



Συνεχίζοντας την επιτυχημένη γευστική πορεία των Μικρών Κυκλάδων από την Σχοινούσα, σας παρουσιάζουμε τις κλασικές μας συνταγές σε μια αρμονική σύνθεση με νέες δημιουργικές προτάσεις.

**Τα προϊόντα μας είναι με ονομασία προέλευσης:**

**Αμοργός:** Παξιμάδια, ρακόμελο

**Εύβοια:** Όστρακα, σύκα, караβίδα, γαρίδα

**Ηρακλειά:** Αστακοί, ψάρια, καλαμάρια, χταπόδια, μέλι

**Ίος:** Σκοτύρι, κάπαρη, ξυνομυζήθρα

**Κάλυμνος:** Αστακοί, ψάρια, καλαμάρια, χταπόδια

**Κίμωλος:** Κάπαρη, πελτές, ελίτσες, τυρί, αστακοί, ψάρια, καλαμάρια, χταπόδια

**Κουφονήσια:** Αστακοί, ψάρια, καλαμάρια, χταπόδια

**Κρήτη:** Ελαιόλαδο, παξιμάδι, ντοματάκια

**Νάξος:** Αστακοί, ψάρια, καλαμάρια, χταπόδια, πατάτες, κίτρο, κερασάκι γλυκό, αρσενικό τυρί, γραβιέρα

**Μεσολόγγι:** Γαμπάρη, αυγοτάραχο

**Πάρος:** Αστακοί, ψάρια, καλαμάρια, χταπόδια, ξύδι, κρασί

**Ρόδος:** Αυγοτάραχο τόνου, θαλασσινά φύκια, πεταλίδες

**Σαντορίνη:** Κρασί, ντοματάκια, ντοματοπελτές

**Σύμη:** Γαριδάκι

**Σχοινούσα:** Φάβα, κατσικίσιο τυρί, χόρτα, ξυνομυζήθρα, ψάρια, αστακοί, μαλάκια

**Τήνος:** Κρίταμο, κάπαρη, αγγιναράκι

**Χίος:** Μαστίχα δάκρυ, μαστίχα λικέρ, μαστιχέλαιο, κρίταμο

Follow us:



MikresKikladesKifisia

Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται Φ.Π.Α. και Δημοτικός φόρος.

Αγορανομικός υπεύθυνος: Γιάννης Αρμάς

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (Απόδειξη - Τιμολόγιο)

m e n u



ΜΙΚΡΕΣ ΚΥΚΛΑΔΕΣ  
S E A F O O D

Άρτος 2,00€

Σούπα κακαβιά με πετρόψαρα 13,00€

### Σαλάτες

Νησιώτικη, βιολογικά ντοματίνια, ντακάκι, ξινομυζήθρα και καπαρόμπλα 11,00€

Σαλάτα τόνου, φρέσκος τόνος, ανάμεικτα λαχανικά, crispy κρεμμύδι και dressing από τζίντζερ και μοσχολέμονο 15,00€

Σαλάτα βυθού, ανάμεικτα λαχανικά, γάμπαρη Αμβρακικού και μαριναρισμένα φύκια σε σπασμέλαιο 14,00€

Κόκκινα και κίτρινα πατζάρια, ξυνομιζήθρα, σπαράγγια, ρέβα και παλαιωμένο ξύδι από μέλι 12,00€

Ανάμεικτη πράσινη 10,00€

Βραστά λαχανικά / Χόρτα εποχής 10,00€

### Κρύες κοπές και όστρακα

Σεβίτσε ψαριού, καλαμπόκι, κρεμμύδι, κόλιανδρο και γλυκοπατάτα σε lime manjiko sauce 20,00€

Σεβίτσε γαρίδας, γαρίδα γάμπαρη Αμβρακικού, καλαμπόκι, κρεμμύδι, κόλιανδρο και γλυκοπατάτα σε lime passionfruit sauce 20,00€

Σεβίτσε θαλασσινών, κομμάτια ψητού χταποδιού, καλαμάρι, λευκό ψάρι, κρεμμύδι, κόλιανδρο και γλυκοπατάτα σε lime manjiko sauce 20,00€

Ελληνικό μπλε καβούρι με αβοκάντο, ταμπουλέ σελινόριζας και spicy mayo 20,00€

Tiradito ψαριού, λεπτοκομμένες φέτες λευκού ψαριού, sauce πιπεριάς Φλωρίνης και καπαρόμπλα 18,00€

Capraccio ψαριού, λεπτοκομμένες φέτες λευκού ψαριού, ελαιόλαδο, lime, φρέσκο κρεμμύδι, ανθό αλατιού και πιπεριά chili 17,00€

Στρείδια 1 τεμ. 8,00€

Κυδώνια 10 τεμ. 18,00€

Αχινοσαλάτα 20,00€

### Signature Roll

Surf n' Turf, ταρτάρ Ελληνικού μπλέ καβουριού, αγγούρι, καψαλισμένο black Angus, miso aioli, dry miso και teriyaki sauce 20,00€

Rainbow, ταρτάρ Ελληνικού μπλε καβουριού, αβοκάντο, ποικιλία ψαριών και yuzu 19,00€

S.Quinoze τυλιγμένο με μαύρο ρύζι, γαρίδα tempura, spicy mayo, αγγινάρα τουρσί, teriyaki sauce και καψαλισμένο μπαρμπούνι 20,00€

Yellowtail Jalapeno, ταρτάρ από μαγιότικο, αγγούρι και jalapeno mayo 18,00€

Island Roll, αγγούρι, αβοκάντο, ταρτάρ ψητού χταποδιού, chorizo και τουρσί από κρίταμο 18,00€

Tuna Mango τηγανισμένο maké roll, με ταρτάρ τόνου και spicy mayo sauce 17,00€

### Κρύα ορεκτικά

Καπνιστό σκουμπρί, πουρές και πίκλα από κουνουπίδι 12,00€

Ταραμοσαλάτα, λευκός ταραμάς και τρίμα αυγοτάραχο 9,00€

Γαύρος μαρινάτος 9,00€

### Ζεστά ορεκτικά

Ντολμαδάκια ψαριού, αμπελόφυλλα και σάλτσα ψαριού 15,00€

Ταλιάτα τόνου 20,00€

Καραβίδα αχνιστή (300γρ) 25,00€

Γάμπαρη Αμβρακικού, γλυκό σκόρδο και κονφί τομάτας 19,00€

Χταπόδι ψητό 18,00€

Μύδια αχνιστά 12,00€

Κυδώνια αχνιστά 18,00€

Βιολογική φάβα Σχοινούσας 10,00€

Καραβιδόψυχα 20,00€

Καλαμάρι τηγανιτό 18,00€

Συμιακό γαριδάκι 18,00€

Πατάτες Νάξου τηγανιτές 6,00€

Μαρίδα / Αθερίνα τηγανιτή 11,00€

### Πάστα / Ριζότο / Κυρίως πιάτα

Φιλέτο ψαριού, με βελουτέ μπουγιαμπέσα, με τρούφα, baby πατάτες και μανιτάρια 35,00€

Φιλέτο ψαριού με κουλί τομάτας, mous σπαράγγι και saute λαχανικά 35,00€

Φρικασέ ψαριού με φιλέτο ψαριού, saute χόρτα, σάλτσα ψαριού και ντοματίνι κονφί 35,00€

Ταλιολίνι αστακού / Κολοχτύπας 140,00€ / kg

Ταλιολίνι καραβίδας με σαφράν και λουίτζα 30,00€

Ταλιολίνι γαρίδας με μπίσκ γαρίδας και σάλτσα ντομάτας 30,00€

Ταλιολίνι οστράκων με μύδια, κυδώνια και μαιντανό 25,00€

Ταλιολίνι αχινού 30,00€

Ριζότο με φιλέτο ψαριού, λουίτζα και Ιβίσκο 30,00€

Ριζότο θαλασσινών με γαρίδα, μύδια και εστραγκόν 25,00€

### Σχάρας, Αχνιστά ή Τηγανιτά

Αστακός, Κολοχτύπα 125,00€ / kg

Ψάρια Α ( στείρα, ροφός, σφυρίδα, φαγκρί, συναγρίδα, σαργός, τσιπούρα, λαυράκι, γλωσσα, μπαρμπούνι, ουρά πεσκανδρίτσας ) 80,00€ /kg

Ψάρια Β ( κουτσομούρα, μπακαλιάρος, λιθρίνι, χριστόψαρο, σκορπίνα ) 70,00€ /kg

Φέτα ψαριού ( σφυρίδα, συναγρίδα, φαγκρί, ροφός ) 90,00€ /kg

Κεφάλια ψαριού με το φτερό του 55,00€/kg

Καραβίδα 95,00€ /kg

Γαρίδα Jumbo 95,00€ /kg

Καλαμάρι 50,00€ /kg

### Γλυκά

Μούς Σοκολάτας με μπισκότο και καραμέλα 9,00€

Τάρτα Λεμονιού με σιρόπι βασιλικού 8,00€

Εκμέκ με βάση τσουρέκι και κρέμα αρωματισμένη με τόνκα 8,00€