



ΘΑΛΑΤΤΑ  
THALATTA  
FINE DINING RESTAURANT

If you have any allergies,  
please inform our  
associates



LINDOS GRAND  
RESORT & SPA  
★★★★★



LINDOS GRAND

RESORT & SPA

★ ★ ★ ★ ★

## Thalatta



Στο Θάλαττα, η γαστρονομία ξεκινά από τον σεβασμό στην πρώτη ύλη. Επιλέγουμε καθημερινά εξαιρετικής ποιότητας προϊόντα, με έμφαση στα τοπικά αγαθά και στους ανθρώπους που τα παράγουν, τιμώντας τον τόπο και τις γεύσεις του.

Εμπνευσμένοι από την ελληνική παράδοση και καθοδηγούμενοι από μια σύγχρονη ματιά, δημιουργούμε πιάτα όπου η απλότητα συναντά την ισορροπία και η τεχνική αναδεικνύει τη φυσική γεύση των υλικών.

Για εμάς, η γεύση είναι η ουσία της φιλοξενίας. Είναι ο λόγος που μαγειρεύουμε, η εμπειρία που θέλουμε να θυμάστε και η αφορμή για να επιστρέψετε ξανά στο τραπέζι μας.

At Thalatta, gastronomy begins with respect for the raw material. We select products of excellent quality every day, with an emphasis on local goods and the people who produce them, honoring the place and its flavors.

Inspired by Greek tradition and guided by a modern perspective, we create dishes where simplicity meets balance and technique highlights the natural flavor of the ingredients.

For us, flavor is the essence of hospitality. It is the reason we cook, the experience we want you to remember and the reason to return to our table again.

## To Start



*Εγώ Είμι ο Άρτος Της Ζωής  
I Am The Bread Of Life*

*Τα Πιο Αγνά Δώρα Της Γης  
Earth's Purest Offerings*

Περικαυτή Προζυμένιου Ψωμιού, Παρθένο Ελαιόλαδο,  
Καπαρόφυλα, Πάστα Ελιάς Αρωματισμένη Με Τρούφα,  
Αρωματικό Βούτυρο, Ανθός Αλατιού  
Sourdough Bread, Evoo, Olive Paste With Truffle, Caper  
Leaves, Aromatic Butter, Sea Salt Flakes



LINDOS GRAND

RESORT & SPA

★★★★★

## Appetizers



### *Φακόρυζο Fakorizo (Lentils & Rice)*

Φακές Εγκλουβής & Μπελούγκα, Καρπάτσιο Γαρίδας  
Κοιλάδας, Πίκλα Σιναπόσπορου, Ξύδι Ντομάτας, Φέτα,  
Κρίταμο, Τραγανό Ρύζι  
Eglouvi Lentils & Beluga Lentils, Koilada Shrimp Carpaccio,  
Pickled Mustard Seeds, Tomato Vinegar, Feta, Rock  
Samphire, Crispy Rice

### *Μακαρούνες Παρεομεστές Local Staffed Pasta*

Μορχέλες, Μαύρη Τρούφα, Σάλτσα Ψητού Με Φουά Γκρα ,  
Βαρελίσια Φέτα, Άγρια Ρίγανη  
Morels, Black Truffle, Foie Gras Roast Jus, Barrel-Aged Feta,  
Wild Oregano

### *Κολοχτύπα αθηναϊκή Athenian-Style Local Slipper Lobster*

Γαριδάκι Σύμης, Καπνιστά Αυγά Πέστροφας Σε σάλτσα  
Μοσχολέμονο  
Symi shrimp, Smoked Trout Roe And Aromatic Lemon Sauce

### *Σουβλάκι Wagyu A5+ Wagyu A5+ Souvlaki*

Kagoshima Ribeye Ψημένο Στα Κάρβουνα, Ανθός Αλατιού,  
Θυμάρι και Ρήγανη (110 γρ.)  
Charcoal-Grilled Kagoshima Ribeye, Finished With Fleur De Sel,  
Thyme And Oregano (110 g.)



LINDOS GRAND

RESORT & SPA

★ ★ ★ ★ ★

## Appetizers



### *Χτένια Scallops*

Κανταΐφι, Καπνιστό Χέλι Γείτονας, Κόπα Ελληνικού Μαύρου  
Χοίρου, Κρέμα Μαύρου Σκόρδου  
Crispy Kataifi, Smoked Greek Eel Geitonas, Greek Black Pork  
Coppa, Black Garlic Cream

### *Αστακός Ροδισμένος Lobster Gratin*

Καβούρι & Γαρίδα Σε Βελούδινη Αλευριά, Τυρί Σαν Μιχάλη  
Σύρου, Τραγανή Ζύμη  
Crab & Shrimp In a Velvety Roux-Thickened White Sauce,  
Syros San Michali Cheese, Crispy Pastry

### *Λαγός Στιφάδο Με Βόλους Hare Stifado*

Σάλτσα Στιφάδου, Βόλοι Με Λαγό Σε Παραδοσιακό  
Χωριάτικο Φύλλο, Κρεμμύδι Κονφί, Παλαιωμένο Πεκορίνο  
Αμφιλοχίας  
Stifado Sauce, Hare With Bulgur In Traditional Country-Style  
Phyllo Pastry, Onion Confit, Aged Amfilohia Pecorino



LINDOS GRAND

RESORT & SPA

★ ★ ★ ★ ★

## Main Courses



*Μοσχαρίσια Μάγουλα Πασταχιούτα*  
*Slow-Braised Beef Cheeks "Pasta"chiouta*

Σιγομαγειρεμένα Μάγουλα Με Μανίτες , Κρασί Αμοργιανό  
Ρόδου, Κρέμα Γραβιέρας,  
Slow-Cooked Beef Cheeks With Mushrooms , Amorgiano  
Wine From Rhodes, Graviera Cream

*Αργομαγειρεμένο Αρνί Ριφικί*  
*Slow Cooked Lamb "Rifiki"*

Κρεμώδες Λεμονάτο Ριζότο, Ξερή Μυζήθρα, Τραγανός  
Ξινόχοντρος, Αρνίσιο Jus Με Θυμάρι, Άγρια Ορεινά Χόρτα  
Creamy Lemon Risotto, Dry Myzithra, Crispy Xinochondros,  
Thyme Lamb Jus, Wild Mountain Greens

*Τραχανότο Με Ψητές Καραβίδες*  
*Greek Fermented Pasta "Trahanas" With Grilled*  
*Crayfish*

Χτένια, Μπίσκ Αστακού, Προσούτο Στρεπτικής Αγελάδας  
Scallops, Lobster Bisque, Dry-Cured Beef From Greek Steppe  
Cattle



LINDOS GRAND

RESORT & SPA

★★★★★

## Main Courses

### *Λαβράκι Sea Bass*

Τραγανά Λέπια, Αγκινάρα, Κρεμμύδι, Λευκός Ταραμάς, Πίκλα  
Μυδιών, Άρτυμα, Καπνιστά Χόρτα  
Crispy Scales, Artichoke, Onion, White Tarama Caviar, Pickled  
Mussels, Dressing, Smoked Greens

### *Μυλοκόπι Πλακί Aegean Meagre Fish "Plaki"*

Βελούδινη Σάλτσα Ντομάτας Με Κρεμμύδι & Σκόρδο,  
Σέσκουλα, Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο, Baby Λαχανικά  
Velvety Tomato Sauce With Onion & Garlic, Swiss Chard,  
Extra-Virgin Olive Oil, Baby Vegetables

### *Μοσχαρίσιο Φιλέτο Angus Angus Beef Fillet*

Μοσχαρίσιο Φιλέτο Angus, Πατάτα, Μανιτάρια, Σάλτσα  
Demi-Glace Με Τρούφα, Νεαρά Λαχανικά  
Angus Beef Fillet, Potato, Mushrooms, Truffle Demi-Glace,  
Baby Vegetables

### *Ταλιάτα Ribeye Ribeye Tagliata*

Πατάτα, Καρότο, Μπρόκολο, Demi-glace Μανιταριών ή  
Σάλτσα Hollandaise  
Potato, Carrot, Broccoli, Mushroom Demi-Glace Or  
Hollandaise Sauce

## Desserts



*Η all-time classic Νουγκατίνα Της Γιαγιάς  
Μαρίας  
Grandma Maria's All Time Classic  
Nougatina*

*Μαρέγκες Φουντουκιού Με Παλαιωμένο Κεφαλοτύρι  
Νιώτικο Και Σάλτσα Λεμονιού  
Hazelnut Meringues With Aged Nioitiko Kefalotyri  
Cheese And Lemon Sauce*

*Γαλατόπιτα Με Τραγανή Πραλίνα Μαύρου  
Σουσαμιού, Σάλτσα Μελιού Και Παγωτό  
Ανθόμελου  
Milk Pie With Crispy Black Sesame  
Praline, Honey Sauce And Wildflower  
Honey Ice Cream*



## Annex II Outlines The 14 Allergens (And Products Thereof). That Can Cause Allergic Symptoms:

- Celery

This includes celery stalks, leaves, seeds and the root called celeriac.

- Wheat

Cereals containing gluten (such as spelt and Khorasan wheat / Kamut), rye, barley and oats is often found in foods containing flour,

- Crustaceans

Crabs, lobsters, prawns and scampi are crustaceans.

- Eggs

Eggs are often found in cakes, some meat products, mayonnaise, mousses, pasta, quiche, sauces and pastries or foods brushed or glazed with eggs.

- Fish

You will find this in some fish sauces, pizzas, relishes, salad dressings, stock cubes and Worcestershire sauce.

- Lupin

In traces it's also found in flour! Lupin flour and seeds can be used in some types of bread, pastries and even in pasta.

- Milk

Milk is a common ingredient in butter, cheese, cream, milk powders & yoghurt. It can also be found in foods brushed or glazed with milk, and in powdered soups & sauces.

- Molluscs

These include mussels, land snails, squid and whelks, but can also be commonly found in oyster sauce or as an ingredient in fish stews.

- Mustard

Liquid mustard, mustard powder and mustard seeds fall into this category. This ingredient can also be found in breads, curries, marinades, meat products, salad dressings, sauces and soups.

- Nuts

Not to be mistaken with peanuts (which are actually a legume and grow underground), this ingredient refers to nuts which grow on trees, like cashew nuts, almonds and hazelnuts.

- Peanuts

Peanuts are often used as an ingredient in biscuits, cakes, curries, desserts, sauces (such as satay sauce), as well as in groundnut oil and peanut flour.

- Sesame Seeds

These seeds can often be found in bread (sprinkled on hamburger buns for example), breadsticks, houmous, sesame oil and tahini. They are sometimes toasted and used in salads.

- Soya

Often found in bean curd, edamame beans, miso paste, textured soya protein, soya flour or tofu, soya is a staple ingredient in oriental food.

- Sulphur Dioxide (sometimes known as sulphites)

This is an ingredient often used in dried fruit such as raisins, dried apricots and prunes.

Στην Κουζίνα Μας Χρησιμοποιούμε Μόνο Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο Και Ηλιέλαιο Για Το Τηγάνισμα. Kindly Note That in Our Kitchens We Only Use Extra Virgin Olive Oil and Sunflower Oil for Frying

Ο Πελάτης Δεν Έχει Υποχρέωση Να Πληρώσει Εάν Δεν Λάβει Το Νόμιμο Παραστατικό Στοιχείο (Απόδειξη – Τιμολόγιο) The Guest Is Not Obligated to Pay If the Notice of Payment Has Not Been Received (Receipt – Invoice)