



South American à la carte “Pacífico”



MIT SIS
ROYAL MARE



Our Story. Written together.

50 Years of the Finest Greek Hospitality

Every great journey begins with a dream.

In 1976, on the island of Kos,
that dream reshaped hospitality-putting
people and genuine care at its heart.

Inspired by the Greek tradition of philoxenia,
we created places where guests feel welcome
and at home. Around every table, meals are shared,
glasses are raised, stories are told, and simple
moments become lasting memories.

With authenticity and respect,
we continue to offer experiences
that bring people together.

**Because every guest is unique.
Every experience is personal.
And every moment of taste and celebration
becomes part of our shared story.**

Soups

Pumpkin soup
pumpkin, aromatic oil,
sausage powder

Corn soup 
rich vegetable corn soup,
smoked cheese cream, paprika,
aromatic chives oil

Starters & Salads

Tacos 

Cod

Empanadas

Tuna tartare
tuna, caper leaves, black garlic mayonnaise,
pickled red cabbage, fresh chili, aromatic oil

Bravas potatoes
spicy minced meat with chilli con carne,
coriander, potato skin, grated cheddar cheese

Orange salad
mixed lettuce salad, citrus fillets, balsamic sauce,
orange, flaked almonds, soft cheese,
prosciutto breadstick

Quinoa salad 
colourful quinoa, vinegary Florina pepper,
chives, corn, rocket salad, olive slices, cream cheese
mousse with herbs, honey balsamic sauce, cherry tomato

Main course

Amarillo risotto

chicken, Amarillo paste, Parmesan cream,
roasted walnuts, Parmesan cheese flakes,
aromatic oil, pepper "trilogy"

Shrimp risotto

shrimp bisque, Parmesan cheese, butter,
onions, garlic, tomato, chives

Crispy pancetta

slow-cooked pancetta, soy glaze,
sweet potato croquette, marjoram, ginger,
sour apple thyme sauce, corn flan

Anticuchos de pescado

tuna skewer, spicy marinade, herb aioli,
basmati rice with quinoa, aromatic oil

Churrasco beef

sirloin beef, smashed baby potato,
chimichurri, mushroom truffle mousse

Churrasco chicken

chicken thigh fillet in herb marinade,
buckwheat, spicy red sauce, grilled baby gem

Grilled lamb

marinated lamb chop, grilled vegetables,
tomato olive oil and lemon dressing,
grated graviera cheese

Desserts

Politiko cake with pistachio

Lemon tart

Kok with chocolate ganache



Σούπες

Σούπα κολοκύθας
κολοκύθα, αρωματικό λάδι,
πούδρα λουκάνικου

Σούπα καλαμπόκι 
πλούσια σούπα λαχανικών με καλαμπόκι,
κρέμα τυριού καπνιστή, πάπρικα,
αρωματικό λάδι σχοινόπρασου

Ορεκτικά & Σαλάτες

Τάκος 

Μπακαλιάρος

Εμπανάδας

Τόνος τартάρ
τόνος, καπαρόμηλα, μαγιονέζα μαύρου σκόρδου,
πίκλα κόκκινου λάχανου, τσίλι φρέσκο, αρωματικό λάδι

Πατάτες μπράβας
πικάντικος κιμάς με τσίλι κον κάρνε, κόλιανδρος,
πατάτα με φλούδα, τριμμένο τσένταρ

Σαλάτα πορτοκάλι
ανάμεικτη σαλάτα μαρουλιών, φιλέτα εσπεριδοειδών,
σάλτσα βαλσάμικο, πορτοκάλι, φιλέ αμυγδάλου,
μαλακό τυρί, κριτσίνι προσούτο

Σαλάτα κινόα 
πολύχρωμη κινόα, πιπεριά Φλωρίνης ξιδάτη, σχοινόπρασο,
καλαμπόκι, ρόκα, ελιά ροδέλα, μους κρέμα τυρί μυρωδικά,
σάλτσα βαλσάμικο μέλι, τοματίνια



Κυρίως πιάτο

Ριζότο αμαρίλο

κοτόπουλο, πάστα αμαρίλο, κρέμα παρμεζάνας,
καβουρδισμένο καρύδι, φλέικς παρμεζάνας,
αρωματικό λάδι, τριλογία πιπεριάς

Ριζότο γαρίδας

γαρίδα μπισκ, παρμεζάνα, βούτυρο, κρεμμύδι,
σκόρδο, τομάτα, σχοινόπρασο

Τραγανή πανσέτα

χοιρινή πανσέτα σιγομαγειρεμένη, γλάσο σόγιας,
κροκέτα γλυκοπατάτας, μαντζουράνα, τζιντζερ,
σάλτσα ξινόμηλο θυμάρι, φλαν καλαμποκιού

Αντικούτσος με ψάρι

σουβλάκι τόνου, πικάντικη μαρινάδα, αγιολί μυρωδικών,
μπασμάτι με κινόα, αρωματικό λάδι

Μοσχάρι στα κάρβουνα

μοσχάρι κόντρα, σπασμένη πατάτα baby,
τσιμιτσούρι, μους μανιταριών με τρούφα

Κοτόπουλο στα κάρβουνα

φιλέτο μπούτι κοτόπουλο σε μαρινάδα μυρωδικών,
φαγόπυρο, κόκκινη σάλτσα πικάντικη, baby gem σχάρας

Αρνί σχάρας

αρνίσιο παϊδάκι μαριναρισμένο, λαχανικά σχάρας,
λαδολέμονο τομάτας, τριμμένη γραβιέρα

Επιδόρπια

Πολίτικο κέικ με φιστίκι

Τάρτα λεμόνι

Κοκ με γκανάς σοκολάτας



Suppen

Kürbissuppe

Kürbis, Aromaöl, Wurstpulver

Maissuppe

gehaltvolle Gemüsesuppe mit Mais,
Räucherkäsecreme, Paprika,
aromatisches Schnittlauchöl

Vorspeisen

Tacos

Kabeljau

Empanadas

Thunfisch-Tartar

Thunfisch, Kapernblätter, Mayonnaise mit
schwarzem Knoblauch, eingelegter Rotkohl,
frische Chili, Aromaöl

Patatas Bravas

würziges Hackfleisch mit Chili con Carne,
Koriander, Kartoffelschale, geriebener Cheddar-Käse

Orangensalat

gemischter Blattsalat, Zitrus-Filets,
Balsamico-Sauce, Orange, Mandelsplitter,
Weichkäse, Prosciutto-Grissini

Quinoa-Salat

Bunte Quinoa, Florina-Pfefferschoten mit einem
Hauch von Essig, Schnittlauch, Mais, Rucolablätter,
Olivenscheiben, Frischkäse-Mousse mit Kräutern,
Honig-Balsamico-Sauce, Kirschtomaten

Hauptspeisen

Risotto Amarillo

Hähnchenfleisch, Amarillo-Paste, Parmesancreme,
geröstete Walnüsse, Parmesanflocken,
Aromaöl, Pfeffer-„Trilogie“



Garnelen-Risotto

Garnelen-Bisque, Parmesan, Butter,
Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Schnittlauch

Knuspriges Pancetta

langsam gegartes Pancetta, Sojaglasur,
Süßkartoffelkrokette, Majoran, Ingwer,
Grüner-Apfel-Thymian-Sauce, Maisflan

Anticuchos de pescado

Thunfisch-Spieß, würzige Marinade, Kräuter-Aioli,
Basmatireis mit Quinoa, Aromaöl

Churrasco-Rindfleisch

Sirloin-Steak, zerdrückte Baby-Kartoffel,
Chimichurri-Sauce, Pilz-Trüffel-Mousse

Churrasco-Hähnchenfleisch

Hähnchenschenkelfilet in Kräutermarinade,
Buchweizen, würzige rote Sauce,
gegrillter Baby-Gem-Salat

Gegrilltes Lammfleisch

mariniertes Lammkotelett, gegrilltes Gemüse,
Tomaten-Olivenöl-Zitronen-Dressing,
geriebener Graviera-Käse

Nachspeisen

Politiko-Kuchen mit Pistazien

Zitronen-Tarte

Kok mit Schokoladenganache

Soupes

Soupe de potiron
citrouille, huile aromatisée,
poudre de saucisse

Soupe au maïs 
riche soupe de légumes au maïs,
crème au fromage fumé, paprika,
huile aromatisée à la ciboulette

Entrées

Tacos 

Morue

Empanadas

Tartare de thon
thon, feuilles de câpres, Mayonnaise
à l'ail noir, chou rouge mariné,
piment frais, huile aromatisée

Pommes de terre bravas
viande hachée épicée avec chili con carne,
coriandre, pelure de pomme de terre,
fromage cheddar râpé

Salade à l'orange
salade de laitues variées, quartiers de citron,
sauce au vinaigre balsamique, orange,
amandes effilées, fromage mou,
gressins au jambon cru

Salade de quinoa 
quinoa multicolore, poivron de florina au vinaigre,
ciboulette, maïs, salade de roquette, rondelles d'olives,
mousse de fromage à la crème aux fines herbes,
sauce au vinaigre balsamique et au miel, tomate cerise

Plat principal

Risotto Amarillo
poulet, pâte de piment jaune, crème de
parmesan, noix grillées, copeaux de parmesan,
huile aromatisée, «trilogie» de poivrons

Risotto aux crevettes

bisque de crevettes, parmesan, beurre,
oignons, ail, tomate, ciboulette

Pancetta croustillante

pancetta mijotée, glaçage sauce soja,
croquette de patates douces, marjolaine,
gingembre, sauce à la pomme acidulée
et au thym, flan de maïs

Anticuchos de pescado

brochette de thon, marinade épicée,
aïoli aux fines herbes, riz basmati
avec quinoa, huile aromatisée

Churrasco de bœuf

entrecôte de bœuf, pommes de terre
grelots écrasées, chimichurri, mousse
aux champignons et à la truffe

Churrasco de poulet

filet de cuisse de poulet mariné aux fines
herbes, sarrasin, sauce rouge épicée,
laitue baby gem grillée,

Agneau grillé

côtelette d'agneau marinée, légumes grillés,
sauce à la tomate, à l'huile d'olive et au citron,
fromage graviera râpé

Douceurs

Gâteau Politiko à la pistache

Tarte au citron

Kok à la ganache au chocolat

Zupy

Zupa dyniowa
dynia, aromatyczny olej,
puder z kietbasy

Zupa z kukurydzy 
bogata, warzywna zupa z kukurydzy,
wędzony krem serowy, papryka,
aromatyczny olej szczypiorkowy

Przystawki

Tacosy 

Dorsz

Empanady

Tatar z tuńczyka
tuńczyk, liście kaparów, czarny majonez
czosnkowy, marynowana czerwona kapusta,
świeże chili, aromatyczny olej

Patatas bravas
pikantne mięso mielone z chili con carne,
kolendra, skórki ziemniaków, starty ser cheddar

Salatka z pomarańczami
mieszanka sałat, filety z cytrusów, sos balsamiczny,
pomarańcza, płatki migdałowe, miękki ser,
paluszek chlebowy z prosciutto

Salatka z komosy ryżowej 
kolorowa komosa ryżowa, papryka Florinis z octu,
szczypiorek, kukurydza, rukola, plasterki oliwek,
mus z serka śmietankowego z ziołami, sos miodowo-
balsamiczny, pomidory koktajlowe

Dania główne

Risotto Amarillo
kurczak, pasta Amarillo, krem parmezanowy,
prażone orzechy włoskie, płatki sera parmezan,
aromatyczny olej, papryczkowa „trylogia”



Risotto z krewetkami

bisque z krewetek, parmezan, masło,
cebula, czosnek, pomidor, szczypiorek

Chrupiąca pancetta

wolno gotowana pancetta, glazura sojowa,
krokiet ze słodkich ziemniaków, majeranek,
imbir, kwaśny sos jabłkowy z tymiankiem,
flan kukurydziany

Anticuchos de pescado

szaszłyk z tuńczyka, pikantna marynada,
ziołowe aioli, ryż basmati z komosą
ryżową, aromatyczny olej

Wołowina Churrasco

połędwica wołowa, tłuczone młode
ziemniaki, chimichurri, mus z trufli

Kurczak Churrasco

filet z udka kurczaka w ziołowej marynacie,
kasza gryczana, pikantny czerwony sos,
grillowana sałata baby gem

Grillowana jagnięcina

marynowane kotlety jagnięce, grillowane warzywa,
pomidorowy dressing z oliwą z oliwek
i cytryną, ser starty Graviiera

Na słodko

Ciasto Politiko z pistacjami

Tarta cytrynowa

Kok z ganache czekoladową

Create your
own story