

Parōn

A play between Paros island itself and the Greek word {παρόν}, meaning the present time, Parōn is where the present seamlessly flows along past and future in a circular path.

Celebrating the “here and now”, every dish is an invitation to fully immerse oneself in the moment, to be present in the “paron”.

Grounded in seasonality and locality, Parōn expresses a Mediterranean approach with a clear grounding in Greek tradition, led by acclaimed Greek chef Yiannis Kioroglou, through simplicity, clarity of flavor and respect for the ingredient.

The menu becomes a canvas of the Cyclades, shaped by local producers and regional ingredients, resulting in a cuisine that feels both grounded and alive, Mediterranean at heart, unmistakably Greek in soul.

Το εστιατόριο Parōn είναι ένα όνομα που γεννιέται από την Πάρο και τη λέξη «παρόν». Ένας τόπος όπου ο χρόνος δεν μετριέται αλλά βιώνεται, και όπου το παρελθόν, το παρόν και το μέλλον συνυπάρχουν σε μια αδιάκοπη, κυκλική ροή.

Με πυξίδα την εποχικότητα και τον τόπο, το Parōn εκφράζει μια σύγχρονη μεσογειακή κουζίνα με βαθιές ρίζες στην ελληνική γαστρονομική παράδοση. Ο βραβευμένος chef Γιάννης Κιόρογλου δημιουργεί με λιτότητα, καθαρότητα και σεβασμό στην πρώτη ύλη, αφήνοντας κάθε υλικό να αναδείξει τη φυσική του γεύση και τον χαρακτήρα του.

Το μενού αποτυπώνει την ουσία των Κυκλάδων μέσα από τοπικούς παραγωγούς, εποχικά προϊόντα και αυθεντικές γεύσεις. Κάθε πιάτο ισορροπεί ανάμεσα στην απλότητα και τη δημιουργικότητα, συνθέτοντας μια γαστρονομική εμπειρία που είναι βαθιά ελληνική στην ψυχή και μεσογειακή στην έκφρασή της.

STARTERS / ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Moussaka Croquette / Κροκέτα Μουσακά

22

Tartare of Fresh Daily Fish with Fricassee Dressing / Ταρτάρ Φρέσκου Ψαριού Ημέρας με Ντρέσινγκ Φρικασέ

29

(GF, DF)

Our Own Spinach Pie / Σπιτική Σπανακόπιτα

19

(VT)

Fried Octopus / Τηγανητό Χταπόδι

Olive mayonnaise, cherry tomato confit

Μαγιονέζα ελιάς, ντοματίνια confit

32

(GF, DF)

Beef Tartare / Μοσχαρίσιο Ταρτάρ

Egg yolk cream, fresh truffle

Κρέμα κρόκου αυγού, φρέσκια τρούφα

34

(GF)

Smoked Eggplant / Καπνιστή Μελιτζάνα

With Graviera cheese

Με τυρί γραβιέρα

21

(GF, VT)

Red Shrimp Carpaccio / Καρπάτσιο Κόκκινης Γαρίδας

Red shrimp carpaccio, lemon spicy dressing

Καρπάτσιο κόκκινης γαρίδας, πικάντικο ντρέσινγκ λεμονιού

31

Charcoal-Grilled Squid & Mussels / Καλαμάρι & Μύδια στα Κάρβουνα

25

(GF)

SALADS / ΣΑΛΑΤΕΣ

Beetroot / Παντζάρι

Red basil, wild berries

Κόκκινος βασιλικός, άγρια μούρα

21

(GF, VG, VT, DF)

Legume Salad / Οσπριάδα

Marinated legumes

Μαριναρισμένα όσπρια

20

(GF, VG, VT, DF)

Mixed Greens & Charcoal-Grilled Vegetables /

Ανάμεικτα Χόρτα & Λαχανικά στα Κάρβουνα

Tsalafooti cheese

Τυρί Τσαλαφούτι

23

(GF, VT)

MAIN COURSES / ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Sea Bass Fillet / Φιλέτο Λαβρακιού

Celeriac, vine leaf sauce
Σελινόριζα, σάλτσα από αμπελόφυλλα

44
(GF)

Fricassee / Αρνάκι Φρικασέ

Olive gel, avgolemono
Τζελ ελιάς, αυγολέμονο

45
(GF, DF)

Charcoal-Grilled Porgy / Φαγγρί στα Κάρβουνα

Greens, tomato consommé
Χόρτα εποχής, ντομάτα consommé

46
(GF, DF)

Bucatini with Pork Cheeks / Bucatini με Μάγουλα Χοιρινού

With Graviera cheese
Με τυρί γραβιέρα

37

Sole à la Polita / Γλώσσα α λα Πολίτα

Artichokes, carrot, fennel, peas
Αγκινάρες, καρότο, μάραθος, αρακάς

52
(GF)

**Charcoal-Grilled Beef Fillet /
Μοσχαρίσιο Φιλέτο στα Κάρβουνα**
Sage-infused yogurt, terrine potatoes
Γιαούρτι φασκόμηλου, τερίνα πατάτας

45
(GF)

Celeriac / Σελινόριζα

Celeriac fillet, hazelnuts, vegetable sauce
«Φιλέτο» σελινόριζας, φουντούκια, σάλτσα λαχανικών

21

Gnocchi

Mushrooms, egg yolk
Μανιτάρια, κρόκος αυγού

29
(VT)

Chicken Fillet / Φιλέτο Κοτόπουλου

Chorizo & hazelnut crust, baby carrot, romesco sauce
Κρούστα από chorizo και φουντούκι, baby καρότα,
σάλτσα romesco

39

**Linguine with Smoked Tuna, Lightly Spicy /
Linguine με Καπνιστό Τόνο, Ελαφρώς Πικάντικο**

37
(DF)

DESSERTS / ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Matilda's Cake / Κέικ Matilda

Four-layer dark chocolate cake, signature fudge ganache
Σοκολατένιο κέικ με τέσσερις στρώσεις μαύρης σοκολάτας, ganache fudge
16

Walnut Madeleine / Madeleine Καρυδιού

Warm honey-soaked walnut madeleine, frozen yogurt ice cream, salted caramel
Ζεστή madeleine καρυδιού με μέλι, παγωτό frozen yogurt, αλμυρή καραμέλα
15

Baked Alaska

Strawberry, vanilla
Φράουλα, βανίλια
16

SD: Signature Dish, DF: Dairy-Free, GF: Gluten-Free, VG: Vegan, VT: Vegetarian

Embracing a sustainable culture, our menu is created with locally and sustainably sourced produce. The olive oil used in our fare is organic and collected in Epidaurus, Peloponnese, our vegetables are bio and garnered locally, while all our fish are originated from the region of the Cyclades.
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 € and inclusive of 13% VAT.

SD: Signature Dish, DF: Χωρίς Γαλακτοκομικά, GF: Χωρίς γλουτένη, VT: Χορτοφαγικό, VG: Vegan

Υιοθετώντας μια κουλτούρα βιωσιμότητας, το μενού μας δημιουργείται με τοπικά και βιώσιμα προϊόντα. Το ελαιόλαδο που χρησιμοποιείται στο φαγητό μας είναι βιολογικό και συλλέγεται στην Επίδαυρο, της Πελοποννήσου. Τα λαχανικά μας είναι βιολογικά και συλλέγονται τοπικά, ενώ όλα τα ψάρια μας προέρχονται από την περιοχή των Κυκλάδων. Τα πιάτα που αναφέρονται σε αυτό το μενού ενδέχεται να περιέχουν ίχνη ξηρών καρπών και γλουτένης. Παρακαλούμε απευθυνθείτε στους συνεργάτες μας για περαιτέρω διευκρινίσεις. Είναι χαρά μας να επιλύουμε απορίες των επισκεπτών που επιθυμούν να μάθουν εάν κάποια πιάτα περιέχουν συγκεκριμένα συστατικά. Παρακαλούμε ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες ή ιδιαίτερες διατροφικές απαιτήσεις που θα πρέπει να γνωρίζουμε κατά την προετοιμασία του γεύματος σας.
Όλες οι τιμές είναι σε € και περιλαμβάνουν ΦΠΑ 13%.