

Santorini's rich volcanic soil combined with the Mediterranean climate of the region, have proved nourishing sources for produce of unique and distinctive tastes and aromas. Most of the vegetables and herbs, used to prepare the refined dishes at Vedema Resort's restaurants, are cultivated in the resort's organic farm.

Το πλούσιο έδαφος της Σαντορίνης σε συνδυασμό με το μεσογειακό κλίμα της περιοχής, έχουν αποδειχθεί εξαιρετικά θρεπτικές πηγές για την παραγωγή αγαθών μοναδικής γεύσης και διακριτών αρωμάτων. Τα περισσότερα λαχανικά και βότανα που χρησιμοποιούνται στην προετοιμασία των πιάτων των εστιατορίων του Vedema Resort, καλλιεργούνται στο βιολογικό αγρόκτημα του ξενοδοχείου.

## DEGUSTATION MENUS/ ΜΕΝΟΥ ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑΣ

Degustation menu of 5 courses Μενού γευσιγνώσιας 5 πιάτων	65.00€
With 5 glasses of selected wines Με 5 ποτήρια από επιλεγμένα κρασιά	90.00€
Degustation menu of 7 courses Μενού γευσιγνώσιας 7 πιάτων	85.00€
With 6 glasses of selected wines Με 6 ποτήρια από επιλεγμένα κρασιά	115.00€

## SASHIMI

**Scallops and sea urchin** with yuzu and lime  
**Χτένια και αχινός** με yuzu και λάιμ  
19.00€

**Tuna** with mustard leaves, honey and mustard seeds  
**Τόνος** με φύλλα μουστάρδας, μέλι και σιναπόσπορο  
16.00€

**Swordfish** with yuzu, garlic and soy sauce  
**Ξιφίας** με yuzu, σκόρδο και σόγια σος  
15.00€

## CEVICHE

**Lobster, shrimps and scallops** with mango, chili and basil  
**Αστακός, γαρίδες και χτένια** με μάνγκο, τσίλι και βασιλικό  
24.00€

**Sea bass** with 'kritamo' and zucchinis in citrus fruits juice  
**Λαυράκι** με κρίταμο και κολοκυθάκια σε χυμό εσπεριδοειδών  
16.00€

**Amberjack** roasted in lemon juice with red peppers,  
garlic and fresh tomato  
**Μαγιάτικο** ψημένο σε χυμό λεμονιού με κόκκινες πιπεριές,  
σκόρδο και φρέσκια ντομάτα  
18.00€

## TARTAR

**Tuna** with cherry tomatoes, capers and Kalamata olives  
**Τόνος** με ντοματίνια, κάπαρη και ελιές Καλαμών  
19.00€

**Salmon** with mint, chives and lime  
**Σολομός** με μέντα, σχοινόπρασο και lime  
15.00€

**Beef with rocket**, honey mustard and black pepper  
**Μοσχάρι με ρόκα**, μουστάρδα μελιού και μαύρο πιπέρι  
21.00€

## SHELLFISH/ ΟΣΤΡΑΚΑ

On ice with lemon, shallot vinegar or grilled with butter and garlic  
Στον πάγο με λεμόνι, ξύδι εσαλότ ή στην σχάρα με βούτυρο και σκόρδο

**Oysters** (per piece)/  
**Στρείδια** (το τεμάχιο)  
10.00€

**Cockles** (portion)/  
**Κυδώνια** (μερίδα)  
11.00€

**Cherry clams** (portion)/  
**Γυαλιστερές** (μερίδα)  
12.00€

## APPETIZERS/ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

**Soup with grilled shrimps**, toasted bread and saffron  
**Σούπα με ψητές γαρίδες**, φρυγανισμένο ψωμί και σαφράν  
16.00€

**Lobster risotto**  
**Ριζότο με αστακό**  
25.00€

**Smoked eel** with green beans salad, spring onion and lemon  
**Χέλι καπνιστό** με σαλάτα από πράσινα φασόλια, φρέσκο κρεμμυδάκι και λεμόνι  
21.00€

**Bruschettas with grilled scallops**, olive oil, lemon and white fish roe purée  
**Μπρουσκέτες με ψητά χτένια**, λαδολέμονο και λευκό ταραμά  
19.00€

**Octopus carpaccio** with smoked eggplant salad  
**Χταπόδι καρπάτσιο** με καπνιστή μελιτζανοσαλάτα  
15.00€

**Μπακαλιάρος τεμπούρα** με παντζάρια σαλάτα και ελαφριά σκορδαλιά με αμύγδαλα  
**Cod fish tempura** with beetroot salad and light aioli with almonds  
18.00€

## SALADS/ ΣΑΛΑΤΕΣ

**Valerian with shrimps**, spicy feta cheese cream and avocado  
**Βαλεριάνα με γαρίδες**, τυροκαυτερή και αβοκάντο  
21.00€

**Sea urchin with black quinoa**, lemon and organic olive oil from Kalamata  
**Αχινός με μαύρη κινόα**, λεμόνι και βιολογικό ελαιόλαδο Καλαμάτας  
19.00€

**Tabbouleh** with wild wheat, sautéed calamari, cherry tomatoes and basil  
**Ταμπουλέ** με άγριο σιτάρι, καλαμάρι σωτέ, ντοματίνια και βασιλικό  
17.00€

**Spinach with grilled octopus** and tahini, dried white figs and Vinsanto wine  
**Σπανάκι με ψητό χταπόδι** και ταχίνι, λευκά ξερά σύκα και κρασί Vinsanto  
18.00€

**Greek salad**  
**Ελληνική σαλάτα**  
12.00€

## MAIN COURSES/ ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Grilled crustacean/ Οστρακόδερμα στη σχάρα

**Lobster tails/**  
**Αστακοουρά**

47.00€

**Crawfish/**  
**Καραβίδες**

35.00€

**King crab claws/**  
**Δαγκάνες από**  
**Βασιλικό Καβούρι**

59.00€

**Shrimps/**  
**Γαρίδες**

29.00€

### ΑΠΟ ΤΟ ΤΗΓΑΝΙ/ PAN FRIED

**Codfish/**  
**Μπακαλιάρος**

28.00€

**Monkfish/**  
**Πεσκανδρίτσα**

28.00€

**Calamari/**  
**Καλαμάρι**

21.00€

### GRILLED/ ΑΠΟ ΤΗ ΣΧΑΡΑ

Per Portion/ Μερίδα

**Swordfish/**  
**Ξιφίας**

26.00€

**Tuna/**  
**Τόνος**

28.00€

**Grouper/**  
**Σφυρίδα**

43.00€

**Amberjack/**  
**Μαγιάτικο**

31.00€

**Dentex/**  
**Συναγρίδα**

45.00€

### PER KILO/ ΜΕ ΤΟ ΚΙΛΟ

**Grouper/**  
**Σφυρίδα**

75.00€

**Gilt Head Bream/**  
**Τσιπούρα**

45.00€

**Sea Bream/**  
**Φαγκρί**

60.00€

**Sea Bass/**  
**Λαυράκι**

47.00€

**Dentex/**  
**Συναγρίδα**

90.00€

## SELECTION OF TWO GARNISHES

**Santorinian zucchini chips** with 'fleur de sel'  
**Green salad** with cherry tomatoes and spring onions  
**Grilled vegetables** with balsamic oil  
**Tomato salad** with onions and fresh oregano  
**Crushed potatoes** with fresh butter  
**Grilled asparagus**

## ΕΠΙΛΟΓΗ ΑΠΟ ΔΥΟ ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΕΣ

**Τσιπς από σαντορινιά κολοκυθάκια** με ανθό αλατιού  
**Πράσινη σαλάτα** με ντοματίνια και φρέσκο κρεμμυδάκι  
**Ψητά λαχανικά** με λάδι βαλσάμικου  
**Ντοματοσαλάτα** με κρεμμύδι και φρέσκια ρίγανη  
**Σπαστή πατάτα** με φρέσκο βούτυρο  
**Σπαράγγια ψητά**

**Garnish** portion price/  
**Γαρνιτούρα** τιμή μερίδας  
8.00€

## AND MORE.../ ΚΑΙ ΑΛΛΑ...

**Seafood linguine**, lemon zest and botargo  
**Λιγκουίνι με θαλασσινά**, ξύσμα λεμονιού και αυγοτάραχο  
28.00€

**Grouper fillet** in its broth with shallot onions, lemon, thyme and laurel  
**Σφυρίδα φιλέτο** στο ζωμό της με κρεμμυδάκια εσαλότ, λεμονοθύμαρο και δάφνη  
43.00€

**Dusky grouper fricassee** with zucchinis in egg and lemon sauce  
**Ροφός φρικασέ** με κολοκυθάκια αυγολέμονο  
35.00€

**Salmon fillet** with 'katiki' cheese from Domokos, pan-seared cherry tomatoes and mint oil  
**Σολομός φιλέτο** με κατίκι Δομοκού, ψητά ντοματίνια και λάδι μέντας  
26.00€

**Chicken fillet** with quinoa salad, yogurt and spearmint  
**Κοτόπουλο φιλέτο** με κινόα σαλάτα, γιαούρτι και δυόσμο  
22.00€

**Beef tagliata** with rocket, organic olive oil, garlic and rosemary  
**Μοσχαρίσια tagliata** με ρόκα, βιολογικό ελαιόλαδο, σκόρδο και δενδρολίβανο  
32.00€

## DESSERTS/ ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

**Greek mini donuts** with honey, walnuts and cinnamon ice cream  
**Λουκουμάδες** με μέλι, καρύδια και παγωτό κανέλα  
11.00€

**Semolina 'halva'** with gianduja chocolate mousse and hazelnuts  
**Σιμιγδαλένιος χαλβάς** με μους σοκολάτας τζιαντούγια και φουντούκια  
9.00€

**'Ekmek kantaifi'** with rice pudding and lemon sorbet  
**Εκμέκ κανταΐφι** με ρυζόγαλο και σορμπέ λεμόνι  
8.00€

**Bitter chocolate cream** topped with pistachios from Aegina and olive oil  
**Κρέμα πικρής σοκολάτας** με φυστίκια Αιγίνης και ελαιόλαδο  
10.00€

**Fresh seasonal fruits**  
**Φρέσκα φρούτα εποχής**  
8.00€

Selection of **ice creams and sorbets** (per scoop)  
Επιλογή από **παγωτά και σορμπέ** (ανά μπάλα)  
5.00€

Prices are inclusive of VAT 24%.

Food on this menu may contain traces of nuts and gluten.

Please ask our associates for further clarifications.

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any dishes contain particular ingredients.

Please inform us of any allergy or special dietary requirements that we should be aware of, when preparing your menu request.

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν ΦΠΑ 24%.

Το φαγητό σε αυτό το μενού είναι πιθανό να περιέχει ίχνη ξηρών καρπών και γλουτένη.

Παρακαλούμε ρωτήστε τους συνεργάτες μας για περισσότερες πληροφορίες.

Θα χαρούμε να απαντήσουμε σε ερωτήσεις σχετικά με τα υλικά που περιέχονται στα πιάτα.

Παρακαλούμε πολύ να μας ενημερώσετε για οποιαδήποτε αλλεργία ή διατροφική απαίτηση που πρέπει να ξέρουμε κατά την προετοιμασία του γεύματος σας.