

PA
RŌ
N

Parōn

A play between Paros island and the Greek word {παρόν}, meaning the present time, Parōn restaurant is where the present seamlessly flows along past and future in a circular path carved by the twice awarded with two Michelin stars and a Michelin Green star chef, Thanos Feskos.

Brought together with local farmers and small producers, Feskos abides by the values of seasonality, making sure that nature's offerings are treated the exact moment they are in season.

Safeguarding the moment, Parōn treasures the future through a commitment to sustainability, zero-waste treatments, and original preservation techniques, to reduce carbon mileage and rely on resource efficiency, while serving excellent quality food.

Tapping on impeccable Greekness, Feskos' recipes highlight his love for comfort food, in a sensorial journey through the memories of his childhood flavors.

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, βινεγκρέτ από καπνιστά εσπεριδοειδή

29

(GF)

Cherry Tomatoes Salad

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

Σαλάτα Τοματίνια

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

23

(V)

Watermelon Salad

Fresh strawberries, rose infused cream, caramelized watermelon, fermented strawberry and hip rose vinaigrette

Σαλάτα Καρπούζι

Φρέσκοι φράουλες, κρέμα τριαντάφυλλο, καραμελωμένο καρπούζι, δροσερή βινεγκρέτ τριαντάφυλλο και φράουλα

25

(VG, V, LF, GF, O)

Traditional Green Pie

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

Χορτόπιτα

Σπανάκι, μυρώνια, μάραθος, καυκαλίθρες, άνηθος, φρέσκο κρεμμύδι, κατσικίσιο τυρί

21

(V)

APPETIZERS / ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Octopus

Grilled octopus, tomato paste, brown butter cream, kombu oil, allium flowers

Χταπόδι

Ψητό χταπόδι, πάστα τομάτας, αέρινη κρέμα καμένου βουτύρου, λάδι από φύκι kombu, λουλούδια allium

29

(GF)

Beef Tartar

Bone marrow, caper, chilly pickles, fermented onions, traditional sourdough bread

Μοσχαρίσιο Ταρτάρ

Μοσχαρίσιο μεδούλι, κάπαρη, πίκλες chilly, κρεμμύδια σε ζύμωση, προζυμένιο χωριάτικο ψωμί

31

Cured Fish of the day

Greek seaweed, chilly pickles, tiger's milk, citrus olive oil, kaffir lime, radish sprouts

Αλίπαστο Ψάρι Ημέρας

Βρώσιμα φύκια Κρήτης, πίκλα chilly, γάλα τίγρης, λάδι λεμονιού, καφίρ λάιμ, φύτερες ραπανάκι

32

(LF, GF)

Spread the Truffle

Fava beans from Santorini, spicy Myconian cheese spread, fish roe mouse and grilled crispy flatbread

Spread the Truffle

Φάβα Σαντορίνης με κρεμμύδια σε ζύμωση, κοπανιστή Μυκόνου, μους ταραμά και χειροποίητη πίτα στη σχάρα

29

(O)

Mackeler

Mackerel, horseradish cream, cucumber water, dill oil

Σκουμπρί

Σκουμπρί ημίπαστο, κρέμα χρένου, νερό αγγουριού, λάδι άνηθου

35

(LF, GF)

MAIN COURSES / ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Zucchini and Basil Risotto

Chard vegetables broth, zucchini, horseradish, basil and lemon

Ριζότο με Κολοκύθι και Βασιλικό

Ζωμός λαχανικών, κολοκύθι, χρένο, βασιλικός και λεμόνι

28

(V)

Shrimps and Tomato

Tagliatelle pasta, shrimps, bisque, tomato, lemon

Γαρίδες και Ντομάτα

Ταλιατέλες, γαρίδες, bisque, τομάτα, λεμόνι

33

Buttery Lobster Orzo

Mirmitzeli, lobster, mint and carrot

Αστακός Βουτυράτος

Μιρμιτζέλι, αστακός, μέντα και καρότο

59

Black Angus Flank Steak

Yakitori grilled flank steak, asparagus, baby jacket potato, grilled corn, beef sauce

Μοσχαρίσια Κοπή «Flank Steak»

Μοσχαρίσια κοπή «Φλανκ», σπαράγγια, πατάτες ψημένες στη λαδόκολλα με ξινή κρέμα, καλαμπόκι, κρεμώδη σάλτσα

55

Lamb with Herbs

Lamb kare, grilled baby gem, pistachio, parsnip

Αρνί με Βότανα

Αρνί καρέ, καρδιά μαρουλιού στη σχάρα, φιστίκι, παστινάκι

41

Rooster

Rooster filet, cantharellus mushrooms, celeriac

Κόκορας

Κόκορας, κανθαρέλλες, σελινόριζα και κρεμώδες σάλτσα

38

Daily Catch Fish

Grilled whole fish, saffron hollandaise emulsion and glassed vegetables

Ψάρι Ημέρας

Ψάρι ημέρας, σάλτσα ολαντέζ, κρόκος Κοζάνης και λαχανικά

49

DESSERTS / ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Chocolate Pot

Chocolate pot, chocolate mousse, chocolate fudge, salty caramel, honey flowers

Chocolate Pot

Pot σοκολάτας, μους σοκολάτας, φοντάν σοκολάτας, αλμυρή καραμέλα, λουλούδια μελιού

20

Rice Pudding with Orange Aroma

Rice pudding, plum, mastic, pistachio ice cream, crumble vanilla, vanilla air

Ρυζόγαλο με Άρωμα Πορτοκάλι

Ρυζόγαλο, δαμάσκηνο, μαστίχα, παγωτό φιστίκι, κράμπλ βανίλιας, vanilla air

16

Ice Cream Stick

Homemade ice cream vanilla, pineapple, raisin, white chocolate, peach

Παγωτό Ξυλάκι

Χειροποίητο παγωτό vanilla, ανανάς, σταφίδα, λευκή σοκολάτα, ροδάκινο

16

(V, GF)

Creme Brulee

Vanilla, fig

Κρεμ Μπρουλέ

Βανίλια, σύκο

17

(V)

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. All prices are in euro (€) and inclusive of 13% VAT.

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. Οι τιμές είναι σε ευρώ (€) και περιλαμβάνουν ΦΠΑ 13%.

