



MENOY

Σπιτικό ψωμί και αρωματικό βούτυρο 2

## ΠΡΩΤΑ ΠΙΑΤΑ | ΤΗΣ ΓΗΣ

---

**Χανιώτικες μαραθόπιτες**

με ξύγαλα 8

**Λουκουμάδες**

με μανούρι Ελασσόνας 10

**Ιμάμ μπαϊλντί**

με φουρνιστές τομάτες 9

**Τάκος**

με καπρικό, chips πιπερόριζας και μαρμελάδα λεμόνι 10

**Πολίτικα γεμιστά 10**

**Ο μουσακάς στο χθες και στο σήμερα 10**

## ΠΡΩΤΑ ΠΙΑΤΑ | ΤΗΣ ΘΑΛΑΣΣΑΣ

---

**Λαβράκι ceviche**

με Συριανό λουκούμι πιπερόριζας 12

**Αλίπαστο σκουμπρί**

με ξινόμηλο, σελινόριζα και πικάντικη σάλτσα μυρωδικών 11

**Τα ουζάκια μας 12**

## ΣΑΛΑΤΕΣ

---

**Η Αγιορείτικη**

Τραχανό χταπόδι, καπνιστή μελιτζάνα, πιπεριές και πίκλες αγγουριού 13

**Η Ελληνική 10**

**Η Αλοννήσου**

Δροσερή σαλάτα, τόνος, κινόα, chips κρεμμυδιού και ψητά ροδάκινα 14

**Η Μυκονιάτικη**

Αβοκάντο, αγγούρι, τοματίνια, ξινοτύρι & λούζα Μυκόνου 11

**Η Κρητική**

Ασκορδουλάκοι, νεροκάρδαμο, καρπάτσιο παστού μπακαλιάρου και καλοκαιρινή τρούφα 12

## ΖΥΜΑΡΙΚΑ

---

**Η δική μας καρμπονάρα**

με ζαμπόνι Νάξου 15

**Φρέσκα спаγγέτι**

με γαρίδες chili και παντζάρι confit 17

**Ραβιόλια**

με ραγού χταπόδι και σάλτσα από τους χυμούς του 16

## ΚΥΡΙΑ ΠΙΑΤΑ

---

### **Κοτόπουλο με λεμονάτο αρακά**

*και καπνιστά κρεμμύδια 18*

### **Μοσχαρίσιος καβουρμάς Θράκης**

*σε χωριάτικο προζυμένιο ψωμί (το ελληνικό 'street food') 16*

### **Χοιρινό σε κρούστα από φυστίκι Αιγίνης**

*με σάλτσα BBQ 19*

### **Κερκυραϊκό Σοφρίτο**

*από μοσχαρίσιο φιλέτο 27*

### **Ναξιότικο Πατούδο**

*με αρνάκι, σέσκουλα, γλυκοπατάτα  
και ψητά σκόρδα 25*

### **Μπακαλιάρος Μπουρδέτο**

*σε κρούστα μαύρης ελιάς και φύλλα nori 29*

### **Ψητές γαρίδες σαγανάκι**

*με ξινόχοντρο και spicy νερό τομάτας 22*

### **Κακαβιά**

*ξινούρι Μυκόνου και καπνιστή  
συναγρίδα 33*

### **Ψητός σολομός**

*με miso μαύρου σκόρδου, σε mojito  
ξινόμηλου 22*

## PRE DESSERT

---

### **Αμυγδαλωτά Άνδρου ?**

### **Αμβροσία και νέκταρ 6**

## ΕΠΙΔΟΡΓΙΑ

---

### **Μελόπιτα Σίφνου**

*με άρωμα λευκής τρούφας και περγαμόντο 8*

### **Σοκολάτα**

*με φραγκόσυκο και αλόη 9*

### **Churros**

*με μους ρυζόγαλο, λευκή σοκολάτα  
και φρούτα του δάσους 8*

Είμαστε στη διάθεσή σας προκειμένου να σας ενημερώσουμε για τα συστατικά που περιέχονται στα πιάτα μας.

Παρακαλώ ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες (γλουτένη, ξηροί καρποί, θειώδη κλπ), ή άλλες προτιμήσεις που μπορεί να έχετε σχετικά με την προετοιμασία του πιάτου σας.

Οι τιμές είναι τελικές, σε Ευρώ, και περιλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις (δημοτικό φόρο 0,5% και ΦΠΑ 24%).

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία σε ειδική θήκη δίπλα στην έξοδο για τη διατύπωση οιασδήποτε διαμαρτυρίας αγορανομικού, υγειονομικού ή φορολογικού περιεχομένου.

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει, εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη ή τιμολόγιο). Αγορανομική διάταξη 04-2012.

Στο τηγάνισμα χρησιμοποιούμε ηλιέλαιο και στις σαλάτες χρησιμοποιούμε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο.  
Οι γαρίδες είναι κατεψυγμένο προϊόν.

**Επιμέλεια Menu:**

Μανώλης Μαυριγιαννάκης

Μάριος Πιρπιρίδης

**Επιμέλεια Γλυκών:**

Λυκούργος Θεοδοσόπουλος



MENU

**Homemade bread and aromatic butter** 2

## STARTERS | EARTH

---

**Cretan fennel pies**

*made with traditional Greek yoghurt* 8

**'Loukoumades'**

*honey dumplings filled with savory manouri cheese from Thessaly* 10

**Imam Bayildi**

*with oven baked tomatoes* 9

**Tacos**

*with 'kapriko' slow-cooked pork served with ginger chips and lemon preserve* 10

**Our signature stuffed tomatoes** 10

**Moussaka Twist** 10

## STARTERS | SEA

---

**Sea bass ceviche**

*with ginger 'lokum' delight from Syros* 12

**Salted mackerel**

*with green apple celeriac and spicy herb sauce* 11

**Ouzo meze variety** 12

## SALADS

---

**The Mount Athos**

*Crunchy octopus, smoked aubergine, peppers and pickled cucumber* 13

**The Greek salad** 10

**The Alonissian**

*Tender salad greens, Alonissian tuna, quinoa, onion chips and baked peaches* 14

**The Mykonian**

*Avocados, cucumbers, cherry tomatoes, 'xinytyri' cheese and 'louza' – Mykonian cured pork* 11

**The Cretan**

*Root vegetable bulbs, watercress, carpaccio of salted cod and summer truffle* 12

## PASTA

---

**Our signature carbonara**

*with 'zaboni' ham from Naxos* 15

**Fresh spaghetti**

*with chilli shrimps and beetroot confit* 17

**Ravioli**

*with octopus ragout in a broth sauce* 16

## MAIN DISHES

---

### **Chicken with lemony peas**

*and smoked onions 18*

### **Kavourmas' braised beef from Thraki**

*in sourdough bread – the 'Greek street food' 16*

### **Pork rolled in an Aeginian pistachio crust**

*served with BBQ sauce 19*

### **'Sofrito' beef fillet**

*a traditional recipe from Corfu 27*

### **Lamb with Naxos 'Patoudo'**

*stuffed chards, sweet potato, and baked garlic 25*

### **Cod 'Bourdeto'**

*in dark olive crust and nori leaves 29*

### **Prawn saganaki**

*with traditional xinochodro porridge  
and spicy tomato juice 22*

### **'Kakavia' fish soup**

*with sea urchin roe, Mykonian 'xinotyri'  
cheese and smoked dentex 33*

### **Baked salmon**

*with black garlic miso in a green apple mojito 22*

## PRE DESSERT

---

### **Traditional marzipan sweets**

*from the island of Andros ?*

### **Ambrosia and nectar 6**

## DESSERTS

---

### **Sifnos Honey pie**

*with white truffle and bergamo 8*

### **Chocolate mousse**

*with prickly pear and aloe 9*

### **Churros**

*filled with rice pudding mousse, white chocolate  
and forest berries 8*

*We welcome inquiries regarding the ingredients used in our dishes.  
Please inform your server if you have any food allergies or intolerances.*

*Prices are final, stated in Euros, and they include all legal taxes  
(municipality tax 0.5% and VAT 24%).*

*Complaint forms are provided at the store's entrance.  
Consumer is not obliged to pay, if the notice of payment (receipt or  
invoice) has not been received (market police device 04-2012).*

*We use extra virgin olive oil in our salads and sunflower oil for frying.  
Shrimps are frozen products.*

***Executive Chefs:***

*Manolis Mavriyannakis*

*Marios Pirpiridis*

***Pastry Chef:***

*Likourgos Theodosopoulos*