

ΨΩΜΙΑ - BREAD

ΠΙΤΑ ΨΗΤΗ 1 ΤΜΧ

GRILLED PITA BREAD 1 PC

ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΨΩΜΙ

BREAD BASKET

ΣΑΛΑΤΕΣ - SALADS

ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ με τον δικό μας τρόπο Ντομάτα, αγγούρι, πιπεριά, κρεμμύδι, μους φέτας

GREEK SALAD "Our Way" Tomato, cucumber, pepper, onion, feta mousse

ΣΑΛΑΤΑ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ Τοματίνια, οξύμελι, ψητά λαχανικά από το μποστάνι μας

SANTORINI SALAD Cherry tomatoes, honey-vinegar dressing, grilled vegetables from our garden

ΣΑΛΑΤΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ Ανάμεικτη πράσινη σαλάτα, κρουτόν, παναρισμένο κοτόπουλο, dressing βασιλικού

CHICKEN SALAD Green leafy salad, croutons, breaded chicken, basil dressing, parmesan flakes

ΤΑΜΠΟΥΛΕ ΜΕ ΡΕΒΥΘΙΑ ΚΑΙ ΨΗΤΟ ΜΑΝΟΥΡΙ Πλιγούρι, δυόσμος, τοματίνια, φρέσκο κρεμμύδι.

TABOULEH SALAD WITH CHICKPEAS AND GRILLED MANOURI CHEESE Bulgur, spearmint, cherry tomatoes, spring onion

ΣΑΛΑΤΑ ΧΤΑΠΟΔΙ Χταπόδι, ανάμεικτα λαχανικά, σέλερυ, φινόκιο, dressing λάιμ, τοματίνια

Octopus salad Octopus, mixed vegetables, celery, fennel, lime dressing, cherry tomatoes

ΟΡΕΚΤΙΚΑ - APPETIZERS

ΦΑΒΑ Φάβα Σαντορίνης, καραμελωμένο κρεμμύδι, chutney κάππαρης

SPLIT PEAS (GREEK "FAVA") Santorinian "fava" hummus, caramelized onion, caper chutney

ΤΖΑΤΖΙΚΙ Ελληνικό γιαούρτι, άνηθος, αγγούρι, σκόρδο

TZATZIKI Greek yoghurt, dill, cucumber, garlic

ΣΑΓΑΝΑΚΙ ΛΑΔΟΥΤΥΡΙ Λαδοτύρι Μυτιλήνης με μαρμελάδα σύκο

SAGANAKI LADOTYRI CHEESE Pan-seared ladotyri cheese with fig marmalade

ΨΗΤΟ ΧΑΛΟΥΜΙ Κυπριακό χαλούμι με μαρμελάδα ντομάτας και πιτάκι Κύπρου.

GRILLED HALOUMI CHEESE Cypriot haloumi cheese with tomato marmalade and flatbread

ΝΤΟΜΑΤΟΚΕΦΤΕΔΕΣ Ντομάτα, κρεμμύδι, δυόσμο, μαϊντανό

TOMATO FRITTERS Tomato, onion, spearmint, parsley

ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ Τηγανητές πατάτες Νάξου

FRENCH FRIES Fried potatoes from Naxos island

ΡΕΒΥΘΟΚΕΦΤΕΔΕΣ ΜΕ ΧΟΥΜΟΥΣ ρεβυθοκεφτέδες, χούμους, ντομάτα, αγγούρι

CHICKPEA FRITTERS WITH HUMMUS Chickpea fritters, hummus, tomato, cucumber

ΜΠΡΟΥΣΚΕΤΑ ΜΕ ΠΑΣΤΡΑΜΙ Φρυγανισμένο ψωμί, παστράμι, γραβιέρα Νάξου

PASTRAMI BRUSCHETTA Toasted bread, pastrami, Naxos graviera cheese, truff mayo

ΣΟΥΦΛΕ ΛΕΥΚΗΣ ΜΕΛΙΤΖΑΝΑΣ Ντόπια λευκή μελιτζάνα, φέτα, μπεσαμέλ,

WHITE EGGPLANT SOUFFLE' Local white eggplant, feta, bechamel sauce,

ΤΗΓΑΝΙΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ Μανιτάρια πλευρώτους, πόρτο μπέλλο, θυμάρι, λευκό κρασί

FRIED MUSHROOMS Oyster mushrooms, portobello, thyme, white wine

ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ - FISH & SEAFOOD

ΤΗΓΑΝΗΤΟ ΚΑΛΑΜΑΡΙ Με ντιπ δυόσμου
FRIED CALAMARI With spearmint dip

ΤΣΙΠΟΥΡΑ ΟΛΟΚΛΗΡΗ ΣΧΑΡΑΣ Με σαλάτα από ψητά παντζάρια και μπρόκολο
WHOLE GRILLED SEA BREAM Grilled sea bream with roasted beetroots and broccoli

ΛΑΒΡΑΚΙ ΦΙΛΕΤΟ ΜΕ ΤΡΑΧΑΝΑ Τραχανότο, ξύσμα λεμόνι, θυμάρι
SEA BASS FILLET With Greek frumenty, lemon zest, thyme

ΤΑΛΙΑΤΑ ΤΟΝΟΥ Φρέσκος τόνος με πέστο πιπεριάς και ταμπουλέ
TUNA TAGLIATA Fresh tuna with pepper pesto and tabouleh salad

ΓΑΡΙΔΕΣ ΣΧΑΡΑΣ κρέμα ταραμά και αρωματισμένο λαδολέμονο
GRILLED SHRIMP with fish row cream and flavored lemon-olive oil dressing

ΧΤΑΠΟΔΙ ΣΧΑΡΑΣ με πατατοσαλάτα
GRILLED OCTOPUS With potato salad

ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΡΙΖΟΤΑ - PASTA – RISOTTO

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΣΚΟΥΦΙΧΤΑ μακαρόνια Κρήτης με μυτζήθρα, σκόρδο, τοματίνια
TRADITIONAL PASTA "SKIOUFICTA" Cretan pasta with myzithra cheese, garlic, cherry tomatoes

ΡΙΖΟΤΟ ΓΕΜΙΣΤΑ Σταφίδες, κουκουνάρι, δυόσμο, πιπεριές , κολοκύθι
VEGETABLE RISOTTO Raisins, pine seeds, spearmint , green pepper , zucchini

ΡΙΖΟΤΟ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ Με διάφοραμανιτάρια, λάδι τρούφας, θυμάρι
MUSHROOM RISOTTO Mushroom variety, truffle oil, thyme

ΛΙΓΚΟΥΙΝΙ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ Σάλτσα ντομάτας, ούζο, φρέσκο κρεμμύδι
SHRIMP LINGUINE Tomato sauce, ouzo, fresh thyme, dill, parsley

ΛΙΓΚΟΥΙΝΙ ΜΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ Φιλέτο κοτόπουλο, μουστάρδα, παρμεζάνα, μπρόκολο.
CHICKEN LINGUINE Chicken fillet, dijon mustard, parmesan, broccoli

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΑΡΜΠΟΝΑΡΑ Σκουφιχτά , σύγκλινο Μάνης, Πεκορίνο Αμφιλοχίας
GREEK STYLE CARBONARA Cretan pasta, pork "syglino" from Mani, Greek pecorino cheese

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ - MAIN DISHES

ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ Πατάτες τηγανητές πίτα, τζατζίκι

CHICKEN SKEWERS - SOUVLAKI French fries, pita bread, tzatziki

ΚΕΜΠΑΠ ΓΙΑΟΥΡΤΛΟΥ Μοσχαρίσιος και αρνίσιος κιμάς, αρωματισμένο γιαούρτι, σάλτσα ντομάτας

KABAB "YAOURTLOU" Veal and lamb mince, flavored yoghurt, tomato sauce

ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ κοτόπουλο φιλέτο, ραβιόλια μανιταριών, πάπρικα, τυρί κρέμα

CARAMELIZED CHICKEN Chicken fillet, mushroom ravioli, smoked paprika, cream cheese

ΣΠΙΤΙΚΟΣ ΧΟΙΡΙΝΟΣ ΓΥΡΟΣ πίτα, ντομάτα, κρεμμύδι, πατάτες τηγανητές, τζατζίκι

HOMEMADE PORK GYROS Pita bread, tomato, onion, French fries, tzatziki

ΧΟΙΡΙΝΑ RIBS με σάλτσα BBQ

PORK RIBS With BBQ sauce

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ 45 ημερών ξηράς ωρίμανσης, πατάτες Hasselback

AGED BEEF STEAK 45 days – dry aged, with Hassel back potatoes

ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΜΠΕΡΓΚΚΕΡ Μοσχαρίσιος κιμάς, καραμελωμένα κρεμμύδια, κρέμα παρμεζάνας

GREEK BURGER Veal mince, caramelized onion, parmesan cream

ΑΡΝΙΣΙΟ ΚΟΤΣΙ Μέλι, θυμάρι, καπνιστή πάπρικα, πουρέ πατάτα

LAMB SHANK Honey, thyme, smoked paprika, potato mash

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ - DESSERTS

ΜΠΑΚΛΑΒΑΣ Παραδοσιακός μπακλαβάς με παγωτό καϊμάκι.

ΒΑΚΛΑΒΑ Traditional baklava with kaimaki ice cream

ΜΙΛΦΕΙΓ ΓΑΛΑΚΤΟΜΠΟΥΡΕΚΟ καραμελωμένο φύλλο κρουστιγιάν, κρέμα βανίλιας, φιστίκι

ΓΑΛΑΚΤΟΒΥΡΕΚΟ "MILLEFEUILLE" Caramelized crunchy phyllo, vanilla cream, Aegina pistachio

ΜΠΑΝΟΦΙ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ Σπιτικό μπισκότο, κρέμα σοκολάτας, μπανάνες, σαντιγί

CHOCOLATE BANOFFEE Homemade biscuit, chocolate cream, banana, whipped cream

ΡΥΖΟΓΑΛΟ ΚΡΕΜ ΜΠΡΟΥΛΕ αρωματισμένη με βανίλια κρέμα ρυζιού και καμμένη ζάχαρη

RICE PUDDING CRÈME BRULEE Vanilla flavored cream, rice, burnt sugar