΣΑΛΑΤΑ ΓΑΒΑΘΑ^V 12.60€
Ντάκος, ντομάτα, κάπαρη, κρεμμύδι, ελιές, αντράκλα,
φέτα και βινεγκρέτ μουστάρδας

ΣΑΛΑΤΑ ΑΝΤΡΙΝΑ^{GF,V} 13.70€
Η σαλάτα μας με ρόκα, ντοματίνια, λιαστή ντομάτα,
φλοίδες παρμεζάνας, κουκουναρόσπορο και άλλους
σπόρους και σως μπαλσάμικο-μέλι

ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΔΟΚΙΜΑΣΕΤΕ

ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΜΟΤΣΑΡΕΛΑ^{GF,V} 12.40€
Ρόκα, ντομάτα, φρέσκια μοτσαρέλα και πέστο βασιλικού

ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΨΗΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ
14.80€
Με πλιγούρι, κάπαρη, φρέσκο κρεμμύδι, ντομάτα,
αβοκάντο, φιλέτο μπούτι ψητού κοτόπουλου, αραβικά
πιτάκια και σπιτική σως

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

Η ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΗΣ ΜΑΓΕΙΡΙΣΣΑΣ

ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΦΡΕΣΚΑ ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ
ΚΑΙ ΠΑΝΤΖΑΡΙΑ^{GF,V} 10.90€
Με σκοπελίτικο κατσικίσιο τυρί, λαδολέμονο και σκόρδο

ΔΡΟΣΕΡΗ ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΗ ΣΑΛΑΤΑ^V 11.90€
Καρπούζι, ντοματίνια, ελιές, φέτα, παξιμαδάκια και
βινεγκρέτ δυόσμου

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

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΤΑΛΙΑΤΑ^{GF} 32.70€
Λεπτοκομμένα μοσχαρίσια φιλετάκια
εξαιρετικής ποιότητας

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΜΠΙΦΤΕΚΙ^{GF} 11.90€
Ζουμερό μπιφτέκι από φρεσκοκομμένο κιμά

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ BURGER 14.80€
Ντομάτα, μαρούλι, κρεμμύδι, μπέικον, τσένταρ και
σως ταρτάρ

ΜΗΝ ΤΟ ΧΑΣΕΤΕ

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΚΕΜΠΑΠ 12.50€
Ζουμερά μπιφτεκάκια από κοτόπουλο.
Σερβίρεται με γλυκό τσίλι και πίτα

ΧΟΙΡΙΝΑ ΣΟΥΒΛΑΚΙΑ 11.60€
Σερβίρονται με ψητή πίτα, ντομάτα, τζατζίκι και τηγανητές
πατάτες

ΑΞΙΖΕΙ ΝΑ ΔΟΚΙΜΑΣΕΤΕ

ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ 12.60€
Παραδοσιακά τηγανητά μοσχαρίσια κεφτεδάκια

ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ 10.10€
Ψητό, τρυφερό κοτόπουλο στη σχάρα

ΦΤΕΡΟΥΓΕΣ BBQ^{GF} 11.50€
Ψητές φτερούγες κοτόπουλο με σάλτσα μπάρμπεκιου.
Σερβίρονται με σάλτσα blue cheese

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



ΓΡΗΓΟΡΕΣ ΜΑΚΑΡΟΝΑΔΕΣ

ΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ «ΝΑΠΟΛΙΤΑΙΝ» ΝΤΟΜΑΤΑ ^V	8.70€
ΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ ΜΕ ΦΡΕΣΚΟ ΒΟΥΤΥΡΟ ^V	7.60€
ΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ ΜΠΟΛΟΝΕΖ ΜΕ ΚΙΜΑ	10.90€

ΤΑ "ΥΓΙΕΙΝΑ" ΜΑΣ

ΚΛΑΜΠ ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ	13.40€
Λεπτοκομμένο ψητό κοτόπουλο μπουτί φιλέτο, γαλοπούλα, τυρί, ντομάτα, αγγούρι, μαρούλι, γουακαμόλε με τηγανητές πατάτες	

ΑΞΙΖΕΙ ΝΑ ΔΟΚΙΜΑΣΕΤΕ

ΜΠΑΟ ΜΠΑΝΣ	12.80€
Ξεψαχνισμένο χοιρινό καπνιστό κρέας με καραμελωμένα κρεμμύδια και τσένταρ	

ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ TWISTERS	9.50€
Φρέσκιες τηγανητές πατάτες chips με τυρί τσένταρ, ψιλοκομμένη ντομάτα με κρεμμυδάκι, sour cream και μπέικον	

ΑΡΑΒΙΚΗ ΠΙΤΑ ΜΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ	10.20€
Μπουτί φιλέτο, τυρί, σως και πράσινη σαλάτα	

ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΧΟΤ ΝΤΟΓΚ	12.50€
Μοσχαρίσιο χωριάτικο λουκάνικο και για γέμισμα τζατζίκι, τυροκαυτερή, κρεμμύδι, κέτσαπ και μουστάρδα	

ΤΟΣΤ ΑΝΑΜΕΙΚΤΟ ΖΑΜΠΟΝ-ΤΥΡΙ	4.90€
--------------------------------------	-------

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	

ΣΦΟΛΙΑΤΕΝΙΟ ΚΟΡΝΕ ΜΕ ΠΑΓΩΤΟ ΜΗΧΑΝΗΣ	7.90€
Μια πρωτότυπη και δροσιστική επιλογή για το επιδόρπιό σας	

ΦΡΟΥΤΑ

ΦΡΟΥΤΑ ΕΠΟΧΗΣ	5.90€
ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΜΕ ΜΕΛΙ Ή ΦΡΟΥΤΑ	7.20€

ΠΑΓΩΤΑ

ΜΠΑΝΑΝΑ ΣΠΛΙΤ	7.20€
Μπανάνα και τρεις γεύσεις παγωτό, βανίλια, σοκολάτα και φράουλα με σιρόπι σοκολάτας, σαντιγί και τριμμένο αμύγδαλο	

ΠΑΓΩΤΟ ΣΙΚΑΓΟ	7.20€
Δύο γεύσεις παγωτό, σοκολάτα γάλακτος και σοκολάτα υγείας, τριμμένο αμύγδαλο, κομμάτια σοκολάτας, σαντιγί και σιρόπι σοκολάτας	

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΠΑΓΩΤΩΝ (ΑΝΑ ΜΠΑΛΑ)	2.50€
--	-------

ΠΑΓΩΤΟ ΜΗΧΑΝΗΣ	2.50€
--------------------------	-------

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 RESORT & SPA LUNCH
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 φρέσκοις και καθαρισμένες από εμάς.

Στα τηγανητά χρησιμοποιούμε ηλιέλαιο αρίστης ποιότητας.

Στα μαγειρευτά και στις σαλάτες χρησιμοποιούμε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο Σκοπέλου.