

RESTAURANT MENU



APPETIZERS - ΟΡΕΚΤΙΚΑ

“KAYIANAS” SCRAMBLED EGGS WITH TOMATO & FETA

Καγιανάς με αυγά, σάλτσα ντομάτας & φέτα

“BRIAM” WITH BAKED SEASONAL VEGETABLES & YOGHURT WITH FENNEL SEED

Μπριάμ με καλοκαιρινά λαχανικά στο φούρνο
& γιαούρτι με μαραθόσπορο

“OUZOMEZES” WITH SLOW COOKED OCTOPUS, MARINATED FENNEL & CITRUS

Ουζομεζές με σιγομαγειρεμένο χταπόδι,
μαριναρισμένο φινόκιο & εσπεριδοειδή

BRUSCHETTA WITH TARAMA & SHRIMPS

Μπρουσκέτα με ταραμοσαλάτα & γαρίδες

SALADS - ΣΑΛΑΤΕΣ

GREEK SALAD WITH CUCUMBER, TOMATO, ONION, PEPPERS, CAPERS, OLIVES & FETA

Ελληνική σαλάτα με αγγουροντομάτα, κρεμμύδι,
πιπεριές, κάπαρη, ελιές & φέτα

GREEN SALAD WITH BEETROOT, GREEN APPLE, “MANOURI” CHEESE, WALNUTS & CAROB RUSKS

Πράσινη σαλάτα με παντζάρι, πράσινο μήλο, μανούρι,
καρύδια & παξιμαδάκια με χαρούπι

CHICKPEAS SALAD WITH PEPPERS, SUN-DRIED TOMATO, MIZITHRA CHEESE & FRESH HERBS

Ρεβίθια με πιπεριά Φλωρίνης, λιαστή τομάτα,
ξινομυζήθρα & μυρωδικά

GREEN SALAD WITH SUN-DRIED FIGS, ‘PASTELI’ SESAME HONEY CRUMBLES, SUNFLOWER SEED & BALSAMIC VINAIGRETTE

Πράσινη σαλάτα με σύκα, παστέλι, ηλιόσπορο
& βινεγκρέτ μπαλσάμικο

MAIN DISHES - ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

“KLEFTIKO” WITH SLOW COOKED GOAT, BABY POTATOES, ONION, PEPPERS & TRADITIONAL SMOKED CHEESE

Κλέφτικο με κατσικάκι σιγομαγειρεμένο στο φούρνο, πατάτες, κρεμμυδάκι, πιπεριές & καπνιστό τυρί

“REVITHADA” WITH LEMON CHICKPEAS, SAUTÉED CHICKEN & SPINACH

Ρεβιθάδα με κοτόπουλο σωτέ & σπανάκι

“MOUSAKA” WITH SAUTÉED BABY POTATOES, BEEF MINCE COOKED IN BEER, SMOKED EGGPLANT PUREE & CRISPY PARMESAN

Μουσακάς με σοταρισμένες baby πατάτες, μοσχαρίσιο κιμά μαγειρεμένο σε μπύρα, μπεςαμέλ καπνιστής μελιτζάνας & ψημένη παρμεζάνα

“SPETSOFAI” WITH TRADITIONAL SAUSAGES, BEETROOTS & MUSHROOMS

Σπετσοφαί με χωριάτικα λουκάνικα, παντζάρια &μανιτάρια

FISH & SEAFOOD SOUP

Ψάρι & Θαλασσινά με την σούπα τους

TRADITIONAL PASTA “SKIOYFIKTO” WITH MUSHROOMS, GARLIC & ROSEMARY

Παραδοσιακά ζυμαρικά σκιουφιχτά με μανιτάρια, σκόρδο & δεντρολίβανο

“GIOUVETSI” WITH SLOW COOKED BEEF & KRITHARAKI PASTA

Γιουβέτσι με μοσχάρι

SWEETS - ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

ROSE LOUKOUMI

Panna cotta with almond crack & rose syrup

Πανακότα με κράμπλ αμυγδάλου & σιρόπι τριαντάφυλλο

CHOCOLATE & CITRUS

Chocolate mousse, brownies, orange-butter cream & lemon sorbet

Μους σοκολάτας, κομμάτια μπράουνις, κρέμα πορτοκάλι & σορμπέ λεμόνι

WHITE DUNES MILLEFEUILLE

Millefeuille with ‘Kaimaki’ ice-cream & sweet cherry

Ψημένα φύλλα σφολιάτας με παγωτό καιμάκι & γλυκό βύσσινο

CHAMPAGNE 750ml

VEUVE CLICQUOT BRUT

VEUVE CLICQUOT ROSÉ

MÖET & CHANDON BRUT

SPARKLING WINE

AKAKIES KYR - YIANNI SPARKLING ROSÉ

Giannakochori, Macedonia, Greece

PROSECCO ITALY

MOSCATO D'ASTI

WHITE GREEK WINE

PAROS WHITE

Dry White • Protected Designation of Origin Paros

Pale white yellow color with green reflections. Pineapple and citrus aromas along with notes of white pepper. Rich body with crisp acidity and persistent finish.

MORAITIS ESTATE MALAGOUSIA

Dry White • Protected Geographical Indication Cyclades

Pale white yellow color with green reflections. Intense peach aromas with a lovely purity of fruit, crisp acidity and a fresh feel at the finish.

MORAITIS ESTATE PAROS

Dry White • Protected Designation of Origin Paros

Bright yellow gold color. Intense aromas of exotic fruits and citrus.

The oak is well integrated and the crispness and elegance of the wine easily dominates.

PAROS OAK FERMENTED

Dry White • Protected Designation of Origin Paros

Flowery and citrus aromas along with notes of vanilla and dry nuts.

Harmonious and oily, with full body and a long lasting aromatic aftertaste.

SILLOGI White

Dry White • Protected Geographical Indication Cyclades

Bright yellow with vivid green reflections. Fresh aromas of flowers and grapefruit.

Mineral on the palate with a firm acidity and a long lasting finish.

RED GREEK WINE

PAROS RED

Dry Red • Protected Designation of Origin Paros

Intense deep red color with purple reflections. Spice and prune aromas with dark berry notes. Rich and robust on the palate, with concentrated tannins and a great aftertaste.

MELTEMI RED

Dry Red • Protected Geographical Indication Cyclades

Red fruit aromas, well-structured with gentle tannins on the palate and a spicy aftertaste.

SILLOGI RED

Dry White • Protected Geographical Indication Cyclades

Crimson color with red reflections. Well-structured bouquet of ripe red fruit, prunes and cinnamon. Complex on the pallet with a fruity taste, velvet tannins and a long aftertaste.

ROSE GREEK WINE

MORAITIS ESTATE ROSE

Dry Rose • Protected Geographical Indication Cyclades

Bright rose color with vivid red reflections. Intense aromas of red fruits, strawberries and cherries. Rich and harmonious on the palate with crisp acidity and a trace of strawberry tart on the finish.

MELTEMI ROSE

Dry Rose • Protected Geographical Indication Cyclades

Cherry and flower aromas, balanced with fruity taste on the palate and a fresh finish

WINE OF THE ISLAND ROSE

Varieties of Mandilaria, Aidani and Monemvasia gives intense purple color with taste of red fruits.

REFRESHMENTS

COCA COLA - LIGHT - ZERO

THREE CENTS REFRESHMENTS GRAPEFRUIT SODA

STILL WATER

SPARKLING WATER

BEERS

CORONA

MYTHOS

VOLCAN SANTORINI BLACK

SEPTEM FRIDAY'S PALE ALE ALC FREE

56 ISLES PARIAN'S ORIGINAL BEER

HOT BEVERAGES

ESPRESSO

DOUBLE ESPRESSO

CAPPUCCINO



