

ΩΜΑ/RAW

Carpaccio Φρέσκου Ψαριού

με ημίλιαστο ντοματίνι, κόκκινο καρότο, χυμό εσπεριδοειδών και γογγύλι (G).
*Fresh Fish Carpaccio with semi sun-dried cherry tomato,
red carrot, citrus-fruits juice and turnip.*

Beef Carpaccio

Βοδινό φιλέτο, φρέσκα φύλλα μαρουλιών, παλαιωμένη γραβιέρα Νάξου (G).
Beef tenderloin, fresh lettuce leaves, aged Naxos island graviera cheese.

Beef Tartare

από τρυφερό φιλέτο μόσχου, σιναπόσπορος, μαϊντανός, αγγουράκι τουρσί, τσιπς πατάτας και κρέμα αγκινάρας Ιερουσαλήμ (G).
Steak Tartare of finely chopped beef fillet, mustard seeds, parsley, gherkin, potato chips and Jerusalem artichoke cream.

ΟΡΕΚΤΙΚΑ/APPETIZERS

Χειροποίητο Ψωμί

ολικής άλεσης και χαρουπόψωμο με αποξηραμένα φρούτα, συνοδεύεται με Αλατσοελιές.
House-made handmade whole wheat & carob bread with candied fruits, served with brined black olives.

Γαρίδες με αρωματική σαλάτα φάβας,

πάστα μυρωδικών και σάλτσα πορτοκάλι με τζίντζερ. (G).
Shrimp with aromatic yellow split-pea, herb paste, orange & ginger sauce.

Σαλάτα Κινόα με Λάπαθα,

κουνουπίδι με κάρυ, μπρόκολο, φρέσκα μυρωδικά και βινεγκρέτ εσπεριδοειδών (VE) (VG) (G).
Quinoa salad with sorrel, curried cauliflower, broccoli, fresh herbs and citrus fruits vinaigrette.

Σαλάτα με ψητό Παντζάρι

λαχανίδα, baby ρόκα, παντζαρόφυλλα, Σκοτύρι Νιώτικο με θρούμπι και βινεγκρέτ καβουρδισμένου φουντουκιού (G) (VE) (VG).

Roasted beetroot salad, kale, baby rocket, beetroot leaves, goat & sheep "skotyri" from Ios island with summer savory and roasted hazelnut vinaigrette.

Πράσινη Σαλάτα

με ραπανάκι, παστινάκι, ξινόμηλο, λιναρόσπορο και βινεγκρέτ Ξινόμαυρου Κρασιού (G) (VE) (VG).

Green Salad with radish, parsnip, sour apple, flaxseed, and Xinomavro wine vinaigrette.

Κροκέτες Ταλαγάνι

με καπνιστό τυρί Μετσόβου, δροσερή sour cream, μαρμελάδα ντομάτας με τζίντζερ (VE).

"Talagani" cheese croquettes, refreshing sour cream, ginger-tomato marmalade.

Μπρουσκέτα Καπνιστού Σολομού

με χειροποίητο πολύσπορο ψωμί, sour cream και αβγά σολομού.

Smoked Salmon bruschetta with handmade multigrain bread, sour cream and salmon eggs.

Ψητό Camembert

με τσάτνειϊ αχλάδι-τζίντζερ και φιστίκι Αιγίνης (G) (VE).

Baked Camembert with pear-ginger chutney and pistachio.

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ/MAIN DISHES

Σούπα Ημέρας (Ρωτήστε μας)

Soup of the Day (Ask us)

Φιλέτο Φαγκρί

με ψητή λαχανίδα, αγκινάρα Ιερουσαλήμ και ζωμό λεμονόχορτου (G).

Sea bream fillet with roasted kale, topinambur and lemongrass broth.

Ριζότο Μανιταριών

με ποικιλία φρέσκων μανιταριών, πάστα τρούφας και παρμεζάνα (VE) (G).
Risotto with a selection of fresh mushrooms, truffle paste and parmesan.

Χειροποίητα Ταλιολίνι με φιλέτο Σκορπίνας

σε ζωμό γαρίδας και λεμονόχορτο.
*Handmade tagliolini pasta with scorpion fish fillet,
in shrimp stock and lemongrass.*

Βακαλάος Φρικασέ

με σέσκουλα, σπανάκι και μοσχολέμονο (G).
Cod Fricassee with chard, spinach and lime.

Ζουμερά Μοσχαρίσια Μπιφτεκάκια

με τραγανές πατάτες, πίτα καλαμποκιού, δροσερό γιαούρτι δυόσμου.
*Juicy grilled beef meatballs, with crispy skin on potato wedges,
corn pita bread, spearmint flavored yogurt.*

Μοσχαρίσια Μάγουλα

με ξινό τραχανά και παλαιωμένο ξηρό Ανθότυρο Νάξου.
Veal cheeks with sour tarhana and aged anthyros cheese from Naxos island.

Φιλέτο Μόσχου

με ψητά καρότα, κρέμα από εσαλότ και σάλτσα από κρασί Vinsanto (G).
Beef fillet with grilled carrots, creamed shallots and Vinsanto wine sauce.

**ΕΠΙΛΟΓΗ ΑΠΟ/CHOICE OF
S T E A K S**

Flap Steak (300gr)

Holstein Beef Entrecôte (1.000 gr)

Συνοδεύονται με:

ψητά καρότα, καμένο κρεμμύδι, χόρτα εποχής και χειροποίητη bbq sauce.
Served with: grilled carrots, burnt onion, season greens and handmade bbq sauce.

**ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΤΥΡΙΩΝ ΚΑΙ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ/
CHEESE AND CHARCUTERIE PLATTERS**

Πλατό Ελληνικών και Ευρωπαϊκών Τυριών
με μαρμελάδα εποχής και τραγανά chips ψωμιού.
*Cheese board with Greek and international cheeses,
season marmalade and crispy bread chips.*

Πλατό Τυριών και Αλλαντικών Ωρίμανσης
με μαρμελάδα εποχής και τραγανά chips ψωμιού.
*Charcuterie board of cured aged cold cuts and cheeses
with season marmalade and crispy bread chips.*

Fine Πλατό Τυριών (60gr το κάθε είδος)
Pecorino al Tartufo, Gruyère Suisse, Fior d'arancio blue cheese, Tomme de Savoie,
με χειροποίητα κριτσίνια, γλυκό κουταλιού κυδώνι, βιολογικές ελιές,
παξιμάδια χαρουπιού και ξηρούς καρπούς.
*Fine Cheese Platter (60 gr. each): Pecorino al Tartufo, Swiss Gruyère, Fior d'arancio
blue cheese, Tomme de Savoie, with handmade grissini breadsticks,
quince spoon-sweet, organic olives, carob rusks and dried nuts.*

ΓΛΥΚΑ/DESSERTS

Τάρτα Λεμόνι
με καμμένη μαρέγκα και σιρόπι δυόσμου
Lemon tart with burnt merengue and spearmint syrup.

Πάβλοβα
με κρέμα βανίλιας και κόκκινα φρούτα.
Red small forest fruits sauce Pavlova with vanilla cream.

Υφές Σοκολάτας
κρέμα πικρής σοκολάτας, μους σοκολάτας γάλακτος, κρέμα λευκής σοκολάτας,
μπισκότο από κακάο, καραμελωμένα φουντούκια.
*Chocolate textures: bitter chocolate cream, milk chocolate mousse, white chocolate
cream, cocoa biscuit, caramelized hazelnuts.*

Για οποιαδήποτε αλλεργία, παρακαλούμε, ενημερώστε μας. Kindly inform us of any allergies, please.

Τα πάντα παρασκευάζονται στην κουζίνα του By the Glass, όπως και το ψωμί μας, το οποίο είναι χειροποίητο. Χρησιμοποιούμε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο σε όλα μας τα πιάτα.

**Everything is made in the kitchen of By the Glass, our house-made handmade bread included.
We use extra virgin olive oil in all our dishes.**

(VE)=Vegetarian (VG)= Vegan (G)= Gluten free