Pool Bar

DIAMOND BOUTIQUE HOTEL

DIAMOND COLLECTION
HOTELS

FOOD SERVICE	12:00 - 18:00
BEVERAGES	09:00 - 01:00

Φιλοξενία

Φιλοξενία Ετυμολογία {φιλώ=αγαπώ + ξένος} Η φιλοξενία αναφέρεται στην πράξη της υποδοχής και φροντίδας ενός ξένου στο σπίτι κάποιου. Ήταν θεσμός για τους αρχαίους Έλληνες να καλωσορίζουν και να περιποιούνται τους ξένους στο σπίτι τους. Πίστευαν ιδιαίτερα στην ιδέα της φιλοξενίας και την αντιλαμβάνονταν ως ηθικό χρέος και ιερό κανόνα των θεών (Ξένιος Ζευς). Για αυτό και οι ξένοι, ως σταλμένοι από τους θεούς, θεωρούνταν πρόσωπα ιερά, τιμώμενα και σεβαστά.

Η οικογένεια του Diamond Collection Hotel, με τη καθοδήγηση του Executive Chef μας Βαλάντης Χρυσάκης , θέλοντας να συνεχίσει τον θεσμό της φιλοξενίας, δημιούργησε τον καινούργιο μας κατάλογο που θα καλύψει τις προτιμήσεις των καλεσμένων μας με εμπλουτισμένα αρώματα Ελλάδας, μοντέρνες τεχνικές και πολύ μεράκι.

Απολαύστε τον!

Philoxenia

Philoxenia Etymology {borrowed from the Ancient Greek word "φιλοξενία": meaning friend to a stranger; eagerness to show hospitality} Philoxenia refers to the act of nursing and caring for a stranger in one's home. It was an institution for the ancient Greeks to welcome and treat strangers in their home. They particularly believed in the idea of philoxenia and considered it a moral duty and a sacred rule of the Gods (Xenios Zeus). That is why strangers, as sent by the Gods, were considered sacred, honored and respected persons.

The Diamond Collection Hotel team, by the guidance of our Executive Chef Valantis Xrisakis, willing to continue the institution of philoxenia, created our menu which will meet the preferences of our guests with flavors from Greece, modern technics and meraki.

Enjoy!

POOL BAR FOOD MENU (12:00 -18:00)

Bread And Dips € 6.50
Ποικιλία ψωμιού, πίτα, κριτσίνια, χειροποίητος πελτές ντομάτας, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, τυροκαυτερή

Bread And Dips
Variety of bread, pita & bread sticks with handmade tomato paste from kos pomodoro, extra virgin olive oil and spicy smoked feta cheese dip

Τζατζίκι € 6.50
Γιαούρτι στραγγιστό, πίκλα αγγούρι, σκόρδο, λάδι άνηθου, λαδόπιτα

Tzatziki
Greek yogurt, cucumber, garlic, dill infused olive oil, pita bread *(ladopita)*

Ταραμάς € 6.50
Γαλάκτωμα λευκού ταραμά, λεμόνι, νιφάδες παλαμίδας, κράκερ κινόα

"Tarama Salad"
White cod roe emulsion (tarama spread), lemon, bonito flakes, quinoa cracker

Μελιτζανοσαλάτα € 7.00
Καπνιστή μελιτζάνα, πιπεριά φλωρίνης, μυρωδικά, φέτα βαρελίσια, προζυμένιο ψωμί στα κάρβουνα

Eggplant salad *(Melitzanosalata dip)*
Smoked eggplant spread, florina pepper, herbs, aged barrel feta cheese served with chargrilled sourdough bread

SNACKS / ΣΝΑΚ

Classic Beef Burger € 16.50
Ψωμάκι brioche, κιμάς μοσχαρίσιος 200γρ, iceberg, ντομάτα, τυρί cheddar, μπέικον ψητό καπνιστό, καραμελωμένα κρεμμύδια, σάλτσα ρεμουλάντ & σπιτικές πατάτες τηγανητές

Classic Beef Burger
Brioche bun, beef burger 200gr, iceberg, tomato, cheddar cheese, smoked grilled bacon, caramelized onions, remoulade sauce & country french fries

Angus Beef Burger € 18.50
Ψωμάκι brioche, κιμάς μοσχαρίσιος (black angus) 200γρ, iceberg, τσάτνει ντομάτας, μανιτάρια σοτέ, τυρί cheddar, αγγουράκι τουρσί, αυγό ποσέ, καπνιστή μαγιονέζα με τρούφα και παρμεζάνα & σπιτικές πατάτες τηγανητές

Angus Beef Burger
Brioche bun, black angus beef burger 200gr, iceberg, chutney tomato, mushrooms sautéed, cheddar cheese, pickled cucumber, poached egg, smoked mayonnaise with truffle-parmesan & country french fries

**Please inform our service staff in case of any possible allergies.*

Pescatarian *Gluten Free* *Vegetarian* *Vegan*

POOL BAR FOOD MENU (12:00 -18:00)

SNACKS / ΣΝΑΚ

Club Sandwich *(κοτόπουλο)* € 16.50
Τραμεζίνι, μαρούλι, ντομάτα, στήθος κοτόπουλο σχάρας, μπέικον ψητό, αυγό, κρεμώδες τυρί

Club Sandwich
Tramezzini crust-less bread, grilled chicken, egg, roasted bacon, lettuce, cream cheese, tomato

Club Sandwich *(σολομός)* € 16.50
Τραμεζίνι ολικής, καπνιστός σολομός, τοματίνια confit , κρέμα αβοκάντο, μαρούλι, ανθότυρο, αγγουράκι Κνωσσού πίκλα

Salmon Club Sandwich
Wholegrain tramezzini bread, smoked salmon, avocado cream, lettuce, anthotyro (Greek creamy sheep and goat cheese) pickled cucumber, cherry tomatoes

Πίτα Γύρος *(λαδόπιτα)* € 16.00
Χοιρινό μαριναρισμένο, λαδόπιτα Ρόδου, μαρμελάδα τομάτας, πίκλα κρεμμύδι, τζατζίκι με μαύρο σκόρδο, πούδρα μαϊντανού, πατάτα τηγανητή

Greek Pita Gyros *(ladopita)*
Marinated pork meat, ladopita (rhodes local pita bread), pickled onion, tomato jam, tzatziki with black garlic, parsley powder, country style potatoes

Ελληνικό 'Sando' € 14.50
Lobster bread, τραγανό φιλέτο κοτόπουλο σε κρούστα δημητριακών, μαγιονέζα με μαύρο miso, kimchi, "Ελληνική σάλτσα teriyaki"

'Greek Sando'
Lobster bread, crispy chicken fillet in cereal crust, black miso mayo, kimchi, Greek style teriyaki sauce

Bao Bun Γαρίδα Tempura € 13.50
Γαρίδα tempura, γαλάκτωμα λευκού ταραμά, σάλτσα γλυκιάς πιπεριάς, φύκια wakame, σουσάμι, φρέσκο κρεμμυδάκι

Bao Bun Shrimp Tempura
Crispy shrimp tempura, emulsion white fish roe (tarama), sweet red pepper sauce, wakame seeds, sesame, fresh onion

Φαλάφελ Tacos € 13.50
Ρεβιθοκεφτές, χούμους, αγγούρι, τοματίνια, αβοκάντο, ψητή μελιτζάνα, σάλτσα ταχίνι

Falafel Tacos
Chickpea patty, hummus, cucumber, cherry tomato, avocado, grilled eggplant, tahini sauce

**Please inform our service staff in case of any possible allergies.*

Pescatarian *Gluten Free* *Vegetarian* *Vegan*

POOL BAR FOOD MENU (12:00 -18:00)

PIZZA / ΠΙΤΣΑ

Πίτσα Μαργαρίτα € 13.00
Τοματίνια σαντορινιά, μοτσαρέλα κυκλαδίτικη (Τήνου), πέστο φιστίκι Αιγίνης

Pizza Margarita
Cherry tomatoes, Greek Burrata buffalo from Tinos, pesto pistachio

Ελληνική Pinsa € 14.00
Χωριάτικο λουκάνικο Μυκόνου, σάλτσα τομάτας, φρέσκα λαχανικά, ελιές, τυρί της πόσσιας (κρασοτύρι Κως), φέτα φρέσκια ρίγανη, ελαιόλαδο

Greek Pinsa
Greek local home-made sausage (from Mykonos), tomato sauce, vegetables, olives, wine cheese (local of Kos), feta, fresh oregano

Πίτσα Tartufo € 14.00
Σάλτσα τομάτας , φρέσκα άγρια μανιτάρια, baby ρόκα, φλούδες Σαν Μιχάλη (τυρί), προσούτο Ευρυτανίας ,μοτσαρέλα, λάδιτρούφας

Pizza Tartufo
Tomato sauce, wild mushrooms, baby rocket, San Michali flakes (local Greek cheese from Syros), Greek prosciutto Euritanias, mozzarella, truffle oil

APPETIZERS / ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Λαβράκι Ταρταρ Χωριάτικη € 16.50
Σαλικόρνια, πούδρα τομάτας, τσίλι, μπισκότο ρίγανης, πίκλα κρεμμύδι, ψητό αγγούρι, κάπαρη, γρανίτα τομάτα-βασιλικό

Sea Bass Tartare Horiatiki
Greek wakame, tomato powder, chilly, oregano biscuit, pickled onion, chargrilled cucumber, caper berries, granite tomato-basil

Καλαμάρι Πικ Νικ € 15.50
Καλαμάρι σχάρας, κρέμα λευκού ταραμά, μαρμελάδα τομάτας, crumble ελιάς, μπρικ, βινεγκρέτ περγαμόντο, εφτάζυμο "sando", ούζο, σησαμέλαιο

Pik- Nik Squid
Grilled squid, white cod fish roe cream (tarama), tomato jam, olive crumble, salmon caviar, bergamot vinaigrette,'eftazymo sando' (Greek aniseed bread), ouzo, sesame oil

Καθαρά Δευτέρα € 16.50
Χταπόδι στα κάρβουνα, κρέμα βιολογικής φάβας, κροκέτα φασολάδα, γλυκό κουταλιού κάπαρη, χώμα μύδι, "λαγάνα", γαλάκτωμα αμπελόφυλλο, βινεγκρέτ εσπεριδοειδών

Great Lent In Greece
Chargrilled octopus, organic split pea cream (fava), 'fasolada' croquette, caper spoon sweet, mussel powder, 'lagana' (Greek clean Monday bread), grape leave emulsion, citrus vinaigrette

**Please inform our service staff in case of any possible allergies.*

Pescatarian *Gluten Free* *Vegetarian* *Vegan*

POOL BAR FOOD MENU (12:00 -18:00)

APPETIZERS / ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Κιτρινόπτερος Τόνος Τατάκι "Γιαουρτλου" € 18.00
Καπνιστό φιλέτο τόνου, τζατζίκι - wasabi, σάλτσα Σμυρναίικη, νιφάδες παλαμίδας, σπόροι μουστάρδας πίκλα, Σφακιανή πίτα, τραγανά noodles πατάτας, λάδι βοτάνων

Yellow Fin Tuna Tataki "Giaourtlou"
Smoked tuna fillet, tzatziki-wasabi, Smyrna sauce, bonito flakes, mustard seeds pickle, Sfakian pita, crunchy potato noodles, herb oil

Γαρίδες Σαγανάκι € 17.00
Κρέμα σαγανάκι με ψητό σκόρδο, τοματίνια άνυδρα, ούζο, τζίντζερ, λεμονόχορτο, φέτα, μπριός, λάδι πάπρικας

Prawns Saganaki
Saganaki cream with roasted garlic, sundried cherry tomato, ouzo, ginger, lemongrass, feta cheese, brioche, paprika oil

Μουσακάς € 15.50
Gyoza, αργομαγειρεμένο μοσχαράκι ραγού, κρέμα καπνιστής μελιτζάνας, γραβιέρα Κρήτης, τοματίνια κονφί, τσιπς λαχανικών

Greek Mousaka
Gyoza, slow cooked beef ragu, smoked eggplant cream, Cretan gruyere, tomato cherry confit, vegetables chips

"Σπανακόπιτα" € 14.50
Baby σπανάκι, χόρτα εποχής, κρεμμυδάκι φρέσκο, χωριάτικο φύλλο, φέτα, κρέμα πράσου, βότανα, λάδι άνηθου

"Spinach Pie"
Baby spinach, local seasonal greens, fresh onion, country style fyllo, feta cheese, leek cream, herbs, dill oil

**Please inform our service staff in case of any possible allergies.*

Pescatarian *Gluten Free* *Vegetarian* *Vegan*

POOL BAR FOOD MENU (12:00 -18:00)

SALADS / ΣΑΛΑΤΕΣ

Ελληνική Χωριάτικη € 13.00
Ντομάτα, αγγούρι, μπισκότο ελιάς, κρεμμύδι πίκλα, πιπεριά, μούς φέτας, κρίταμο, ρίγανη

Greek Salad
Tomato, cucumber, black olive biscuit, pickled onion, pepper, feta mousse, kritamo (sea herb), oregano

Κυκλαδίτικη Burrata € 12.00
Τοματίνια Σαντορινιά, Burrata bufala Τήνου, κράκερ ελιάς, baby ρόκα, πέστο φυστίκι Αιγίνης

Cyclades Burrata
Santorinian cherry tomatoes, Greek Burrata bufala (from Tinos), black olive cracker, baby rocket, pistachio pesto

Ελληνική Σαλάτα του Καίσαρα € 14.00
Κοτόπουλο ψητό, πεκορίνο Αμφιλοχίας, πούδρα μπέικον, κρουτόν κουλούρι Θεσσαλονίκης, φυστίκι Αιγίνης, vinaigrette γιαούρτι με αντζούγια

Greek Style Caesar
Grilled chicken, pecorino Amfiloxias, bacon powder, Greek sesame bread rings (koulouri Thessaloniki's), pistachio nuts, yogurt dressing with anchovies

Superfood € 14.00
Πράσινα φύλλα, μανούρι ψητό, αποξηραμένα φρούτα, ξηρούς καρπούς, αχλάδι, vinaigrette μαυροδάφνης

Superfood
Green leaf's, grilled manouri cheese, dried fruits, nuts, pear, vinaigrette mavrodaphne *(Greek sweet wine from Patra)*

Ανάμικτη με Γαρίδα € 14.00
Μεσκλάν ανάμικτο, ροδάκινο, γαρίδα σχάρας, τυρί κυανό (Ελληνικό μπλε τυρί), κουκουνάρι, κράνμπερι, φαγόπυρο, vinaigrette ponzu

Mixed Leafs with Shrimp
Mesclun mixed, peach, grilled shrimp, kyano (Greek blue cheese), pine nut, cranberry, buckwheat, vinaigrette ponzu

Ιπποκρατική € 13.00
Κινόα τρίχρωμη, πράσινα φύλλα, γκρανόλα σπιτική, λιναρόσπορος, goji berries, σπόρους chia, πράσινο μήλο, vinaigrette σφενδάμου

Hippocrates
Quinoa tricolor, green leaf's, homemade granola, flaxseed, goji berry, chia seeds, green apple, maple vinaigrette

Πράσινη με Καλαμάρι € 15.00
Iceberg, πεκορίνο Αμφιλοχίας, καλαμάρι τηγανητό, λαδόπιτα nachos, vinaigrette Καίσαρα

Green With Squid
Pecorino Amfiloxias, fried squid, ladopita (local Rhodes pita) nachos, vinaigrette Caesar

**Please inform our service staff in case of any possible allergies.*

Pescatarian *Gluten Free* *Vegetarian* *Vegan*

POOL BAR FOOD MENU (12:00 -18:00)

PASTA - RISOTTO

Γαριδομακαρονάδα "Μπουγιουρντι" € 16,50
Λιγκουίνι, γαρίδα, σάλτσα μπίσκ, τοματίνια κονφί, ψητή πιπεριά Φλωρίνης, ούζο, φέτα βαρελίσια

Shrimp Pasta "Bouyourdi"
Linguine pasta, sauce bisque, tomato cherry confit, chargrilled Florina pepper, ouzo, barrel aged feta cheese

Καρμπονάρα € 14,50
Paccheri, κρέμα από καπνιστό απάκι Κρήτης, πεκορίνο Αμφιλοχίας

Greek Carbonara
Paccheri, cream of smoked apaki (Cretan local pork meat), pecorino Amfiloxias (Greek heese)

Παστίτσιο € 15,00
Κανελόνι, αργό-μαγειρεμένο μοσχαράκι ραγού, ξινομυτζήθρα, μπεσαμέλ- μοσχοκάρυδο

Pastitsio *(Greek Lasagna)*
Handmade cannelloni pasta, slow cooked shredded beef ragout, sour-cheese xinotyri (Greek sour sheep cheese), béchamel sauce with nutmeg

Γιουβέτσι του Ψαρα € 17,00
Κριθαράκι, θαλασσινά, καπνιστό χέλι, λαχανικά μπίσκ, σαγανάκι, μαστίχα Χίου, φέτα

Fisherman's Kritharoto *(Greek Orzo Pasta)*
Traditional orzo pasta, seafood, smoked eel, vegetables, saganaki bisque sauce, Chios Mastiha, feta cheese

Ριζότο "Γεμιστά" € 16,50
Τοματίνια, λαχανικά εποχής, δυόσμος, κρέμα φέτας, λάδι βοτάνων

Risotto "Gemista"
Santorinian tomato, seasonal veggies, peppermint, feta cream, herb oil

**Please inform our service staff in case of any possible allergies.*

Pescatarian *Gluten Free* *Vegetarian* *Vegan*

POOL BAR FOOD MENU (12:00 -18:00)

MAIN COURSE / ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Αρνάκι Κλέφτικο € 18.00
Αργοψημένο μπούτι, κρέμα καρότου, τραγανό ξινό τραχανά, γιαούρτι, λαχανικά ψητά στη στάχτη, μυρωδικά, σάλτσα Αγιωργίτικο

"Lamb Kleftiko" *(Greek Lamb In Parchment)*
Slow roasted leg of lamb, carrot puree, crispy sour trahana, Greek yogurt, vegetables roasted in ashes, herbs, Agiorgitiko red wine sauce

Κοτόπουλο λεμονάτο € 16.50
Βιολογικό στήθος κοτόπουλο σχάρας, άγρια μανιτάρια, νιόκι ψητής πατάτας, καλαμπόκι στα κάρβουνα, λεμόνι, ρίγανη, παλαιωμένη γραβιέρα Νάξου, γαλάκτωμα μαύρου σκόρδου

Chicken Lemony
Grilled organic chicken breast, wild mushrooms, roasted potato gnocchi, chargrilled corn, lemon, oregano, aged gruyere Naxos, black garlic emulsion

Rib-eye "Σουβλάκι" € 28.00
Black Angus στα κάρβουνα, κρουασάν πατάτα, υφές άγριων μανιταριών, σπαράγγια, μαύρη καλοκαιρινή τρούφα, "Béarnaise" με φυστίκι Αιγίνης και βότανα

Rib-eye "Souvlaki"
Chargrilled skewered (Black Angus), potato croissant, textures of wild mushrooms, asparagus, black summer truffle, Greek style ¨Béarnaise¨ sauce with pistachio and herbs

Μυλοκόπι "Πλακι" € 23.00
Φιλέτο ψαριού σοτέ, πατάτα pave, πουρέ σελινόριζα, μαστίχα Χίου, πίκλα εσαλότ, πέστο μαϊντανού, κρέμα πλακί

Croaker "Plaki"
Fish fillet sautéed, potato pave, celeriac puree with Chios Mastiha, pickled shallot, parsley pesto, 'plaki cream'

Ελληνικό Fish and Chips € 18.00
Φρέσκο φιλέτο μπακαλιάρου τεμπούρα, αλιάδα αβοκάντο, τραγανό cake πατάτας, πικάντικη μαρμελάδα τομάτας, πίκλα αγγούρι, ψητό baby gem

Greek Fish And Chips
Tempura cod fillet from the Aegean Sea, avocado aliada (garlic dip), crispy potato cake, and spicy tomato jam, pickled cucumber, roasted baby gem

Εναλλακτικός Μουσακάς € 16.00
Κιμάς σόγιας ραγού, μελιτζάνα, κολοκύθι, υφές πατάτας, τοματίνια κονφί, 'μπεσαμέλ' με γάλα βρώμης

Alternative Greek Mousaka
Soya mince ragout, eggplant, zucchini, potato textures, cherry tomatoes confit, 'bechamel' with oat milk

Αστακός στα Κάρβουνα € 35.00
Πατάτα baby ψητή στη στάχτη, λεμόνι κονφί, βούτυρο μυρωδικών

Lobster on Charcoal
Baby potatoes in the ashes, lemon confit, aromatic butter

**Please inform our service staff in case of any possible allergies.*

Pescatarian *Gluten Free* *Vegetarian* *Vegan*

POOL BAR FOOD MENU (12:00 -18:00)

DESSERT / ΓΛΥΚΑ

Εκμέκ Καταΐφι € 7.50
Κρέμα εκμέκ, ανανά καραμελωμένο, κρεμέ μάνγκο, παγωτό σαλέπι

Ekmek Kataifi
Ekmek cream, brulee pineapple, mango cremeux, salep ice cream

Black Forest € 8.50
Σοκολάτα Gianduja, μους ανθότυρο, πραλίνα κουκουνάρι, compote κεράσι, crumble μαύρο σουσάμι, παγωτό βανίλια

Greek Black Forest
Gianduja chocolate, anthotyro mousse, pine nut praline, cherry compote, black sesame crumble, vanilla ice cream

Αρμενοβίλ Θεσσαλονίκης € 8.50
Semi freddo λευκής σοκολάτας, φλωρεντίνα, coulis ροδάκινο, μπισκότο καρύδας

Armenonville Thessaloniki
White chocolate semifreddo, florentine, peach coulis, coconut biscuit

"Μαεριά" € 7.00
Κράμπλ Βαρβάρα (σιτάρι-σουσάμι-κανέλα), καρύδι, τζελ, ούζο, αχλάδι ψητό, παγωτό ρυζόγαλο

"Maeria" (Kos Local Sweet)
Crumble Varvara (wheat-sesame-cinnamon), walnut, ouzo jelly, grilled pear, rice pudding'ice cream (rizogalo)

Φρουτοσάλατα Εποχής *(για 2 άτομα)* € 16.00

Seasonal Fruit Salad *(for two persons)*

Πλατό Ελληνικών τυριών € 10.00
(Συνοδεύονται με ντακάκια , κριτσίνια, αποξηραμένα φρούτα και μαρμελάδα ντομάτας

Greek Cheese Platter
(Accompanied with mini dakos, bread sticks, dried fruits and tomato jam

**Please inform our service staff in case of any possible allergies.*

Pescatarian *Gluten Free* *Vegetarian* *Vegan*

SPARKLING - SEMI SPARKLING

WHITE

Bottega Gold Prosecco 200ml	€ 10.00
Prosecco Venetian Dress - Glera 750ml	€ 31.00
Bottega Gold Prosecco 750 ml–Glera Doc - VENETO - ITALY	€ 44.00
Casarito Moscato d'Asti - ITALY	€ 28.00

ROSE

Bottega Rose Prosecco 200ml	€ 11.00
Prosecco Bio Staffilo	€ 33.00
Martini Rose - Moscato, Glera, Brachetto - VENETO - ITALY	€ 32.00
Bottega Gold Rose Prosecco - Pinot Nero Doc Vegan	€ 47.00
VENETO - ITALY	

CHAMPAGNE

WHITE

Veuve Clicquot Brut Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay	€ 140.00
Moet & Chandon Brut Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay	€ 130.00

ROSE

Moet & Chandon Ice Rose Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay	€ 165.00
Veuve Clicquot Rose Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay	€ 145.00

WINES

White Wine

J'em Le Blanc 187ml	€ 6.50
Petra Chardonnay Bio Chardonnay - KOS	€ 30.00
Petra Assyrtiko Bio Assyrtiko, Sauvignon Blanc - KOS	€ 32.00
Chatziemanouil White Malagousia, Assyrtiko - KOS	€ 31.00
Akrani White Athiri, Assyrtiko - KOS	€ 33.00
Chatziemanouil - Kydonitsa Kidonitsa 100% - KOS	€ 32.00
Papaconstantinou Μαλαγουζιά Malagousia, Sauvignon Blanc - KOS	€ 30.00
Tralcetto Bianko 0% Dealcoholized White - ITALY	€ 30.00
Semeli Piccolo Mondo Mosxofilero Rodotis - Medium Sweet - ARCADIA	€ 30.00
Pinot Grigio Delle Venezie - BOTTEGA Pinot Grigio - ITALY	€ 31.00

Rose Wine

J'em Rose 187ml	€ 6.50
Petra Lango Moscato, Mavrothiriko - KOS	€ 31.00
Petra Langomelo Moscato (Medium Sweet) - KOS	€ 34.00
Chatziemanouil Rose Grenache Rouge, Syrah - KOS	€ 31.00
Akrani S.V Miniera Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon - KOS	€ 34.00
Roze Papaconstantinou Merlot, Sauvignon Blanc – KOS	€ 31.00
Piccolo Mondo Rose Agiorgitiko, Mosxofilero - NEMEA - ARCADIA	€ 31.00
Alfega Chatzimichalis Syrah, Malagousia, Grenache Rouge - ATALANTI	€ 34.00

Red Wine

J'em Le Rouge 187ml	€ 6.50
Petra Syrah Organic Syrah - KOS	€ 32.00
Merlot Papaconstantinou Merlot – KOS	€ 32.00
Akrani Red Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah - KOS	€ 32.00
Chatziemanouil Red Cabernet Sauvignon, Syrah – KOS	€ 32.00
Piccolo Mondo Red Agioritiko, Medium Sweet - NEMEA	€ 31.00
Schioppettino Schioppettino, Limnio – ATALANTI	€ 36.00
Malbec Vive Alta Vista Dry - MENDOZA ARGENTINA	€ 36.00

Mocktails

Mango Mojito € 8.00
Ginger Ale, Mango Puree, Fresh Lime Juice, Sugar Syrup, Mint.

Virgin Collada € 8.00
Pineapple Juice, Coconut Puree.

Passion Sweet & Sour € 8.00
Passion Fruit Puree, Vanilla Syrup, Lime Juice, Pineapple Juice.

Martini Spritz € 9.00
Martini Vibrante, Pink Grapefruit Soda, Orange Zest.

Summer Breeze € 9.00
Tanqueray 0%, Fresh Lime Juice, Passion Fruit Puree, Vanilla Syrup

Cocktails

Gin Classics

Bramble € 10.00
Bombay Bramble, Aromatic Sugar Syrup, Fresh Lime Juice, Blackberry Syrup.

Negroni Sapphire € 10.50
Bombay Sapphire, Campari, Martini Reserve, Rubino, Orange Zest.

Basil Smash € 10.00
Bombay Dry, Aromatic Basil Syrup, Lemon Juice, Basil Leaves, Saline Solution.

Tequila Classics

Paloma € 10.00
Cazadores Reposado, Lime, Agave Nectar, Grapefruit Juice, Pink Soda.

Margarita € 10.00
Cazadores Blanco, Giffard Triple Sec, Fresh Lime Juice, Pink Salt.

Rum Classics

Mojito € 10.00
Bacardi Carta Blanca, Sugar Syrup, Fresh Lime Juice, Mint Leaves, Soda Water Lime Wedge.

Tropical Touch € 10.00
Bacardi Blanco, Vanilla Syrup, Mango Puree, Strawberry Puree, Fresh Lime Juice.

Caipirinha € 10.00
Cachaca, Lime Wedges, Aromatic Brown Sugar.

Vodka Classics

Cosmopolitan € 10.00
42 Below, Giffard Triple Sec, Fresh Lime Juice, Cranberry Juice.

Espresso Martini € 10.00
42 Below, Kahlua, Espresso.

Martini Porn Star € 11.00
Absolut Vanilla, Vanilla Syrup, Lime Juice, Passion Fruit Puree, Prosecco Shot on the side.

Champagne Classics

Aperol Spritz € 11.00
Aperol, Martini Prosecco, top up with Soda Water.

French 75 € 11.00
Bombay Dry Gin, Martini Prosecco, Fresh Lemon Juice, Aromatic Sugar Syrup.

St Germain Spritz € 11.00
St Germain Elder Flower, Martini Prosecco, Lime Juice, Soda Water.

Frozen Cocktails

Coconut Mojito — € 11.00
Malibu, Cream of Coconut, Fresh Lime Juice,
Fresh Mint Leaves.

Strawberry Daquiri — € 11.00
Bacardi Blanco, Sugar Syrup, Strawberry Puree,
Fresh Lime Juice.

Pina Colada — € 11.00
Bacardi Carta Blanco, Cream of Coconut,
Pineapple Juice, Lime Juice.

Signature Cocktails

Bombay Fuzz — € 12.00
Bombay Sapphire, Cucumber Peels, Fresh Lime Juice,
Saline Solutions, Cucumber Bitter, Oakwood Tonic.

Mango Chili Margarita — € 12.00
Patron Silver Ultra - Premium Tequilla, Mango Puree, Lime Juice,
Orange Liqueur, Chili Syrup, Agave Nectar, Saline Solution.

Rose Strawberry Spritz — € 10.00
Rose Wine, Lemon Juice, Strawberry Syrup, Club Soda.

Passion For Caramel — € 11.00
Bacardi Spiced Flavored Old Rum, Caramel Syrup, Passion Fruit Puree,
Fresh Lime Juice, Dashes Angostura Bitters.

Caribbean Smooth — € 12.00
Dewar's 8 Caribbean Smooth, Ginger, Fresh Lime, Apple Shrub,
Saline Solution.

Passion Mojito — € 11.00
Bacardi Anejo Cuatro, Green Apple Liqueur, Sugar Syrup,
Passion Fruits, Mint Leaves, Fresh Lime, Soda, Lime Wedges.

Shots

Limoncello	€5.00
Skinos Mastiha	€5.00
Jägermeister	€6.00
Underberg	€6.00
Cuervo Reposado	€7.00

International Spirits

Gin

Gordon's	€ 9.00
Bombay Dry	€ 9.00
Bombay Sapphire	€ 9.00
Bombay Bramble	€ 9.50
Tanqueray	€ 9.00
Hendrick's	€10.00
Monkey 47	€11.00
Mataroa Mediterranean	€ 9.50
The Blue Beetles	€ 9.00

Vodka

Smirnoff Red	€ 9.00
Absolut	€ 9.00
Absolut Vanilla	€ 9.00
42 Below	€ 9.00
Belvedere	€ 11.00
Grey Goose	€ 11.00

Rum

Bacardi Carta Blanca	€ 9.00
Pampero Especial Dark	€ 9.50
Bacardi Spiced	€ 9.50
Bacardi Anejo Cuatro	€ 9.50
Diplomatico Mantuano	€ 10.00
Cachaca 51	€ 9.00

Tequila

Cazadores Blanco	€ 9.00
Cazadores Reposado	€ 9.50
Jose Cuervo Reposado	€ 9.50
Patron Silver Ultra-Premium	€11.00

Whiskies

Regular Blended

Johnnie Red Label	€ 9.50
Dewar's	€ 9.50
Canadian Club	€ 9.50
Glenfiddich	€ 10.50

Premium Old Blended

Dewar's 8 Caribbean Smooth	€ 9.50
Dimple 15 years old	€ 10.50
Johnnie Black Label	€ 10.50
Tullamore	€ 10.50
Jack Daniels	€ 10.50
Lagavulin 16 years	€12.00

Liqueurs

Extra Fine Liqueurs

Sambuca Molinari	€ 8.00
Drambuie	€ 8.00
St Germain Elderflower	€ 8.00
Cointreau	€ 9.00
Baileys	€ 9.00
Tia Maria	€ 9.00
Disaronno	€ 8.50
Kahlua	€ 9.00
Grand Marnier	€ 9.00
Galliano	€ 8.00
Malibu	€ 8.50
Passoa	€ 8.50
Southern Comfort	€ 8.50
Limoncello	€ 8.00

Digestives/Aperitifs

Fernet Branca	€ 7.00
Jägermeister	€ 8.00
Aperol	€ 8.00
Campari	€ 8.00
Martini Dry	€ 8.00
Martini Bianco	€ 8.00
Martini Rosso	€ 8.00
Martini Riserva Rubino	€ 8.50
Ouzo	€ 7.00
Skinos Mastiha	€ 8.50
Grappa	€ 7.00

Brandy/Cognac

Metaxa 3*	€ 8.00
Metaxa 5*	€ 9.00
Metaxa 7*	€10.00
Hennessy	€ 10.00

Beers 0.33l

Mamos Greek Premium	€ 5.00
Alfa Sea Salt	€ 5.00
Mythos	€ 5.00
Amstel Radler	€ 5.00
Heineken Alco Free	€ 5.50
Erdinger Weissbier 0.50l	€ 7.00
Corona	€ 6.00
Guinness	€ 6.00
Forbitten Apple Greek Cider	€ 5.50

Soft Drinks

Coca Cola	€ 4.50
Coca Cola Sugar Free	€ 4.50
Orangeade	€ 4.50
Lemonade	€ 4.50
Sprite	€ 4.50
Tonic	€ 4.00
Soda	€ 4.00
Pink Soda	€ 5.00
Ice Tea Peach	€ 4.50
Ice Tea Lemon	€ 4.50
Ginger Beer	€ 5.00
Red Bull	€ 5.00

Mineral/Sparkling Water

Acqua Panna	€ 4.50
San Pellegrino	€ 6.00

Juices

Apple Juice	€ 4.50
Orange Juice	€ 4.50
Pineapple Juice	€ 4.50
Peach Juice	€ 4.50
Grapefruit Juice	€ 4.50
Lemon Juice	€ 4.50
Tomato Juice	€ 4.50
Cranberry	€ 4.50
Fresh Orange Juice	€ 6.00

Hot Beverages

Greek Coffee	€ 3.00
Double Greek Coffee	€ 4.00
Espresso	€ 3.00
Double Espresso	€ 4.00
Cafe Latte	€ 4.50
Cappuccino	€ 4.50
Nescafé	€ 4.00
Filter Coffee	€ 4.00
Hot Chocolate	€ 5.00
Tea	€ 3.50
Cafe Americano	€ 4.00

Cold Beverages

Frappe	€ 4.50
Freddo Espresso	€ 4.50
Freddo Cappuccino	€ 4.50
Milkshake Vanilla	€ 7.00
Milkshake Red Velvet	€ 7.00
Milkshake Buenito	€ 7.00

Special Coffees

Irish Coffee	€ 7.00
Calypso Coffee	€ 7.00

DIAMONDCOLLECTION
HOTELS

Pamphylon Street Lambi 85300 Kos Greece
+30 22420 26130 E info@diamondhotel.gr www.diamondboutiquehotel.gr