

## Μενού Γευσιγνωσίας Degustation Menu

Μενού Γευσιγνωσίας 7 πιάτων  
Degustation menu of 7 courses  
80.00€

Με 6 ποτήρια από επιλεγμένα συνοδευτικά κρασιά  
With 6 glasses of selected assorted wines  
110.00€

Μενού Γευσιγνωσίας 5 πιάτων  
Degustation menu of 5  
courses 60.00€

Με 5 ποτήρια από επιλεγμένα συνοδευτικά κρασιά  
With 5 glasses of selected assorted  
wines 85.00€

## Sashimi

Βασιλικά χτένια με αχινό, yuzu και lime  
King scallops with sea urchin, yuzu  
and lime 17.00€

Τόνος με φύλλα μουστάρδας, μέλι και σιναπόσπορο  
Tuna with mustard leaves, honey and  
mustard seeds 15.00€

Πεσκανδρίτσα με yuzu, σκόρδο και σόγια σως  
Monkfish with yuzu, garlic and soy sauce  
14.00€

## Ορεκτικά Appetizers

Σούπα με ψητές γαρίδες, φρυγανισμένο ψωμί και σαφράν  
Soup with grilled shrimps, toasted bread and saffron  
13.00€

Μαγιάτικο ψημένο σε χυμό λεμονιού με κόκκινες  
πιπεριές, σκόρδο και φρέσκια ντομάτα  
Amberjack roasted in lemon juice with red peppers, garlic and fresh tomato  
11.00€

Μπαρμπουνάκι φιλέτο με παντζάρια σαλάτα και ελαφριά σκορδαλιά με αμύγδαλα  
Red mullet fillet with beetroot salad and light aioli  
with almonds 13,00€

Χέλι καπνιστό με σαλάτα από πράσινα φασόλια με  
φρέσκο κρεμμυδάκι, ελαιόλαδο και λεμόνι  
Smoked eel with green beans salad, fresh green onion, olive  
oil and lemon 15.00€

Ταρτάρ τόνου με ντοματίνια, κάπαρη και ελιές Καλαμών  
Tuna tartar with cherry tomatoes, capers and Kalamata olives  
12.00€

Καρπάσιο χταπόδι με καπνιστή μελιτζανοσαλάτα  
Octopus carpaccio with smoked eggplant salad  
13.00€

Ριζότο με αστακό  
Lobster risotto  
22.00€

## Όστρακα Shellfish

Στον πάγο με λεμόνι ή στην σχάρα με βούτυρο και σκόρδο  
On ice with lemon or grilled with butter and garlic

Στρείδια (το τεμάχιο)  
Oysters (per piece)  
9.00€

Κυδώνια (μερίδα)  
Cockles (portion)  
12.00€

Γυαλιστερές (μερίδα)  
Cherry clams (portion)  
12.00€

## Σαλάτες Salads

Σαλάτα αχινού με μαύρες φακές, λεμόνι και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο  
Sea urchin salad with black lentils, lemon juice and extra virgin olive oil  
14.00€

Σαλάτα σπανάκι με ψητό χταπόδι και ταχίνι, λευκά ξερά σύκα και κρασί Vinsanto  
Spinach salad with grilled octopus and tahini, dried white figs and Vinsanto wine  
13.00€

Σαλάτα σταμναγκάθι με βιολογικό ελαιόλαδο Καλαμάτας, λεμόνι και θαλασσινό αλάτι  
Stamnagathi salad with Kalamata organic olive oil, lemon and sea salt  
10.00€

Ελληνική σαλάτα  
Greek salad  
11.00€

## Κυρίως πιάτα Main courses

### Οστρακόδερμα στην σχάρα Grilled crustacean

Μισός αστακός  
Half a lobster  
37.00€

Καραβίδες  
Crawfish  
29.00€

Δαγκάνες από Βασιλικό Καβούρι  
King crab claws  
60.00€

Γαρίδες  
Prawns  
27.00€

### Από το τηγάνι Pan fried

Μπαρμπουνάκια  
Small red mullets  
21.00€

Μπακαλιάρικα  
Small cod fish  
19.00€

Πεσκανδρίτσα  
Monkfish  
28.00€

Καλαμάρι  
Calamari  
17.00€

### Από τη σχάρα Grilled

Μερίδα/ Per Portion

Ξιφίας  
Swordfish  
25.00€

Τόνος  
Tuna  
25.00€

Ταλιάτα  
Tagliata  
25.00€

Μαγιάτικο  
Amberjack  
25.00€

Συναγρίδα  
Dentex  
45.00€

Με το κιλό/ Per kilo

Σφυρίδα  
Grouper  
75.00€

Τσιπούρα  
Gilt Head Bream  
38.00€

Ούγινα  
Sharpsnout Sea Bream  
38.00€

Φαγκρί  
Sea Bream  
50.00€

Λαυράκι  
Sea Bass  
38.00€

## Γαρνιτούρες/ Garnish

Τσιπς από Σαντορινιά κολοκυθάκια με ανθό αλατιού.  
Σταμναγκάθι με βιολογικό ελαιόλαδο και ξύσμα λεμονιού.  
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

Santorinian zucchini chips with flower of salt.  
Stamnagathi greens with organic olive oil and lemon zest.  
Green salad with cherry tomatoes and spring onion.  
Grilled vegetables with balsamic oil.  
Tomato salad with onions and fresh oregano.  
Crushed potato with fresh butter.  
Grilled asparagus

## Επιδόρπια Desserts

Λουκουμάδες με μέλι, καρύδια και παγωτό κανέλλα  
Greek mini donuts with honey, walnuts and cinnamon ice cream  
10.00€

Κουρκουμπίνια με παγωτό τριαντάφυλλο, κρέμα ζάχαρης και Ελληνικό καφέ  
Traditional syrup sweets "Kourkoubinia" served with rose ice cream, topped with sugar cream and Greek Coffee  
12.00€

Εκμέκ κατάϊφι με ρυζόγαλο και σορμπέ λεμόνι  
Ekmek kadayifi with rice pudding and lemon sorbet  
8.00€

Κρέμα πικρής σοκολάτας με φυστίκια Αιγίνης και ελαιόλαδο  
Bitter chocolate cream topped with Aegina pistachio and olive oil  
9.00€

Φρέσκα φρούτα εποχής  
Fresh seasonal fruits  
8.00€

Σορμπέ και παγωτό (η μπάλα)  
Selection of sorbet and ice cream (per  
scoop) 5.00€

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν ΦΠΑ 9%. Το φαγητό σε αυτό το μενού είναι πιθανό να περιέχει ίχνη ξηρών καρπών και γλουτένη. Ρωτήστε τους συνεργάτες μας για περισσότερες πληροφορίες.  
Prices are inclusive of VAT 9%. Food on this menu may contain traces of nuts and gluten. Please ask our associates for further clarifications