

## Vosporos

### A la Carte Menu

Take your pick from this fabulous choice of Greek favorite's, including our house specialty of chicken on the spit. Our meats are slowly grilled to perfection over charcoal. This classic Greek taverna will have your taste buds dancing.

#### Starters / Ορεκτικά

Spicy Feta Cheese Spread with red chili and thyme oil Τυροκαυτερή με καυτερές πιπεριές και λάδι από θυμάρι	12.60€
Homemade Tzatziki with dill oil Τζατζίκι με λάδι από άνηθο	12.60€
Beef Carpaccio with graviera cheese and crushed smoked almonds Μοσχαρίσιο καρπάτσιο με γραβιέρα και καπνιστά αμύγδαλα	31.00€
Grilled Haloumi Cheese with tomato marmalade and kataifi Χαλούμι σχάρας με μαρμελάδα ντομάτας και κανταΐφι	16.80€
Kefalotyri "Saganaki", pan fried cheese with tomato marmalade Κεφαλοτύρι σαγανάκι με μαρμελάδα ντομάτας	13.70€
Zucchini Croquettes with Katiki cheese spread and fresh mint Κολοκυθοκεφτέδες με κατίκι και φρέσκο δυόσμο	18.90€
Pan fried Mushrooms with feta cheese and fresh thyme Μανιτάρια στο τηγάνι με φέτα και φρέσκο θυμάρι	17.20€
Chicken Slices with mustard seeds, lemon and mix green salad Κοτόπουλο τηγανιά με κόκκους μουστάρδας, λεμονί και πράσινη σαλάτα	22.00€
Grilled Aubergine with fresh herbs, goat cheese, confit tomato and almond pesto Μελιτζάνα στη σχάρα με φρέσκα μυρωδικά, κατσικίσιο τυρί, ντομάτα και πέστο αμύγδαλου	17.20€
Freshly Cut Fried Potatoes with feta cheese Φρέσκες πατάτες τηγανητές με φέτα	12.60€
Josper Chared Octopus with paprika and lemon sauce Χταπόδι σχάρας με πάπρικα και σάλτσα λεμονιού	26.30€
Grilled Prawns with olive oil and lemon dressing Γαρίδα σχάρας με λαδολέμονο	29.40€
Chicken Pies with feta cheese spread Μίνι κοτόπιτες με τυροκαυτερή	19.40€
Meatballs with aged cheese and tomato salad Κεφτεδάκια με παλαιωμένο τυρί και τριμμένη ντομάτα	25.70€

### Salads / Σαλάτες

Greek Salad with tomato, cucumber, feta cheese, olives, onion, oregano, and olive oil Χωριάτικη	18.40€
Cherry Tomatoes with avocado, anthotiro cheese, onions & mustard dressing Ντοματίνια με αβοκάντο, ανθότυρο, κρεμμύδια και ντρέσινγκ μουστάρδας	18.40€
Iceberg Wedges with grilled chicken, pancetta, graviera cheese and lemon dressing Αϊσπεργκ με ψητό κοτόπουλο, πανσέτα, γραβιέρα, κρουτόν και σάλτσα μουστάρδας	20.00€
Boiled Veggies, beetroot, cauliflower, broccoli, and carrots Βραστά λαχανικά, παντζάρι, κουνουπίδι, μπρόκολο και καρότα	18.40€

### Rotisserie / Σούβλα

Half Roasted Chicken Μισό κοτόπουλο	38.90€
Whole Roasted Chicken	65.10€

### Main Courses / Κυρίως

Pork Gyros on pita bread, tomato, onion, freshly cut fried potatoes and tzatziki Γύρος χοιρινός με πίτα, ντομάτα, κρεμμύδι, φρέσκες πατάτες τηγανητές και τζατζίκι	25.20€
Chicken Gyros on pita bread, tomato, onion, freshly cut fried potatoes and tzatziki Γύρο κοτόπουλο με πίτα, ντομάτα, κρεμμύδι, φρέσκες πατάτες τηγανητές και τζατζίκι	25.20€
Grilled Lamb Chops with freshly cut fried potatoes and olive oil lemon dressing Παϊδάκια αρνίσια με πατάτες τηγανητές και λαδολέμονο	39.90€
"Beefteki" Patties with fresh mix leaves salad and freshly cut fried potatoes Μπιφτέκια μοσχαρίσια με πράσινη σαλάτα και φρέσκες πατάτες τηγανητές	26.30€
Beef Fillet with grilled vegetables and thyme butter sauce Φιλέτο μόσχου με ψητά λαχανικά και σάλτσα βουτύρου με θυμάρι	44.10€
Angus Rib Eye with rocket salad and kefalotyri cheese Rib-eye με σαλάτα ρόκα και κεφαλοτύρι	45.20€
Beef Strip Loin tagliata with grilled vegetables and pepper sauce Μοσχαρίσια ταλιάτα με ψητά λαχανικά και σάλτσα πιπεριού	40.40€
Catch Of the Day fish fillet with warm baby potatoes and lemon garlic sauce Ψάρι ημέρας με μπεϊμπι πατάτες, σάλτσα με σκόρδο και λεμόνι	39.40€

### Josper\* Grilled Skewers *served with freshly cut fried potatoes.* / Σουβλάκια

Chicken Fillet Skewer with feta cheese spread / Σουβλάκι κοτόπουλο φιλέτο με τυροκαυτερή	29.40€
Pork Skewer with tzatziki / Σουβλάκι χοιρινό με τζατζίκι	34.70€
Beef Tenderloin Skewer with herbs sauce / Σουβλάκι μοσχαρίσιο με σάλτσα μυρωδικών	46.20€
Haloumi Skewer with lemon-honey sauce / Σουβλάκι με χαλούμι και σάλτσα μελιού	24.20€

**Premium Dry Aged Cuts *prepared at the Josper grill (per kilo) / Επιλεγμένα Κρέατα (ανά κιλό)***

Tomahawk Black Angus / Σπαλομπριζόλα Black Angus	115.50€
Dry Aged T-Bone Steak / Ξηρής ωρίμανσης T-bone	126.00€
Premium Lamb Saddle / Σέλα αρνιού λόκληρο κοτόπουλο	

**Side Dishes / Συνοδευτικά**

Freshly Cut Fried Potatoes / Φρέσκες πατάτες τηγανητές	8.40€
Grilled Vegetables with lemon oil dressing / Ψητά λαχανικά με λαδολέμονο	10.50€
Grilled Corn with aromatic butter / Καλαμπόκι στη σχάρα με αρωματικό βούτυρο	8.40€
Steamed Rice with butter / Ρύζι ατμού με βούτυρο	7.40€
Pita Bread from the grill / Πίτα	1.80€

**Desserts / Επιδόρπια**

"Profiterole" with "Valrhona gianduja" chocolate and vanilla ice cream Προφιτερόλ με σοκολάτα γάλακτος "valrhona gianduja" και παγωτό βανίλια	14.70€
Lemon Cream tart with summer berries Τάρτα λεμονιού με φρέσκα μούρα	14.70€
Roasted Pineapple on the spit with cinnamon syrup and vanilla ice cream Ψητός ανανάς στην σούβλα με σιρόπι κανέλας και παγωτό βανίλια	13.10€
Seasonal Fruits / Φρούτα εποχής	12.60€
Ice Cream & Sorbet - assorted flavors (per scoop) / Παγωτό και σορμπέ (ανά μπάλα)	4.20€

**Meet the Josper.** Josper is an elegant combination of a grill and an oven in a single machine. It works 100% with charcoal and its high operating temperature allows us to grill and roast so you can enjoy your choice at the maximum.

Health Inspector: Christos Plevritis  
Chef: Savopoulos Alexandros

The prices include all legal taxes.

The consumer is not obliged to pay if the notice of payment (Receipt – Invoice) has not been received.

Please advise us of any allergies or dietary requirements



### An Exclusive Menu for Little Guests

It's time to take Little Guests on a taste adventure!

There's so much to explore at Sani Resort, including our world-class kid's food – EXCLUSIVELY designed by global food expert and bestselling children's cookery author Annabel Karmel, MBE. From super-fuel starters and fun bites to flavour-packed mains and perfect desserts, it's time to hit the taste trail and try something new with Annabel's award-winning recipes.

#### Starters & Salads / Ορεκτικά και Σαλάτες

Chicken Soup EF, NF, DF 15.20€  
Κοτόσουπα

Mediterranean tomato soup with veggies V, NF, G10.50€  
Τοματόσουπα με λαχανικά

Sunshine sweetcorn fritters with mayonnaise sauce and paprika V, NF 10.50€  
Καλαμποκοκεφτέδες με σως μαγιονέζας και πάπρικα

Mini chicken pies with yogurt 12.10€  
Μίνι κοτοπιτάκια με γιαούρτι

Mini Greek Salad with feta cheese GF, V, NF, EF 11.00€  
Μίνι χωριάτικη

#### Mains / Κυρίως

Pasta with Annabel's famous tomato and soft cheese sauce V 13.60€  
Πάστα με σάλτσα ντομάτας και μαλακό τυρί

Mini burgers from beef with freshly cut fried potatoes 16.80€  
Μίνι μπεργκερς από μοσχάρι με φρέσκες πατάτες τηγανητές

Seabass fillet with potato puree and steam veggies GF, EF, NF, DF 16.80€  
Φιλέτο λαβράκι με πατάτα πουρέ και λαχανικά ατμού

Chicken fillet and haloumi skewer with freshly cut fried sweet potatoes GF, EF, DF 17.30€  
Σουβλάκι κοτόπουλο με χαλούμι και τηγανητές γλυκοπατάτες

Lamb chops with Mini Greek salad EF, NF, GF, DF 25.00€  
Παιδάκια αρνίσια με χωριάτικη σαλάτα

### Desserts / Επιδόρπια

Seasonal fruits V, NF, EF, DF, GF 9.50€  
Φρούτα εποχής

Watermelon and kiwi ice lollies V, NF, EF, DF, GF 7.90€  
Γρανίτες με καρπούζι και ακτινίδιο

Chocolate brownie and seasonal fruits V 10.00€  
Σοκολάτα μπράουνι με φρούτα εποχής

Ice cream selection V, NF 4.20€ per scoop  
Παγωτό επιλογής (ανά μπάλα)

*V – Vegetarian EF – Egg free DF – Dairy free*  
*NF – Nut free GF – Gluten free*

Health Inspector: Christos Plevritis  
Chef: Alexandros Savvopoulos  
Consulting Chef: Annabel Karmer

The prices include all legal taxes.

The consumer is not obliged to pay if the notice of payment (Receipt – Invoice) has not been received.

Please advise us of any allergies or dietary requirements

