Menu

sunset ammoudi

by PARASKEVAS

sunset ammoudi
by PARASKEVAS

RECOMENDED BY

Κάτω από τα κόκκινα βράχια της Οίας,
Under the red cliffs of Oia,

σε ένα ειδυλλιακό όρμο ξεχασμένο από την ορμή του χρόνου,
in an idyllic cove that seems forgotten in time,

η ταβέρνα μας Sunset by Paraskevas
Sunset tavern by Paraskevas

σερβίρει μερικά από τα πιο νόστιμα πιάτα της Σαντορίνης.
serves some of the most tantalizing traditional dishes of Santorini.

Ακριβώς στην καρδιά του παλιού λιμανιού της Οίας,
Right at the edge of Oia's old port,

εδώ που τα καΐκια των ψαράδων
where the fishermen's caiques

φτάνουν κάθε ξημέρωμα με τη ψαριά τους,
arrive early every morning with the day's catch

εδώ θα απολαύσετε
is where you will indulge in

την πιο ξακουστή αστακομακαρονάδα των Κυκλάδων,
the most famous lobster spaghetti of the Cyclades

ενώ θαυμάζετε την απεραντοσύνη της θάλασσας
while gazing at the ever-reaching sea

και το εκπληκτικό ηλιοβασίλεμα.
and the breath-taking sunset.

ΤΟ ΨΩΜΙ ΜΑΣ ¦ *OUR BREAD*

Λευκό και μαύρο ψωμί με dip ημέρας |
White and whole wheat bread with dip of the day

.....€

Έξτρα παρθένο ελαιόλαδο | *Extra virgin olive oil*

.....€

Ελιές | *Olives*
Μαριναρισμένες με θυμάρι, δεντρολίβανο, λεμόνι | ***Marinated in thyme, rosemary and lemon***

.....€

ΤΑ ΤΥΡΙΑ ΜΑΣ ¦ *OUR CHEESES*

Φέτα ΠΟΠ ελληνική | *Greek PDO feta cheese*
Με ρίγανη και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο | ***With oregano and extra virgin olive oil***

.....€

Χαλούμι ψητό | *Grilled halloumi cheese*
Κονφί τοματίνια, φυστίκι Αιγίνης | ***Confit cherry tomatoes, pistachios***

.....€

Ταλαγάνι | *Talagani cheese*
Με μαρμελάδα από τοματίνια και μαυροκούκι | ***With jam from cherry tomatoes and black cumin***

.....€

ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ ΣΠΙΤΙΚΕΣ ¦ *GREEK TASTES*

Ταραμοσαλάτα | *Taramosalata (fish roe spread)*
Με λευκό ταραμά, ζυμωμένη με παρθένο ελαιόλαδο
With white tarama, fermented with virgin olive oil

.....€

Τζατζίκι | *Tzatziki*
Πρόβειο στραγγιστό γιαούρτι, αγγούρι, άνηθο | ***Strained sheep's yoghurt, cucumber, dill***

.....€

Σκορδαλιά | *Garlic dip*
Αφράτος πουρές πατάτας με σκόρδο, παλαιωμένο ξύδι Σαντορίνης
Fluffy potato mash with garlic, aged Santorini vinegar

.....€

Τυροκαυτερή | *Tyrokafteri (Spicy cheese spread)*
Φέτα, τσίλι, μπούκοβο | ***Feta, bukovo chili flakes***

.....€

Καπνιστή μελιτζανοσαλάτα | *Smoked eggplant spread*
Λευκή μελιτζάνα ψημένη στο κάρβουνο, σκόρδο, ελαιόλαδο, παλαιωμένο ξύδι Σαντορίνης, πιπεριά Φλωρίνης
White eggplant cooked over a grill, garlic, olive oil, aged Santorini vinegar, Florina sweet peppers

.....€

Πατατοσαλάτα | *Potato salad*
Με καβούρι γλυκοπατάτες, μαγιονέζα, sweet chili | ***With crab, sweet potatoes, mayonnaise, sweet chili***

.....€

GF | Gluten free | Χωρίς γλουτένη · LF | Lactose free | Χωρίς λακτόζη · NF | Nut free | Χωρίς ξηρούς καρπούς · SF | Sugar free | Χωρίς ζάχαρη

ΩΜΑ ΚΑΙ ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΑ ¦ *RAW AND MARINATED*

Αχινός | *Sea urchin*
Ελαιόλαδο, λεμόνι, κρεμμύδι | ***Olive oil, lemon, onion***

.....€

Ταρτάρ τόνου | *Tuna tartare*
Φρέσκος αιγαιοπελαγίτικος τόνος, αβοκάντο, τσίλι, κόλιανδρο, λάιμ, σόγια
Fresh Aegean tuna, avocado, chili, coriander, lime, soy sauce

.....€

Τατάκι σολωμού | *Salmon Tataki*
Λευκό σουσάμι, αγγούρι,πράσινα σπαράγγια, teriyaki sauce, αυγά σολομού
White sesame, cucumber, green asparagus, teriyaki sauce, salmon roe

.....€

Σεβίτσε τσιπούρας | *Gilt-head bream ceviche*
Μαριναρισμένο σε χυμό εσπεριδοειδών, τσίλι, κόλιανδρο | λάιμ
Marinated in citrus juice, chilli, coriander, lime

.....€

Καρπάτσιο φρέσκου τόνου | *Fresh tuna carpaccio*
Ελαιόλαδο, παλαιωμένο ξύδι μπαλσάμικο, λάιμ, ανθός αλατιού, κόκοι μαύρου πιπεριού, σουσάμι
Olive oil, aged balsamic vinegar, lime, fleur de sel, black peppercorn, sesame

.....€

Γαύρος μαρινέ | *Marinated anchovy*
Ξύδι Σαντορίνης, σκόρδο, μαϊντανό
Santorini vinegar, garlic, parsley

.....€

Χέλι | *Eel*
Με φάβα, κάπαρη, κρίταμο
With fava, capers, rock samphire

.....€

ΑΠΟ ΤΟΝ ΚΗΠΟ ¦ *FROM THE GARDEN*

Παραδοσιακή Ελληνική | *Traditional Greek*
Ντομάτα, αγγούρι, πράσινη πιπεριά, ελιές, κάπαρη, κρεμμύδι, φέτα, παρθένο ελαιόλαδο, φρέσκα μυρωδικά
Tomatoes, cucumbers, green pepper, olives, capers, onion, feta, virgin olive oil, fresh herbs

.....€

Σαντορινιά | *Santorinia*
Ντοματίνια Σαντορίνης, πιπεριές, χλωρό τυρί Σαντορίνης, αγγούρι, φρέσκο κρεμμύδι, ελιές, παξιμάδι χαρουπιού, κρίταμο, μυρωδικά
Santorini cherry tomatoes, peppers, Santorini chloro cheese, cucumber, spring onion, olives, carob rusk, rock samphire, herbs

.....€

Κινόα | *Quinoa*
Παντζάρι, τοματίνια, αγγούρι, καλαμπόκι, αβοκάντο, ντρέσινγκ απο λάιμ, μέλι και τζίντζερ
Beetroot, cherry tomatoes, cucumber, sweetcorn, avocado, lime dressing, honey and ginger

.....€

Sunset | *Sunset*
Πράσινα ανάμεικτα σαλατικά, φράουλες, μανγκο, ψητό κατσικίσιο τυρί, παστέλι φυστικιού, ντρέσινγκ εσπεριδοειδών
Mixed green salad, strawberries, mango, grilled goat's cheese, peanut bar, citrus fruit dressing

.....€

Μπουράτα | *Burrata*
Ντοματίνια, χρωματιστές πιπεριές, πέστο βασιλικού, baby ρόκα
Cherry tomatoes, coloured peppers, basil pesto, baby rocket

.....€

Του ψαρά | *Fisherman's catch*
Πράσινα σαλατικά, μαριναρισμένα μύδια, γαρίδες, καλαμάρι, ντρέσινγκ εσπεριδοειδών
Mixed greens, marinated mussels, shrimps, squid, citrus fruit dressing

.....€

VEG | Vegetarians (animal by-products may have been used. Please ask your waiter) | **Για χορτοφάγους** (ενδέχεται να έχουν χρησιμοποιηθεί παράγωγα ζωικών προϊόντων. Παρακαλούμε ρωτήστε το σερβιτόρο σας)

ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ ¦ *HOT STARTERS*

Βελουτέ σούπας σελινόριζας με ταρτάρ γαρίδας
Creamy soup, celeriac, shrimp tartare

.....€

Φάβα Σαντορίνης | *Fava of Santorini*
Καραμελωμένα κρεμμύδια, κρόκος Κοζάνης | ***Caramelized onions, saffron of Kozani***

.....€

Καλαμάρι τηγανιτό | *Fried squid*
Ελαφρώς παναρισμένο, σάλτσα ταρτάρ | ***Lightly battered, tartar sauce***

.....€

Κολοκύθια τηγανιτά | *Fried zucchini*
Ελαφρώς παναρισμένα, τζατζίκι | ***Lightly battered tzatziki***

.....€

Λουκουμάδες μελιτζάνας | *Eggplant loukoumades (dumplings)*
Φέτα, δυόσμος, σκόρδο, μπούκοβο
Feta cheese, spearmint, garlic, bukovo chilli flake

.....€

Χτένια με Λουκάνικο Chorizo | *Scallops with Chorizo sausage*
Λουκάνικο chrorizo, πουρέ γλυκοπατάτας, σάλτσα «λέμον μπάτερ»
Chorizo sausage, sweet potato mash, 'lemon butter' sauce

.....€

Ντοματοκεφτέδες | *Tomato fritters*
Σαντορινιά ντομάτα, καλοκαιρινά μυρωδικά | ***Santorini tomatoes, summer herbs***

.....€

Πατάτες τηγανιτές | *Fried potatoes*

.....€

Καλαμάρι και γαρίδα σοτέ | *Squid and shrimp sautée*
Καλαμάρι, γαρίδα, κολοκύθι, ούζο, μουστάρδα Dijon, μυρωδικά
Squid, shrimp, pumpkin, ouzo, Dijon mustard, herbs

.....€

Χταπόδι ψητό | *Grilled octopus*
Ελαιόλαδο, ξύδι, ρίγανη | ***Olive oil, vinegar, oregano***

.....€

Χταπόδι λιαστό | *Sundried octopus*
Ελαιόλαδο, ξύδι, ρίγανη | ***Olive oil, vinegar, oregano***

.....€

Γαρίδες σχάρας | *Grilled prawns*
Ελαιόλαδο, σως λάιμ, ταμπουλέ από κινόα | ***Olive oil, lime sauce, quinoa tabbouleh***

.....€

GF | Gluten free | Χωρίς γλουτένη **LF | Lactose free | Χωρίς λακτόζη** **NF | Nut free | Χωρίς ξηρούς καρπούς** **SF | Sugar free | Χωρίς ζάχαρη**

Λαχανικά σχάρας | *Grilled vegetables*

Ποικιλία λαχανικών, πετιμέζι | ***Vegetable mix, grape molasses***

.....€

Γαρίδες σαγανάκι | *Shrimp saganaki*

Φρέσκια ντομάτα, φέτα, ούζο | ***Fresh tomatoes, feta, ouzo***

.....€

Μύδια αχνιστά | *Steamed mussels*

Ασύρτικο Σαντορίνης, σκόρδο, κρεμμυδάκι, φρέσκο άνηθο | ***Assyrtiko Santorini wine, garlic, spring onion, dill***

.....€

Καλαμάρι ψητό | με το κιλό | *Grilled squid* | ***by the kilo***

Ελαιόλαδο, σως λάιμ, κινόα | ***Olive oil, lime sauce, quinoa***

.....€

ΑΠΟ ΤΗ ΘΑΛΑΣΣΑ
FROM THE SEA

(με το κιλό) | ***(by the kilo)***

Τσιπούρα kg | *Gilthead kg*

.....€

Λαβράκι kg | *Sea bass kg*

.....€

Φαγκρί kg | *Red Snaper kg*

.....€

Μπαρμπούνια kg | *Red mullet kg*

.....€

Ροφός kg | *Dusky grouper kg*

.....€

Σκορπίνα kg | *Scorpion fish kg*

.....€

Σαργός kg | *White sea bream kg*

.....€

Μπακαλιάρος kg | *Cod fish kg*

.....€

Τόνος kg | *Tuna kg*

.....€

Ξιφίας kg | *Swordfish kg*

.....€

ΟΙ ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΜΑΣ
OUR SUGGESTIONS

(με το κιλό) | ***(by the kilo)***

Γαρίδες jumbo ψητές
Grilled jumbo prawns

.....€

Γαρίδες jumbo τηγανητές με σκόρδο
Fried jumbo prawns with garlic

.....€

Ψαρόσουπα κακκαβιά
Kakavia fish soup

.....€

Αστακός ψητός
Grilled lobster

.....€

Βασιλικά καβουροπόδαρα
King crab legs

.....€

VEG | Vegetarians (animal by-products may have been used. Please ask your waiter) | **Για χορτοφάγους** (ενδέχεται να έχουν χρησιμοποιηθεί παράγωγα ζωικών προϊόντων. Παρακαλούμε ρωτήστε το σερβιτόρο σας)

ΖΥΜΑΡΙΚΑ ¦ *PASTA*

Αστακομακαρονάδα της Μαργαρίτας | *Margarita's lobster pasta*
(επιλέξτε λιγκουίνι, κριθαράκι) | ***(select linguine, orzo pasta)***

.....€

Σπαγγέτι με αχινό | *Spaghetti with sea urchin*
Μαϊντανό, σκόρδο, ξύσμα λάιμ | ***Parsley, garlic, lime zest***

.....€

Μαύρο ταλιολίνι με οστρακοειδή | *Black taglioni with shellfish*
Σκόρδο, τζίντζερ, τσάιβ, ξύσμα λεμονιού | ***Garlic, ginger, chive, lemon zest***

.....€

Γιουβέτσι με γαρίδες | *Prawn stew*
Σχοινόπρασο, παρμεζάνα και φρέσκια ντομάτα, μυρωδικά
Chives, parmesan and fresh tomatoes, herbs

.....€

Ριζότο θαλασσινών | *Seafood risotto*
Μύδια, καλαμάρι, γαρίδες, πιπεριά τσίλι, ασύρτικο κρασί σαντορίνης, σαφράν
Mussels, squid, prawns, chili peppers, Assyrtiko Santorini wine, saffron

.....€

Λιγκουίνι με θαλασσινά | *Seafood linguini*
Μύδια, γαρίδες, χτένι, φρέσκια ντομάτα
Mussels, prawns, scallop, fresh tomatoes

.....€

Πέννες με σολομό | *Penne pasta with salmon*
Αρωματισμένο με άνηθο και βότκα | ***With dill and vodka***

.....€

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ ¦ *MAIN COURSES*

Λαβράκι σωτέ | *Sautéed sea bass*
Πουρές σελινόριζας, σπανάκι σωτέ, φοινόκιο μαρινέ
Celeriac mash, spinach sautée, marinated fennel

.....€

Σολομός σχάρας | *Grilled salmon*
Άγριο ρύζι και σπαράγγια | ***Wild rice and asparagus***

.....€

Μπριζόλα χοιρινή | *Pork steak*
Με πατάτες τηγανιτές | ***With fried potatoes***

.....€

Rib eye 300gr | *Ribeye steak 300gr*
Με baby πατάτες αρωματισμένες με λεμόνι και θυμάρι
With baby potatoes, with a lemon and thyme aroma

.....€

GF | Gluten free | Χωρίς γλουτένη
LF | Lactose free | Χωρίς λακτόζη
NF | Nut free | Χωρίς ξηρούς καρπούς
SF | Sugar free | Χωρίς ζάχαρη

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ | *DESSERTS*

Σουφλέ λευκής σοκολάτας | *White chocolate soufflé*
Με μαρμελάδα βατόμουρο και παγωτό φυστίκι | ***With blackberry jam and peanut ice cream***

.....€

Πορτοκαλόπιτα με Παγωτό βανίλια
Traditional Greek orange pie with vanilla ice cream

.....€

Μπακλαβάς με παγωτό βανίλια | *Baklava with vanilla ice cream*

.....€

Μπανόφι | *Banoffee*
Μπανάνα, καραμέλα, φιστικί Αιγίνης | ***Banana, caramel, pistachios***

.....€

Ελληνικό στραγγιστό γιαούρτι | *Greek strained yoghurt*
Θυμαρίσιο μέλι και καρύδια | ***With thyme honey and walnuts***

.....€

Φρέσκα φρούτα εποχής | *Fresh seasonal fruit*

.....€

Παγωτό 3 μπάλες (επιλογή από) | *3 scoops of ice cream (selection from)*
Βανίλια, σοκολάτα, πραλίνα φουντουκιού | ***Vanilla, chocolate, hazelnut praline***

.....€

Sorbet | *Sorbet*
Λεμόνι, φράουλα | ***Lemon, strawberry***

.....€

VEG | Vegetarians (animal by-products may have been used. Please ask your waiter) | **Για χορτοφάγους** (ενδέχεται να έχουν χρησιμοποιηθεί παράγωγα ζωικών προϊόντων. Παρακαλούμε ρωτήστε το σερβιτόρο σας)

ΤΟ ΨΩΜΙ ΜΑΣ ¦ *IL NOSTRO PANE*

Λευκό και μαύρο ψωμί με dip ημέρας
Pane bianco e integrale con salsa del giorno

.....€

Έξτρα παρθένο ελαιόλαδο | *Olio extravergine di oliva*

.....€

Ελιές | *Olive*
Μαριναρισμένες με θυμάρι, δεντρολίβανο, λεμόνι | ***Marinate con timo, rosmarino, limone***

.....€

ΤΑ ΤΥΡΙΑ ΜΑΣ ¦ *I NOSTRI FORMAGGI*

Φέτα ΠΟΠ ελληνική | *Formaggio Feta DOP greco*
Με ρίγανη και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο | ***Con origano e olio extravergine di oliva***

.....€

Χαλούμι ψητό | *Formaggio Halloumi alla griglia*
Κονφί τοματίνια, φυστίκι Αιγίνης | ***Con pomodorini confit e pistacchi***

.....€

Ταλαγάνι | *Formaggio Talagani*
Με μαρμελάδα από τοματίνια και μαυροκούκι | ***Con confettura di pomodorini e cumino nero***

.....€

ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ ΣΠΙΤΙΚΕΣ ¦ *PIATTI GRECI CASERECCI*

Ταραμοσαλάτα | *Taramosalata*
Με λευκό ταραμά, ζυμωμένη με παρθένο ελαιόλαδο
Con crema di uova di pesce bianca e olio vergine di oliva

.....€

Τζατζίκι | *Tzatziki*
Πρόβειο στραγγιστό γιαούρτι, αγγούρι, άνηθο | ***Salsa di yogurt filtrato di latte ovino, cetriolo, aneto***

.....€

Σκορδαλιά | *Skordalià*
Αφράτος πουρές πατάτας με σκόρδο, παλαιωμένο ξύδι Σαντορίνης
Soffice puré di patata con aglio e aceto invecchiato di Santorini

.....€

Τυροκαυτερή | *Tyrokafteri*
Φέτα, τσίλι, μπούκοβο | ***Formaggio feta, chili/peperoncino piccante***

.....€

Καπνιστή μελιτζανοσαλάτα | *Crema di melanzana affumicata*
Λευκή μελιτζάνα ψημένη στο κάρβουνο, σκόρδο, ελαιόλαδο, παλαιωμένο ξύδι Σαντορίνης, πιπεριά Φλωρίνης
Melanzana bianca cotta alla brace, aglio, olio di oliva, aceto invecchiato di Santorini, peperone rosso corno di bue

.....€

Πατατοσαλάτα | *Insalata di patate*
Με καβούρι γλυκοπατάτες, μαγιονέζα, sweet chili | ***Con granchio, patata americana, maionese, sweet chili***

.....€

GF | Gluten free | Senza glutine
LF | Lactose free | Senza lattosio
NF | Nut free | Senza nocciole
SF | Sugar free | Senza zucchero

ΩΜΑ ΚΑΙ ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΑ ¦ *CRUDO E MARINATO*

Αχινός | *Riccio di mare*
Ελαιόλαδο, λεμόνι, κρεμμύδι | ***Olio di oliva, limone, cipolla***

.....€

Ταρτάρ τόνου | *Tartare di tonno*
Φρέσκος αιγαιοπελαγίτικος τόνος, αβοκάντο, τσίλι, κόλιανδρο, λάιμ, σόγια
Tonno fresco dell'Egeo, avocado, peperoncino chili, coriandolo, lime, soia

.....€

Τατάκι σολωμού | *Salmone tataki*
Λευκό σουσάμι, αγγούρι,πράσινα σπαράγγια, teriyaki sauce, αυγά σολομού
Sesamo bianco, cetriolo, asparagi verdi, salsa teriyaki, uova di salmone

.....€

Σεβίτσε τσιπούρας | *Ceviche di orata*
Μαριναρισμένο σε χυμό εσπεριδοειδών, τσίλι, κόλιανδρο, λάιμ
Marinato in succo di agrumi, peperoncino chili, coriandolo, lime

.....€

Καρπάτσιο φρέσκου τόνου | *Carpaccio di tonno fresco*
Ελαιόλαδο, παλαιωμένο ξύδι μπαλσάμικο, λάιμ, ανθός αλατιού, κόκοι μαύρου πιπεριού, σουσάμι
Olio di oliva, aceto balsamico invecchiato, lime, fior di sale, grani di pepe nero, sesamo

.....€

Γαύρος μαρινέ | *Alici marinate*
Ξύδι Σαντορίνης, σκόρδο, μαϊντανό
Aceto di Santorini, aglio, prezzemolo

.....€

Χέλι | *Anguilla*
Με φάβα, κάπαρη, κρίταμο
Con purè di cicerchia, capperi, finocchio marino

.....€

ΑΠΟ ΤΟΝ ΚΗΠΟ ¦ *DALL'ORTO*

Παραδοσιακή Ελληνική | *Insalata greca tradizionale*
Ντομάτα, αγγούρι, πράσινη πιπεριά, ελιές, κάπαρη, κρεμμύδι, φέτα, παρθένο ελαιόλαδο, φρέσκα μυρωδικά
Pomodoro, cetriolo, peperone verde, olive, capperi, cipolla, formaggio Feta, olio vergine di oliva, erbe aromatiche fresche

.....€

Σαντορινιά | *Insalata di Santorini*
Ντοματίνια Σαντορίνης, πιπεριές, χλωρό τυρί Σαντορίνης, αγγούρι, φρέσκο κρεμμύδι, ελιές, παξιμάδι χαρουπιού, κρίταμο, μυρωδικά
Pomodorini di Santorini, peperoni, formaggio fresco di Santorini, cetriolo, erba cipollina, olive, frisella di carruba, finocchio marino, erbe aromatiche

.....€

Κινόα | *Quinoa*
Παντζάρι, τοματίνια, αγγούρι, καλαμπόκι, αβοκάντο, ντρέσινγκ απο λάιμ, μέλι και τζίντζερ
Barbabietola rossa, pomodorini, cetriolo, mais, avocado, dressing a base di lime, miele e zenzero

.....€

Sunset | *Sunset*
Πράσινα ανάμεικτα σαλατικά, φράουλες, μανγκο, ψητό κατσικίσιο τυρί, παστέλι φυστικιού, ντρέσινγκ εσπεριδοειδών
Insalata verde mista, fragole, mango, formaggio caprino grigliato, croccante di pistacchi, dressing agli agrumi

.....€

Μπουράτα | *Burrata*
Ντοματίνια, χρωματιστές πιπεριές, πέστο βασιλικού, baby ρόκα
Pomodorini, peperoni di vari colori, pesto al basilico, rucola

.....€

Του ψαρά | *Del pescatore*
Πράσινα σαλατικά, μαριναρισμένα μύδια, γαρίδες, καλαμάρι, ντρέσινγκ εσπεριδοειδών
Insalata verde, cozze marinate, gamberetti, calamaro, dressing agl agrumi

.....€

VEG | Vegetarians (animal by-products may have been used. Please ask your waiter) | **Vegetariano** (Può contenere prodotti di derivazione animale. Rivolgetevi al vostro cameriere)

ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ ¦ *ANTIPASTI CALDI*

Βελουτέ σούπας σελινόριζας με ταρτάρ γαρίδας
Vellutata di sedano rapa con tartare di gamberettie

.....€

Φάβα Σαντορίνης | *Puré di cicerchia di Santorini*
Καραμελωμένα κρεμμύδια, κρόκος Κοζάνης | ***Cipolle caramellate, zafferano di Kozani***

.....€

Καλαμάρι τηγανιτό | *Calamaro fritto*
Ελαφρώς παναρισμένο, σάλτσα ταρτάρ | ***Con una leggera impanatura, salsa tartara***

.....€

Κολοκύθια τηγανιτά | *Zucchine fritte*
Ελαφρώς παναρισμένα, τζατζίκι | ***Con una leggera impanatura, salsa tzatziki***

.....€

Λουκουμάδες μελιτζάνας | *Bocconcini fritti di melanzana*
Φέτα, δυόσμος, σκόρδο, μπούκοβο
Con formaggio Feta, menta, aglio, peperoncino piccante

.....€

Χτένια με Λουκάνικο Chorizo | *Canestrelli con chorizo*
Λουκάνικο chrorizo, πουρέ γλυκοπατάτας, σάλτσα «λέμον μπάτερ»
Salsiccia chorizo, puré di patata americana, salsa "lemon butter"

.....€

Ντοματοκεφτέδες | *Crocchette di pomodoro*
Σαντορινιά ντομάτα, καλοκαιρινά μυρωδικά | ***Pomodoro di Santorini, erbe aromatiche estive***

.....€

Πατάτες τηγανιτές | *Patate fritte*

.....€

Καλαμάρι και γαρίδα σοτέ | *Calamaro e gambero saltati*
Καλαμάρι, γαρίδα, κολοκύθι, ούζο, μουστάρδα Dijon, μυρωδικά
Calamaro, gambero, zucchina, Ouzo, senape di Digione, erbe aromatiche

.....€

Χταπόδι ψητό | *Polpo arrosto*
Ελαιόλαδο, ξύδι, ρίγανη | ***Olio di oliva, aceto, origano***

.....€

Χταπόδι λιαστό | *Polpo essiccato al sole*
Ελαιόλαδο, ξύδι, ρίγανη | ***Olio di oliva, aceto, origano***

.....€

Γαρίδες σχάρας | *Gamberi alla griglia*
Ελαιόλαδο, σως λάιμ, ταμπουλέ από κινόα | ***Olio di oliva, salsa al lime, taboulé di quinoa***

.....€

Λαχανικά σχάρας | *Verdure alla griglia*
Ποικιλία λαχανικών, πετιμέζι | ***Verdure miste, mosto cotto***

.....€

GF | Gluten free | Senza glutine
LF | Lactose free | Senza lattosio
NF | Nut free | Senza nocciole
SF | Sugar free | Senza zucchero

Γαρίδες σαγανάκι | *Gamberetti al tegamino*

Φρέσκια ντομάτα, φέτα, ούζο | ***Pomodoro fresco, formaggio Feta, Ouzo***

.....€

Μύδια αχνιστά | *Cozze al vapore*

Ασύρτικο Σαντορίνης, σκόρδο, κρεμμυδάκι, φρέσκο άνηθο | ***Vino Asyrtiko di Santorini, aglio, cipollina fresca, aneto***

.....€

Καλαμάρι ψητό | με το κιλό | *Calamaro arrosto* | ***al kg***

Ελαιόλαδο, σως λάιμ, κινόα | ***Olio di oliva, salsa al lime, quinoa***

.....€

ΑΠΟ ΤΗ ΘΑΛΑΣΣΑ
PESCE

(με το κιλό) | ***(al chilo)***

Τσιπούρα kg | *Orata kg*

.....€

Λαβράκι kg | *Spigola kg*

.....€

Φαγκρί kg | *Pagro kg*

.....€

Μπαρμπούνια kg | *Triglie kg*

.....€

Ροφός kg | *Cernia kg*

.....€

Σκορπίνα kg | *Scorfano kg*

.....€

Σαργός kg | *Sarago kg*

.....€

Μπακαλιάρος kg | *Merluzzo kg*

.....€

Τόνος kg | *Tonno kg*

.....€

Ξιφίας kg | *Pesce spada kg*

.....€

ΟΙ ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΜΑΣ
LE NOSTRE PROPOSTE

(με το κιλό) | ***(al chilo)***

Γαρίδες jumbo ψητές
Gamberoni arrostiti

.....€

Γαρίδες jumbo τηγανητές με σκόρδο
Gamberoni fritti all'aglio

.....€

Ψαρόσουπα κακκαβιά
Zuppa di pesce kakavià

.....€

Αστακός ψητός
Astice arrostito

.....€

Βασιλικά καβουροπόδαρα
Chele di granchio reale

.....€

VEG | Vegetarians (animal by-products may have been used. Please ask your waiter) **| Vegetariano** (Può contenere prodotti di derivazione animale. Rivolgetevi al vostro cameriere)

ΖΥΜΑΡΙΚΑ ¦ *PASTA*

Αστακομακαρονάδα της Μαργαρίτας | *Pasta all'aragosta di Margherita*
(επιλέξτε λιγκουίνι, κριθαράκι) | ***(a scelta linguine o risoni)***

.....€

Σπαγγέτι με αχινό | *Spaghetti ai ricci di mare*
Μαιντανό, σκόρδο, ξύσμα λάιμ | ***Prezzemolo, aglio, scorza di lime grattugiata***

.....€

Μαύρο ταλιολίνι με οστρακοειδή | *Tagliolini neri con crostacei*
Σκόρδο, τζίντζερ, τσάιβ, ξύσμα λεμονιού | ***Aglio, zenzero, erba cipollina, scorza di lime grattugiata***

.....€

Γιουβέτσι με γαρίδες | *Risoni con gamberi*
Σχοινόπρασο, παρμεζάνα και φρέσκια ντομάτα, μυρωδικά
Erba cipollina, parmigiano, pomodoro fresco, erbe aromatiche

.....€

Ριζότο θαλασσινών | *Risotto ai frutti di mare*
Μύδια, καλαμάρι, γαρίδες, πιπεριά τσίλι, ασύρτικο κρασί σαντορίνης, σαφράν
Erba cipollina, parmigiano, pomodoro fresco, erbe aromatiche

.....€

Λιγκουίνι με θαλασσινά | *Linguine allo scoglio*
Μύδια, γαρίδες, χτένι, φρέσκια ντομάτα
Cozze, gamberi, canestrelli, pomodoro fresco

.....€

Πέννες με σολομό | *Penne al salmone*
Αρωματισμένο με άνηθο και βότκα | ***Al profumo di aneto e vodka***

.....€

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ ¦ *PIATTI PRINCIPALI*

Λαβράκι σωτέ | *Spigola saltata*
Πουρές σελινόριζας, σπανάκι σωτέ, φοινόκιο μαρινέ
Puré di sedano rapa, spinaci saltati, finocchio marinato

.....€

Σολομός σχάρας | *Salmone alla griglia*
Άγριο ρύζι και σπαράγγια | ***Riso selvatico e asparagi***

.....€

Μπριζόλα χοιρινή | *Braciola di maiale*
Με πατάτες τηγανιτές | ***Con patate fritte***

€

Rib eye 300gr | *Bistecca di manzo Rib eye 300gr*
Με baby πατάτες αρωματισμένες με λεμόνι και θυμάρι
Con patate baby aromatizzate al limone e timo

.....€

GF | Gluten free | Senza glutine
LF | Lactose free | Senza lattosio
NF | Nut free | Senza nocciole
SF | Sugar free | Senza zucchero

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ ¦ *DOLCI*

Σουφλέ λευκής σοκολάτας | *Soufflé al cioccolato bianco*
Με μαρμελάδα βατόμουρο και παγωτό φυστίκι | ***Con confettura di more e gelato al pistacchio***

.....€

Πορτοκαλόπιτα με Παγωτό βανίλια
Torta all'arancia con gelato alla vaniglia

.....€

Μπακλαβάς με παγωτό βανίλια | *Baklavàs con gelato alla vaniglia*

.....€

Μπανόφι | *Banoffee*
Μπανάνα, καραμέλα, φιστικί Αιγίνης | ***Banana, caramello, pistacchi***

.....€

Ελληνικό στραγγιστό γιαούρτι | *Yogurt greco filtrato*
Θυμαρίσιο μέλι και καρύδια | ***Con miele di timo e noci***

.....€

Φρέσκα φρούτα εποχής | *Frutta fresca di stagione*

.....€

Παγωτό 3 μπάλες (επιλογή από) | *Gelato, 3 palline (a scelta fra)*
Βανίλια, σοκολάτα, πραλίνα φουντουκιού | ***Vaniglia, cioccolato, pralina di nocciole***

.....€

Sorbet | *Sorbetto*
Λεμόνι, φράουλα | ***Limone, fragola***

.....€

VEG | Vegetarians (animal by-products may have been used. Please ask your waiter) **| Vegetariano** (Può contenere prodotti di derivazione animale. Rivolgetevi al vostro cameriere)

ΤΟ ΨΩΜΙ ΜΑΣ ¦ *NOTRE PAIN*

Λευκό και μαύρο ψωμί με dip ημέρας
Pain blanc et noir avec sauce du jour

.....€

Έξτρα παρθένο ελαιόλαδο | *Huile d'olive extra vierge*

.....€

Ελιές | *Olives*
Μαριναρισμένες με θυμάρι, δεντρολίβανο, λεμόνι | ***Marinées au thym, romarin, citron***

.....€

ΤΑ ΤΥΡΙΑ ΜΑΣ ¦ *NOS FROMAGES*

Φέτα ΠΟΠ ελληνική | *Feta grecque AOP*
Με ρίγανη και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο | ***Avec origan et huile d'olive extra vierge***

.....€

Χαλούμι ψητό | *Halloumi grillé au four*
Κονφί τοματίνια, φυστίκι Αιγίνης | ***Tomates cerises confites, pistaches d'Egine***

.....€

Ταλαγάνι | *Talagani*
Με μαρμελάδα από τοματίνια και μαυροκούκι | ***Avec confiture de tomate et cumin noir***

.....€

ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ ΣΠΙΤΙΚΕΣ ¦ *SAVEURS GRECQUES MAISON*

Ταραμοσαλάτα | *Tarama*
Με λευκό ταραμά, ζυμωμένη με παρθένο ελαιόλαδο
Avec œufs de poisson blancs, fermentés à l'huile d'olive vierge

.....€

Τζατζίκι | *Tzatziki*
Πρόβειο στραγγιστό γιαούρτι, αγγούρι, άνηθο | ***Yaourt grec de brebis, concombre, aneth***

.....€

Σκορδαλιά | *Skordalia*
Αφράτος πουρές πατάτας με σκόρδο, παλαιωμένο ξύδι Σαντορίνης
Purée moelleuse de pommes de terre à l'ail, vinaigre de Santorin vieilli

.....€

Τυροκαυτερή | *Tyrokafteri*
Φέτα, τσίλι, μπούκοβο | ***feta, piment / boukovo***

.....€

Καπνιστή μελιτζανοσαλάτα | *Salade d'aubergines fumées*
Λευκή μελιτζάνα ψημένη στο κάρβουνο, σκόρδο, ελαιόλαδο, παλαιωμένο ξύδι Σαντορίνης, πιπεριά Φλωρίνης
Aubergine cuite au charbon de bois, ail, huile d'olive, vinaigre de Santorin vieilli, poivron de Florina

.....€

Πατατοσαλάτα | *Salade de pommes de terre*
Με καβούρι γλυκοπατάτες, μαγιονέζα, sweet chili | ***Avec crabe, patates douces, mayonnaise, piment doux)***

.....€

GF | Gluten free | Sans gluten
LF | Lactose free | Sans lactose
NF | Nut free | Sans fruits à coque
SF | Sugar free | Sans sucre

ΩΜΑ ΚΑΙ ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΑ ¦ *PLATS CRUS ET MARINÉS*

Αχινός | *Oursins*
Ελαιόλαδο, λεμόνι, κρεμμύδι | ***Huile d'olive, citron, oignon***

.....€

Ταρτάρ τόνου | *Tartare de thon*
Φρέσκος αιγαιοπελαγίτικος τόνος, αβοκάντο, τσίλι, κόλιανδρο, λάιμ, σόγια
Thon frais de la mer Égée, avocat, piment, coriandre, citron vert, soja

.....€

Τατάκι σολωμού | *Tataki de saumon*
Λευκό σουσάμι, αγγούρι,πράσινα σπαράγγια, teriyaki sauce, αυγά σολομού
Sésame blanc, concombre, asperges vertes, sauce teriyaki, œufs de saumon

.....€

Σεβίτσε τσιπούρας | *Ceviche de daurade*
Μαριναρισμένο σε χυμό εσπεριδοειδών, τσίλι, κόλιανδρο, λάιμ
Mariné au jus d'agrumes, piment, coriandre, citron vert

.....€

Καρπάτσιο φρέσκου τόνου | *Carpaccio de thon frais*
Ελαιόλαδο, παλαιωμένο ξύδι μπαλσάμικο, λάιμ, ανθός αλατιού, κόκοι μαύρου πιπεριού, σουσάμι
Huile d'olive, vinaigre balsamique vieilli, citron vert, fleur de sel, grains de poivre noir, sésame

.....€

Γαύρος μαρινέ | *Anchois marinés*
Ξύδι Σαντορίνης, σκόρδο, μαϊντανό
Vinaigre de Santorin, ail, persil

.....€

Χέλι | *Anguilles*
Με φάβα, κάπαρη, κρίταμο
Pois cassés, câpres, fenouil marin

.....€

ΑΠΟ ΤΟΝ ΚΗΠΟ ¦ *SALADES DU JARDIN*

Παραδοσιακή Ελληνική | *Grecque traditionnelle*
Ντομάτα, αγγούρι, πράσινη πιπεριά, ελιές, κάπαρη, κρεμμύδι, φέτα, παρθένο ελαιόλαδο, φρέσκα μυρωδικά
Tomate, concombre, poivron vert, olives, câpres, oignon, feta, huile d'olive vierge, herbes fraîches

.....€

Σαντορινιά | *Santorin*
Ντοματίνια Σαντορίνης, πιπεριές, χλωρό τυρί Σαντορίνης, αγγούρι, φρέσκο κρεμμύδι, ελιές, παξιμάδι χαρουπιού, κρίταμο, μυρωδικά
Tomates cerises de Santorin, poivrons, fromage chloro de Santorin, concombre, ciboulette, olives, caroube, kritamo, herbes

.....€

Κινόα | *Quinoa*
Παντζάρι, τοματίνια, αγγούρι, καλαμπόκι, αβοκάντο, ντρέσινγκ απο λάιμ, μέλι και τζίντζερ
Betterave, tomates cerises, concombre, maïs, avocat, vinaigrette de citron vert, miel et gingembre

.....€

Sunset | *Sunset*
Πράσινα ανάμεικτα σαλατικά, φράουλες, μανγκο, ψητό κατσικίσιο τυρί, παστέλι φυστικιού, ντρέσινγκ εσπεριδοειδών
Salades vertes mixtes, fraises, mangue, chèvre grillé, pasteli de cacahuètes, vinaigrette aux agrumes

.....€

Μπουράτα | *Burrata*
Ντοματίνια, χρωματιστές πιπεριές, πέστο βασιλικού, baby ρόκα
Tomates cerises, poivrons colorés, pesto de basilic, bébé roquette

.....€

Του ψαρά | *Du pêcheur*
Πράσινα σαλατικά, μαριναρισμένα μύδια, γαρίδες, καλαμάρι, ντρέσινγκ εσπεριδοειδών
Salades vertes, moules marinées, crevettes, calamars, vinaigrette aux agrumes

.....€

VEG | Vegetarians (animal by-products may have been used. Please ask your waiter) | **Végétariens** (des sous-produits animaux peuvent avoir été utilisés. Veuillez vous renseigner auprès de votre serveur)

ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ ¦ *ENTRÉES CHAUDES*

Βελουτέ σούπας σελινόριζας με ταρτάρ γαρίδας
Velouté de céleri-rave au tartare de crevettes

.....€

Φάβα Σαντορίνης | *Fava de Santorin*
Καραμελωμένα κρεμμύδια, κρόκος Κοζάνης | ***Oignons caramélisés, safran de Kozani***

.....€

Καλαμάρι τηγανιτό | *Calamar frit*
Ελαφρώς παναρισμένο, σάλτσα ταρτάρ | ***Légèrement pané, sauce tartare***

.....€

Κολοκύθια τηγανιτά | *Courgettes frites*
Ελαφρώς παναρισμένα, τζατζίκι | ***Légèrement panées, tzatziki***

.....€

Λουκουμάδες μελιτζάνας | *Beignets d'aubergine*
Φέτα, δυόσμος, σκόρδο, μπούκοβο
Feta, menthe, ail, boukovo

.....€

Χτένια με Λουκάνικο Chorizo | *Noix de Saint Jacques au Chorizo*
Λουκάνικο chrorizo, πουρέ γλυκοπατάτας, σάλτσα «λέμον μπάτερ»
Chorizo, purée de patates douces, sauce "beurre citronné"

.....€

Ντοματοκεφτέδες | *Boulettes de tomates*
Σαντορινιά ντομάτα, καλοκαιρινά μυρωδικά | ***Tomate de Santorin, herbes d'été***

.....€

Πατάτες τηγανιτές | *Frites*

.....€

Καλαμάρι και γαρίδα σοτέ | *Calamars et crevettes sautés*
Καλαμάρι, γαρίδα, κολοκύθι, ούζο, μουστάρδα Dijon, μυρωδικά
Calamars, crevettes, courgettes, ouzo, moutarde de Dijon, fines herbes

.....€

Χταπόδι ψητό |Poulpe grillé
Ελαιόλαδο, ξύδι, ρίγανη | ***Huile d'olive, vinaigre, origan***

.....€

Χταπόδι λιαστό | *Poulpe séché au soleil*
Ελαιόλαδο, ξύδι, ρίγανη | ***Huile d'olive, vinaigre, origan***

.....€

Γαρίδες σχάρας | *Crevettes grillées*
Ελαιόλαδο, σως λάιμ, ταμπουλέ από κινόα | ***Huile d'olive, sauce au citron vert, taboulé de quinoa***

.....€

GF | Gluten free | Sans gluten LF | Lactose free | Sans lactose NF | Nut free | Sans fruits à coque SF | Sugar free | Sans sucre

Λαχανικά σχάρας | *Légumes grillés*

Ποικιλία λαχανικών, πετιμέζι | ***Variété de légumes, petimezi***

.....€

Γαρίδες σαγανάκι | *Crevettes saganaki*

Φρέσκια ντομάτα, φέτα, ούζο | ***Tomate fraîche, feta, ouzo***

.....€

Μύδια αχνιστά | *Moules vapeur*

Ασύρτικο Σαντορίνης, σκόρδο, κρεμμυδάκι, φρέσκο άνηθο | ***Vin Assirtiko de Santorin, ail, ciboule, aneth***

.....€

Καλαμάρι ψητό | με το κιλό | *Calamars rôtis* | ***au kilo***

Ελαιόλαδο, σως λάιμ, κινόα | ***Huile d'olive, sauce au citron vert, quinoa***

.....€

ΑΠΟ ΤΗ ΘΑΛΑΣΣΑ
VENUS DE LA MER

(με το κιλό) | ***(au kilo)***

Τσιπούρα kg | *Daurade kg*

.....€

Λαβράκι kg | *Bar kg*

.....€

Φαγκρί kg | *Pagre kg*

.....€

Μπαρμπούνια kg | *Rougets kg*

.....€

Ροφός kg | *Mérou kg*

.....€

Σκορπίνα kg | *Scorpaena kg*

.....€

Σαργός kg | *Sar kg*

.....€

Μπακαλιάρος kg | *Morue kg*

.....€

Τόνος kg | *Thon kg*

.....€

Ξιφίας kg | *Espadon kg*

.....€

ΟΙ ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΜΑΣ
NOS SUGGESTIONS

(με το κιλό) | ***(au kilo)***

Γαρίδες jumbo ψητές
Crevettes jumbo rôties

.....€

Γαρίδες jumbo τηγανητές με σκόρδο
Crevettes jumbo frites à l'ail

.....€

Ψαρόσουπα κακκαβιά
Soupe de poisson Kakkavia

.....€

Αστακός ψητός
Homard grillé au four

.....€

Βασιλικά καβουροπόδαρα
Pattes de crabe royal

.....€

VEG | Vegetarians (animal by-products may have been used. Please ask your waiter) | **Végétariens** (des sous-produits animaux peuvent avoir été utilisés. Veuillez vous renseigner auprès de votre serveur)

ΖΥΜΑΡΙΚΑ ¦ *PATES*

Αστακομακαρονάδα της Μαργαρίτας | *Spaghettis au homard de Margarita*
(επιλέξτε λιγκουίνι, κριθαράκι) | (***avec linguine ou orzo***)

.....€

Σπαγγέτι με αχινό | *Spaghetti aux oursins*
Μαιντανό, σκόρδο, ξύσμα λάιμ | ***Persil, ail, zeste de citron vert***

.....€

Μαύρο ταλιολίνι με οστρακοειδή | *Tagliolini noire aux crustacés*
Σκόρδο, τζίντζερ, τσάιβ, ξύσμα λεμονιού | ***Ail, gingembre, ciboulette, zeste de citron***

.....€

Γιουβέτσι με γαρίδες | *Youvetsi de crevettes*
Σχοινόπρασο, παρμεζάνα και φρέσκια ντομάτα, μυρωδικά
Ciboulette, parmesan et tomates fraîches, herbes

.....€

Ριζότο θαλασσινών | *Rizotto aux fruits de mer*
Μύδια, καλαμάρι, γαρίδες, πιπεριά τσίλι, ασύρτικο κρασί σαντορίνης, σαφράν
Moules, calamars, crevettes, piment, vin Asyrtiko de Santorin, safran

.....€

Λιγκουίνι με θαλασσινά | *Linguine aux fruits de mer*
Μύδια, γαρίδες, χτένι, φρέσκια ντομάτα
Moules, crevettes, pétoncle, tomates fraîches

.....€

Πέννες με σολομό | *Penne au saumon*
Αρωματισμένο με άνηθο και βότκα | ***Aromatisé à l'aneth et à la vodka***

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ ¦ *PLATS PRINCIPAUX*

Λαβράκι σωτέ | *Bar sauté*
Πουρές σελινόριζας, σπανάκι σωτέ, φοινόκιο μαρινέ
Purée de céleri rave, épinards sautés, fenouil mariné

.....€

Σολομός σχάρας | *Saumon grillé*
Άγριο ρύζι και σπαράγγια | ***Riz sauvage et asperges***

.....€

Μπριζόλα χοιρινή | *Steak de porc*
Με πατάτες τηγανιτές | ***Avec frites***

.....€

Rib eye 300gr | *Entrecôte 300gr*
Με baby πατάτες αρωματισμένες με λεμόνι και θυμάρι
Avec pommes de terre grenaille parfumées au citron et au thym

.....€

GF | Gluten free | Sans gluten
LF | Lactose free | Sans lactose
NF | Nut free | Sans fruits à coque
SF | Sugar free | Sans sucre

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ | *DESSERTS*

Σουφλέ λευκής σοκολάτας | *Soufflé au chocolat blanc*
Με μαρμελάδα βατόμουρο και παγωτό φυστίκι | ***Avec confiture de framboise et glace à la pistache***

.....€

Πορτοκαλόπιτα με Παγωτό βανίλια
Tarte à l'orange avec glace à la vanille

.....€

Μπακλαβάς με παγωτό βανίλια | *Baklava avec glace à la vanille*

.....€

Μπανόφι | *Banoffee*
Μπανάνα, καραμέλα, φιστικί Αιγίνης | ***Banane, caramel, pistache***

.....€

Ελληνικό στραγγιστό γιαούρτι | *Yogourt grec*
Θυμαρίσιο μέλι και καρύδια | ***Avec miel de thym et noix***

.....€

Φρέσκα φρούτα εποχής | *Fruits frais de saison*

.....€

Παγωτό 3 μπάλες (επιλογή από) | *Glace 3 boules (au choix)*
Βανίλια, σοκολάτα, πραλίνα φουντουκιού | ***Vanille, chocolat, praliné noisette***

.....€

Sorbet | *Sorbet*
Λεμόνι, φράουλα | ***Citron, fraise***

.....€

VEG | Vegetarians (animal by-products may have been used. Please ask your waiter) | **Végétariens** (des sous-produits animaux peuvent avoir été utilisés. Veuillez vous renseigner auprès de votre serveur)

ΤΟ ΨΩΜΙ ΜΑΣ ¦ 本店的面包

Λευκό και μαύρο ψωμί με dip ημέρας | 白面包和全麦面包搭配当日精选蘸料

.....€

Έξτρα παρθένο ελαιόλαδο | 特级初榨橄榄油

.....€

Ελιές | 橄榄
由百里香、迷迭香、柠檬腌制而成

.....€

ΤΑ ΤΥΡΙΑ ΜΑΣ ¦ 本店使用的奶酪

Φέτα ΠΟΠ ελληνική | 希腊 PDO 羊乳酪
搭配牛至与特级初榨橄榄油

.....€

Χαλούμι ψητό | 炙烤哈罗米奶酪
油封圣女果、开心果

.....€

Ταλαγάνι | 塔拉加尼奶酪
搭配圣女果果酱和黑孜然

.....€

ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ ΣΠΙΤΙΚΕΣ ¦ 希腊风味

Ταραμοσαλάτα | Taramasalata（一种鱼子酱）
配白鱼子酱料，用初榨橄榄油发酵

.....€

Τζατζίκι | Tzatziki（酸奶黄瓜）
过滤羊酸奶、黄瓜、莳萝

.....€

Σκορδαλιά | 蒜蓉蘸酱
松软蒜蓉土豆泥、圣托里尼陈醋

.....€

Τυροκαυτερή | Tyrokafteri（辣奶酪酱）
羊乳酪，布科沃辣椒片

.....€

Καπνιστή μελιτζανοσαλάτα | 烟熏茄子酱
烤白茄子搭配大蒜、橄榄油、陈年圣托里尼醋、弗洛里纳甜椒烹饪而成

.....€

Πατατοσαλάτα | 土豆沙拉
配螃蟹、红薯、蛋黄酱、甜辣椒

.....€

GF | Gluten free | 不含麸质　LF | Lactose free | 不含乳糖　NF | Nut free |不含坚果　SF | Sugar free | 无糖

ΩΜΑ ΚΑΙ ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΑ ¦ 生腌

Αχινός | 海胆
橄榄油、柠檬、洋葱
.....€

Ταρτάρ τόνου | 金枪鱼塔塔
新鲜爱琴海金枪鱼、牛油果、辣椒、香菜、酸橙、酱油
.....€

Τατάκι σολωμού | 半烤鲑鱼
白芝麻、黄瓜、绿芦笋、照烧酱、鲑鱼子
.....€

Σεβίτσε τσιπούρας| 用柑橘汁
辣椒、香菜、酸橙腌制的酸橘汁腌金头鲷
.....€

Καρπάτσιο φρέσκου τόνου | 鲜腌生金枪鱼片
橄榄油、陈年香醋、酸橙、白玫瑰、黑胡椒、芝麻
.....€

Γαύρος μαρινέ | 腌制凤尾鱼
圣托里尼香醋、大蒜、欧芹
.....€

Χέλι | 鳗鱼配蚕豆
刺山柑、海茴香
.....€

ΑΠΟ ΤΟΝ ΚΗΠΟ ¦ 菜园直产

Παραδοσιακή Ελληνική | 传统希腊风味
番茄、黄瓜、青椒、橄榄、刺山柑、洋葱、羊乳酪、初榨橄榄油、新鲜香草
.....€

Σαντορινιά | 圣托里尼风味
圣托里尼圣女果、辣椒、圣托里尼绿奶酪、黄瓜、葱、橄榄、角豆干、海茴香、香草
.....€

Κινόα | 藜麦
甜菜根、圣女果、黄瓜、甜玉米、牛油果、青柠汁、蜂蜜和生姜
.....€

Sunset | Sunset (夕阳)
混合蔬菜沙拉、草莓、芒果、烤山羊奶酪、花生棒、柑橘类水果酱
.....€

Μπουράτα | 布拉塔奶酪
圣女果、彩椒、罗勒香蒜酱、嫩芝麻菜
.....€

Του ψαρά | 渔夫精选
什锦蔬菜、腌贻贝、虾、鱿鱼、柑橘果酱
.....€

VEG | **Vegetarians** (animal by-products may have been used. Please ask your waiter) | 素食主义（可能使用畜产品。详情请咨询服务员）

ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ ¦ 热销开胃菜

Βελουτέ σούπας σελινόριζας με ταρτάρ γαρίδας | 圣托里尼蚕豆
焦糖洋葱 | 科扎尼番红花粉 | 刺山柑
.....€

Φάβα Σαντορίνης | 酥炸鱿鱼
轻炸 | 塔塔酱
.....€

Καλαμάρι τηγανιτό | 油炸西葫芦
轻炸 | 薄荷酸奶酱
.....€

Κολοκύθια τηγανιτά | 油炸茄子甜甜圈
桶陈菲达奶酪 | 绿薄荷 | 大蒜 | 红椒片
.....€

Λουκουμάδες μελιτζάνας | 扇贝
西班牙香肠 | 地瓜泥 | “柠檬黄油”酱
.....€

Χτένια με Λουκάνικο Chorizo | 番茄煎饼
圣托里尼番茄 | 夏日香草
.....€

Ντοματοκεφτέδες | 章鱼煎饼
章鱼肉 | 茴香烈酒 | 各类香料 | 留兰香酸奶酱
.....€

Πατάτες τηγανιτές | 炸土豆
.....€

Καλαμάρι και γαρίδα σοτέ | 炒鱿鱼和虾
鱿鱼、虾、南瓜、茴香酒、第戎芥末酱、香草
.....€

Χταπόδι ψητό | Sunset 炒鱿鱼和虾
鱿鱼 | 虾 | 南瓜 | 黄瓜 | 茴香烈酒 | 卡拉玛塔橄榄 | 芥末酱 | 各类香料
.....€

Χταπόδι λιαστό| 烤章鱼
橄榄油 | 香醋 | 牛至
.....€

Γαρίδες σχάρας | 烤明虾
橄榄油 | 青柠汁 | 花椰菜塔布勒沙拉
.....€

GF | Gluten free | 不含麸质 LF | Lactose free | 不含乳糖 NF | Nut free |不含坚果 SF | Sugar free | 无糖

Λαχανικά σχάρας | 烤蔬菜
什锦蔬菜 | 松子 | 葡萄糖浆| 番茄干
.....€

Γαρίδες σαγανάκι | 奶酪煎大虾
新鲜番茄 | 桶陈菲达奶酪 | 茴香烈酒
.....€

Μύδια αχνιστά | 清蒸贻贝
圣托里尼阿西尔提克葡萄 | 大蒜 | 百里香
.....€

Καλαμάρι ψητό | με το κιλό | 烤鱿鱼为公斤价格
橄榄油、青柠酱、藜麦
.....€

ΑΠΟ ΤΗ ΘΑΛΑΣΣΑ
新鲜海鱼
(με το κιλό) | (公斤价格)

Τσιπούρα kg | 金头鲷 每公斤
.....€

Λαβράκι kg | 海鲈鱼 每公斤
.....€

Φαγκρί kg | 海鲷鱼 每公斤
.....€

Μπαρμπούνια kg | 红鲻鱼 每公斤
.....€

Ροφός kg | 乌鳍石斑鱼 每公斤
.....€

Σκορπίνα kg | 乌鳍石斑鱼 每公斤
.....€

Σαργός kg | 白鲷鱼 每公斤
.....€

Μπακαλιάρος kg | 鳕鱼 每公斤
.....€

Τόνος kg | 金枪鱼 每公斤
.....€

Ξιφίας kg | 剑鱼 每公斤
.....€

ΟΙ ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΜΑΣ
本店推荐
(με το κιλό) | (公斤价格)

Γαρίδες jumbo ψητές
香烤珍宝虾
.....€

Γαρίδες jumbo τηγανητές με σκόρδο
蒜蓉香炒珍宝虾
.....€

Ψαρόσουπα κακκαβιά
锅烩海鲜鱼汤
.....€

Αστακός ψητός
烤龙虾
.....€

Βασιλικά καβουροπόδαρα
帝王蟹腿
.....€

VEG | Vegetarians (animal by-products may have been used. Please ask your waiter) | 素食主义（可能使用畜产品。详情请咨询服务员）

ZYMAPIKA ¦ 意大利面

Αστακομακαρονάδα της Μαργαρίτας | 玛格丽特龙虾意大利面
可选扁面条，米粒意大利面
.....€

Σπαγγέτι με αχινό | 海胆意大利面
欧芹、大蒜、青柠皮
.....€

Μαύρο ταλιολίνι με οστρακοειδή | 海贝墨鱼面
大蒜、姜、香葱、柠檬碎
.....€

Γιουβέτσι με γαρίδες| 炖虾
韭菜、帕尔马干酪和新鲜番茄、香料
.....€

Ριζότο θαλασσινών | 意式海鲜烩饭
贻贝、鱿鱼、对虾、辣椒、Assyrtiko Santorini 葡萄酒、藏红花
.....€

Λιγκουίνι με θαλασσινά | 海鲜意大利扁面
贻贝、对虾、扇贝、新鲜番茄
.....€

Πέννες με σολομό | 三文鱼斜管意面
配莳萝和伏特加
.....€

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ ¦ 主菜

Λαβράκι σωτέ | 清炒海鲈鱼
芹菜泥、炒菠菜、腌茴香
.....€

Σολομός σχάρας | 烤三文鱼
菰米和芦笋
.....€

Μπριζόλα χοιρινή | 猪排
配炸土豆
.....€

Rib eye 300gr | 肋眼牛排 300 克
配小土豆，带有柠檬和百里香的香气
.....€

GF | Gluten free | 不含麸质　LF | Lactose free | 不含乳糖　NF | Nut free |不含坚果　SF | Sugar free | 无糖

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ | 甜点

Σουφλέ λευκής σοκολάτας | 白巧克力舒芙蕾
配黑莓果酱和花生冰淇淋

.....€

Πορτοκαλόπιτα με Παγωτό βανίλια
传统希腊橙饼配香草冰淇淋

.....€

Μπακλαβάς με παγωτό βανίλια | 蜜糖果仁千层酥配香草冰淇淋

.....€

Μπανόφι | 香蕉太妃饼
香蕉、焦糖、开心果

.....€

Ελληνικό στραγγιστό γιαούρτι | 希腊酸奶配百里香蜂蜜和核桃

.....€

Φρέσκα φρούτα εποχής | 新鲜时令水果配有乡村土豆

.....€

Παγωτό 3 μπάλες (επιλογή από) | 3 勺冰淇淋
从香草味、巧克力味、榛子牛轧糖味中选择

.....€

Sorbet | 雪葩
柠檬味、草莓味

.....€

VEG | **Vegetarians** (animal by-products may have been used. Please ask your waiter) | 素食主义（可能使用畜产品。详情请咨询服务员）

ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ ¦ *ALLERGENS*

	ΑΥΓΑ EGGS	ΛΑΚΤΟΖΗ LACTOSE	ΓΛΟΥΤΕΝΗ GLUTEN	ΔΙΟΞΕΙΔΙΟ ΤΟΥ ΘΕΙΟΥ SULPHUR	ΛΟΥΠΙΝΟ LUPIN	ΜΑΛΑΚΙΑ MOLLUSCS	ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ MUSTARD	ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ NUTS	ΣΕΛΙΝΟ CELERY	ΣΟΥΣΑΜΙ SESAME	ΣΟΓΙΑ SOY	ΨΑΡΙΑ FISH
ΚΟΥΒΕΡ | COVER CHARGE			•							•		
Ελαιόλαδο | Olive												
Ελιές | Olives				•								
Φέτα |Feta cheese		•	•									
Χαλούμι | Halloumi cheese		•	•					•				
Ταλαγάνι		•	•					•				
ΤριλογίαΤαραμοσαλάτας | Taramosalata Trilogy (fish roe spread)	•		•									•
Τζατζίκι | Tzatziki (yoghurt, cucumber and garlic spread)		•		•								
Σκορδαλιά | Garlic dip			•	•								
Τυροκαυτερή | Tyrokafteri (Spicy cheese spread)		•	•	•								
Καπνιστή Μελιτζανοσαλάτα |Smoked Eggplant spread				•							•	
Αχινός | Sea urchin				•								•
Γαύρος μαρινέ | Marinated anchovy				•								
Τατάκι σολομού | Salmon Tataki				•			•			•	•	•
Σεβίτσε τσιπούρας | Gilt-head bream ceviche				•							•	•
Ταρ Ταρ τόνου | Tuna tartare											•	•
Καρπάτσιο φρέσκου τόνου				•							•	•
Ταρ ταρ σολωμού											•	•
Παραδοσιακή Ελληνική | Traditional Greek		•	•	•								
Σαντορινιά | Santorinia												
Κινόα | Quinoa			•				•					
Σάνσετ | Sunset		•		•			•	•				
Μπουράτα | Burrata		•						•				•
Του ψαρά | Fisherman's salad		•		•		•	•					•
Βελουτέ σούπας με σελινόριζα και ταρτάρ γαρίδας												
Φάβα | Fava		•	•			•						
Καλαμάρι τηγανιτό | Fried squid		•	•									
Κολοκύθια τηγανιτά | Fried zucchini		•	•									
Λουκουμάδες μελιτζάνας | Eggplant loukoumades (dumplings)	•	•	•									
Χτένια με Λουκάνικο Chorizo| Scallops with Chorizo Sausage		•	•									•
Ντοματοκεφτέδες | Tomato fritters	•		•									
Πατάτες τηγανίτες | Fried potatoes												
Καλαμάρι και γαρίδα σοτέ a la Sunset | Squids and shrimps a la Sunset						•	•					•
Χταπόδι ψητό | Grilled octopus				•		•	•					•
Χταπόδι λιαστό | Sundried octopus				•		•						
Γαρίδες σχάρας | Grilled prawns												•
Λαχανικά σχάρας | Grilled vegetables				•				•				
Γαρίδες σαγανάκι | Shrimp saganaki		•	•									•
Μύδια αχνιστά | Steamed mussels									•			•
Καλαμάρι ψητό | Grilled squid						•			•			•
Χέλι καπνιστό | Smoked Eel		•										•
Αστακομακαρονάδα | Lobster pasta	•	•	•						•			•
Λιγκουίνι με αχινό | Sea urchin linguini	•		•	•		•						•
Μαύρο ταλιολίνι με οστρακοειδή	•		•	•		•						•
Γιουβέτσι με γαρίδες	•	•	•									•
Ριζότο θαλασσινών		•	•						•			•
Σπαγγέτι θαλασσινών | Spagetti Frutti di Mare	•	•	•			•			•			•
Λαυράκι σωτέ | Sauteed sea bass		•										•
Σολομός σχάρας | Grilled salmon			•									•
Ριμπ Αι | Ribeye steak		•	•									
Χοιρινή μπριζόλα | Pork steak												
Σουφλέ λευκής σοκολάτας	•	•	•					•				
Πορτοκαλόπιτα | Traditional Greek orange pie	•	•	•					•				
Μπανόφι | Banoffee	•	•	•					•				
Μπακλαβάς | Baklava		•	•					•				
Γιαούρτι | Yoghurt		•										
Φρουτοσαλατα | Fruit salad												
Παγωτά | Ice cream	•	•	•									
Σορμπέ | Sorbet												

Η Φέτα είναι ελληνική, το λάδι στη σαλάτα είναι ελαιόλαδο, το λάδι στο τηγάνισμα είναι ηλιέλαιο.
Τα καλαμάρια, τα χταπόδια, τα μύδια και οι γαρίδες χειμερινής αλιείας, είναι κατεψυγμένα και αλιεύονται στη Βόρεια Ελλάδα.
Στη θάλασσα της Σαντορίνης δεν υπάρχουν, διότι τα νερά είναι βαθιά. Όλα τα άλλα αλιεύματα είναι φρέσκα.

Αγορανομικός υπεύθυνος Αλέξανδρος Μπιρίγκος

We use Greek feta cheese in our dishes, olive oil in our salads and sunflower oil for frying.
Any squid, octopus, mussels and shrimp fished in winter are frozen and have been fished in Northern Greece.
They cannot be found in the waters of Santorini because of their great depth. All other fish products are freshly fished.

Regulatory compliance manager: Alexandros Birigos

sunset ammoudi by PARASKEVAS