

Ifestioni Lunch Menu

12:00 - 17:30

Taste. Pause. Enjoy.

Under the Santorini sun, lunch becomes a moment of ease and discovery.

Inspired by local traditions and contemporary Mediterranean cuisine, our menu invites you to share, explore, and savor flavors shaped by land, sea, and season.

Simple ingredients, thoughtful cooking, and a relaxed rhythm create an experience meant to be enjoyed slowly, just as summer in the Aegean should feel.

Γεύση. Παύση. Απόλαυση.

Κάτω από τον ήλιο της Σαντορίνης, το μεσημεριανό γίνεται μια στιγμή χαλάρωσης και ανακάλυψης.

Εμπνευσμένο από την τοπική παράδοση και τη σύγχρονη μεσογειακή κουζίνα, το μενού μας σας προσκαλεί να μοιραστείτε γεύσεις που γεννιούνται από τη γη, τη θάλασσα και την εποχικότητα.

Απλά υλικά, προσεγμένη μαγειρική και ένας ήρεμος ρυθμός δημιουργούν μια εμπειρία που απολαμβάνεται χωρίς βιασύνη, όπως ακριβώς το καλοκαίρι στο Αιγαίο.

Ifestioni Team

AEGEAN SLOW LUNCH

A relaxed midday dining experience inspired by the flavors of Santorini

Ένα χαλαρό μεσημεριανό ταξίδι γεύσεων εμπνευσμένο από τη Σαντορίνη



Vegan



Vegetarian



Pescetarian



Gluten Free



Low Carb/Keto

MOST LOVED AT LUNCH | ΔΗΜΟΦΙΛΕΙΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ

Golden Calamari | Καλαμάρι Τηγανιτό



corn-flour fried calamari and yogurt dip

με καλαμποκάλευρο και ντιπ γιαουρτιού

14

Greek Black Pork "Gyros" | Γύρος Μαύρου Χοίρου



corn "takos" • tzatziki from Cretan avocado • pickled onion • tomato

crispy potato of Naxos

"τάκος" καλαμποκιού • τζατζίκι από κρητικό αβοκάντο • πίκλα κρεμμύδι • ντομάτα τραγανή πατάτα Νάξου

15

Sea Bass Fillet on Parchment Paper | Λαβράκι στη Λαδόκολλα



baked with vegetables and thyme

ψημένο με λαχανικά και θυμάρι

17

Greek "Carbonara" | Ελληνική Καρμπονάρα

Cretan "skioufichta" pasta • "syglino" smoked pork from Mani • Greek yogurt

"anthotyro" fresh cheese

με σκιουφιχτά Κρήτης • σύγκλινο Μάνης • πρόβειο γιαούρτι • ανθότυρο

14

Greek Spread Trilogy | Τριλογία Ορεκτικών



Santorinian "fava" • tzatziki • smoked eggplant salad • accompanied with pita bread

φάβα Σαντορίνης • τζατζίκι • καπνιστή μελιτζανοσαλάτα • συνοδεύεται με πιτάκια

11

Accompany your meal with warm pita bread & Chef's welcome dip

Συνοδεύστε το γεύμα σας με ζεστά πιτάκια & dip καλωσορίσματος του Chef

4

SUN STARTERS | ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Steamed Mussels | Μύδια Αχνιστά

with "feta" cheese and chili flakes

με φέτα και μπούκοβο

12

Aegean Shrimps* "Saganaki" | Γαρίδες* Σαγανάκι

Naxos gruyere PDO • deglazed with Chios mastiha liqueur • black sesame

με γραβιέρα Νάξου ΠΟΠ • σβησμένες με λικέρ μαστίχας Χίου • μαύρο σουσάμι

15

Traditional Cretan "Ntakos" | Παραδοσιακός Κρητικός Ντάκος *

barley rusk lightly soaked with ouzo • topped with fresh tomato • olives
crumbled "feta" cheese

κριθαρένιο παξιμάδι βρεγμένο ελαφρά με ούζο • φρέσκια ντομάτα • ελιές
σπασμένη φέτα

11

Santorinian Tomato Fritters | Σαντορινιοί Ντοματοκεφτέδες *

with "feta" cheese "snow"

με χιόνι φέτας

12

Grilled Sardines | Σαρδέλες Ψητές

with carob bread • green herbs • fish roe salad

σε ψωμί από χαρούπι • μυρωδικά χόρτα • ταραμά

13

Milk-Fed Veal Liver | Συκώτι Μοσχαρίσιο Γάλακτος

with Korinthian grapefruit and chili pepper

με γκρέιπφρουτ Κορίνθου και καυτερή πιπεριά

15

GARDEN & LIGHT BOWLS | ΣΑΛΑΤΕΣ

Greek Salad | Ελληνική Σαλάτα



tomatoes • cucumber • onion • green pepper • caper • "feta" cheese • olives from Kalamata

ντομάτα • αγγούρι • κρεμμύδι • πράσινη πιπεριά • κάπαρη • φέτα ΠΟΠ • ελιές Καλαμών
11

"Spanakopita" Salad | Σαλάτα Σπανακόπιτα



fresh spinach • crispy phyllo pastry • onion • dill • "feta" croutons • "feta" dressing
φρέσκα φύλλα σπανάκι • τραγανό φύλλο κρούστας • κρεμμύδι • άνηθος • κρουτόν φέτας
σάλτσα φέτας

12

Chicken Salad | Σαλάτα Κοτόπουλο



grilled baby lettuce • Macedonian "Krystallia" pear jam • Naxos gruyere PDO
Greek black pork Evrytania prosciutto • Cycladic anchovy dressing.

ψητό baby μαρούλι • μαρμελάδα από αχλάδια Κρυστάλλια Μακεδονίας • γραβιέρα Νάξου
προσούτο μαύρου χοίρου Ευρυτανίας • σάλτσα αντζούγιας Κυκλάδων

14

CASUAL SIGNATURES | CASUAL ΕΠΙΛΟΓΕΣ

Chicken Wrap

chicken • vegetables • cashews • sweet chili sauce

12

Pizza

mozzarella • tomato • basil

14

Club Sandwich

juicy chicken • bacon • yellow cheese • egg • tomato • lettuce • mayonnaise • potatoes

16

Smashed Burger

veal minced burger • bacon • cheddar cheese • tomato • iceberg • mayonnaise

17

Hot Dog vegetarian

with goat cheese • vegan mayonnaise • iceberg

12

Chicken Nuggets

with French fries & tomato sauce

13

FROM SEA & LAND | ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Calamari "Gyros" | Γύρος Καλαμάρι

warm pita • Greek yogurt dip • lemon and dill
πιτούλες • ντιπ γιαουρτιού • λεμόνι και άνηθος

18

Veal Steak Diaphragm | Μοσχαρίσιο Διάφραγμα

with butter infused from Xanthi "pastourma" (cured beef with spices)
με βούτυρο αρωματισμένο από παστοურμά Ξάνθης

29

Spinach "Spanakorizo" Risotto | Ριζότο Σπανακόρυζο

creamy risotto inspired by traditional Greek "spanakorizo" with fresh spinach
herbs • bright lemon notes.

κρεμώδες σπανακόρυζο

13

Lamb "Kritharoto" | Κριθαρότο Αρνιού

Greek style orzo risotto with slow cooked lamb and smoked "Metsovone" cheese.
με καπνιστό τυρί Μετσόβου

16

Greek Black Pork Spareribs | Κορτεζίνα μαύρου χοίρου

cooked 12 hours in vacuum • BBQ sauce from Greek herbs • grilled corn
μαγειρεμένη 12 ώρες σε κενό αέρος • BBQ σάλτσα ελληνικών βοτάνων • ψητό καλαμπόκι

17

Moussaka | Μουσακάς

eggplant • 100% veal minced meat • béchamel sauce
μελιτζάνα • 100% μοσχαρίσιος κιμάς • μπεσαμέλ

15

Beetroot Pasta | Σπαγγέτι Παντζαριού

with soy meatballs
με κεφτεδάκια σόγιας

14

All pasta dishes are served with Epirus mizithra and Amfilochia kefalograviera.
Kindly let us know your choice.

Για τα ζυμαρικά μας, χρησιμοποιούμε ξηρή Μυζήθρα Ηπείρου και Κεφαλογραβιέρα Αμφιλοχίας.
Παρακαλώ, ενημερώστε μας για την επιλογή σας.

SWEET SUNSETS | ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

“Melitini” Cake | Κέικ Μελιτινι

with handmade loukoumi ice cream

με χειροποίητο παγωτό λουκούμι

14

Crispy Baklava Without Syrup | Μπακλαβάς Τραγανός χωρίς Σιρόπι

dried fruit • ice cream vanilla

αποξηραμένα φρούτα • παγωτό βανίλια

13

Chocolate Mousse | Μους Σοκολάτας

with olive oil • cardamom • forest berries

με ελαιόλαδο • κάρδαμο • φρούτα του δάσους

14

Greek Rice Pudding “Rizogalo” | Ρυζόγαλο

fresh Macedonian cow’s milk • flame-caramelized brown sugar • fresh lemon notes

με φρέσκο αγελαδινό γάλα Μακεδονίας • καραμελωμένη καστανή ζάχαρη • αρωματισμένο με λεμόνι

12

Our menu is designed for sharing and discovery. Our team will be happy to guide your experience.

Please inform our staff of any allergies or dietary requirements.

Παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό για τυχόν αλλεργίες ή διατροφικές ανάγκες.

OUR SECRETS | ΤΑ ΜΥΣΤΙΚΑ ΜΑΣ

Welcome to our kitchen.

- The olive oil is extra virgin from Crete, Koroneiki variety
- Το ελαιόλαδο είναι εξαιρετικό παρθένο από την Κρήτη, ποικιλίας Κορωνέικη
- 95% of our herbs are fresh from the Greek countryside
- Τα μυρωδικά μας σε ποσοστό 95% είναι φρέσκα από την ελληνική ύπαιθρο
- Our "feta" cheese is Kalavryta PDO Feta (Goat & Sheep Milk)
- Η φέτα μας είναι αιγοπρόβεια ΠΟΠ Καλαβρύτων
- 70% of our products are from small producers and cooperatives from all over Greece.
- Το 70% των προϊόντων μας, είναι από μικρούς παραγωγούς και συνεταιρισμούς από όλη την Ελλάδα.

Menu Creator | Επιμέλεια Μενού

Chef Marios Laganas | Chef Μάριος Λαγανάς

Menu Design & Dietary Consultant | Σχεδιασμός Μενού & Διατροφική Επιμέλεια

Vangelis Beltzenitis | Βαγγέλης Μπελτζενίτης

Strategy Gastronomy Advisor | Στρατηγικός Σύμβουλος Γαστρονομίας

- Prices are in euro - inclusive of all legal taxes
- Οι τιμές είναι σε ευρώ & συμπεριλαμβάνονται ο Φ.Π.Α. & δημοτικός φόρος
- For salads and casseroles, we use olive oil. Sunflower oil is also used for frying.
- Το λάδι στις σαλάτες και τα μαγειρευτά είναι ελαιόλαδο. Στα τηγανητά είναι ηλιέλαιο.

* frozen products / κατεψυγμένα προϊόντα

- CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT – INVOICE)
- Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ – ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)

Διευθυντής Εστιατορίου & Υπεύθυνος Συμμόρφωσης Υγειονομικών Διατάξεων:

ΒΑΓΓΕΛΗΣ ΜΠΕΛΤΖΕΝΙΤΗΣ

Restaurant Manager & Person Responsible for Food Safety Compliance:

VANGELIS BELTZENITIS



FOLLOW US

@aressanahotel | @ifestioni | @santorinispaspa_

@aressana | @ifestioni

@aressana | @ifestioni | @Tefsion Kallos Spa

+30 22860 23900

www.aressana.gr | info@aressana.gr



Independently minded