

APPETIZERS / ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Tomato fritters

kumquat flavored fava, pickled carrot and carrot leaves salad with citrus vinaigrette (V)

Ντοματοκεφτέδες

φάβα αρωματισμένη με κουμ κουάτ, πίκλα από καρότο και σαλάτα από φύλλα καρότου με βινεγκρέτ από κίτρο (V)

12

Eggplants Imam

caramelized onions and Imam sauce with cinnamon and allspice (GF, V)

Ιμάμ μελιτζάνα

καραμελωμένο κρεμμύδι και σάλτσα ντομάτας αρωματισμένη με κανέλα και μπαχάρι (GF, V)

9

Octopus carpaccio

aubergine salad, herb oil and 'gemista Politika' croquettes (GF)

Καρπάσιο από χταπόδι

καπνιστή μελιτζανοσαλάτα, λάδι αρωματικών και κροκέτες γεμιστά Πολίτικα (GF)

21

Cycladic spinialo

Greek salad essenced ceviche (the ceviche of the Greek fisherman) with fresh fish of the day with rock samphire, capers and citrus vinegar from Naxos (GF)

Κυκλαδίτικο σπινιάλο

το σεβίτσε του Έλληνα ψαρά με φρέσκο ψάρι ημέρας με αρωματικά, μαριναρισμένο σαν χωριάτικη σαλάτα, κρίταμο, κάπαρη και ξύδι από κίτρο Νάξου (GF)

20

'Soutzoukakia' tartare

Greek bio beef flavored tartare with 'soutzoukakia' spices with cumin scented tomato sauce, rice chips and tabbouleh salad

Σουτζουκάκια ταρτάρ

Ελληνικό μοσχάρι βιολογικής εκτροφής αρωματισμένο σαν σουτζουκάκι, σάλτσα ντομάτας, τσιπς από ρύζι και σαλάτα ταμπουλέ

14

Moussaka croquettes

Santorini tomato paste pesto

Κροκέτες μουσακά

πέστο από Σαντορινιό πελτέ

10

SALADS / ΣΑΛΑΤΕΣ

Paros traditional recipe 'salatouri'

fresh fish of the day, lemon confit, spring onions and verbena-lemon dressing (GF)

Παριανό 'σαλατούρι'

φρέσκο ψάρι ημέρας, λεμόνι κονφί, φρέσκο κρεμμύδι και λαδολέμονο λουΐζας (GF)

24

Green salad

kale, goat cheese, toasted walnuts, roasted peaches and peach vinaigrette (GF, V)

Πράσινη σαλάτα

λαχανίδες, κασικίσιο τυρί, καβουρδισμένα καρύδια, ψητά ροδάκινα και βινεγκρέτ ροδάκινο (GF, V)

14

Cycladic salad

bio cherry tomatoes, cucumber, onion, capers, caper leaves, Paros 'chloro' cheese and carob dakos (V)

Κυκλαδίτικη σαλάτα

βιολογικά ντοματίνια, αγγούρι, κρεμμύδι, κάπαρη, καπαρόφυλλα, κλωρό τυρί Πάρου και ντάκος από χαρούπι (V)

15

Grilled baby carrots

flavored with cumin, honey and roasted pumpkin seeds.

Served with carrot and ginger hummus, crispy chickpeas and orange, grapefruit and carrot dressing (GF, V)

Ψητά baby καρότα

αρωματισμένα με κύμινο, μέλι και καβουρδισμένο κολοκυθόσπορο. Σερβίρεται με χούμους καρότο και πιπερόριζα, τραγανά ρεβίθια και dressing πορτοκάλι, grapefruit και καρότο (GF, V)

14

MAIN COURSES / ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Risotto

aromatic gremolata, sunchokes and grilled wild artichokes from Tinos island (GF, V)

Risotto

αρωματική γκρεμολάτα, κολοκάσι και άγριο αγκιναράκι Τήνου ψητό στη σχάρα (GF, V)

18

Pappardelle

zucchini, mint pesto, grilled haloumi cheese and grapes (V)

Παπαρδέλες

κολοκύθι, πέστο δυόσμου, ψητό χαλούμι και σταφύλια (V)

14

Lobster

charcoal grilled corn purée, beetroot confit and elderflower and beetroot sauce (GF)

Αστακός

πουρές από καψαλισμένο καλαμπόκι, παντζάρια κονφί και σάλτσα από σαμπούκο και παντζάρι (GF)

45

Seafood 'pastitsio'

Paccheri pasta filled with seafood ragù, mussels, shrimps, calamari and grilled tomato sauce

'Παστίτσιο' θαλασσινών

πάστα Paccheri γεμιστά με ραγού θαλασσινών, μύδια, γαρίδες, καλαμάρι και σάλτσα ψητής ντομάτας

26

Grilled calamari

frumenty, saffron, grilled celeriac and spinach

Ψητό καλαμάρι σάρας

τραχανάς μαγειρεμένος σαν κακαβιά, σαφράν, ψητή σελινόριζα και σπανάκι

18

Fish of the day fillet

grilled tomato, fennel cream and tomato water sauce (GF)

Φιλέτο από φρέσκο ψάρι ημέρας

ψητή ντομάτα, κρέμα μαραθόριζας και σάλτσα από νερό ντομάτας (GF)

37

Beef fillet

marinated in local herbs, crispy potatoes and dittany béarnaise sauce (GF)

Φιλέτο από μοσχάρι

μαριναρισμένο σε ντόπια αρωματικά, τραγανές πατάτες και σάλτσα béarnaise ελαιόλαδου με δίκταμο (GF)

35

Baby goat 'Niotiko'

Naxos potato purée with fresh oregano and lemon, feta cheese panna cotta, semi-dried tomatoes, fresh oregano and sage sauce (GF)

Νιώτικο κατσικάκι

πουρές από πατάτα Νάξου με φρέσκια ρίγανη και λεμόνι, πανακότα φέτας, ημίλιαστα ντοματίνια και σάλτσα από φρέσκια ρίγανη και φασκόμηλο (GF)

28

Pork in grape must syrup

crispy polenta, plums cooked in red wine, parsley roots and celeriac purée (GF)

Μελωμένο σε πετιμέζι χοιρινό

τραγανή πολέντα, δαμάσκηνα μαγειρεμένα σε κόκκινο κρασί και πουρές από μαϊντανόριζα και σελινόριζα (GF)

24

Chicken fillet ballotine

filled with Paros 'xinomuzithra' sour cream cheese and nuts.
Served with Paros 'mirmizeli' pasta scented with herbs from our garden

Φιλέτο κοτόπουλο ρολό

γεμιστό με ξινομυζήθρα Πάρου και ξηρούς καρπούς.
Σερβίρεται με κυλωμένο μυρμιτζέλι (Παριανό ζυμαρικό) αρωματισμένο
με βότανα του κήπου μας

22

DESSERTS / ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Lava cake

'tsoureki' flavored, filled with chestnut cream. Served with buffalo milk
and mahleb ice cream (V)

Lava cake

με γεύση τσουρέκι, γεμιστό με κρέμα από κάστανο. Σερβίρεται με παγωτό
από βουβαλίσιο γάλα και μαχλέπι (V)

14

Rice pudding

wild sour cherries ice cream and cumin foam (GF, V)

Ρυζόγαλο

παγωτό από άγριο βύσσινο και αφρό από κύμινο (GF, V)

9

Bitter chocolate crèmeux

Macedonian halva parfait, cocoa tuile and caramelized nuts (V)

Crèmeux πικρής σοκολάτας

παρφέ από Μακεδονικό χαλβά, τουιλ κακάο και καραμελωμένοι ξηροί καρποί (V)

12

Pavlova

mango and passion fruit ice cream with velvet vanilla cream (GF, V)

Pavlova

παγωτό από μάνγκο και passion fruit με βελούδινη κρέμα βανίλιας (GF, V)

9

GF: Gluten Free, V: Vegetarian

All prices are in € and inclusive of 13% VAT. Food on this menu may contain traces of nuts and gluten. Please ask our associates for further clarifications.
We welcome enquiries from customers that 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.

Όλες οι τιμές είναι σε € και περιλαμβάνουν ΦΠΑ 13%. 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 συστατικά που περιέχονται στα πιάτα
μας. Παρακαλώ ενημερώστε μας για οποιοδήποτε αλλεργίες ή διατροφικές απαιτήσεις που πρέπει να ξέρουμε κατά την προετοιμασία του γεύματός σας.