

PA
RÔ
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, spring onions, smoked citrus dressing

Παριανό Σαλατούρι

Ψάρι ημέρας, άγρια χόρτα, φρέσκα κρεμμυδάκια, καπνιστό dressing εσπεριδοειδών

29

(GF, LF)

Tomato Salad

Feta cheese, tomato water vinaigrette, basil, sea fennel, crostini

Σαλάτα Τομάτας

Φέτα, βινεγκρέτ από νερό ντομάτας, βασιλικός, κρίταμο, crostini

22

(V)

Paron Salad

Mixed baby leaves, cucumber, carrot, cauliflower, broccoli, cashews, hazelnuts, hazelnut mayonnaise, Jerusalem artichoke, oxymeli, balsamic vinaigrette

Σαλάτα Παρόν

Ανάμικτα baby φύλλα, αγγούρι, καρότο, κουνουπίδι, μπρόκολο, κάσιους, φουντούκια, μαγιονέζα φουντουκιού, αγκινάρα Ιερουσαλήμ, βινεγκρέτ οξύμελι, βαλσάμικο

28

(VG, V, GF)

Traditional Green Pie

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

Χορτόπιτα

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

22

(V)

APPETIZERS / ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Octopus

Grilled octopus, tomato paste, airy burnt butter cream, kombu seaweed oil, allium flowers

Χταπόδι

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

29

(GF, LF)

Veal & Aged Gruyere

Dry-aged veal roll, aged gruyere, mustard seeds

Μοσχίδα & Παλαιωμένη Γραβιέρα

Ρολό από μοσχίδα ξηρής ωρίμανσης, παλαιωμένη γραβιέρα, σιναπόσπορος

30

(GF)

Cured Fish Of The Day

Fish consommé, mayonnaise, olive oil, lemon, shiso

Αλίπαστο Ψάρι Ημέρας

Κονσομέ ψαριού, μαγιονέζα, ελαιόλαδο, λεμόνι, shiso

32

(GF, LF)

Taramas and Waffles

Fish roe, waffles, Greek bottarga

Ταραμάς και Βάφλες

Ταραμάς, βάφλες, ελληνικό αυγοτάραχο

28

Homemade Charcuterie

Selection of handmade charcuterie, pickles, sourdough bread

Χειροποίητα Αλλαντικά

Επιλογή χειροποίητων αλλαντικών, πίκλες, προζυμένιο ψωμί

26

(LF)

MAIN COURSES / ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Mushrooms & Arugula Risotto

Wild mushrooms, arugula, fresh herbs

Ριζότο με Μανιτάρια & Ρόκα

Άγρια μανιτάρια, ρόκα, φρέσκα βότανα

28

(V, GF)

Shrimps & Lobster Bisque

Tagliatelle, shrimps, basil, fresh tomato

Γαρίδες & Bisque Αστακού

Ταλιατέλες, γαρίδες, βασιλικός, φρέσκια τομάτα

34

Buttery Lobster Orzo

Orzo, lobster, mint, carrot

Αστακός Βουτυράτος

Κριθαράκι, αστακός, μέντα, καρότο

64

Flap Steak

Potato churros, fresh herbs sauce, sea lettuce

Μοσχαρίσια Κοπή Flap

Churros πατάτας, σάλτσα φρέσκων μυρωδικών, φύκι

53

(GF)

Lamb With Herbs

Lamb rack, roasted pistachios, pistachio oil, glazed babygem

Αρνί Με Βότανα

Αρνί καρέ, καβουρδισμένα φιστίκια, λάδι από φιστίκι, γλασσαρισμένο babygem

41

(GF)

Charred Chicken

Organic chicken, vegetable ragout, truffle, herbs

Κοτόπουλο Σχάρας

Βιολογικό κοτόπουλο, ραγού λαχανικών, τρούφα, βότανα

36

(GF, O)

Sole & Asparagus

Sole fillet, white asparagus, butter sauce with lemon and parsley

Γλώσσα & Σπαράγγια

Φιλέτο γλώσσας, λευκά σπαράγγια, βουτυράτη σάλτσα
με λεμόνι και μαϊντανό

49

(GF)

DESSERTS / ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Rice Pudding With Orange Aroma

Plum, mastiha, pistachio ice cream, vanilla crumble, vanilla air

Ρυζόγαλο με Άρωμα Πορτοκάλι

Δαμάσκηνο, μαστίχα, παγωτό φιστίκι, κράμπλ βανίλιας, αέρας βανίλιας

16

(V, GF)

Ice Cream Stick

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

Παγωτό Ξυλάκι

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

18

(V, GF)

Chocolate Pot

Chocolate mousse, chocolate fondant, salted caramel, honey flowers

Γλαστράκι Σοκολάτας

Μους σοκολάτας, φοντάν σοκολάτας, αλμυρή καραμέλα,

άνθη μελιού

20

Crème Brûlée

Vanilla, fig

Κρεμ Μπρουλέ

Βανίλια, σύκο

17

(V, 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. 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%.