

## APPETIZERS / ΟΡΕΚΤΙΚΑ

### Tomato Fritters

Kumquat-flavored fava, pickled carrot and carrot leaves salad, citrus vinaigrette

#### Ντοματοκεφτέδες

Φάβα αρωματισμένη με κουμκουάτ, πίκλα από καρότο και σαλάτα από φύλλα καρότου, βινεγκρέτ κίτρου

(V)

14

### Old-style Kakavia

Velvet fish soup with fennel mousse, fresh sea urchin, toasted sourdough bread

#### Κακαβιά Όπως την Κάνανε Παλιά

Βελουτέ ψαρόσουπα με μους μαραθόριζας, φρέσκο αχινό, προζυμένιο ψωμί φρυγανισμένο στα κάρβουνα

22

### Pastitsio Mikrolimano

Crispy cannelloni with saganaki sauce, red shrimp tartare from Peloponnese, macadamia nuts powder

#### Παστίτσιο Μικρολίμανο

Τραγανά κανελόνια με σάλτσα σαγανάκι, ταρτάρ από κόκκινη γαρίδα Πελοποννήσου, πούδρα από καρύδια macadamia

26

### Tuna Tartare

Fresh Mediterranean tuna tartare, tomato, olives, capers

#### Ταρτάρ Τόνου

Μεσογειακό ταρτάρ φρέσκου τόνου, ντομάτα, ελιές, κάπαρη

22

### Chickpea Fritters

Filled with slow-cooked baby lamb, xinogalo sour milk, sumac dressing

#### Ρεβιθοκεφτέδες

Γεμιστοί με σιγοψημένο αρνάκι γάλακτος, σάλτσα από ξινόγαλο και σουμάκ

26

### Baby Potatoes

Filled with octopus salad, olive jam, fried capers, sea fennel, black beer sauce

#### Βαβυ Πατάτες

Γεμιστές με χταποδοσαλάτα, μαρμελάδα ελιάς, τηγανητή κάπαρη, κρίταμο, σάλτσα μαύρης μπίρας

(GF)

18

### Gemista Politika Rice Fritters

Paros tomato carpaccio, spearmint oil, roasted pine nuts, gemista-flavored sauce

#### Γεμιστά Πολίτικα Μπαλάκια Ρυζιού

Καρπάτσιο Παριανής ντομάτας, λάδι δυόσμου, καβουρδισμένο κουκουνάρι, σάλτσα από τα γεμιστά

(GF, V)

16

## SALADS / ΣΑΛΑΤΕΣ

### Paros Salatouri

Fresh fish of the day, lemon confit, spring onions, lemon verbena dressing

#### Παριανό Σαλατούρι

Φρέσκο ψάρι ημέρας, λεμόνι κονφί, φρέσκο κρεμμύδι, λαδολέμονο λουΐζας

(GF)

26

### Amaranth Greens Salad

Marinated courgette, tomato confit, spearmint, salt cedar, aromatic citrus dressing

#### Βλήτα Σαλάτα

Μαρινάτο κολοκύθι, κονφί ντομάτας, δυόσμος, αλμυρίκια,

αρωματικό dressing εσπεριδοειδών

(GF, V)

14

### Paros Greek Salad

Paros xinomizithra sour cream cheese, local rusks, marinated cherry tomatoes,

katsouni cucumber, onion, capers, sea fennel, plum olives

#### Παριανή Χωριάτικη Σαλάτα

Ξινομυζήθρα Πάρου, ντόπιο παξιμάδι, μαρινάτα ντοματίνια,

κατσούνι, κρεμμύδι, κάπαρη, κρίταμο, δαμασκηνοελιές

(V)

16

### Paros Garden Herbs Salad

Wild artichokes from Tinos, parmesan cheese from Metsovo, Greek summer truffle

#### Σαλάτα Μυρωδικών από Παριανό Μποστάνι

Άγριες αγκινάρες Τήνου, παρμεζάνα Μετσόβου, ελληνική καλοκαιρινή τρούφα

(GF, V)

20

## MAIN COURSES / ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

### Risotto

Aromatic gremolata, sunchokes, Tinos grilled wild artichokes

#### Ριζότο

Αρωματική γκρεμολάτα, κολοκάσι, άγρια αγκινάρα Τήνου ψημένη στη σχάρα

(GF, V)

20

### Briam Potato Gnocchi

Barrel feta cheese cream and wild oregano

#### Νιόκι Πατάτας Μπριάμ

Κρέμα βαρελίσιας φέτας και άγρια ρίγανη

(V)

20

### Mirmitzeli Orzo Pasta

Slow-cooked beef in red wine, citrus, cardamon

#### Μιρμιτζέλι

Σιγομαγειρεμένο μοσχαράκι σε κόκκινο κρασί, εσπεριδοειδή, κάρδαμο

28

### Mr. E Pesto Grilled Calamari

Green beans, courgette, pine nuts, parmesan cheese

#### Καλαμάρι στη Σχάρα με Πέστο Mr. E

Φασολάκια, κολοκύθι, κουκουνάρι, παρμεζάνα

(GF)

34

### Grilled Lobster

Polenta-flavored with Greek truffle, asparagus, red grapefruit sauce

#### Αστακός στη Σχάρα

Πολέντα αρωματισμένη με ελληνική τρούφα, σπαράγγια,

σάλτσα κόκκινου γκρέιπφρουτ

(GF)

52

### Grilled Fish of the Day

Korkoto (thick crushed corn) cooked like a risotto in wild fennel broth and grilled vegetables

#### Ψάρι Ημέρας στη Σχάρα

Κορκότο (χοντροσπασμένο καλαμπόκι) μαγειρεμένο σαν ριζότο

σε ζωμό αγριομάραθου και λαχανάκια ψημένα στη σχάρα

38

### Slow-cooked Lamb

Baby lettuce fricassée, carrot confit, ginger-basil sabayon

#### Σιγοψημένο Κατσικάκι

Φρικασέ από baby μαρούλι, κονφί καρότα, σαμπαγιόν πιπερόριζα βασιλικό

(GF)

30

### Beef Fillet

Topinambur purée, king oyster mushrooms, crispy potato, thyme dressing

#### Μοσχάρισιο Φιλέτο

Πουρές από τοπιναμπούρ, μανιτάρια king oyster, τραγανή πατάτα,

dressing θυμάρι

42

### Chicken Fillet

Aromatic gremolata, courgette blossoms, rice with parmesan sauce,

parsley oil

#### Φιλέτο Κοτόπουλο

Αρωματική γκρεμολάτα, κολοκυθοανθοί, ρύζι με σάλτσα παρμεζάνας,

λάδι μαϊντανού

(GF)

24

## DESSERTS / ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

### **Mastic-Ginger-Scented Ravani**

Crispy geranium, red fruit crèmeux, Mykonos red beer ice cream

#### **Ραβανί Αρωματισμένο με Μαστίχα και Πιπερόριζα**

Τραγανή αρμπαρόριζα, crèmeux κόκκινων φρούτων,  
παγωτό από κόκκινη μύρα Μυκόνου

(V)

14

### **Almond Parfait**

Cocoa dust, lemon cream, Greek coffee mousse

#### **Αμυγδαλωτό Παρφέ**

Σκόνη κακάο, κρέμα λεμονιού, μους ελληνικού καφέ

(V)

16

### **Chocolate Galatopita**

Wild cherry ice cream and crispy filo pastry

#### **Σοκολατένια Γαλατόπιτα**

Παγωτό κεράσι βύσσινο και τραγανό φύλλο

(V)

14

### **Grilled Apricots**

Vanilla mousse and rosemary sorbet

#### **Ψητά Βερίκοκα**

Μους βανίλιας και σορμπέ δεντρολίβανο

(GF, V)

12

GF: Gluten-Free, V: Vegetarian

Food on this menu may contain traces of nuts and gluten. Please ask our associates for further clarifications. We welcome inquiries 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.

Το φαγητό σε αυτό το μενού είναι πιθανό να περιέχει ίχνη ξηρών καρπών και γλουτένης. 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.