

ANEMOMILOS

A culinary journey in tradition






ANEMOMILOS

A culinary journey in tradition

Before placing your order, please alert your waiter to your food allergy or special dietary need.

	€
Ψωμί ανά άτομο Bread per person 	0.80
Πίτα Ψητή Pita bread 	1.40

Σαλάτες -Salads










	€
Ελληνική σαλάτα με το δικό μας τρόπο Traditional Greek salad "our way" 	7.50
Σαλάτα "Ανεμόμυλος" (διαφορά σαλαδικά εποχής, σύκα,  Vegan) καραμελωμένους ξηρούς καρπούς και dressing κρασί Βινσάντο "Anemomilos" Salad with fresh greens, dried figs, caramelised nuts and Vinsanto (local sweet wine) dressing	9.50
Σαλάτα πλιγούρι (Πλιγούρι με κόκκινες φακές και γαρίδες σε κρούστα μρωδικών) Bulgur salad with red lentils and shrimps in orange crust .	13.50
Σαλάτα Σαντορίνης με προϊόντα από το μποστάνι μας Santorinian (Greek) salad with local cherry and sun dried tomatoes, caper and caper leaves, grilled vegetables from our garden.  Vegan	8.50



ANEMOMILOS

A culinary journey in tradition

Ορεκτικά –Starters /Mezze

	€
Σαγανάκι με Λαδοτύρι Μυτιλήνης και μαρμελάδα σύκου Saganaki with Ladotiri cheese from Mytilene and fig jam 	6.50
Πικάντικη φέτα ψητή Grilled spicy feta cheese 	6.30
Τζατζίκι με πρόβειο γιαούρτι, δυόσμο και ούζο "Tzatziki" dip-salad with sheep milk yogurt, mint and ouzo 	5.00
Λευκή μελιτζάνα με σάλτσα ντομάτας, βασιλικό, σκόρδο και τυρί Άνδρου White eggplant with tomato sauce, basil, garlic and local cheese from Andros island. 	7.20
Μαραθοπιτάκια με ούζο Small fennel pies with ouzo. 	7.50
Σαντορινιά φάβα με καραμελωμένα κρεμμύδια και κάπαρη. Santorinian fava "hummus" with caramelized onions and capper  Vegan	6.90
Ντοματοκεφτέδες Σαντορίνης με φρέσκο δυόσμο και ντιπ λιαστής ντομάτας με φέτα Santorinian tomato fritters with local cherry tomatoes from Santorini, fresh mint and sundried tomato feta dip . 	6.00
Κολοκυθοκεφτέδες με γιαούρτι και άνηθο Zucchini fritters with yogurt and dill. 	7.00
Πατάτες Νάξου τηγανίτες με μυρωδικά και τριμμένη γραβιέρα Country style fried potatoes with potatoes from Naxos island, topped with herbs and grated local cheese "graviera"(gruyere) 	5.50
Λουκάνικο Μαύρου Χοίρου σωτέ με σάλτσα πορτοκαλιού Black pig sausage saute with orange sauce	6.60

Οι τιμές περιλαμβάνουν όλες τις επιβαρύνσεις, καθώς και τον Φ.Π.Α.

Ο καταναλωτής δεν έχει την υποχρέωση να πληρώσει αν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο).
All taxes are included. The consumer is not obliged to pay if he does not receive the legal document (receipt-invoice).



ANEMOMILOS

A culinary journey in tradition

*For all the dishes of the day, ask your wait

Θαλασσινά –Seafood



	€
Ταρτάρ φρέσκου τόνου Greek tuna tartar.	18.50
Χταπόδι σχάρας με πατατοσαλάτα Grilled octopus with potato salad	17.00
Καλαμάρι τηγανητό με κρέμα λεμόνι-βασιλικού Fried calamari with lemon-basil sauce.	9.00
Μύδια αχνιστά με εστραγκόν και ούζο. Greek steamed mussels with estragon and ouzo.	12.00
Γαρίδες σαγανάκι με φρέσκα μυρωδικά και φέτα "Saganaki" shrimps with tomato sauce, feta cheese and herbs	15.00
Ολόκληρη τσιπούρα σχάρας (400-500 γρ) Grilled sea bream (whole fish 400-500 gr)	18.50
Φιλέτο τόνου σχάρας με ψητά παντζάρια σαλάτα Grilled tuna fillet with roasted beetroot salad	20.00



ANEMOMILOS

A culinary journey in tradition

Ζυμαρικά & Ρύζι- Pasta & Rizotto

	€
Ντοματορύζο με άγρια μανιτάρια και κατσικίσιο τυρί Νάξου Tomato risotto with wild mushrooms and goat cheese from Naxos island.  <u>Vegan (option without cheese)</u>	8.50
Παραδοσιακά ζυμαρικά με ντοματίνια Σαντορίνης και τριμμένη μυζήθρα. Traditional pasta with Santorinian cherry tomatoes and "mizithra" cheese. 	8.00
Ριζότο με κοτόπουλο, σαφράν και ξύσμα λεμόνι. Rizotto with chicken, saffron and lemon zest	13.00
Αρωματικό πιλάφι σωτέ με θρακιώτικο καβουρμά και φιστίκια Αιγίνης Aromatic "Pilaf"(cooked rice) saute with "kavourma" smoked meat from Thrace and pistachios from Aigina island	10.50
Παραδοσιακά μακαρόνια με κιμά Traditional pasta with minced meat sauce	13.80
Κριθαρότο με γαρίδες και μύδια Orzotto with shrimps and mussels	16.00



ANEMOMILOS

A culinary journey in tradition

*For all the dishes of the day, ask your waiter

Κυρίως Πιάτα – Main Courses

	€
Κεμπάμπ Γιαουρτλού Kebabs with yogurt sauce	13.00
Μοσχαρίσια μπιριζόλα ωρίμανσης με πατατούλες σκορδάτες Aged veal steak with baby potatoes in garlic sauce	23.50
Χοιρινός σπιτικός γύρος με πίτα, πατάτες τηγανιτές & τζατζίκι Homemade pork gyros with pita bread, fried potatoes & tzatziki	14.40
Αρνίσια παιδάκια σχάρας με πατάτες καπαμά Grilled lamb chops with potatoes	11.80
Χοιρινό κοντοσούβλι πολιτικό στη σούβλα με πατάτες baby "Kontosouvli politiko" giant pork skewer with baby potatoes	13.80
Ελληνικό burger με μοσχαρίσιο μπιφτέκι, γραβιέρα Νάξου, iceberg, ντομάτα και κρεμμύδια καραμελωμένα σε κρασί Vinsanto. Greek burger with veal patty, gruyere cheese from Naxos island, iceberg lettuce and caramelized onions in Vinsanto wine.	15.50
Κοτόπουλο σουβλάκι Chicken skewers	12.00



ANEMOMILOS
A culinary journey in tradition

Επιδόρπια –Desserts

	€
Σοκολατόπιτα με καραμελωμένα φουντούκια και κρύα "σούπα" φράουλας με βασιλικό. Chocolate pie with caramelized hazelnuts and strawberry coulis.	8.40
Σπιτικός Μπακλαβάς , σερβίρεται με παγωτό καΐμάκι Homemade baklava served with "kaimaki" ice-cream	7.90
Γαλακτοπούρεκο "Μιλφείγ" με κρέμα βανίλιας, φιστίκι Αιγίνης και καραμελωμένο φύλλο κρουστιγιάν "Galaktopoureko" Millefeuille with vanilla cream, pistachio and caramelized crisp phyllo dough	8.70
Ελληνική πανακοτα αρωματισμένη με μαστίχα και γλυκό κουταλιού τριαντάφυλλο Greek panna cotta flavored with mastic with a sweet from rose petals	8.30



ANEMOMILOS

A culinary journey in tradition

Soft drinks & Water Αναψυκτικά & Νερά

	€
Soft drinks – Αναψυκτικά (coca cola zero, sprite, lemonita, fanta orange)	2,70
Stillwater 1 lt–Μεταλλικό νερό 1 lt	2,20
Sparkling water 0,75 lt–Ανθρακούχο νερό 0,75lt	3,40
Fresh orange juice–Φρέσκος χυμός πορτοκάλι	5,00

Μπύρες–Beers

<u>Bottles & Draft</u>	€
Alfa – Άλφα 0.33l	3,70
Mythos–Μύθος 0,33l	3,70
FIX–ΦΙΞ 0.33l	3,70
Draft Mythos 300ml	3,80
Draft Mythos 500ml	4,80
<u>Micro brewery</u>	
Yellow Donkey (local Blonde –Τοπική Ξανθιά)	5,00
Red Donkey (local Dark –Τοπική Σκούρα)	5,50
Volkan (local with Citron –Τοπική με Κίτρο)	5,00



ANEMOMILOS

A culinary journey in tradition

Spirits & Cocktails–Ποτά & Κοκτέιλ

	€
Ouzo glass –Ούζο ποτήρι	2,60
Ouzo Plomari 200ml –Ούζο Πλωμάρι(Μίνι) 200ml	9,00
Tsikoudia(Raki) glass –Τσικουδιά ποτήρι	2,50
Tsikoudia (Raki) 200ml –Τσικουδιά 200ml	5,50
Tsipouro Babatzim 200ml –Τσίπουρο Μπαμπατζίμ 200ml	10,00
Metaxa 5*	7,00
Whisky	7,00
Vodka	7,00
Gin	7,00
Daiquiri Strawberry	8,50
Mojito	8,50
Mojito Mediterranean	8,50
Aperol Spitz	8,50



ANEMOMILOS

A culinary journey in tradition

Rose Wines–Ροζέ Κρασιά

	Glass/Ποτήρι	Bottle/Μπουκάλι
Sigalas EAN–Σιγάλας EAN	7,50	25,00
Gavalas Voudomato– Βουδόματο Γαβαλάς	8,50	47,00
Santowines Semi Dry Ageri		27,00
Local house dry wine 0,5lt – Τοπικό χύμα κρασί 0,5lt	4,00	10,00

Red Wines–Ερυθρά Κρασιά

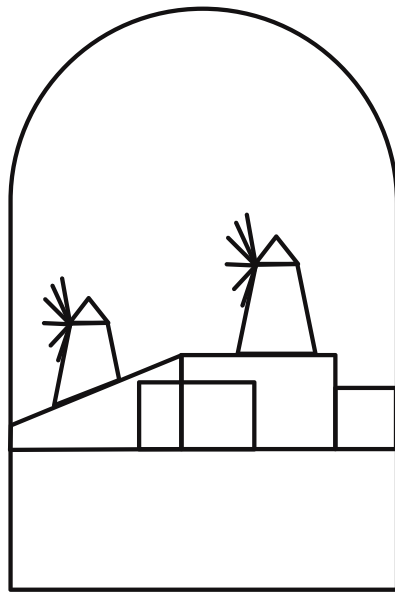
	Glass/Ποτήρι	Bottle/Μπουκάλι
Sigalas MM–ΣιγάλαςMM	7,50	32,00
Mavrotragano Hatzidakis –Μαυροτράγανο Χατζηδάκης		65,00
Santowines Kameni 2015 –Santowines Καμένη 2015		39,00
Atlantis Argyros–Ατλαντίς Αργυρός	7,00	26,00
Local sweet house wine Vinsanto – Τοπικό γλυκό κρασί Βινσάντο	5,00	
Local house dry wine 0,5lt – Τοπικό χύμα κρασί 0,5lt	4,00	10,00

White Wines–ΛευκάΚρασιά

	Glass/Ποτήρι	Bottle/Μπουκάλι
Sigalas Oia Barrel –Σιγάλας Οία Βαρέλι		52,00
Santowines Athiri Organic –Santowines Αθήρι Βιολογικό		41,00
Santowines Nychteri–Santowines Νυχτέρι	8,50	40,00
Gavalas Katsano–Κατσανό Γαβαλάς		46,00
Atlantis Argyros–Ατλαντίς Αργυρός	7,00	25,00
Retsina 0,5lt –Ρετσίνα 0,5lt		10,00
Local house dry wine 0,5lt –Τοπικό χύμα κρασί 0,5lt	4,00	10,00

Οι τιμές περιλαμβάνουν όλες τις επιβαρύνσεις, καθώς και τον Φ.Π.Α.

*Ο καταναλωτής δεν έχει την υποχρέωση να πληρώσει αν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο).
All taxes are included. The consumer is not obliged to pay if he does not receive the legal document (receipt-invoice).*



ANEMOMILOS

A culinary journey in tradition