

APPETIZERS / ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Grilled Octopus

Tomato paste, brown butter cream, kombu Oil
Allium flowers

Χταπόδι στη Σχάρα

Πάστα ντομάτας, κρέμα καμένου βουτύρου, λάδι φυκιών kombu
λουλούδια Allium

28

(GF)

Beef Tartar

Caper, chilly and cucumber pickles, fermented onions
sunflower, hemp and leen seeds cracker

Μοσχαρίσιο Ταρτάρ

Κάπαρη, πίκλες chilly και αγγούρι, κρεμμύδια σε ζύμωση
cracker ηλιόσπορου, σπόρων κάνναβης και λιναρόσπορου

27

Fish of the day Ceviche

Tiger's milk, seaweed from Crete, mango from Paros, chilly pickles
coriander oil and micro greens

Ψάρι Ημέρας Ceviche

Γάλα τίγρης, φύκι Κρήτης, μάνγκο Πάρου, chilly πίκλες
λάδι κόλιανδου και φύτρες μυρωδικών

29

(LF, GF)

Eggplant kissed the Fire

Florina pepper, raspberry vinegar, parsley
garlic oil and white miso paste

Καπνιστή Μελιτζάνα

Πιπεριά Φλωρίνης, ξύδι βατόμουρου, μαϊντανός
λάδι σκόρδου και λευκή πάστα miso

21

(LF, V, GF)

Split Peas Gnocchi from Santorini

Herring consommé, split peas gnocchi, smoked eel, charcoal oil

Νιόκι από Φάβα Σαντορίνης

Consommé ρέγκας, gnocchi φάβας, καπνιστό χέλι και λάδι από κάρβουνο

26

(LF)

SALADS / ΣΑΛΑΤΕΣ

Paros Salatouri

Fish of the day, wild greens, salted lemon, spring onions
smoked citrus dressing

Παριανό Σαλατούρι

Ψάρι ημέρας, χόρτα, λεμόνι ψημένο στο αλάτι, φρέσκο κρεμμύδι
dressing από καπνιστά εσπεριδοειδή

28

(GF)

Cherry Tomatoes Salad

Tsalafouti cream cheese, strawberries, tomato water
aromatic olive oil and sourdough garlic bread

Σαλάτα Ντοματίνια

Τσαλαφούτι, φράουλες, νερό ντομάτας
λάδι μυρωδικών και προζυμένιο ψωμί σκόρδου

22

(V, LF, GF)

Paros Garden Herbs Salad

Baby salad, pickles
truffle oil – lemon sauce and hazelnuts

Σαλάτα Μυρωδικών από Παριανό Μποστάνι

Baby σαλάτα, πίκλες λαχανικών
λαδολέμονο τρούφας και φουντούκια

19

(O, V, LF, GF)

Traditional Green Pie

Spinach, local herbs, dill, spring onion, goat cheese

Παραδοσιακή Χορτόπιτα

Σπανάκι, τοπικά μυρωδικά, άνηθος, φρέσκο κρεμμύδι, κατσικίσιο τυρί

18

MAIN COURSES / ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Asparagus Risotto

Asparagus, strawberries, Greek sparkling wine

Ριζότο Σπαράγγια

Σπαράγγια, φράουλες, Ελληνικός αφρώδης οίνος

29

(VG)

Shrimps and Tagliatelle

Squid ink tagliatelle, shrimps, bisque, organic zucchini
lemon zest

Γαρίδες και Ταλιατέλες

Ταλιατέλες από μελάνι σουπιάς, γαρίδες, bisque
κολοκύθι οργανικής καλλιέργειας, ξύσμα λεμονιού

32

Buttery Lobster Orzo

Mirmitzeli, lobster, beurre - blanc sauce, pickled apricot

Αστακός με Μιρμιτζέλι

Μιρμιτζέλι, αστακός beurre-blanc sauce, πίκλα βερίκοκο

48

Glazed Short Ribs

Short ribs glazed with smoked fruits, white sweet potato
and lemon thyme

Glazed Short Ribs

Μοσχάρι με γλάσσο καπνισμένων φρούτων, λευκή γλυκοπατάτα
και λεμονοθύμαρο

42

Lamb in lemon

Wild greens, egg- lemon sauce, lemon confit, chervil

Αρνί λεμονάτο

Βλήτα, αυγολέμονο, λεμόνι κονφί, μυρώνια

36

(GF)

Chicken in the yeast

Chicken breast, gnocchi potato, kefir, yeast emulsion

Κοτόπουλο στην μαγιά

Στήθος κοτόπουλου, νιόκι πατάτας, κεφίρ, γαλάκτωμα μαγιάς

28

Pork Cheeks

Pork cheeks, potatoes confit, caramelized onions and thyme

Χοιρινά Μάγουλα

Χοιρινά μάγουλα, πατάτες κονφί, καραμελωμένα κρεμμύδια και θυμάρι

30

Milokopi Fish

Greek wild salicorn, celeriac pure, trout eggs, fennel flowers

Μυλοκόπι

Αλμυρίκια, πουρές σελινόριζας, αυγά σολομού, λουλούδια μαραθου

38

(GF)

DESSERTS / ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Rice Pudding

Orange flavoured rice cream
Mastic liqueur marinated plums & pistachio ice cream

Ρυζόγαλο

Ρυζόγαλο αρωματισμένο με πορτοκάλι
Δαμάσκηνα μαριναρισμένα σε μαστίχα & παγωτό φιστίκι
16

Panna cotta

White chocolate panna cotta, chervil gel, cucumber
frozen herbal tea

Πανακότα

Πανακότα λευκής σοκολάτας, ζελέ από μυρώνια, αγγούρι
παγωμένο τσάι μυρωδικών
18
(GF)

Chocolate Explosion

Chocolate parfait, praline sauce
chocolate and hazelnuts soil

Έκρηξη Σοκολάτας

Παρφέ σοκολάτας, sauce πραλίνας,
χώμα σοκολάτας και φουντουκιού
18

Pavlova

Fresh fruits, raspberry and rose coulis

Πάβλοβα

Φρέσκα φρούτα, κουλί από βατόμουρο και τριαντάφυλλο
16
(LF, GF)

GF: Gluten-Free, V: Vegetarian, VG: Vegan, LF: Lactose Free, O: Organic

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 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.