Ψωμί | Bread

Προζυμένιο ψωμί με αλεύρι Ζέας
(ζυμωμένο με θυμαρίσιο μέλι και ελαιόλαδο)
Sourdough bread with Zea flour
(kneaded with thyme honey & olive oil)

Οργανικό εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο (50ml)
Organic extra virgin olive oil (50ml)

Κρύα ορεκτικά – Σαλάτες

Παντζάρια ψητά με σκοτύρι Ίου & φουντούκια

Πράσινη Σαλάτα (κρύα σάλτσα ντομάτας, αμύγδαλα,
παλαιωμένη γραβιέρα Τήνου)

Ντομάτα Σαλάτα (ξινοτύρι Ίου, κάπαρη, κρεμμύδι, παξιμάδια, ελιές)

Άγριες αγκινάρες σαλάτα
(πουρές καρότο, αρακάς, άνηθος, τραγανή πατάτα)

Ντόπια άνυδρα ξερά φασόλια βραστά με αλιβάρβαρα τουρσί

Βλίτα με ψητά νεκταρίνια & καρίκι

Κους κους με παντζάρια & σάλτσα γιαουρτιού

Αυγοτάραχο με κρέμα πέτρωμα, παξιμάδι χαρουπιού & αγγούρι

Γαύρος μαρινάτος & μελιτζανοσαλάτα με ταχίνι

Ποικιλία κυκλαδίτικων τυριών

Cold appetizers – Salads

Grilled beatroots with skotyri cheese from Ios & hazelnuts

Green salad (tomato vinaigrette, almonds, aged graviera cheese from Tinos)

Tomato salad (xinotyri cheese from Ios, rusk, capers, onion & olives)

Wild artichokes salad (carrot purée, peas, fennel & crispy potato)

Local dehydrated dry boiled beans with pickled alivarvara greens

Vlita with grilled nectarines & kariki cheese

Couscous with beetroots & yogurt sauce

Bottarga with petroma cheese cream, carob rusk & cucumber

Marinated anchovies with eggplant dip & tahini (sesame paste)

Mixed cycladic cheeses platter

Ζεστά ορεκτικά

Ανοιχτή πίτα με κιμά τηνιακού λουκάνικου, πρόβειο γιαούρτι & ρόκα

Τάρτα με σπανάκι, ανθότυρο & γραβιέρα

Πατατόπιτα με μαϊντανοσαλάτα & ψητά ντοματίνια

Τραχανάς ξινός με κατσικίριο τυρί Τήνου & φρέσκο δυόσμο

Ψητό ανθότυρο Τήνου, κολοκύρια & τρίμμα από φύλλα συκιάς

Hot appetizers

Open pie with minced Tinian sausage, sheep milk yogurt & arugula

Spinach tart with anthotyro cheese from Tinos & graviera cheese

Potato pie with parsley dip & roasted cherry tomatoes

Trahanas with goat cheese from Tinos & fresh mint

Grilled anthotyro cheese with zucchini & fig leaf powder

Κυρίως πιάτα

Μελιτζάνες ιμάμ με πατάτες τηγανητές

Ντόπια άνυδρα ξερά φασόλια με χόρτα & αγουρίδα

Ζυμαρικά με κρέμα κοπανιστής, ξερά σύκα & φρυγανισμένο ψωμί με πάπρικα & σκόρδοα

Μοσχάρι γιουβέτσι με κεφαλοτύρι

Χοιρινός λαιμός με σέσκουλα

Κεφτέδες σχάρας με πουρέ πατάτας & σάλτσα ωμής ντομάτας με κόλιανδρο

Κατσίκι φούρνου, πατάτες με βούτυρο & φρέσκα βότανα

Κριθαράκι με ζαφορά & καπνιστό χέλι

Σουπιές με μάραθα & ταραμοσαλάτα

Φρέσκος μπακαλιάρος βραστός με ντόπια άνυδρα ρεβίθια φούρνου

Καλαμάρι ψητό με φάβα

Ψάρι φιλέτο ψητό με λαχανικά & ψαρόσουπα

Ψαρόσουπα σκέτη

Main Dishes

Aubergines imam with french fries

Baked local dehydrated dry beans with greens & verjuice

Pasta with Kopanisti cream, dried figs & toasted bread with paprika & garlic

Veal with tomato sauce orzo pasta and kefalotyri cheese

Pork neck with chard

Grilled meatballs with mashed potatoes & no-cook tomato sauce with coriander

Goat in the oven with baked potatoes with butter & fresh herbs

Orzo with saffron & smoked eel

Cuttlefish with fennel & fish roe dip

Boiled cod fillet, with local chickpeas variety

Grilled squid with fava (yellow split peas purée)

Grilled fish fillet with vegetables & fish soup

Fish soup

Επιδόρπια

Παγωτό ή σορμπέ

Σοκολάτα με ελαιόλαδο, ανθό αλατιού, crumble αμυγδάλου
με κακάο & σορμπέ μύρτιλο

Κρέμα από τυρί πέτρωμα, ζελέ πορτοκάλι - μαστίχα & τραγανό φύλλο
τσιμπιτής τυρόπιτας

Ριότο – Ρυζόγαλο με βανίλια & ελληνικό καφέ

Κρέμα λευκή σοκολάτα - γιαούρτι, τραγανό μπισκότο,
φρούτα εποχής & ζελέ από άρτυμα παλαιωμένου ξυδιού

Desserts

Ice cream or sorbet

Chocolate with olive oil, fleur de sel, almond crumble
with cocoa & blueberry sorbet

Petroma cheese cream, orange - mastic jelly & crispy phyllo dough

Risotto-style rice pudding with vanilla & Greek coffee

White chocolate - yogurt cream, crispy biscuit,
seasonal fruits & aged vinegar flavor jelly

Ζητήστε μας το vegan menu
Please ask for the vegan menu

Ενημερώστε μας για πιθανές αλλεργίες
Kindly let us know about any food allergy