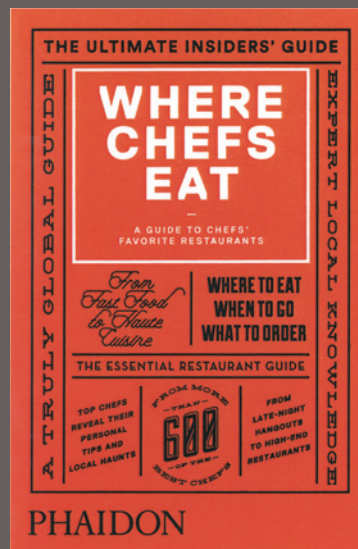


# MENU



Κάτω από τα κόκκινα βράχια της Οίας, σε ένα ειδυλλιακό όρμο ξεχασμένο από την ορμή του χρόνου, η ταβέρνα μας Sunset by Paraskevas σεβρίζει μερικά από τα πιο νόστιμα πιάτα της Σαντορίνης. Ακριβώς στην καρδιά του παλιού λιμανιού της Οίας, εδώ που τα καϊκια των ψαράδων φτάνουν κάθε ξημέρωμα με την ψαριά τους, εδώ θα απολαύσετε την πιο ξακουστή αστακομακαρονάδα των Κυκλάδων, ενώ θαυμάζετε την απεραντοσύνη της θάλασσας και το εκπληκτικό ηλιοβασιλέμα.

Under the red cliffs of Oia, in an idyllic cove that seems forgotten in time, Sunset tavern by Paraskevas serves some of the most tantalizing traditional dishes of Santorini. Right at the edge of Oia's old port, where the fishermen's caiques arrive early every morning with the day's catch is where you will indulge in the most famous lobster spaghetti of the Cyclades while gazing at the ever-reaching sea and the breath-taking sunset.



---

## BREAD N' DIP

---

Καλάθι από λευκό & μαύρο ψωμί με dip ημέρας (για 2 άτομα)	.....€	Basket of white & whole wheat bread with dip of the day (for 2 people)
Έξτρα παρθένο ελαιόλαδο	.....€	Extra virgin olive oil
Ελιές Μαριναρισμένες με θυμάρι, δέντρολίβανο, λεμόνι	.....€	Olives Marinated in thyme, rosemary and lemon

---

## ΤΥΡΙΑ / CHEESES

---

Φέτα ΠΟΠ ελληνική Με ρίγανη και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο	.....€	Greek PDO feta cheese With oregano and extra virgin olive oil
Ταλαγάνι Με αποξηραμένα φρούτα, μπίικον και κουκουνάρι	.....€	Talagani cheese With dry fruits, bacon and pine

# ΟΡΕΚΤΙΚΑ / STARTERS

## FOR SHARING

### Homemade

- |  |   |   |   |
|--|---|---|---|
| Ταραμοσαλάτα .....€<br>Με λευκό ταραμά,<br>πούδρα αυγοτάραχο,<br>ζυμωμένη με παρθένο<br>ελαιόλαδο  | Taramosalata<br>(fish roe spread)<br>With white tarama, botargo<br>powder, fermented with<br>virgin olive oil                                 | Καλαμάρι τηγανιτό .....€<br>Ελαφρώς παναρισμένο,<br>λάιμ σως και κάπαρη                                   | Fried squid<br>Lightly battered,<br>lime sauce and capers                                   |
| Τζατζίκι .....€<br>Πρόβειο στραγγιστό<br>γιαούρτι, αγγούρι, άνηθο  | Tzatziki<br>Strained sheep's yoghurt,<br>cucumber, dill   | Χτένια σοστέ .....€<br>Wasabi, dashi, λαχανικά,<br>βούτυρο, σκόρδο  | Scallops saute<br>Wasabi, dashi, vegetables,<br>butter, garlic                              |
| Τυροκαυτερή .....€<br>Φέτα, τσίλι,<br>μπούκοβο   | Tyrokafteri<br>(Spicy cheese spread)<br>Feta, bukovo chili flakes   | Χταπόδι ψητό .....€<br>Φάβα, κρεμμύδι,<br>ελαιόλαδο, ξύδι, ρίγανη   | Grilled octopus<br>Fava beans, onion,<br>olive oil, vinegar, oregano                        |
| Καπνιστή<br>μελιτζανοσαλάτα .....€<br>Λευκή μελιτζάνα ψημένη<br>στο κάρβουνο, σκόρδο,<br>ελαιόλαδο, παλαιωμένο<br>ξύδι Σαντορίνης,<br>πιπεριά Φλωρίνης | Smoked eggplant<br>spread<br>White eggplant cooked<br>over a grill, garlic,<br>olive oil, aged Santorini<br>vinegar, Florina sweet<br>peppers | Χταπόδι λιαστό .....€<br>Ελαιόλαδο, ξύδι, ρίγανη  | Sundried octopus<br>Olive oil, vinegar, oregano   |
| Φάβα Σαντορίνης .....€<br>Καραμελωμένο κρεμμύδι,<br>κρόκος Κοζάνης   | Fava of Santorini<br>Caramelized onion,<br>saffron of Kozani  | Γαρίδες σαγανάκι .....€<br>Φρέσκια ντομάτα,<br>φέτα, ούζο   | Shrimp saganaki<br>Fresh tomatoes,<br>feta, ouzo  |
| Ντοματοκεφτέδες .....€<br>Σαντορινιά ντομάτα,<br>μους γιαουρτιού,<br>καλοκαιρινά μυρωδικά  | Tomato fritters<br>Santorini tomatoes,<br>yogurt mousse, s<br>ummer herbs   | Γαρίδες σχάρας .....€<br>Ελαιόλαδο, καυτερή<br>μαγιονέζα, κινόα,<br>σκόρδο, τζίντζερ                      | Grilled prawns<br>Olive oil, spicy mayonesa,<br>quinoa, garlic,<br>ginger                   |
| Πατάτες τηγανιτές. ....€   | Fried potatoes  | Μύδια αχνιστά .....€<br>Ασύρτικο Σαντορίνης,<br>σκόρδο, κρεμμυδάκι,<br>φρέσκο άνηθο,<br>βούτυρο μυρωδικών | Steamed mussels<br>Assyrtiko Santorini wine,<br>garlic, spring onion,<br>dill, herbs butter |
| Κολοκύθια τηγανιτά .....€<br>Ελαφρώς παναρισμένα,<br>τζατζίκι  | Fried zucchini<br>Lightly battered,<br>tzatziki   | Καλαμάρι ψητό .....€<br>(με το κιλό)<br>Ελαιόλαδο, σως<br>λάιμ, κινόα                                     | Grilled squid<br>(by the kilo)<br>Olive oil, lime<br>sauce, quinoa                          |

## ΣΑΛΑΤΕΣ / SALADS

<p><b>Παραδοσιακή Ελληνική</b> .....€  Ντομάτα, αγγούρι, πράσινη πιπεριά,  ελιές, κάπαρη, κρεμμύδι, φέτα, παρθένο  ελατόλαδο, φρέσκα μυροδικά</p>	<p><b>Traditional Greek</b>  Tomatoes, cucumbers, green  pepper, olives, capers, onion, feta,  virgin olive oil, fresh herbs</p>
<p><b>Σαντορινιά</b> .....€  Ντοματίνια Σαντορίνης, πιπεριές,  ξινομυζήθρα, αγγούρι, φρέσκο κρεμμύδι,  ελιές, παξιμάδι χαρουπιού, κρίταμο,  μυροδικά</p>	<p><b>Santorinia</b>  Santorini cherry tomatoes,  peppers, xynomizithra, cucumber,  spring onion, olives, carob rusk,  rock samphire, herbs</p>
<p><b>Sunset</b> .....€  Πράσινα ανάμεικτα σαλατικά, φρέσκα  φρούτα, ψητό κατοικίσιο τυρί, παστέλι  φιστικιού, ντρέινγκ εσπεριδοειδών</p>	<p><b>Sunset</b>  Mixed green salad, fresh fruits,  grilled goat's cheese, peanut bar,  citrus fruit dressing</p>
<p><b>Σαλάτα Καίσαρα  με γαρίδες</b> .....€  Iceberg, παρμεζάνα,  μπέικον και σως Καίσαρα</p>	<p><b>Caesars salad with shrimps</b>  Caesars salad with shrimps  Iceberg, parmesan, bacon and  Caesars sauce</p>
<p><b>Καβουροσαλάτα</b> .....€  Φρέσκο κρεμμύδι, άνηθο, μαγιονέζα,  αγγούρι, εσπεριδοειδή και σέλερι</p>	<p><b>Crab Salad</b>  Spring onion, dill, mayonesa,  cucumbers, citrus fruit and celery</p>



---

# ΩΜΑ ΚΑΙ ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΑ / RAW AND MARINATED

---

Αχινός  
Ελαιόλαδο, λεμόνι, κρεμμύδι

.....€

Sea urchin  
Olive oil, lemon, onion

Γαύρος μαρινέ  
Εύδι Σαντορίνης, σκόρδο, μαϊντανό

.....€

Marinated anchovy  
Santorini vinegar, garlic, parsley

Ταρτάρ τόνου  
Φρέσκος αγκαιοπελαγίτικος τόνος, αβοκάντο,  
τούλι, κόλιανδρο, μοσχολέμονο,  
σόγια, ρονζυ, wasabi

.....€

Tuna tartare  
Fresh Aegean tuna, avocado,  
chili, coriander, lime, soy sauce,  
ponzu

Σεβίτσε τσιπούρας  
Μαριναρτισμένο σε χυμό εσπεριδοειδών, τούλι,  
κόλιανδρο, λάιμ, αγγούρι, μάνγκο

.....€

Gilt-head bream ceviche  
Marinated in citrus juice, chilli, coriander,  
lime, cucumbers, mango

Σασίμι σολομού  
Miso paste, σόγια, κόλιανδρο, κάπαρη,  
κρεμμύδι, λεμόνι, σουσαμι

.....€

Salmon Sashimi  
Miso paste, soya, coriander, capers, onion,  
lemon, sesame seeds

Μοσχαρίσιο καρπάτσιο  
Μούρα, πίκλα κρεμμυδιού, χαλαπένιο,  
φλέικς γραβιέρας, σάλτσα ταχίνι

.....€

Beef carpaccio  
Blackberries, pickled onion, jalapeno  
pepper, graviera flakes, tahini sauce

Στρείδια  
(με το τεμάχιο)

.....€

Oysters  
(per piece)



# ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ / MAIN COURSES

## ΑΠΟ ΤΗ ΘΑΛΑΣΣΑ / FROM THE SEA

ΜΕ ΤΟ ΚΙΛΟ : για 2 άτομα  
BY THE KILO : for 2 people

Τσιπούρα	.....€	Gilthead	Γαρίδες jumbo ψητές	.....€	Grilled jumbo prawns
Λαβράκι	.....€	Sea bass	Γαρίδες jumbo τηγανητές με σκόρδο	.....€	Fried jumbo prawns with garlic
Φαγκρί	.....€	Red snapper	Ψαρόσουπα κακκαβιά	.....€	Kakavia Fish Soup
Μπαρμπούνια	.....€	Red mullet	Αστακός ψητός	.....€	Grilled lobster
Ροφός	.....€	Dusky grouper	Βασιλικά καβουροπόδαρα	.....€	King crab legs
Σκορπίνα	.....€	Scorpion fish			
Σαργός	.....€	White sea bream			
Μπακαλιάρος	.....€	Cod fish			
Τόνος	.....€	Tuna			
Ειφίας	.....€	Swordfish			

---

## ZYMAPRIKA / PASTA

---

Αστακομακαρονάδα της Μαργαρίτας (επιλέξτε λιγκουίνι, κριθαράκι) ΜΕ ΤΟ ΚΙΛΟ / ΓΙΑ 2 ΑΤΟΜΑ	.....€	Margarita's lobster pasta (select linguine, orzo pasta) BY THE KILO / FOR 2 PEOPLE
Ριζότο με καραβίδες Κοφί ντοματίνια, παρμεζάνα, μους γιαουρτιού, σάλτσα μπίσκ	.....€	Crayfish risotto Confit cherry tomatoes, parmesan, yogurt mousse, bisque sauce
Κριθαρώτο με ψάρι ημέρας Κοφί ντοματίνια, παρμεζάνα, μους γιαουρτιού, σάλτσα μπίσκ	.....€	Orzo pasta with fresh fish Kakavia broth, dill, herbs oil
Λιγκουίνι με θαλασσινά Μύδια, όστρακα, γαρίδες, φρέσκια ντομάτα	.....€	Seafood linguini Mussels, shellfish, prawns, fresh tomatoes

---

## ΦΙΛΕΤΑ / FILET

---

Λαβράκι σωτέ Πουρές καμένου κουνουπιδιού, καρότα baby, σάλτσα εσπεριδοειδών	.....€	Sautéed sea bass Burnt cauliflower mash, baby carrot, citrus fruit sauce
Σολομός σχάρας Μπασμάτι ρύζι, γάλα καρύδας, σπαράγγια, σως τεριάκι	.....€	Grilled salmon Basmati rice, coconut milk, asparagus, teriyaki sauce
Rib Eye 300gr Πουρέ μελιτζάνας, ψητά μικρά καλαμπόκια, σάλτσα παλαιωμένου κρασιού	.....€	Rib Eye 300gr Eggplant mash, baby corn, aged wine sauce





## ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ / DESSERTS

Λεμονόπιτα Κρέμα λεμόνι, μούρα, μαρέγκα	.....€	Lemon Pie Lemon cream, berries, meringue
Σφαίρα σοκολάτας Brownies, σάλτσα καραμέλας, crumble μποκότου, παγωτό βανίλια, ζεστή σοκολάτα	.....€	Chocolate Sphere Brownies, caramel sauce, biscuit crumble, vanilla ice cream, hot chocolate
Μπανόφι Μπανάνα, καραμέλα, φουντούκι	.....€	Banoffee Banana, caramel, hazelnuts
Εκμέκ τσουρέκι Μους λευκής σοκολάτας, κανέλα, φιστίκι Αιγίνης	.....€	Ekmek Tsourekli White chocolate mousse, cinnamon, Aegina pistachio
Ελληνικό στραγγιστό γιαούρτι Θυμαρίσιο μέλι και καρύδια	.....€	Greek strained yoghurt With thyme honey and walnuts
Φρέσκα φρούτα εποχής	.....€	Fresh seasonal fruit
Παγωτό 3 μπάλες (επιλογή αιό) Βανίλια, σοκολάτα, πραλίνα φουντουκιού	.....€	3 scoops of ice cream (selection from) Vanilla, chocolate, hazelnut praline
Sorbet Λεμόνι, φράουλα	.....€	Sorbet Lemon, strawberry

