



## ΣΑΛΑΤΕΣ

- Ελληνική σαλάτα με  
χαρουπομαξιμαδάκια και σκοτύρι ΙΟΥ 16€
- Πράσινη σαλάτα με ψητό κοτόπουλο  
λαδοκούλουρο και flakes παρμεζάνας 17€
- Baby leaves με μαρινασμένη φράουλα,  
καραμελωμένο κατσικίσιο τυρί, φιστίκι  
Αιγίνης και Βινεγκρέτ φρούτα του δάσους 18€

## ΟΡΕΚΤΙΚΑ

- Τριλογία ορεκτικών με τζατζίκι,  
φάβα και τυροκαυτερή 18€
- Μαριναρισμένο ταρτάρ μόσχου με  
μουστάρδα Dijon-mango 21€
- Σεβίτσε ψαριού ημέρας με ακτινίδιο και  
γάλα τίγρης 19€
- Σούπα βελουτέ από ποικιλία ψαριών 23€
- Πατάτες Bravas 18€

## PINSA

- Pinsa margherita με mozzarella  
και βασιλικό 17€
- Pinsa Romana λευκών τυριών με  
gorgonzola, prosciutto crudo και  
μαρμελάδα σύκο 20€
- Pinsa με λευκά τυριά και ποικιλία  
άγριων μανιταριών 26€
- Pinsa με mozzarella, prosciutto crudo,  
φρέσκο τυρί, φύλλα ρόκας, flakes  
παρμεζάνας και λάδι τρούφας 18€
- Pinsa bianca με provolone,  
salami picante και sweet chili sauce 18€

## ΚΥΡΙΩΣ

- Burger black Angus σε ψωμάκι  
brioche με chutney κρεμμυδιού &  
mayo affumicata με πατάτες bravas 28€
- Χοιρινά μπριζολάκια ibérico με πουρέ  
σελινόριζας και sweet chili sauce 32€
- Στήθος από κοτόπουλο ειδικής  
εκτροφής με κρούστα μουστάρδας  
ολικής με αρωματικό γιαούρτι  
μυρωδικών και λαχανικά σωτέ 20€
- Inside skirt Black Angus με βούτυρο  
café de Paris και ανθό αλατιού 35€
- Linguine με γαρίδες και σάλτσα bisque 26€
- Ψάρι ημέρας στη σχάρα —

## ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ

- Μουσακάς ή Παστίσιο 19€
- Γεμιστά με ρύζι και αρωματικά βότανα 17€
- Μπριάμ με φέτα 16€
- Γίγαντες φούρνου 18€
- Τηγανιά κοτόπουλο με πιπεριές και φέτα 21€
- Κολοκυθάκια με κιμά αυγολέμονο 21€
- Σουτζουκάκια 19€
- Κεφτεδάκια κοτόπουλο ala cream 18€
- Καλαμαράκια τηγανιτά 18€
- Σαρδέλα φούρνου με ντομάτα & λεμόνι 21€
- Για τα πιάτα ημέρας ρωτήστε το σερβιτόρο

## ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

- Τιραμισού με γλυκό κρασί Marsala 12€
- Καρυδόπιτα από παξιμάδι ντάκο  
και χαρουπόμελο 11€
- Πλατό με φρούτα 24€
- Παγωτό (Δείτε τον κατάλογο)
- Ψωμί (κουβέρ) / άτομο 2€

Κατεψυγμένα: γαρίδες

👑 Επιμέλεια: Chef Ιωάννα Μεζίνη

⚠️ Σε περίπτωση αλλεργίας ή δυσανεξίας ενημερώστε τον σερβιτόρο.



Μοιραστείτε την εμπειρία σας!

#alivsuites #alivrestaurant #zakynthos



Online Menu



## SALADS

- Greek Salad with small Carob Rusks and Skotyri Cheese from IOS island 16€
- Chicken Salad with olive oil biscuits, parmesan flakes & bacon vinaigrette 17€
- Baby leaves marinated with strawberry, caramelized goat cheese, Pistachio and Forest Fruits vinaigrette 18€

## APPETIZERS

- Appetizers Trilogy. Tzatziki, Greek Fava and tirokafteri 18€
- Marinated Steak tartare with Dijon-mango mustard 21€
- Daily fish Ceviche with kiwi and leche de tigre sauce 19€
- Velvety fish soup 23€
- Patatas Bravas. Potato cubes with sauce 18€

## PINSA

- Pinsa margherita with mozzarella and basil 17€
- Pinsa Romana with white cheeses, gorgonzola, prosciutto crudo and Fig Jam 20€
- Pinsa with white cheeses & variety of wild mushrooms 26€
- Pinsa with mozzarella, prosciutto crudo, fresh cheese, rocket leaves, parmesan flakes and truffle oil 18€
- Pinsa bianca with provolone, salami picante and sweet chili sauce 18€

Frozen products: shrimps

 Chef Ioanna Mezini

 In the case of any allergies or intolerance please advise your server.

## MAIN DISHES

- Burger black Angus in brioche burger bun with onion chutney, smoked mayo affumicata and patatas bravas 28€
- Iberico pork chops with celeriac mash and sweet chili sauce 32€
- Mustard-cruste (wholegrain) baked chicken breast with herbs, yogurt and Sautéed vegetables 20€
- Inside skirt Black Angus with butter café de Paris and flower salt 35€
- Linguine with shrimps and bisque sauce 26€
- Grilled fish of the day —

## TRADITIONAL CUISINE

- Mousaka or Pastitsio 19€
- Gemista - Stuffed green peppers & tomatoes with rice and herbs 17€
- Briam with feta cheese 16€
- Greek baked giant beans 18€
- Tigania - Chicken stir-fry with peppers and feta Cheese 21€
- Greek stuffed zucchini with rice, ground beef in egg lemon sauce 21€
- Soutzoukakia 19€
- Chicken Meat Balls ala cream 18€
- Roasted sardines with tomatoes & lemon 21€
- Ask your server for Daily specials*

## DESSERTS

- Tiramisu with Marsala wine 12€
- Greek walnut cake with Cretan dakos and Carob Syrup of Crete 11€
- Fruits plateau 24€
- Ice cream (ice creams catalogue)
- Bread (Cover/charge) / per person 2€



Share your experience!

#alivsuites #alivrestaurant #zakynthos



Online Menu