

FOOD MENU

- Παξιμάδια Νικητέα σταρένια, ελαιόλαδο, ρίγανη, ελιές καλαμών Αμφιλοχίας ...1.5 €
- Ποικιλία απο βιολογικά ψωμάκια με χειροποίητο προζύμι, ελιές καλαμών Αμφιλοχίας, ρίγανη, ανθός αλατιού ...3.5 €
- Burrata, τοματίνια, βασιλικός, παξιμάδι χαρουπιού, παντζάρι ...8.0 €
Σαλάτα κινόα, άσπρο-κόκκινο λάχανο, ρόδι, σύγκλινο ...8.5 €
- Σαλάτα κυκλαδίτικη, ντοματίνια, αγγουράκι, κρίταμος, κοπανιστή Τήνου ...9.0 €
- Μπρουσκέτα, κατσίκισιος κορμός, καραμελωμένα κρεμμύδια, κάσιους... 9.0 €
- Φιλετο μόσχου Carpaccio, πίκλα ginger, yuzu sauce ...11.0 €
- Τόνος Poke, ρύζι ατμού, αγγουράκι, σουσάμι, ponzu sauce ...11.5 €
- Ceviche λαυράκι, shisho, ακτινίδιο, mango, πιπέρι sichuan ...14.5 €
- Baby πατάτες φούρνου, λάδι τρούφας, πιπεριές Φλωρίνης ...7.5 €
- Ψωμάκια ατμού, κοτόπουλο, ρέβα, καρότο, κόκκινο λάχανο ...10.5 €
- Συκωτάκια πουλερικών, ξύδι βαλσάμικο ...8.0 €
- Iberico pork ribs, baby πατάτες ...14.5 €
- Καλαμάρι, σπανάκι, αυγό, bacon, grapefruit ...13.5 €
- Κριθαράκι,μανιτάρια, gorgonzola, τρούφα ...14.5 €
- Λαχανοντολμάς, αρνίσιος κιμάς, αυγολέμονο sumac ...9.0 €
- Μοσχαράκι κοκκινιστό, πουρές πατάτας, γραβιέρα Ίου ...13.5 €
- Κατσικάκι γάλακτος, φάβα Φενεού ...14.5 €
- Μοσχαρίσιο διάφραγμα, Black Angus Αυστραλίας, αρωματισμένο βούτυρο, πουρές γλυκοπατάτας, sauce chimichurri ...18.5 €
- Black Angus Ribeye Ουρουγουάης, πουρές γλυκοπατάτας, sauce chimichurri ...23.5 €
- Fegientin, σοκολάτα, πραλίνα, φράουλα ...7.0 €
- Χαλβάς σιμιγδαλένιος, ξηροί καρποί, παγωτό κανέλα ...7.5 €
- Μηλόπιτα, παγωτό βανίλια ...7.5 €

CHEESE&HAM SELECTION

Τα τυριά σερβίρονται στα 50 γραμμάρια.
Δημιουργήστε το δικό σας plateau.

Το μενού τυριών μπορεί να αλλάξει. Ρωτήστε για διαθεσιμότητα

- Λαδοτύρι Μήλου 6 μηνών ωρίμανσης, 100% κατσικίσιο, Ελλάδα, παστερίωσης ...5.0 €
- Γραβιέρα Νάξου 5 ετών ωρίμανσης, αγελαδινό-κατσικίσιο, Ελλάδα, παστερίωσης ...4.5 €
- Parmigiano Reggiano 36 μηνών, 100% αγελαδινό, Ιταλία, παστερίωσης ...6.5 €
- Tommette de Chèvre Agour, κατσικίσιο, Γαλλία, παστερίωσης ...6.5 €
- Manchego 12 μηνών ωρίμανσης, 100% πρόβειο, Ισπανία, παστερίωσης ...5.5 €
- Appenzel Surchoix, 100% αγελαδινό, Ελβετία, φρέσκο ...7.0 €
- Gouda 36 μηνών ωρίμανσης, 100% αγελαδινό, Ολλανδία, παστερίωσης...5.0 €
- Pont - L 'Évêque, 100% αγελαδινό, Γαλλία, φρέσκο ...3.5 €
- Gruyere d' Alpage, 100% αγελαδινό, Ελβετία, φρέσκο ...10.0 €
- Dolomitico, 100% αγελαδινό, Ιταλία, παστερίωσης ...6.5 €
- Jamón Ibérico Gran Reserva, ...7.0 €
- Prosciutto προβατίνας, Μάνδρα Αττικής ...7.0 €
- Plateau τυριών, αλλαντικών, chutney σταφίδας ...13.5 €

OINOSCENT FOOD MENU

- Wheat rusks, olive oil, oregano, olives from Amfilochia ...1.5 €
- Organic handmade variety of bread, olives from Amfilochia, oregano, fleur de sel...3.5 €

- Burrata, cherry tomatoes, basil, carob rusks, beetroot ...8.0 €
- Quinoa, red and white cabbage, pomegranate, Syglino of Mani ...8.5 €
- Cycladic salad, cherry tomatoes, cucumber, kritamos, kopanisti of Tinos ...9.0 €

- Bruschetta, goat cheese, caramelised onions, cashew nuts ...9.0 €
- Beef fillet carpaccio yuzu sauce, pickled ginger ...11.0 €
- Tuna Poke, steamed rice, cucumber, sesame, red pepper, ponzu sauce ...11.5 €
- Sea Bass ceviche, shisho, kiwi, mango, sichuan pepper ...14.5 €
- Baby potatoes, truffle oil, red bell pepper, herbs ...7.5 €
- Bao Buns, chicken, swede, carrot, red cabbage ...10.5 €
- Poultry livers, balsamic vinegar ...8.0 €

- Iberico pork ribs, tartare sauce ...14.5 €
- Squid, spinach, egg, bacon, grapefruit ...13.5 €
- Cabbage dolma, minced lamb, egg-lemon sauce, sumac ...9.0 €
- Mushroom orzo, truffle, gorgonzola ...14.5 €
- Beef cooked in red sauce, mashed potatoes, gruyere of Ios ...13.5 €
- Baby goat, fava beans from Feneos ...14.5 €
- Beef Onglet, Australian Black Angus, flavored butter, sweet potatoe puree, chimichurri sauce ...18.5 €
- Black Angus Ribeye Uruguay, sweet potatoe puree, chimichurri sauce ...23.5 €
- Today's special ...€

- Fegientin, chocolate, praline, banana...7.0 €
- Semolina halva, nuts, cinnamon ice cream ...7.5 €
- Apple pie, vanilla ice cream ...7.5 €

CHEESE&HAM SELECTION

Serving weight: 50gr/cheese. Create your custom plateau.

The cheese menu might change. Please ask for availability.

- Ladotyri cheese from Mylos, 6 months old, 100% goat's milk, Greece, pasteurized ...5.0 €
- Gruyère cheese from Naxos, 5 years old, cow's, goat's milk, Greece, pasteurized ...4.5 €
- Parmigiano Reggiano, 36 months old, 100% cow's milk, Italy, pasteurized ...6.5 €
- Tommette de Chèvre Agour, goat's milk, France, pasteurized ...6.5 €
- Manchego, 12 months old, 100% sheep's milk, Spain, pasteurized ...5.5 €
- Appenzel Surchoix, 100% cow's milk, Switzerland, fresh ...7.0 €
- Gouda, 36 months old, 100% cow's milk, Netherlands, pasteurized ...5.0 €
- Gruyère d'Alpage, 100% cow's milk, Switzerland, fresh ...10.0 €
- Dolomítico, 100% cow's milk, Italy, pasteurized ...6.5 €
- Jamón Ibérico Gran Reserva, Spain ...7.0 €
- Ewe Prosciutto, Mandra Attiki, Greece ...7.0 €
- Selection of cheese & salami, raisin chutney ...13.5 €