



ARGO

A LA CARTE RESTAURANT

Argo Restaurant
Dinner Menu | Abendmenü

EN-DEU

As Jason and his Argonauts crossed the Mediterranean Sea in search of the Golden Fleece, with which he could regain his throne, he encountered many kingdoms that had their own culture and unique gastronomy.

So our mission is to take you with our Argo to the world of Mediterranean cuisine, where you will have the opportunity to experience a journey of tastes.

Als Jason und seine Argonauten auf der Suche nach dem goldenen Vlies, mit dem er seinen Thron wiedererlangen konnte, das Mittelmeer überquerten, begegnete er vielen Königreichen, die ihre eigene Kultur und einzigartige Gastronomie hatten.

Unsere andere Mission ist es, Sie mit unserem Argo in die Welt der mediterranen Küche zu entführen, wo Sie die Möglichkeit haben, eine Entdeckungsreise zu unternehmen.



Code Excluded from Ultra All Inclusive – In Ultra All Inclusive nicht erhalten

Please note that some foods may contain allergens, which are not listed.
Please ask your waiter.

Prices payable in Euro - Prices include VAT

Bitte beachten Sie, dass einige Lebensmittel Allergene enthalten können, die nicht aufgeführt sind.
Bitte fragen Sie Ihren Kellner.

Die Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer

SALADS | SALATE

Mediterranean with Hiomeri Ham

€14.00

Various seasonal salad leaves with buffalo mozzarella cheese balls, pomegranate, golden slices of beetroot, cherry tomatoes, dried raisins and Cypriot hiomeri ham, glazed with a slightly sweet pomegranate sauce.

Mediterraner mit Hiomeri Schinken

Verschiedene saisonale Blätter mit Mozzarella-Käsebällchen, Granatapfel, Goldscheiben aus Rote Bete, Kirschtomaten, getrocknete Rosinen und Zypriotischer Schinken glasiert mit einer leicht süßen Granatapfelsauce.



Quinoa - Mango

€12.00

Refreshing salad with quinoa, mango, coloured peppers, avocado and fresh spinach leaves, combined with honey and yogurt sauce.

Quinoa – Mango

Erfrischender Salat mit Quinoa, Mango, buntem Paprika, Avocado und frischen Blattspinaten, kombiniert mit Honig und Joghurtsauce.



Green Salad with Fennel and Goat Cheese

€12.50

Combination of green salad leaves, fennel, pear, goat cheese and almond kernels, garnished with orange sauce.

Grüner Salat mit Fenchel und Ziegenkäse

Kombination aus grünen Salatblättern, Fenchel, Birne, Ziegenkäse und Mandelkernen, garniert mit Orangensauce.



Seafood Salad

€16.00

A cold seafood feast consisting octopus, scallop, royal shrimp, mussels and shells. Combined with ouzo jelly, cherry tomatoes and salad leaves.

Meeresfrüchtesalat

Ein Festmahl aus kalten Meeresfrüchten, bestehend aus Oktopus, Jakobsmuscheln, Riesengarnelen, Miesmuscheln und Muscheln. Kombiniert mit Ouzo-Gelee, Kirschtomaten und Salatblättern.



HOT & COLD APPERTISERS | HEISSE & KALTE VORSPEISEN

Homemade Smoked Salmon Tartar

€9.50

A unique combination of smoked salmon with avocado and baby vegetable "Ratatouille". Combined with creamy cheese sauce and yogurt with dill and mixed seasonal salad leaves.

Hausgemachter Tatar vom Räucherlachs

Eine einzigartige Kombination aus Räucherlachs mit Avocado und Babygemüse „Ratatouille“. Kombiniert mit cremiger Käsesauce und Joghurt mit Dill und gemischten Salatblättern der Saison.



Mushrooms Arancini

€8.50

Breaded and deep fried mushrooms and dill risotto balls, well known as Arancini, served on a bed of mixed leaves salad and a drizzle of glazed balsamic vinegar.

Pilze Arancini

Panierte und frittierte Pilze und Dill-Risotto-Bällchen, bekannt als Arancini, werden gemischt. Serviert Blätter Salat und ein Spritzer glasierten Balsamico-Essig.



Halloumi Cheese in Crusty Filo with Olive Jam

€8.50

Traditional Cyprus halloumi cheese wrapped in crusty filo. Accompanied with olive jam and drops of chives oil.

Halloumi-Käse in knusprigem Filo mit Olivenmarmelade

Traditioneller zypriotischer Halloumi-Käse, eingewickelt in knuspriges Filo. Begleitet von Olivenmarmelade und Tropfen Schnittlauchöl.



Scallops with Pea Jelly and King Prawns

€13.50

Combination of king prawns and scallops, with flavored pea jelly and cool mango sauce, pine nuts and balsamic glaze.

Jakobsmuscheln mit Erbsengelee und Riesengarnelen

Kombination aus Riesengarnelen und Jakobsmuscheln, mit aromatisiertem Erbsengelee und kühler Mangosauce, Pinienkernen und Balsamico-Glasur.



Code Excluded from Ultra All Inclusive – In Ultra All Inclusive nicht erhalten

SOUPS | SUPPEN

Tomato Soup flavoured with Aromatic Basil Oil

€6.00

Traditional tomato soup flavoured with aromatic basil oil and fresh cream accompanied with garlic croutons.

Tomatensuppe verfeinert mit Basilikumöl

Traditionelle Tomatensuppe, verfeinert mit Basilikumöl und frischer Sahne, mit Knoblauch-Croutons.



Potato and Leek Soup

€6.00

A combination of fresh leeks and potatoes blended with light fresh cream and tarragon extract.

Kartoffel-Lauch-Suppe

Eine Kombination aus frischem Lauch und Zypernkartoffeln, gemischt mit heller Sahne und Estragon-Extrakt



Soup of the Day

€6.00

Chef's special soup of the day, please ask your waiter.

Tagessuppe

Tagessuppe nach Rezept des Chefkochs; bitte erfragen Sie das aktuelle Angebot bei unserem Servicepersonal.



PASTA & RISSOTO

Lobster Torteloni and Octopus

€22.00 

Hand made torteloni from lobster meat, octopus tentacle, baby carrots and carling spinach drizzled with rich flavor aurora sauce

Hummer Torteloni und Oktopus

Handgemachte Tortellini aus Hummerfleisch, Tintenfischtentakel, Babykarotten und Carling-Spinat beträufelt mit würziger Aurora-Sauce



Seafood Risotto

€18.00

A combination of squid, octopus, mussels and shrimp seafood cooked with white wine and homemade seafood broth.

Meeresfrüchte Risotto

Verschiedene Meeresfrüchte (Tintenfisch, Tintenfisch, Muscheln und Garnelen), gekocht mit Reis, Weißwein und hausgemachter Meeresfrüchtesauce.



Pasta Shells with Chicken and Wild Mushrooms

€16.00

Large pasta shells with wild mushrooms and chicken breast mixed with fresh sour cream and parmesan flakes.

Nudelschalen mit Huhn und wilden Pilzen

Große Nudelschalen mit Waldpilzen und Hähnchenbrust, gemischt mit frischer Sauerrahm und Parmesanflocken



Pumpkin Risotto

€15.00

A harmonious composition of pumpkin and fresh coriander, cooked in white wine and fresh butter.

Kürbis- Risotto

Eine harmonische Komposition aus Kürbis und frischem Koriander, gekocht in Weißwein und frischer Butter.



 Code Excluded from Ultra All Inclusive – In Ultra All Inclusive nicht erhalten

MAIN COURSE MEALS | HAUPTSÄCHLICH GERICHTE

Yellow Tuna Fillet with Virgin Olive Oil-Lime

€25.00 

Yellow tuna steak marinated in olive oil, lemon and dill, grilled and served with a Mediterranean warm salad of potatoes, red onions, green beans and black olives, drizzled with extra virgin olive oil and lime lemon.

Gelbes Thunfischfilet mit Olivenöl-Zitrone

Mariniertes gegrilltes gelbes Thunfischsteak in Olivenöl, Zitrone und Dill, serviert auf mediterraner warmer Salat aus Kartoffeln, roten Zwiebeln, grünen Bohnen und schwarze Oliven, beträufelt mit nativem Olivenöl extra und Limettenzitrone.



Salmon and Clams

€24.00

Salmon filet marinated in fresh orange jus and cooked in oven, served with samphire, fresh clams and white sauce.

Lachs und Venusmuscheln

In frischem Orangenjus mariniertes und im Ofen gegartes Lachsfilet, serviert mit samphire, frischen Venusmuscheln und weißer Soße.



Corn-fed Chicken Fillet with Leek Sauce

€19.00

Juicy corn-fed chicken fillet with a light coating of creamy sausage with leeks sauce, served with seasonal vegetables and mashed potatoes flavored with truffle oil.

Maishähnchenfilet mit Lauchsauce

Saftiges Maishähnchenfilet mit einem leichten Überzug aus cremiger Wurst mit Lauchsauce, serviert mit saisonalen Gemüse und Kartoffelpüree mit Trüffelöl aromatisiert.



Pork Fillets with Commandaria Sauce

€19.00

Juicy pork fillets seared in a hot pan and flamed with Cyprus sweet wine "Commandaria" and fresh butter, served with golden beetroot, mashed potatoes and thyme leaves drizzled with Commandaria sauce.

Schweinefilets mit Commandaria-Sauce

Saftige Schweinefilets in einer heißen Pfanne angebraten und mit Zypriotischer süßer Wein „Commandaria“. Serviert mit goldenen Rote-Bete-Scheiben und Kartoffelpüree mit Thymiangeschmack.



Fangri Fish with Tourné Potato and Carrot

€20.00

Fangri fish fillet with aromatic green sauce, tourné potatoes flavored with turmeric, thyme and carrot puree.

Fangri-Fisch mit Tourné-Kartoffel und Karotte

Fangri-Fischfilet mit aromatischer grüner Sauce, Tourné-Kartoffeln mit Kurkuma-, Thymian- und Karottenpüree.



 Code Excluded from Ultra All Inclusive – In Ultra All Inclusive nicht erhalten

MAIN COURSE MEALS | HAUPTSÄCHLICH GERICHTE

Lamb Chops with Beetroot Crust

€24.00

Lamb chops with beetroot crust and aromatic herb sauce, on spinach and arugula.
Accompanied with mashed potatoes.

Lammkoteletts mit Rote-Bete-Kruste

Lammkoteletts mit Rote-Bete-Kruste und würziger Kräutersauce, auf Spinat und Rucola.
Dazu Kartoffelpüree.



Beef Fillet with Wild Mushroom Sauce

€26.00

Beef fillet of 220 grams flamed with Metaxa brandy and potato fondant.
Combine harmoniously with wild mushroom sauce and chives.

Rinderfilet mit Wildpilzsauce

Rinderfilet von 220 Gramm, flambiert mit Metaxa Brandy und Kartoffelfondant.
Mit Waldpilzsoße und Schnittlauch harmonisch kombinieren.



**Please inform your waiter about the baking of the meat: Blue/Rare/Medium rare/ Medium/Medium well/Well done*

**Bitte informieren Sie Ihren Kellner, auf welcher Garstufe Ihr Fleisch zubereitet werden soll:*

blau/ blutig/ rosa/ halb durch/ durch

DESSERTS | NACHSPEISEN

Forest Fruit Cheesecake

€7.50

Blueberry cheesecake with raspberry coulis and fresh forest fruits layered on a lime flavoured sponge in a tart of black sugar sand.

Waldfrucht-Käsekuchen

Blaubeerkäsekuchen mit Himbeercoulis und frischen Waldfrüchten auf einem Biskuit mit Limettengeschmack in einer Torte aus schwarzem Zuckersand.



Chocolate Variations

€8.50

Variations on a chocolate theme with milk chocolate mousse, white chocolate crème, chocolate sand, chocolate sponge, dark chocolate ganache and mini chocolate macarons.

Schokoladen-Variationen

Variationen zu einem Schokoladenthema mit Milkschokoladenmousse, weißer Schokoladencreme, Schokoladensand, Schokoladenbiskuit, dunkler Schokoladenganache und Mini-Schokoladenmakronen.



Apple Pie and Ice Cream

€8.00

Caramelised apples on a crumbled tart with mastic and walnuts baked in the oven and served with vanilla ice cream.

Apfelkuchen und Eis

Karamellierte Äpfel auf einer zerbröselten Tarte mit Mastix und Walnüssen im Ofen gebacken und mit Vanilleeis serviert.



Galaktoboureko with Pistachio Nuts

€8.50

Greek Galaktoboureko in a modern way with pistachio, filo pastry, rose water, dry fruits and orange caramel.

Galaktoboureko mit Pistazien

Griechisches Galaktoboureko auf moderne Art mit Pistazien, Blätterteig, Rosenwasser, Trockenfrüchten und Orangenkaramell.



ICE – CREAM | EISCREMESORTEN

€2.00 per scoop | pro Kugel

Vanilla | Chocolate | Strawberry | Lemon | Raspberry

Vanille | Schokolade | Erdbeere | Zitrone | Himbeere

DRINKS MENU | GETRÄNKEKARTE

Apéritifs

	€
Campari (5cl)	4.20
Cinzano (5cl)	4.20
Dubonnet (3cl)	4.20
Pernod (3cl)	4.20
Ouzo (3cl)	3.70 ✓
Cyprus Sherry (Zypern)(5cl)	3.20 ✓
Cyprus Spirit (Zivania) (Trester, Zypern) (3cl)	3.20 ✓

Liqueurs (3cl) | Liköre (3cl)

Frangelico	4.70
Amaretto	4.70
Baileys	5.20
Calvados	5.20
Cointreau	5.20
Drambuie	4.70
Galliano	4.70
Grand Marnier	5.20
Kahlua	4.70
Malibu	4.70
Sambuca	4.20
Tia Maria	5.20
Southern Comfort	5.20
Masticha	4.20
Local liqueurs Lokal Liköre	3.70 ✓

Spirits | Spirituosen (3cl)

Gin	5.20
Vodka Wodka	5.20
Rum	5.20
Tequila	5.20
Local Spirits (Gin, Vodka, Rum, Tequila) Lokale Spirits (Gin, Wodka, Rum Tequila)	3.70 ✓

Brandies & Cognacs (3cl) | Brandys und Cognacs (3cl)

Local Brandy Lokal Brandy	3.70 ✓
Five Kings Brandy	5.70
V.S.O.P. Cognac	5.20 ✓
Courvoisier V.S.	7.20 ✗
Hennessy V.S.	7.20 ✗
Martel V.S.	7.20 ✗
Metaxa	6.20
Courvoisier Napoleon	7.20
Remy Martin V.S.O.P	7.20 ✗

Whiskies (3cl) | Whiskys (3cl)

Regular Brands (Scotch) Reguläre Marken (Scotch)	5.20
Premium Brands (Scotch) Premiummarken (Scotch)	6.50 ✗
Bourbon	6.20
Irish - Irische Marken	6.20
Local Whiskey Lokal Whisky	3.70 ✓

Bitters (Digestives) | Bitter (Verdauungsmittel)

	€
Fernet Branca (3cl)	4.70
Underberg (2cl)	4.20
Jägermeister (3cl)	4.20

Shots | Schuss

B52 (Tia Maria, Cointreau, Baileys)	5.20
Jägerbomb (Jägermeister, energy drink)	5.70
Blue Peach - Blauer Pfirsich (Peach schnapps, Blue Curaçao, lemonade) (Pfirsichschnaps, Blue Curaçao, Limonade)	4.20

Special Long Drinks | Spezielle Longdrinks

Brandy Sour Brandy Sauer (Brandy, lemon squash, Angostura, soda) (Brandy, Zitronenkürbis, Angostura, Soda)	5.20 ✓
Ouzo Special Ouzo-Spezial (Ouzo, Lemonade, grenadine) (Ouzo, Limonade, Grenadine)	5.20 ✓
Deep Blue Sea Tief blaues Meer (Ouzo, lemonade, blue curaçao) (Ouzo, Limonade, Blue Curaçao)	5.20 ✓
Cavo Maris Special - Cavo Maris Spezial	5.70 ✓

Long Cool Drinks | Lange kühle Getränke

Tequila Sunrise Tequila-Sonnenaufgang (Tequila, orange juice, grenadine) (Tequila, Orangensaft, Grenadine)	5.70 ✓
Gin Fizz (Gin, lemon squash, soda) (Gin, Zitronenkürbis, Soda)	5.70 ✓
Paymaster Zahlmeister (Vodka, lemon squash, soda) (Wodka, Zitronenkürbis, Soda)	5.70 ✓
Whisky Sour Whisky Sauer (Whisky, lemon squash, Angostura, soda) (Whisky, Zitronenkürbis, Angostura, Soda)	5.70 ✓
Bloody Mary Verdamnte Mary (Vodka, tomato juice, spices) (Wodka, Tomatensaft, Gewürze)	5.70 ✓
Cuba Libre (Rum, lime juice, coca cola) (Rum, Limettensaft, Coca Cola)	5.70 ✓
San Francisco (Vodka, banana liqueur, orange juice, grenadine) (Wodka, Bananenlikör, Orangensaft, Grenadine)	5.70 ✓
Sex on the Beach (Vodka, peach schnapps, orange juice, grenadine) (Wodka, Pfirsichschnaps, Orangensaft, Grenadine)	5.70 ✓
Blue Lagoon Blaue Lagune (Vodka, Blue Curaçao, lemonade, lime) (Wodka, Blue Curaçao, Limonade, Limette)	5.70 ✓
Planter's Punch Planters Punsch (Rum, lemon squash, orange & pineapple juice) (Rum, Zitronenkürbis, Orangen- & Ananassaft)	5.70 ✓

Cocktails

€

Virgin Mojito

5.20

(Fresh lime, mint leaves, sugar, soda)

(Frische Limette, Minzblätter, Zucker, Soda)

Virgin Colada

5.20

(Coconut pure, pineapple juice)

(Kokosnuss pur, Ananassaft)

White Russian | weißer Russe

5.70 

(Vodka, coffee liqueur, milk)

(Wodka, Kaffeeликör, Milch)

Black Russian | Schwarzer Russe

5.70 

(Vodka, coffee liqueur, coca cola)

(Wodka, Kaffeeликör, Coca Cola)

Singapore Sling

5.70 

(Gin, cherry brandy, lemon squash, soda, grenadine)

(Gin, Cherry Brandy, Zitronenkürbis, Soda, Grenadine)

Woo-Woo

5.70 

(Vodka, peach schnapps, cranberry juice)

(Wodka, Pfirsichschnapps, Cranberrysaft)

Piña Colada

6.70

(Rum, coconut liqueur, pineapple juice, fresh cream)

(Rum, Kokoslikör, Ananassaft, frische Sahne)

Flying Grasshopper | Fliegende Heuschrecke

6.70

(Vodka, crème de cacao, mint liqueur, milk)

(Wodka, Crème de Cacao, Minzlikör, Milch)

Strawberry | Lemon Margarita

Erdbeere | Zitronen-Margarita

6.70

(Tequila, Cointreau, strawberry / Tequila, Cointreau, lemon & lime squash)

(Tequila, Cointreau, Erdbeere / Tequila, Cointreau, Zitronen-Limetten-Kürbis)

Strawberry | Lemon Daiquiri

6.70

Erdbeere | Zitronen-Daiquiri

(Rum, Cointreau, strawberry / Rum, Cointreau, lemon & lime squash)

(Rum, Cointreau, Erdbeere / Rum, Cointreau, Zitronen-Limetten-Kürbis)

Cosmopolitan | Kosmopolitisch

6.70

(Vodka, Cointreau, lime squash, cranberry juice)

(Wodka, Cointreau, Limettenkürbis, Cranberrysaft)

Caribbean Martini | Karibischer Martini

6.70

(Vodka, vanilla, coconut liqueur, pineapple juice)

(Wodka, Vanille, Kokoslikör, Ananassaft)

Strawberry Mojito | Erdbeer-Mojito

7.20

(Rum, strawberry juice, fresh lime, fresh mint, brown sugar, soda)

(Rum, Erdbeersaft, frische Limette, frische Minze, brauner Zucker, Soda)

Mojito

7.20

(Rum, fresh lime, fresh mint, brown sugar, soda)

(Rum, frische Limette, frische Minze, brauner Zucker, Soda)

Long Island Ice Tea | Long-Island-Eistee

7.20

(Vodka, Rum, Tequila, Gin Cointreau, coca cola, lemon squash)

(Wodka, Rum, Tequila, Gin Cointreau, Coca Cola, Zitronenkürbis)

Hugo Spritz

7.20

(Elderflower syrup, mint leaves, sparkling white wine)

(Holunderblütensirup, Minzblätter, Sekt)

Aperol Spritz

7.20

(Aperol, soda, sparkling white wine)

(Aperol, Soda, Sekt)

Non Alcoholic Cocktails | Alkoholfreie Cocktails

Cinderella | Aschenputtel

(pineapple & orange juice, soda, grenadine)

(Ananas- & Orangensaft, Soda, Grenadine)

Spiderman

(pineapple, orange & apple juice, grenadine)

(Ananas-, Orangen- & Apfelsaft, Grenadine)

Donald Duck

(lemonade, lime squash grenadine)

(Limonade, Limetten-Kürbis-Grenadine)

Little Mermaid | Kleine Meerjungfrau

(pineapple juice, strawberry & coconut syrup, fresh cream)

(Ananassaft, Erdbeer-Kokos-Sirup, frische Sahne)

€

3.50 ✓

3.50 ✓

3.50 ✓

3.50 ✓

Smoothies (45cl)

Jungle Juice ACAI | Dschungelsaft ACAI

(strawberry, mango, wild blueberries, acai juice) (Erdbeere, Mango, wilde Blaubeeren, Acai-Saft)

Strawberry Fantasy | Erdbeer-Fantasie

(strawberry, banana) (Erdbeere Banane)

Raspberry Heaven | Himbeerhimmel

(raspberry, wild blueberries, apple, mango) (Himbeere, wilde Heidelbeeren, Apfel, Mango)

Mango Dream | Mango-Traum

(mango, pear) (Mango, Birne)

5.50

5.50

5.50

5.50

Wines | Weine

Moschofilero Boutari (white, dry | weiß, trocken 18.75cl)

Agioritiko Boutari (red, dry | rot, trocken 18.75cl)

Shiraz Tsangarides (rose, dry | rosa, trocken 18.75cl)

Wine by the glass - Wein im Glas (18cl)

Commandaria (5cl)

6.20

6.20

5.20

3.20 ✓

3.70 ✓

Beers & Ciders | Biere & Cider

Pint Draught (local) | Pint vom Fass (lokal) 56 cl

Half Pint Draught (local) | Halbes Pint vom Fass (lokal) 28 cl

Carlsberg (local bottle) 33cl

Keo (local bottle) 33cl

Imported Beer | Importbier Heineken 33cl

Imported Beer | Importbier Corona 33cl

Becks (non-alcoholic - alkoholfreie) 33cl

Strongbow 27.5cl

Kopparberg (Strawberry & Lime - Erdbeere & Limette) 33cl

Somersby 33cl

4.80 ✓

3.60 ✓

3.80

3.80

4.20

5.20

4.20

5.20

5.20

5.20

Cold Beverages | Kalte Getränke

	€
Fresh Orange Juice Frischer Orangensaft 35cl	4.20
Juices Säfte 28cl	3.20 ✓
Ice Tea Eistee 28cl	3.20 ✓
Milkshakes Milchshakes 35cl	3.80 ✓
Pasteurised milk (by the glass) Pasteurisierte Milch (im Glas)	2.20 ✓
Soft Drinks Erfrischungsgetränke 28cl	3.20 ✓
Squashes Fruchtsaft 28cl	2.70 ✓
Local mineral water Lokals Mineralwasser (1 litre)	2.50
Perrier sparkling mineral water kohlensäurehaltiges Mineralwasser 33cl	3.70
San Pellegrino sparkling mineral water kohlensäurehaltiges Mineralwasser 25cl	3.70
Mixers 25cl	1.70 ✓
Shark Energy drink	3.20
Smirnoff Ice 27.5cl	4.20

Coffees & Hot Beverages | Kaffee und Heißgetränke

Cyprus coffee (single) Zypern-Kaffee (einzeln)	3.00
Cyprus coffee (double) Zypernkaffee (doppelt)	4.00
Instant coffee Instant Kaffee	3.50 ✓
Cappuccino	4.00 ✓
Café Latte Kaffee Latte	4.00
Espresso	3.50 ✓
Espresso (double – doppelt)	4.20
Frappe Coffee Frappe-Kaffee	3.70 ✓
Freddo Cappuccino	4.50
Freddo Espresso	4.00
Iced Latte	4.00
Filter coffee Filterkaffee	4.20
Americano	4.20
Iced Americano Eiskaffee Americano	4.20
Hot Chocolate Heiße Schokolade	3.90
Pot of Tea Eine Kanne Tee	3.40 ✓

Special Coffees | Spezial Kaffee

Calypso	6.70
(Tia Maria & cream -Tia Maria & Sahne)	
Irish	6.70
(Whisky & cream- Whisky & Sahne)	
Royal	6.70
(Brandy & cream- Brandy & Sahne)	
Cavo Maris Special	7.20

- ✓ All Inclusive Code – All Inclusive Kennzeichnung
- ✗ Code Excluded from Ultra All Inclusive – In Ultra All Inclusive nicht erhalten

Prices payable in Euro. Prices include VAT.

Preise zahlbar in Euro - Die Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer