

# MAIN MENU

15:00-23:00

The Hill  
restaurant•cafe•bar

The Hill  
restaurant•cafe•bar

## Our history

The restaurant's name is characterized from the letter "H" that resembles the hill of Aghios Matheos and the mountain landscape.

The Royal Sun hotel, which is a family owned hotel for over 35 years now, has been a significant point of interest thanks to its panoramic sea view. The top floor restaurant has been renovated in 2022 to keep up with the trends but has not lost the unique history and identity behind it. We are very proud to serve you daily with years of experience and highlight your special occasions.

We are open daily with a breakfast buffet starting from 07:00 until 10:30 that our hotel offers for everyone. Then continuing with Brunch from 11:00-13:30 and our a la Carte menu served from 15:00 until 23:00.

## Η ιστορία μας

Το όνομα του εστιατορίου χαρακτηρίζεται από το γράμμα «H» που αντιπροσωπεύει το λόφο ( "Hill" στα αγγλικά ) του Αγίου Μαθαίου και το ορεινό τοπίο.

Το ξενοδοχείο Royal Sun, μία οικογενειακή επιχείρηση εδώ και πάνω από 35 χρόνια, αποτελεί σημαντικό σημείο ενδιαφέροντος χάρη στην πανοραμική του θέα στη θάλασσα. Το εστιατόριο του τελευταίου ορόφου ανακαινίστηκε το 2022 για να συμβαδίζει με τις τάσεις, αλλά δεν έχει χάσει τη μοναδική ιστορία και ταυτότητα που έχει χτίσει με τα χρόνια. Είμαστε πολύ περήφανοι που σας εξυπηρετούμε καθημερινά με πολυετή εμπειρία και αναδεικνύουμε τις ιδιαίτερες στιγμές σας.

Ανοιχτά καθημερινά καθόλη τη διάρκεια του έτους με πρωινό σερβιρισμένο σε μπουφέ από τις 07:00 έως τις 10:30 που προσφέρει το ξενοδοχείο μας για όλους τους πελάτες και εξωτερικούς. Στη συνέχεια, συνεχίζοντας με το Brunch από 11:00-13:30 και το a la Carte μενού μας σερβίρεται από τις 15:00 έως τις 23:00.



**Vegan preferences can be edited upon request.**

**Ο σεφ μας μπορεί να ικανοποιήσει κάθε vegan σας προτίμηση.**

**(VG) : Vegan**

**(V) : Vegetarian**

**Please inform us for any food allergies.**

**Παρακαλούμε ενημερώστε μας εάν έχετε αλλεργία σε κάποιο τρόφιμο.**

**In our salads and cooked dishes we use our virgin olive oil**

**Στις σαλάτες και τα φαγητά μας χρησιμοποιούμε παρθένο ελαιόλαδο**

**Υπεύθυνος κουζίνας/Chef : Nikos Kaias**

**Responsible upon market inspection : Archakis Antonios**

**Υπεύθυνος κουζίνας/Σεφ : Νίκος Κάιας**

**Αγορανομικός Υπεύθυνος : Αρχάκης Αντώνιος**

No alcohol served under the age of 18.

All prices are in euro, including VAT and Municipal Taxes.

Customers are not obligated to pay if a legal proof of payment (receipt - invoice) has not been received.

Στις αναγραφόμενες τιμές συμπεριλαμβάνεται ο Φ.Π.Α., τα Δημοτικά τέλη και όλοι οι νόμιμοι φόροι.

Το κατάστημα δεν σερβίρει αλκοόλ σε άτομα κάτω των 18 ετών.

Εντός του καταστήματος διατίθενται δελτία παραπόνων.

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει αν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό ( απόδειξη - τιμολόγιο)

The Hill  
restaurant•cafe•bar

by Royal Sun hotel



royal sun  
hotel

## DESSERTS

Γ Λ Υ Κ Α

- Profiterole - Προφιτερόλ** 9,50€  
White chocolate monte, hazelnut, chocolate soil and gianduja chocolate sauce.  
Μοντέ λευκής σοκολάτας, φουντούκι, σάλτσα σοκολάτας gianduja και χρώμα σοκολάτας
- Ravlova - Πάβλοβα** 11,00€  
Cremeux lemon and passionfruit, Strawberry jus, fresh strawberries, montee yoghurt and white chocolate.  
Κρεμέ λεμόνι- passion fruit, μοντέ γιαουρτιού, μαρέγκα ,φρέσκες φράουλες.
- Caramel pleasure** 9,50€  
Salted butter caramel, milk chocolate creme with bitter chocolate, peanut butter caramel, almond crumble, crunchy peanut butter base.  
Αλμυρή καραμέλα βουτύρου, κρεμέ σοκολάτας γάλακτος με σοκολάτα bitter, καραμέλα φυστικοβούτυρου, κραμπλ αμυγδάλου, τραγανή βάση φυστικοβούτυρου.

**H**  
The Hill  
restaurant•cafe•bar

## STARTING

- Bread with extra virgine olive oil and fresh tomatoes.** 2,00€  
Προζυμένιο ψωμί με φρέσκια ντομάτα και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο.
- Tzatziki with cretan yoghurt-** Τζατζίκι με κρητικό γιαούρτι 6€

## SOUP

Σ Ο Υ Π Α

- Red cabbage soup - Χειμερινή Σούπα κόκκινου λάχανου** 8,00€  
Traditional apaki, bread cracker, spices and smoked herbs oil.  
Απάκι, κράκερ προζυμένιου ψωμιού, αρωματισμένη με μπαχαρικά, λάδι μαϊντανού

## RAW-HALF-SMOKED

Ω Μ Α - Η Μ Ι Κ Α Π Ν Ι Σ Τ Α

- Salmon tartare - Ταρτάρ σολομού** 14,00€  
With chilli, lime, capers, chives - Με τσίλι, λάιμ κάπαρη, σχοινόπρασο
- Halfsmoked beef carpaccio -** 16,00€  
**Ημικαπνιστό καρπάτσιο μοσχαρίσιου φιλέτου**  
Spiced slow cooked onions, rucola and smoked graviera cheese.  
Κρέμα στιφάδο, ρόκα και καπνιστή γραβιέρα.

## APPETIZERS

Ο Ρ Ε Κ Τ Ι Κ Α

- Barley rusk with avocado - Αβοκαντάκος (V)** 8,00€  
Fresh tomato, local sheep cheese and capers.  
Τριμμένη ντομάτα, ξινομυζήθρα, φρέσκο κρεμμύδι και κάπαρη.
- Sauté mushrooms - Μανιτάρια σωτέ (V)** 9,50€  
Local sheep cheese, aged balsamic with honey, roasted hazelnuts, dried figs.  
Γαλομυζήθρα, οξύμελο, φουντούκια και αποξηραμένα σύκα.
- Fried potatoes - Τραγανές πατάτες (VG) (V)** 6,00€  
Skin on, served with truffle mayonnaise.  
Με τη φλούδα τους συνοδευμένες με μαγιονέζα τρούφας.
- Crunchy melted Graviera cheese-Σαγανάκι γραβιέρας (V)** 9,50€  
Sesame bar, raki/honey dressing and lemon gel.  
Σπασμένο παστέλι, σιρόπι ρακόμελου και τζελ λεμόνι.
- Arancini (V)** 9,50€  
Herbs tomato, mozzarella cheese and yogurt cream.  
Κροκέτες ρυζιού με μυρωδικά, ντομάτα, μοτσαρέλα σε κρέμα γιαουρτιού.
- Shrimps tempura - Γαρίδες tempura** 15,00€  
Sour cream and tomato chutney.  
Κρέμα Γιαούρτι και chutney ντομάτας.
- Crispy rolls of mousaka- Τραγανά ρολάκια μουσακά** 12,00€  
Cretan smoked pork apaki, eggplant and feta sauce.  
Απάκι, μελιτζάνα και κρέμα φέτας.
- Deconstructed lamb pie - Αποδομημένη κρεατότουρτα** 12,50€  
Slow-braised lamb with spearmint and myzithra cheese, between crispy phyllo sheets, with a bourbon-infused hollandaise enriched with Cretan stakovoutyro.  
Ολλανδέζ με στακοβούτυρο αρωματισμένη με μπερμπον, σιγομαγειρεμένο αρνί, μυζήθρα, δυόσμος και τραγανά φύλλα.
- Black Angus burgers - Χειροποίητα μπιφτέκια Black Angus** 12,00€  
Tomato sauce, feta cream cheese and sweet potato chips.  
Κόκκινη σάλτσα, κρέμα φέτας και τσιπς γλυκοπατάτας.

# SALADS

ΣΑΛΑΤΕΣ

<b>Beetroot tartar- Ταρτάρ παντζαριού (V)</b>	9,50€
Sour cream, hazelnut, chilli, tomato chutney, rye bread cracker. Sour cream, φουντούκι, τσίλι, chutney ντομάτας, κράκερ προζυμιενίου ψωμιού.	
<b>Taboule salad (V) (VG)</b>	9,50€
Bulgur, cucumber, cherry tomatoes, pear and cranberry. Πλιγούρι, αγγούρι, αχλάδι, κράνμπερι και ντοματίνια.	
<b>Caprese (V)</b>	14,50€
Marinated tomatoes, basil, fresh mozzarella "di buffalo", super food seeds, and balsamic. Μαριναρισμένες ντομάτες, βασιλικός, φρέσκια μοτσαρέλα "βουβαλίσια", σύκα, superfood σπόροι, και λάδι βασιλικού.	
<b>Greek salad - Χωριάτικη σαλάτα (V)</b>	9,50€
Tomato, cucumber, onion, green pepper, feta cheese and caper. Ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, πιπεριά, φέτα και κάπαρη.	
<b>Salad with grapes - Σαλάτα με σταφύλια (V)</b>	12,50€
Lettuce, iceberg, crispy tortilla, grapes, onion, sesame seeds, parmesan and honey-mustard dressing. Μαρούλι, iceberg, τραγανή τoρτίγια, κρεμμύδι, σησάμι, παρμεζάνα και dressing μέλι- μουστάρδα.	
<b>Blue farmer's salad- Της φάρμας με πρασινάδες (V)</b>	14,00€
Mixed leaves, kale, blue cheese, beetroot, buttery croutons, hazelnuts, dried figs and grilled lime vinaigrette. Kale, παντζάρι, μπλε τυρί, χειροποίητο κρουτόν, φουντούκια, ξηρά σύκα και dressing με lime σχάρας.	

# PASTA-RISSOTI

ΖΥΜΑΡΙΚΑ - ΡΙΖΟΤΟ

<b>Papardelle Funghi - Παπαρδέλα Funghi (V)</b>	16,00€
Dried Porcini mushrooms, black truffle sauce and parmesan. Αποξηραμένα μανιτάρια πορτσίνι, σάλτσα με μαύρη τρούφα, παρμεζάνα.	
<b>Shrimps' pasta - Γαριδομακαρονάδα</b>	18,00€
Bisque, aromatic butter, fresh tomato and basil. Μπισκ γαρίδας, βούτυρο γαρίδας, φρέσκια ντομάτα και βασιλικό.	
<b>Trachanoto with sweet pumpkin- Τραχανότο με γλυκοκολοκύθα (V)</b>	14,00€
Prosciutto chips, sour cream, caramelized sweet potato, roasted hazelnut Τσιπς προσούτο, sour cream, καραμελωμένη γλυκοπατάτα, καβουρδισμένο φουντούκι.	
<b>Rigatoni with pancetta - Ριγκατόνι με πανσέτα</b>	14,50€
Pork Pancetta, egg yolks and graviera cheese foam. Πανσέτα, κρόκο αυγού και κρέμα γραβιέρας.	
<b>Rizotto Milanese - Ριζότο Μιλανέζ</b>	15,50€
Smoked pork, shimeji mushrooms and safran. Καπνιστό μπέικον, μανιτάρια shimeji και κρόκο Κοζάνης.	

# SEAFOOD

ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

<b>Grilled Kalamari - Καλαμάρι σχάρας</b>	18,00€
Black lemon/olive oil dressing and greek salad tapenade. Λαδολέμονο από το μελάι του, ταραμοσαλάτα, ταπενάδα χωριάτικης σαλάτας.	
<b>Octopus - Χταπόδι</b>	18,50€
Aged white balsamic vinegar, black eyed peas salad, pesto of dried tomato. Λευκό παλαιωμένο βαλσάμικο, σαλάτα μαυρομάτικα, φάβα, πέστο λιαστής ντομάτας.	
<b>Sea bass - Φιλέτο λαυράκι</b>	19,00€
Vegetable and bouillabaisse sauce. Στη σχάρα με λαχανικά και σάλτσα μπουγιαμπέσας.	
<b>Grilled fresh salmon- Φρέσκος σολομός σχάρας</b>	21,00€
With zucchini emulsion, baby potatoes and asparagus. Κρέμα κολοκυθιού, πατάτες baby κονφι και σπαράγγια.	

# MEAT

ΚΡΕΑΤΙΚΑ

<b>Chicken souvlaki - Κοντοσούβλι κοτόπουλο</b>	16,00€
Vegetable and homemade country potatoes. Λαχανικά και χωριάτικες τηγανιτές πατάτες .	
<b>Chicken fillet - Φιλέτο κοτόπουλο</b>	14,50€
Demi glace sauce, carrot pourre, lemon gel and grilled baby potatoes. Σάλτσα demi glace, πουρέ καρότου, χουρμά, τζελ λεμονιού, πατάτες baby κονφι.	
<b>Pork tenderloin - Ψαρονεφρι</b>	18,00€
Puree of celery root, quinoa salad, sauce of wine, smoked herbs oil. Πουρέ σελινόριζας, σάλτσα κρασιού, σαλάτα τρίχρωμης κινόα, λάδι μυρωδικών	
<b>Grilled Tomahawk - Χοιρινή σταβλίσια μπριζόλα</b>	24,00€
Pork belly chop, country potatoes and homemade fruity mustard. Με την πανσέτα της, χωριάτικες τηγανητές πατάτες και σπιτική μουστάρδα.	
<b>Pork Cotoletta ala Milanese-Χοιρινή μπριζόλα Μιλανέζ</b>	18,00€
Graviera and herbs crust, smoked graviera cream, fried corn. Κρούστα μυρωδικών, κρέμα καπνιστής γραβιέρας και τηγανητό καλαμπόκι.	
<b>Lamb shank - Αρνίσιο κότσι</b>	24,00€
Hunkar begendi with its glazed sauce, smoked buttery aubergine puree. Χουνκιάρ μπεγιεντί με τη σάλτσα του και βουτυράτος πουρές μελιτζάνας.	
<b>Black Angus beef ragu - Μοσχάρι Black Angus ραγού</b>	22,00€
Homemade gnocchi, black truffle and graviera chesse foam. Χειροποίητα νιόκι, κρέμα καπνιστής γραβιέρας και μαύρη τρούφα.	

# BEEF CUT

ΚΟΠΕΣ ΜΟΣΧΑΡΙΟΥ

- Flat iron / STRIPLOIN 26.00€
- Rib eye 300gr 44.00€ (URUGUAY)

Served with handmade crispy potatoes, caramelised carrots and herb butter.  
Σερβιρονται με τραγανές πατάτες, καραμελωμένα καρότα και βούτυρο μυρωδικών.