



Celebrate Easter at Royal Pearl Island Chios Hotel & Spa and enjoy unique gastronomic experiences inspired by Greek tradition, with authentic flavors in a warm and festive atmosphere.

GOOD FRIDAY

Our restaurant "Mastihi" will operate from **19:00 to 23:00**, offering a specially curated menu inspired by the traditions of the day, in an elegant and welcoming setting.

HOLY SATURDAY

The Resurrection dinner will be served from **20:00 until 01:00** after midnight. Guests will have the opportunity to enjoy a special festive dinner in a celebratory atmosphere.

EASTER SUNDAY

The celebration begins from **11:30 to 13:00**, where guests can enjoy a festive buffet with traditional treats, accompanied by tsipouro, ouzo, and wine, in a relaxed and joyful atmosphere.

(The buffet and treats are offered exclusively during this time, prior to the main meal.)

Following this, from **13:00 to 16:00**, we invite you to enjoy a rich Easter Lunch featuring traditional Greek flavors, live cooking, lamb on the spit, and live music, creating a unique Easter experience.

(During lunch, beverages and soft drinks are not included and are charged according to the price list.)

To view the festive menus for each day, please click on the following link:

[ROYAL PEARL ISLAND CHIOS - EASTER MENUS](#)

For reservations and information, please contact us at:

+30 6985575837

+30 2271024839

+30 6970348198

Advance reservation is required.

We look forward to celebrating a warm and traditional Easter with you, filled with flavors, music, and beautiful moments.



Γιορτάστε το Πάσχα στο Royal Pearl Island Chios Hotel & Spa και απολαύστε μοναδικές γαστρονομικές εμπειρίες εμπνευσμένες από την ελληνική παράδοση, με αυθεντικές γεύσεις σε μια ζεστή και γιορτινή ατμόσφαιρα.

ΜΕΓΑΛΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ

Το εστιατόριό μας «Mastihi» θα λειτουργήσει από τις **19:00 έως τις 23:00**, προσφέροντας ειδικά διαμορφωμένο μενού εμπνευσμένο από την παράδοση της ημέρας, σε ένα κομψό και φιλόξενο περιβάλλον.

ΜΕΓΑΛΟ ΣΑΒΒΑΤΟ

Το Αναστάσιμο δείπνο θα σερβιριστεί από τις **20:00 έως τη 01:00** μετά τα μεσάνυχτα. Οι επισκέπτες θα έχουν την ευκαιρία να απολαύσουν ένα ξεχωριστό εορταστικό δείπνο σε γιορτινή ατμόσφαιρα.

ΚΥΡΙΑΚΗ ΤΟΥ ΠΑΣΧΑ

Η γιορτή ξεκινά από τις **11:30 έως τις 13:00**, όπου οι επισκέπτες μπορούν να απολαύσουν έναν εορταστικό μπουφέ με παραδοσιακά κεράσματα, συνοδευόμενα από τσίπουρο, ούζο και κρασί, σε μια χαλαρή και γιορτινή ατμόσφαιρα.

(Ο μπουφές και τα κεράσματα προσφέρονται αποκλειστικά κατά το χρονικό αυτό διάστημα, πριν την έναρξη του γεύματος.)

Στη συνέχεια, από τις **13:00 έως τις 16:00**, σας περιμένουμε για να απολαύσετε ένα πλούσιο Πασχαλινό Γεύμα, με παραδοσιακές ελληνικές γεύσεις, live cooking, αρνί στη σούβλα και ζωντανή μουσική, δημιουργώντας μια μοναδική πασχαλινή εμπειρία.

(Κατά τη διάρκεια του γεύματος, τα ποτά και τα αναψυκτικά δεν περιλαμβάνονται και χρεώνονται σύμφωνα με τον τιμοκατάλογο.)

Για να δείτε τα εορταστικά μενού ανά ημέρα, παρακαλούμε πατήστε στον ακόλουθο σύνδεσμο:

[ROYAL PEARL ISLAND CHIOS - ΠΑΣΧΑΛΙΝΑ ΜΕΝΟΥ](#)

Για κρατήσεις και πληροφορίες, επικοινωνήστε μαζί μας στα κάτωθι τηλέφωνα:

+30 6985575837

+30 2271024839

+30 6970348198

Απαιτείται κράτηση εκ των προτέρων.

Σας περιμένουμε να γιορτάσουμε μαζί ένα ζεστό και παραδοσιακό Πάσχα, γεμάτο γεύσεις, μουσική και όμορφες στιγμές.

GOOD FRIDAY DINNER
BUFFET STYLE
Price per person: 55€

APPETIZERS | ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Zucchini pie with manouri cheese from Chios & Greek herbs

Κολοκυθόπιτα με μανούρι Χίου & μυροδικιά

Sautéed mussels with garlic, parsley & wine

Μύδια αχνιστά με σκόρδο, μαϊντανό & κρασί

Fried Squid with basil aioli

Καλαμάρι τηγανητό με αιολί βασιλικού

Traditional zucchini fritters with yogurt & mint

Κολοκυθοκεφτέδες παραδοσιακοί με γιαούρτι & δούσμο

Marinated small fish "Gavros" with sweet red pepper,
Cretan xynomyzithra & stamnagathi

Μαρινάτος γάβρος με κόκκινη γλυκιά πιπεριά, ξινομυζήθρα Κρήτης & σταμνεγκιάθι

Fish roe salad with extra virgin olive oil

Ταραμοσαλάτα με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

Eggplant cream with baked tomato & garlic

Μελιτζανοσαλάτα με ψητή τομάτα & σκόρδο

Fava bean purée with raisins & caper

Πουρέ φάβας με σταφίδες & κάπαρη

SALADS | ΣΑΛΑΤΕΣ

Traditional Greek Salad with Kalamata olives,
xynomyzithra cheese, caper, peppers, carob rusks & extra virgin olive oil

Παραδοσιακή Ελληνική Σαλάτα με ελιές Κалаμών, ξινομυζήθρα, κάπαρη, πιπεριές, παξιμαδάκια χαρουπιού & έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

Beetroot salad with quinoa, goat cheese, raisins, orange fillets,
spinach & balsamic vinaigrette

Παντζαροσαλάτα με κινόα, κατωκίσιο τυρί, σταφίδες, πορτοκάλι, σπανάκι & dressing βαλσάμικο ζύδι

Potato & cauliflower salad with caper, cucumber pickle, tahini, carrot & vegan mayo

Πατατοσαλάτα & κουνουπίδι νηστίσιμη με κάπαρη, αγγουράκια τουρού, ταχίνι, καρότο & νηστίσιμη μαγιονέζα

Seasonal green salad with dried fig, carrot, sundried tomato, nuts,
avocado & honey sauce

Πρασινάδες εποχής με αποξηραμένο σύκο, καρότο τριμμένο, λιαστή τομάτα, καρύδια, avocado & σάλτσα μελιού

PASTA STATION | ΖΥΜΑΡΙΚΑ

Octopus braised, red wine sauce, tomato & short pasta

Χταπόδι μπρεζέ με κόκκινο κρασί, τομάτα & κοφτό μακαρονάκι

Barley pasta with shrimp kakavia, estragon & tomato cherries

Κριθαρότο με γαρίδες κακαβιά, estragon & ντοματίνια

MAIN DISHES | ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Cuttlefish with spinach chickpeas

Σουπιές σπανάκι με ρεβίθια

Grilled shrimps with sweet chili, lemon, ginger & parsley

Γαρίδες ψητές σάχαρ με γλυκό chili, λεμόνι, ginger & μαϊντανό

Stuffed squid with rice, tomato, ouzo & rocket pesto

Καλαμάρι γεμιστό με ρύζι, ντομάτα, ούζο & pesto ρόκας

SIDE DISHES | ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

Baby baked potatoes with aromatic butter & lemon

Baby πατάτες φούρνου με αρωματικό βούτυρο λεμονιού

Baked cauliflower with aromatic butter "Café de Paris"

Ψητό κουνουπίδι με αρωματικό βούτυρο "Café de Paris"

DESSERTS | ΕΠΙΔΟΡΜΙΑ

Traditional Semolina halva with sesame, orange & cardamon

Χαλβιάς σημιγδαλένιος με σουσάμι, πορτοκάλι & κακουλέ

Traditional baklava with pistachio from Aigina

Μπακλαβιάς πολίτικος με φιστίκι Αιγίνης

Ravani with coconut & roasted almond

Ραβανί με καρύδα & αμύγδαλο καβουρδιαμένο

Mousse chocolate with red fruits, coulis

Mousse σοκολάτα με coulis από κόκκινα φρούτα

Fresh seasonal fruits

Φρέσκα φρούτα εποχής



*Water is Included

*Soft drinks, beer, spirits, wine upon consumption

*Children 5-12 years old: 50% discount

*Το νερό περιλαμβάνεται

*Αναψυκτικά, μπίρα, αλκοόλ & κρασί βάσει κατανάλωσης

*Παιδιά 5-12 ετών: 50% έκπτωση



HOLY SATURDAY DINNER
FAMILY STYLE MENU
Price per person: 65€

RED EASTER TRADITIONAL EGGS
MAGRITSA TRADITIONAL SOUP

Traditional Easter soup Magiritsa with egg lemon sauce
Παραδοσιακή Μαγιρίτσα αυγολέμονο

Vegetarian Easter soup Magiritsa with mushrooms
Χορτοφαγική Μαγιρίτσα με μανιτάρια

APPETIZERS | ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Vine leaves with rice & herbs
Ντολμαδάκια με ρύζι & μυρωδικά

Minced meat pie with Graviera cheese
Κιμαδόπιτα με γραβιέρα

Mini cheese pie with feta cheese, anthotyro & oregano
Τυροπιτάκια χειροποίητα με φέτα, ανθότυρο και ρίγανη

Eggplant cream with baked tomato & garlic
Μελιτζανοσαλάτα με ψητή τομάτα & σκόρδο

Spicy cheese cream from Thessaloniki
Τυροκαντερή Θεσσαλονίκης

Selected Greek cheeses with sesame Pretzels & Breadsticks
Ποικιλία από ελληνικά τυριά με κουλούρια & κριτσίνια

SALADS | ΣΑΛΑΤΕΣ

Salad with grilled Mastelo cheese from Chios, sun-dried tomato, poached pear, radicchio and tomato-basil vinaigrette
Σαλάτα με ψητό μαστέλο Χίου, λιαστή τομάτα, αχλάδι ποσέ, radicchio, vinaigrette τομάτα & βασιλικού

Traditional Greek Salad
Παραδοσιακή Ελληνική σαλάτα

MAIN DISHES | ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Pork Fricassee with seasonal greens
Χοιρινό Φρικασέ με χάρτα εποχής

Slow cooked beef Ossobuco with red wine, tomato sauce & vegetables
Μοσχαρίσιο κότσι Ossobuco σιγομαγειρεμένο με κόκκινο κρασί, ντομάτα & λαχανικά

Vegetarian Moussaka (Upon Request)
Χορτοφαγικός Μουσακάς (κατόπιν αιτήματος)

SIDE DISHES | ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

Oven roasted baby potatoes with lemon, garlic & thyme
Πατάτες φούρνου baby με λεμόνι, σκόρδο & θυμάρι

Basmati rice aromatic with curry, vermicelli, vegetables, pine nuts & apricot
Ρύζι basmati αρωματισμένο με κάρυ, φιδέ, λαχανικά, κουκουνάρι & αποξηραμένα βερικοκά

"Cherisia" Chios pasta with butter & mizithra cheese
Χερσία μακαρόνια με βούτυρο & μυζήθρα

DESSERTS | ΕΠΙΔΟΡΜΙΑ

Cheesecake with yogurt & red fruits
Cheesecake με γιαούρτι & κόκκινα φρούτα

Dark chocolate mousse with salted caramel
Mousse bitter σοκολάτα με αλατισμένη καραμέλα

Mini traditional Greek desserts baklava & masourakia
Μπακλαβάδικια/Μασουράκια

Traditional orange pie
Πορτοκαλόπιτα παραδοσιακή

Platter of fresh seasonal fruits
Πιάτο με φρέσκα φρούτα εποχής

**Water is Included*

**Soft drinks, beer, spirits, wine upon consumption*

**Children 5-12 years old: 50% discount*

**Το νερό περιλαμβάνεται*

**Αναψυκτικά, μπίρα, αλκοόλ & κρασί βράει κατανάλωσης*

** Παιδιά 5-12 ετών: 50% έκπτωση*



EASTER LUNCH
FAMILY STYLE MENU
Price per person: 75€

RED EASTER TRADITIONAL EGGS

APPETIZERS | ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Vine leaves stuffed with rice & herbs

Ντολμαδάκια με ρύζι & φρέσκα μυρωδικά βότανα

Traditional spinach pie with fresh herbs & trahana

Παραδοσιακή σπανακόπιτα με φρέσκα αρωματικά βότανα & τραχανά

Selected Greek cheeses & cold cuts with gooseberry jam, Chios' honey & breadsticks

Ποικιλία Ελληνικών τυριών & αλλαντικών με μαρμελάδα φραγκοστάφυλου, μέλι Χίου & κριτσίνια

Eggplant cream with baked tomato & garlic

Μελιτζανοσαλάτα με ψητή ντομάτα & σκόρδο

Spicy cheese cream from Thessaloniki

Τυροκαυτερή Θεσσαλονίκης

Greek tzatziki with yogurt, garlic & cucumber

Τζατζίκι παραδοσιακό

SALADS | ΣΑΛΑΤΕΣ

Salad with lettuce, dill & mini rustic bread croutons

Μαρουσσαλάτα με κρεμμυδάκια, άνηθο & κρουτόν χωριάτικου ψωμιού

Traditional Greek Salad with xynomyzithra, Kalamata olives, caper, carob rusks & extra olive oil

Παραδοσιακή Ελληνική Σαλάτα με ξυνομυζήθρα, ελιές Καλαμών, κάπαρη, παξιμάδια χαρουπιού & έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

MAIN DISHES | ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Traditional "Kokoretsi"

Κοκορέτσι Σούβλας

Spit Roasted Pork "Kontosouvli"

Κοντοσούβλι χοιρινό

Chicken souvlaki with thyme honey, lemon & mustard

Σουβλάκι κοτόπουλου στην βέργα με θυμαρίσιο μέλι, λεμόνι & μουστάρδα

Suckling Lamb on the spit

Αρνί γάλακτος στη σούβλα

Vegan legume kebab with avocado sauce (upon request)

Kebab από όσπρια με σάλτσα αβοκάντου (κατόπιν αιτήματος)

SIDE DISHES | ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

Fried eggplant & pepper with yogurt & tomato sauce flavored with harissa

Τηγανιτή μελιτζάνα & πιπεριά πολιτική με γιαούρτι & σάλτσα ντομάτα αρωματισμένη με harissa

Oven potatoes with lemon, garlic, thyme & fried herbs

Πατάτες φούρνου με λεμόνι, σκόρδο, θυμάρι & τηγανιτά βότανα

Selection of marinated grilled vegetables with vinegar, garlic & parsley

Ποικιλία από μαριναρισμένα λαχανικά σχάρας με ξύδι, σκόρδο & μαϊντανό

DESSERTS | ΕΠΙΔΟΡΜΙΑ

Mini traditional Greek desserts

Baklava/masourakia & kaimaki ice-cream

Μπακλαβδάκια/ Μασουράκια με παγωτό καϊμάκι

Cheesecake with yogurt & red fruits

Cheesecake με γιαούρτι & κόκκινα φρούτα

Dark chocolate mousse with caramel

Mousse bitter σοκολάτα με καραμέλα

Platter of fresh seasonal fruits

Πλατό με φρέσκα φρούτα εποχής



*Water is Included

*Soft drinks, beer, spirits, wine upon consumption

*Children 5-12 years old: 50% discount

*Το νερό περιλαμβάνεται

*Αναψυκτικά, μπύρα, αλκοόλ & κρασί βάζει κατανάλωσης

* Παιδιά 5-12 ετών: 50% έκπτωση