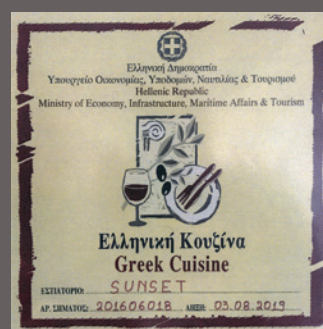
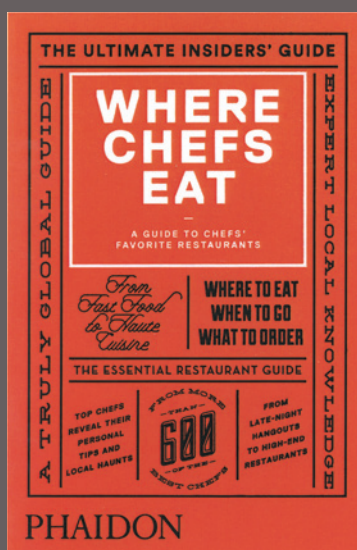


MENU



Κάτω από τα κόκκινα βράχια της Οίας, σε ένα ειδυλλιακό όρμο ξεχασμένο από την ορμή του χρόνου, η ταβέρνα μας Sunset by Paraskevas σερβίρει 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 ηλιοβασίλεμα.

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 (μικρό μπουκάλι)	€	Extra virgin olive oil (small bottle)
Ελιές Μαριναρισμένες με θυμάρι, δεντρολίβανο, 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
Γραβιέρα Νάξου Με φρέσκα φρούτα, καρύδια	€	Graviera from Naxos With fresh fruit and walnuts
Λαδοτύρι Μυτιλήνης Σαγανάκι	€	Ladotyri from Mytilene Saganaki style

ΟΡΕΚΤΙΚΑ / STARTERS

FOR SHARING

Homemade

Ταραμοσαλάτα€ Με λευκό ταραμά, ζυμωμένη με παρθένο ελαιόλαδο	Taramosalata (fish roe spread) With white cod roe and with virgin olive oil
Τζατζίκι€ Πρόβειο στραγγιστό γιαούρτι, αγγούρι, άνηθο	Tzatziki Strained sheep's milk yogurt, cucumber, dill
Τυροκαυτερή€ Φέτα, τοίλι, μπούκοβο	Spicy Cheese Spread (Tyrokafteri) Feta, chili, crushed red pepper
Καπνιστή Μελιτζανοσαλάτα€ Λευκή μελιτζάνα ψημένη στο κάρβουνο, σκόρδο, ελαιόλαδο, παλαωμένο ξύδι Σαντορίνης, πιπεριά Φλωρίνης	Smoked Eggplant Dip White eggplant grilled over charcoal, mixed with garlic, olive oil, aged Santorini vinegar, Florina pepper
Φάβα Σαντορίνης€ Καραμελωμένο κρεμμύδι, κρόκος Κοζάνης	Santorini Fava Caramelized onion, saffron from Kozani
Ντοματοκεφτέδες€ Σαντορινιά ντομάτα, μους γιαουρτιού, καλοκαιρινά μυρωδικά	Tomato fritters Santorini tomato, yogurt mousse, summer herbs
Πατάτες τηγανιτές€	French fries
Κολοκύθια τηγανιτά€ Ελαφρώς παναρισμένα, τζατζίκι	Fried Zucchini Lightly breaded, served with tzatziki

Καλαμάρι τηγανιτό€ Ελαφρώς παναρισμένο, ταρτάρ σως	Fried Calamari Lightly breaded, tartar sauce
Χτένια ψητά€ Κρούστα μυρωδικών, σπαράγγια, μους γλυκοπατάτας	Grilled Scallops Herb crust, asparagus, sweet potato mousse
Χταπόδι ψητό€ Φάβα, κρεμμύδι, ελαιόλαδο, ξύδι, ρίγανη	Grilled Octopus Fava, onion, olive oil, vinegar, oregano
Χταπόδι λιαστό€ Ελαιόλαδο, ξύδι, ρίγανη	Sun-dried Octopus Olive oil, vinegar, oregano
Γαρίδες σαγανάκι€ Φρέσκια ντομάτα, φέτα, ούζο	Shrimp saganaki Fresh tomato, feta, ouzo
Γαρίδες σχάρας€ Χούμους, καυτερή μαγιονέζα, αντίδια σαλάτα	Grilled Shrimps Hummus, spicy mayo, endive salad
Μύδια αχνιστά€ Ασύρτικο Σαντορίνης, σκόρδο, κρεμμυδάκι, φρέσκο άνηθο, βούτυρο μυρωδικών	Steamed Mussels Santorini Assyrτικο wine, garlic, spring onions, fresh dill, herb butter
Καλαμάρι ψητό€ (με το κιλό) Χούμους, λάιμ, κόλιανδρος, τοίλι	Grilled Calamari (by the kilo) Hummus, lime, coriander, chili

ΣΑΛΑΤΕΣ / SALADS

Παραδοσιακή Ελληνική
Ντομάτα, αγγούρι, πράσινη πιπεριά,
ελιές, κάπαρη, κρεμμύδι, φέτα, παρθένο
ελαιόλαδο, φρέσκα μυρωδικά

.....€

Traditional Greek salad
Tomato, cucumber, green pepper,
olives, capers, onion, feta, virgin
olive oil, fresh herbs

Σαντορινιά
Ντοματίνια Σαντορίνης, πιπεριές,
ξινομυζήθρα, αγγούρι, φρέσκο κρεμμύδι,
ελιές, παξιμάδι χαρουπιού, κρίταμο,
μυρωδικά

.....€

Santorinian Salad
Santorini cherry tomatoes, peppers,
xinomyzithra cheese, cucumber,
fresh onion, olives, carob rusk,
kritamo (rock samphire), herbs

Sunset
Πράσινα ανάμεικτα σαλατικά, φρέσκα
φρούτα, ψητό κατοικίσιο τυρί, παστέλι
φιστικιού, ντρέσινγκ εσπεριδοειδών

.....€

Sunset
Mixed greens, fresh fruit, grilled
goat cheese, pistachio pasteli, citrus
dressing

Σαλάτα Θαλασσινών
Ξελουργιστός μπακαλιάρος, γαρίδες,
μύδια, κολοκυθάκι, καρδιές μαρουλιού,
φασολάκια, ψητές πιπεριές, λουίζα,
δυόσμος

.....€

Seafood Salad
Salted cod, shrimp, mussels,
zucchini, lettuce hearts, green
beans, roasted peppers, lemon
verbena, mint



ΩΜΑ ΚΑΙ ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΑ / RAW AND MARINATED

Αχινός
Ελαιόλαδο, λεμόνι, κρεμμύδι

.....€

Sea Urchin
Olive oil, lemon, onion

Γαύρος μαρινέ
Ξύδι Σαντορίνης, σκόρδο, μαϊντανός

.....€

Marinated Anchovy
Santorini vinegar, garlic, parsley

Ταρτάρ Τόνου
Φρέσκος αγκαιοπελαγίτικος τόνος, αβοκάντο,
τοίλι, κόλιανδρος, μοσχολέμονο,
σόγια, ponzu, σουσαμέλαιο, πίκλες αγγούρι

.....€

Tuna Tartare
Fresh Aegean tuna, avocado, chili,
coriander, lime, soy sauce, ponzu, sesame
oil, pickled cucumber

Σεβίτοσε Τσιπούρας
Πικάντικη βινεγκρέτ ντομάτας, τοίλι,
κόλιανδρο, λάιμ, αγγούρι, κρεμμυδάκι φρέσκο

.....€

Sea Bream Ceviche
Spicy tomato vinaigrette, chili, coriander,
lime, cucumber, spring onions

Καρπάτσιο Λαβράκι
Μανταρίνι βινεγκρέτ, dashi, κρεμμυδάκι
φρέσκο, τοίλι, τοιπς από μελάνι σουπιάς

.....€

Sea Bass Carpaccio
Mandarin vinaigrette, dashi, spring onions,
chili, cuttlefish ink chips

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	€	Sea Bream	Γαρίδες Jumbo ψητές	€	Grilled Jumbo Shrimps
Λαβράκι	€	Sea Bass	Γαρίδες Jumbo τηγανητές με σκόρδο	€	Fried Jumbo Shrimps with garlic
Φαγκρί	€	Red Snapper	Ψαρόσουπα Κακκαβιά	€	Greek Fisherman's Soup - Kakavia
Μπαρμπούνια	€	Red Mullet	Αστακός ψητός	€	Grilled Lobster
Ροφός	€	Grouper	Βασιλικά Καβουροπόδαρα	€	King Crab Legs
Σκορπίνα	€	Scorpion Fish			
Σαργός	€	White Seabream			
Μπακαλιάρος	€	Cod			
Τόνος	€	Tuna			
Ξιφίας	€	Swordfish			

Πλατώ Θαλασσινών
(για 2 άτομα)
Ψάρι ημέρας, γαρίδες οχάρας, καλαμάρι
ψητό, βραστά λαχανικά

.....€

Seafood Platter
(for 2 people)
Catch of the day, grilled shrimps,
grilled calamari, boiled vegetables

Premium Πλατώ Θαλασσινών
(για 2 άτομα)
Αστακός ψητός, γαρίδες jumbo ψητές,
ψάρι ημέρας, στρείδια, βραστά λαχανικά

.....€

Premium Seafood Platter
(for 2 people)
Grilled lobster, grilled jumbo
shrimps, catch of the day, oysters,
boiled vegetables

Z Y M A P I K A / P A S T A

Αστακομακαρονάδα της Μαργαρίτας (επιλέξτε λιγκουίνι, κριθαράκι) ΜΕ ΤΟ ΚΙΛΟ / ΓΙΑ 2 ΑΤΟΜΑ	€	Margarita's Lobster Pasta (choose between linguine and orzo) BY THE KILO / FOR 2 PEOPLE
Ριζότο Θαλασσινών Καπνιστή ντομάτα, γαρίδες, καλαμάρι, μύδια, βασιλικός	€	Seafood Risotto Smoked tomato, shrimps, calamari, mussels, basil
Κριθαρώτο με ψάρι ημέρας Σάλτσα γλυκιάς κολοκύθας, λάιμ, τζίντζερ	€	Orzo pasta with the catch of the day Sweet pumpkin sauce, lime, ginger
Λιγκουίνι με θαλασσινά Μύδια, καλαμάρι, γαρίδες, φρέσκια ντομάτα, θυμάρι	€	Linguine with Seafood Mussels, calamari, shrimp, fresh tomato, thyme

Φ Ι Λ Ε Τ Α / F I L E T S

Λαβράκι σωτέ Σάλτσα με τοματίνια Σαντορίνης, ελιές καλαμών, κάπαρη, τοιγαριστά άγρια χόρτα, ζωμός ψαριού	€	Sautéed Sea Bass Sauce with Santorini cherry tomatoes, Kalamon olives, capers, sautéed wild greens, fish broth
Σολομός σχάρας Φινόκιο στο ζωμό με καρότα, πράσα, αρακάς, λεμόνι, μάραθο	€	Grilled Salmon Fennel in broth with carrots, leeks, peas, lemon, dill
Rib Eye 300gr Πατάτες τηγανιτές, ψητά τοματίνια, τοσίλι, γκρεμολάτα	€	Rib Eye 300gr French fries, roasted cherry tomatoes, chili, gremolata

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, warm melted chocolate
Μπιανόφι Μπιανάνα, καραμέλα, φουντούκι	€	Banoffee Banana, caramel, hazelnut
Εκμέκ Τσουρέκι Μους λευκής σοκολάτας, κανέλα, φιστίκι Αιγίνης	€	Ekmek with Tsoureki White chocolate mousse, cinnamon, Aegina pistachios
Ελληνικό Στραγγιστό Γιαούρτι Θυμαρίσιο μέλι και καρύδια	€	Greek Strained Yoghurt Thyme honey and walnuts
Φρέσκα φρούτα εποχής	€	Fresh Seasonal Fruits
Παγωτό 3 μπάλες (επιλογή αιό) Βανίλια, σοκολάτα, πραλίνα φουντουκιού	€	Ice Cream 3 scoops (selection) Vanilla, chocolate, hazelnut praline
Sorbet Λεμόνι, φράουλα	€	Sorbet Lemon, strawberry



ITALIANO/ FRANÇAIS



BREAD N' DIP

Cestino con pane bianco e integrale con il dip del giorno (per 2 persone)	€	Panier de pain blanc et de pain complet, et dip du jour (pour 2 personnes)
Olio extravergine di oliva (bottiglietta)	€	Huile d'olive extra vierge (petite bouteille)
Olive Marinate con timo, rosmarino, limone	€	Olives Marinées au thym, romarin, citron

FORMAGGI / FROMAGES

Formaggio Feta DOP greco Con origano e olio extravergine di oliva	€	Feta grecque AOP Avec origan et huile d'olive extra vierge
Formaggio groviera di Naxos Con frutta fresca, noci	€	Graviera de Naxos Avec fruits frais et noix
Formaggio ladotyri di Mitilene Al tegamino	€	Ladotyri de Mytilène Saganaki

ANTIPASTI / ENTRÉES

DA DIVIDERE / A PARTAGER

Casereccio / Faites maison

Taramosalata€ Con crema di uova di pesce bianca, impastata con olio vergine di oliva	Tarama€ À base de tarama blanc mariné à l'huile d'olive vierge
Tzatziki€ Yogurt filtrato di latte di pecora, cetriolo, aneto	Tzatziki€ Yaourt de brebis égoutté, concombre, aneth
Tyrokafteri€ Formaggio Feta, peperoncino chili, peperoncino rosso	Tyrokafteri€ Feta, piment, boukovo
Crema di melanzane affumicate€ Melanzana bianca alla brace, aglio, olio di oliva, aceto di Santorini invecchiato, peperone rosso corno di bue	Caviar d'aubergine fumée€ Aubergine blanche cuite au charbon de bois, ail, huile d'olive, vinaigre vieilli de Santorin, poivron de Florina
Puré di cicerchia di Santorini€ Cipolla caramellata, zafferano di Kozani	Fava de Santorin€ Oignons caramélisés, safran de Kozani
Crocchette di pomodoro€ Pomodoro di Santorini, mousse di yogurt, erbe aromatiques estive	Beignets de tomates€ Tomate de Santorin, mousse de yaourt, herbes aromatiques d'été
Patate fritte€	Pommes de terre frites€
Zucchine fritte€ Con una leggera impanatura, tzatziki	Courgettes frites€ Légèrement panées, accompagnées de tzatziki

Calamaro fritto€ Con una leggera impanatura e salsa tartara	Calamar frit€ Légèrement pané, sauce tartare
Capesante arrostita€ In crosta di erbe aromatiche con asparagi e mousse di patata dolce	Pétoncles poêlés€ Croûte d'herbes aromatiques, asperges, mousse de patate douce
Polpo arrosto€ Puré di cicerchia, cipolla, olio di oliva, aceto, origano	Poulpe grillé€ Fava, oignon, huile d'olive, vinaigre, origan
Polpo essiccato al sole€ Olio di oliva, aceto, origano	Poulpe séché au soleil€ Huile d'olive, vinaigre, origan
Gamberetti al tegamino€ Pomodoro fresco, formaggio feta, ouzo	Crevettes saganaki€ Tomate fraîche, feta, ouzo
Gamberi alla griglia€ Con humus, maionese piccante, indivia	Crevettes grillées€ Houmous, mayonnaise épicee, salade d'endive
Cozze al vapore€ Vino bianco asyrtiko di Santorini, aglio, cipollina fresca, aneto, burro alle erbe aromatiche	Moules vapeur€ Vin Assyrtiko de Santorin, ail, oignon nouveau, aneth fraîche, beurre aux aromates
Calamaro arrosto€ (al kg) Con humus, lime, coriandolo, peperoncino chili	Calamar grillé€ (au kilo) Houmous, citron vert, coriandre, piment

INSALATE / SALADES

Insalata greca tradizionale
Pomodoro, cetriolo, peperone verde,
olive, capperi, cipolla, formaggio Feta,
olio vergine di oliva, erbe aromatiche
fresche

.....€

Salade grecque traditionnelle
Tomate, concombre, poivron vert,
olives, câpres, oignon, feta, huile
d'olive vierge, herbes aromatiques
fraîches

Insalata di Santorini
Pomodorini di Santorini, peperone,
formaggio xinomyzithra, cetriolo,
cipollina fresca, olive, frisella di farina
di carrube, finocchietto marino, erbe
aromatiche

.....€

Salade de Santorin
Tomates cerises de Santorin,
poivrons, fromage Xinomyzithra,
concombre, oignon frais, olives, pain
de farine de caroube biscotté, criste
marine, herbes aromatiques

Sunset
Insalata verde mista, frutta fresca,
formaggio caprino grigliato, croccante
di pistacchi, dressing a base di agrumi

.....€

Sunset
Mesclun, fruits frais, fromage de
chèvre braisé, nougat « pasteli » à la
pistache, vinaigrette aux agrumes

Insalata di mare
Baccalà spezzettato, gamberetti, cozze,
zucchine, cuori di lattuga, fagiolini,
peperoni arrostiti, erba luigia, menta

.....€

Salade de fruits de mer
Morue « xelouristos », crevettes,
moules, courgette, cœurs de laitue,
haricots verts, poivrons braisés,
verveine, menthe



CRUDO E MARINATO / PLATS CRUS ET MARINÉS

Riccio di mare
Olio di oliva, limone, cipolla

.....€

Oursins
Huile d'olive, citron, oignon

Alici marinate
Aceto di Santorini, aglio, prezzemolo

.....€

Anchois marinés
Vinaigre de Santorin, ail, persil

Tartare di tonno
Con tonno fresco del mar Egeo, avocado,
peperoncino chili, coriandolo, lime, soia,
salsa ponzu, olio di semi di sesamo, cetriolini
sottaceto

.....€

Tartare de thon
Thon frais de la mer Égée, avocat, piment,
coriandre, citron vert, soja, ponzu, huile de
sésame, cornichons

Ceviche di orata
Marinata in succo di agrumi, peperoncino
chili, coriandolo, lime, cetriolo, mango

.....€

Ceviche de daurade
Marinée dans du jus d'agrumes, piment,
coriandre, citron vert, concombre, mangue

Carpaccio di spigola
Vinaigrette al mandarino, salsa dashi, cipollina
fresca, peperoncino chili, chip di nero di seppia

.....€

Carpaccio de bar
Vinaigrette à la mandarine, dashi, oignon
nouveau, piment, chips d'encre de seiche

Ostriche
(al pezzo)

.....€

Huîtres
(à la pièce)



PIATTI PRINCIPALI / PLATS PRINCIPAUX

DAL MARE / VENUS DE LA MER

AL CHILO : per 2 persone
AU KILO : pour 2 personnes

Orata	€	Daurade	Gamberoni alla griglia	€	Crevettes géantes braisées
Spigola	€	Bar	Gamberoni fritti all'aglio	€	Crevettes géantes poêlées à l'ail
Pagro	€	Pagré	Zuppa di pesce kakavià	€	Soupe de poisson Kakkavia
Triglie	€	Rougets	Astice arrostito	€	Homard braisé
Cernia	€	Mérou brun	Chele di granchio reale	€	Pattes de crabe royal
Scorfano	€	Rascasse			
Sarago	€	Sar			
Merluzzo	€	Merlu			
Tonno	€	Thon			
Pesce spada	€	Espadon			

Piatto misto di mare
(2 persone)€
Pesce del giorno, gamberi alla griglia,
calamaro arrosto, verdure lesse

Piatto misto di mare Premium
(2 persone)€
Astice arrosto, gamberoni arrosto, pesce
del giorno, ostriche, verdure lesse

Plateau de fruits de mer
(pour 2 personnes)
Poisson du jour, crevettes grillées,
calamar braisé, légumes bouillis

Plateau de fruits de mer
Premium (pour 2 personnes)
Homard braisé, gambas braisées,
poisson du jour, huîtres, légumes
bouillis

PASTA / PÂTES

Pasta all'astice di Margherita (a scelta linguine o risoni) AL KG / PER 2 PERSONE	€	Spaghettis au homard de Margarita (linguine ou risoni, au choix) AU KILO / POUR 2 PERSONNES
Risotto ai frutti di mare Pomodoro affumicato, gamberi, calamaro, cozze, basilico	€	Risotto de fruits de mer Tomate fumée, crevettes, calamar, moules, basilic
Risoni con pesce del giorno Salsa a base di zucca dolce, lime, zenzero	€	Risotto de risoni au poisson du jour Sauce à la patate douce, citron vert, gingembre
Linguine allo scoglio Cozze, calamaro, gamberi, pomodoro fresco, timo	€	Linguine aux fruits de mer Moules, calamar, crevettes, tomate fraîche, thym

FILETTI / FILETS

Spigola saltata Salsa a base di pomodorini di Santorini, olive Kalamata, capperi, verdura selvatica rosolata, brodo di pesce	€	Bar sauté Sauce aux tomates cerises de Santorin, olives de Kalamata, câpres, herbes sauvages sautées, bouillon de poisson
Salmone alla griglia Finocchio in brodo con carota, porro, piselli, limone, finocchietto	€	Saumon grillé Bulbe de fenouil au bouillon avec carotte, poireaux, petits pois, citron, feuilles de fenouil
Rib eye 300gr Patatine fritte, pomodorini arrostiti, peperoncino chili, gremolata	€	Entrecôte 300gr Pommes de terre frites, tomates cerises braisées, piment, gremolata

DOLCI / DESSERTS

Lemon pie	€	Tarte au citron
Crema di limone, more, meringa		Crème de citron, fruits des bois, meringue
Sfera di cioccolato	€	Sphère au chocolat
Brownies, salsa al caramello, crumble di biscotto, gelato alla vaniglia, cioccolato caldo		Brownies, sauce caramel, crumble de cookies, crème glacée vanille, chocolat chaud
Banoffee Pie	€	Banoffee
Banana, caramello, nocciole		Banane, caramel, noisette
Ekmek con base di tsourekì	€	Ekmek à la brioche Tsourekì
Mousse al cioccolato bianco, cannella, pistacchi		Mousse au chocolat blanc, cannelle, pistache d'Égine
Yogurt greco filtrato	€	Yaourt grec égoutté
Miele di timo e noci		Miel de thym et noix
Frutta fresca di stagione	€	Fruits frais de saison
Gelato, 3 palline (a scelta fra) Vaniglia, cioccolato, pralina di nocciole	€	Glace 3 boules (au choix) Vanille, chocolat, praliné noisette
Sorbetto	€	Sorbet
Limone, fragola		Citron, fraise



中文

餐包及蘸料

Καλάθι από λευκό & μαύρο ψωμί με dip ημέρας
(για 2 άτομα)

白面包与全麦面包篮配当日特制蘸酱 (2 人份)

.....€

Έξτρα παρθένο ελαιόλαδο / 特级初榨橄榄油 (小瓶装)

.....€

Ελιές / 橄榄

由百里香、迷迭香、柠檬腌制而成

.....€

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

.....€

Γραβιέρα Νάξου / 纳克索斯岛的格拉维埃拉奶酪

搭配新鲜水果与核桃

.....€

Λαδοτύρι Μυτιλήνης Σαγανάκι / 米蒂利尼的拉多蒂里奶酪

油炸奶酪

.....€

头盘

共享

自制

Ταραμοσαλάτα /€
希腊风味鳕鱼子酱（一种鱼子酱）
采用白鳕鱼子与初榨橄榄油制作而成

Τζατζίκι / 酸奶黄瓜€
过滤羊酸奶、黄瓜、莼萝

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

Φάβα Σαντορίνης / 圣托里尼蚕豆€
焦糖洋葱，科扎尼藏红花

Ντοματοκεφτέδες / 油炸番茄饼€
圣托里尼番茄、酸奶慕斯、夏季香草

Πατάτες τηγανιτές / 炸薯条€

Κολοκύθια τηγανιτά / 油炸西葫芦€
薄粉，青瓜酸乳酪酱汁

Καλαμάρι τηγανιτό / 炸鱿鱼圈€
裹轻薄面包糠，配塔塔酱

Χτένια σωτέ / 烤扇贝€
外层为香草面包糠，配芦笋、红薯慕斯

Χταπόδι ψητό / 烤章鱼€
搭配蚕豆、洋葱、橄榄油、醋、牛至叶

Χταπόδι λιαστό / 章鱼干€
橄榄油、香醋、牛至

Γαρίδες σαγανάκι / 奶酪煎大虾€
新鲜番茄、菲达奶酪、茴香酒

Γαρίδες σχάρας / 烤大虾€
鹰嘴豆泥、辣味蛋黄酱、菊苣沙拉

Μύδια αχνιστά / 清蒸贻贝€
圣托里尼阿西尔提可葡萄酒、大蒜、
香葱、新鲜莼萝、香草黄油

Καλαμάρι ψητό (με το κιλό) / 烤鱿鱼€
（按公斤计）
鹰嘴豆泥、青柠、香菜、辣椒

沙拉

- 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 / 圣托里尼风情沙拉€
圣托里尼樱桃番茄、彩椒、瑟诺米泽拉奶酪、黄瓜、
新鲜洋葱、橄榄、角豆脆饼、岩生海蓬子、香草
- Sunset / 落日沙拉€
混合绿叶菜、新鲜水果、烤山羊奶酪、开心果帕斯提利、
柑橘调味汁
- Σαλάτα Θαλασσινών / 海鲜沙拉€
腌制鳕鱼、虾仁、贻贝、西葫芦、生菜心、青豆、烤甜椒、
柠檬马鞭草、薄荷



生腌

Αχινός / 海胆

橄榄油、柠檬、洋葱

.....€

Γαύρος μαρινέ / 腌制凤尾鱼

圣托里尼香醋、大蒜、欧芹

.....€

Ταρτάρ τόνου / 金枪鱼鞑靼

新鲜爱琴海金枪鱼、牛油果、辣椒、香菜、青柠、酱油、
柑橘醋、芝麻油、腌制黄瓜

.....€

Σεβίτοε τοπούρας / 酸橘汁腌海鲷

辣味番茄醋汁、辣椒、香菜、青柠、黄瓜、香葱

.....€

Καρπάτσιο Λαβράκι / 生海鲈鱼片

柑橘醋汁、日式高汤、香葱、辣椒、墨鱼汁脆片

.....€

Στρείδια (με το τεμάχιο) / 生蚝（按只计价）

.....€



生腌

ΑΠΟ ΤΗ ΘΑΛΑΣΣΑ / 新鲜海鱼

按公斤计
两人份

Τσιπούρα / 海鲷鱼€

Λαβράκι / 海鲈鱼€

Φαγκρί / 红鲷鱼€

Μπαρμπούνια / 红鲷鱼€

Ροφός / 乌鳍石斑鱼€

Σκορπίνα / 狮子鱼€

Σαργός / 白鲷鱼€

Μπακαλιάρος / 鳕鱼€

Τόνος / 金枪鱼€

Ξιφίας / 剑鱼€

Γαρίδες jumbo ψητές /
香烤珍宝虾€

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

Ψαρόσουπα Κακκαβιά /
希腊渔夫汤——卡卡维亚鱼汤€

Αστακός ψητός /
烤龙虾€

Βασιλικά
καβουροπόδαρα /
帝王蟹腿€

Πλατώ Θαλασσινών (για 2 άτομα) /
海鲜拼盘 (2 人份)
当日渔获、烤大虾、烤鱿鱼、水煮蔬菜€

Premium Πλατώ Θαλασσινών (για 2 άτομα) /
豪华海鲜拼盘 (2 人份)
烤龙虾、烤大虾、当日渔获、生蚝、水煮蔬菜€

意大利面与烩饭

Αστακομακαρονάδα της Μαργαρίτας /€
玛格丽特龙虾意大利面 (可选意大利细面或粒粒面)
按公斤计 / 2 人份

Ριζότο Θαλασσινών / 海鲜烩饭€
烟熏番茄、虾仁、鱿鱼、贻贝、罗勒

Κριθαρώτο με ψάρι ημέρας / 粒粒面配当日渔获€
甜南瓜酱、青柠、姜

Λιγκουίνι με θαλασσινά / 意大利细面配海鲜€
贻贝、鱿鱼、虾仁、新鲜番茄、百里香

肉片

Λαβράκι σωτέ / 清炒海鲈鱼€
圣托里尼樱桃番茄酱、卡拉马塔橄榄、刺山柑
香煎杂蔬、鱼高汤

Σολομός σχάρας / 三文鱼€
茴香高汤 (含胡萝卜、韭葱、豌豆、柠檬、茼蒿)

Rib Eye 300gr / 肉眼牛排 300 克€
炸薯条、烤樱桃番茄、辣椒、格雷莫拉塔酱

甜点

Λεμονόπιτα / 柠檬派	€
柠檬奶油、浆果、蛋白霜	
Σφαίρα σοκολάτας / 巧克力球	€
布朗尼、焦糖酱、饼干碎、香草冰淇淋、融化的温热巧克力	
Μπανόφι / 香蕉太妃派	€
香蕉、焦糖、开心果	
Εκμέκ τσουρέκι / 希腊甜面包	€
白巧克力慕斯、肉桂、埃伊纳岛开心果	
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	€
Παγωτό 3 μπάλες / 冰淇淋——3 球（任选）	€
(επιλογή από βανίλια, σοκολάτα, πραλίνα φουντουκιού)	
香草、巧克力、榛子果仁糖	
Sorbet / 雪葩	€
(Λεμόνι, φράουλα) / （柠檬味、草莓味）	

ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΕΝΑ / ALLERGENS

	ΑΥΓΑ EGGS	ΛΑΚΤΟΖΗ LACTOSE	ΓΛΥΤΕΝΗ GLUTEN	ΔΙΟΞΕΙΔΙΟ ΤΟΥ ΘΕΙΟΥ SULPHUR	ΛΟΥΠΙΝΟ LUPIN	ΜΑΛΑΚΙΑ MOLLUSCS	ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ MUSTARD	ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ NUTS	ΣΕΛΙΝΟ CELERY	ΣΟΥΣΑΜΙ SESAME	ΣΟΦΙΑ 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				•							•	
Ακινός Sea urchin				•								•
Γούρος 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			•				•					
Σάνσσετ 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 σσέ a la Sunset Squids and shrimps a la Sunset						•	•					•
Χταπόδι ψητό Grilled octopus				•		•	•					•
Χταπόδι λιαστό Sundried octopus				•		•						
Γαρίδες σκάρας Grilled prawns												•
Λαχανικά σκάρας Grilled vegetables				•				•				
Γαρίδες σαγανάκι Shrimp saganaki		•	•									•
Μύδια αχνιστά Steamed mussels									•			•
Καλαμάρι ψητό Grilled squid						•			•			•
Χέλι καπνιστό Smoked Eel		•										•
Αστακομακαρονάδα Lobster pasta	•	•	•						•			•
Λιγκουίни με ακινό Sea urchin linguini	•		•	•		•						•
Μαύρο ταλιαλίνι με οστρακοειδή	•		•	•		•						•
Γιουβέτσι με γαρίδες	•	•	•									•
Ριζότο θαλασσινών		•	•						•			•
Σπαγγέτι θαλασσινών Spagetti Frutti di Mare	•	•	•			•			•			•
Λαυράκι σωτέ Sauteed sea bass		•										•
Σολομός σκάρας Grilled salmon			•									•
Ριμπ Άι Ribeye steak		•	•									
Χοιρινή μπριζόλα Pork steak												
Σουφλέ λευκής σοκολάτας	•	•	•					•				





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

