



IFESTIONI RESTAURANT  
THE ARESSANA HOTEL RESTAURANT

## Lunch Menu

**12:00 - 17:00**

### **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



*cornflour fried calamari and yoghurt dip*

*με καλαμποκάλευρο και ντιπ γιαουρτιού*

14

### Greek Black Pork "Gyros" | Γύρος Μαύρου Χοίρου



*corn "tacos" • 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

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.

## 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  
with 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 potatoes & 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



**Inside Skirt Tagliata | 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.*

## THE GASTRONOMY JOURNEY | ΤΟ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΟ ΤΑΞΙΔΙ

### **Ouzo & Meze Experience** *for two*

An authentic Greek ritual of flavors and social coexistence

Selection of 1–2 premium ouzo labels served neat, with water and ice, accompanied by a short introduction.

Spread fish roe salad • Steamed Mussels • Shrimps\* "Saganaki" • Calamari "Gyros"

Greek Vanilla Spoon Sweet ('Submarine')

60

### **Santorini Experience (4 wines of 35ml.)** *per person*

Wine tasting of four indigenous wines, with an introduction to Santorini's wine heritage, enjoyed on our restaurant terrace.

30

## SWEET SUNSETS | ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

### **"Melitini" Cake | Κέικ Μελιτίι**

*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

## FRESH ICE CREAM & SORBET PER SCOOP

**No preservatives**

### **Ice Cream**

*Chocolate | Vanilla | Pistachio | Salty Caramel | Cookies*

**3**

### **Sorbet**

*Mango | Strawberry | Extra Black Chocolate*

**3**

6

## 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 Consultor | 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



aressana  
SPA HOTEL AND SUITES

## FOLLOW US

 [aressana.hotel.santorini](#)

 [@ifestioni](#), [@aressanahotel](#), [@santorinispaspa\\_](#)

 [@ifestioni](#), [@aressana](#), [@Tefsion Kallos Spa](#)

 [@aressana](#), [@Ifestioni restaurant](#) ,  
[@Tefsion Kallos Spa](#)

WhatsApp +306979333130

+30 22860 23900

[essana.gr">www.aressana.gr](http://www.ar<span style=) | [essana.gr">info@aressana.gr](mailto:info@ar<span style=)



*Independently minded*