



Άρτος ανά άτομο 2.00 € Bread per person

Για την Όρεξη

For the Appetite

Τριλογία Ταραμά	11.00 €	Three Varieties of Fish Roe
Λευκό, με μελάνι σουπιάς, με αυγοτάραχο σερβίρεται με ντακάκια χαρουπιού		white, squid ink, and bottarga served with crispy carob rusks
Καπνιστή Μελιτζανοσαλάτα	9.00 €	Smoked Eggplant Dip
καπνιστή μελιτζάνα με κρέμα ψητής τομάτας		smoked eggplant with roasted tomato cream
Χλωρή Αстуπάλαιας	8.00 €	Chlori Cheese of Astypalaia
φρέσκο τοπικό τυρί με εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο		fresh local cheese drizzled with extra virgin olive oil
Φάβα	10.00 €	Fava
με κάπαρη γιαχνί		with capers in a tomato sauce
Λαδοτύρι Αстуπάλαιας	11.00 €	Local Goat Cheese
με χειροποίητη μαρμελάδα τομάτα		with homemade tomato jam
Κολοκυθοκεφτέδες	9.50 €	Fried Zucchini Balls
με φρέσκο δυόσμο, μάραθο συνοδεύεται με γιαούρτι		with fresh mint and fennel served with yogurt
Πατάτες Τηγανητές	7.00 €	Fried Potatoes
πατάτες Νάξου με φλύδα και μυρωδικά		Naxos potatoes with skin and herbs
Η Σούπα του Ψαρά	12.00 €	Fisherman's Soup
με διάφορα ψάρια και λαχανικά		with assorted fish and vegetables
Μπρουσκέτα με Αντζούγα	9.50 €	Bruschetta with Anchovies
αντζούγα Μυτιλήνης και με κρέμα φυστίκι Αιγίνης		Mytilene anchovies and Aegina pistachio cream
Σαλατούρι Αстуπαλιάς	17.50 €	Traditional Greek Salad (Salatouri)
σαλάτα με ψάρι και κρέμα ρεβυθιού		greek fish salad with hummus
Θράψαλο* Ψητό	16.00 €	Grilled cuttlefish*
και σάλτσα ταχίνι		with tahini sauce
Χταπόδι* Σχάρας	18.00 €	Grilled Octopus*
με κάπαρη γιαχνί		and capers in tomato sauce
Ψητά Χτένια*	18.00 €	Grilled Scallops*
με σκορδοβούτυρο και μαϊντανό		with garlic butter and parsley



Ωμά - Μαριναρισμένα

Raw - Marinated

Ταρτάρ Λαβράκι 18.00 €	Seabream Tartare
ψιλοκομμένο λαυράκι	finely chopped seabass
με gazpacho ελληνικής σαλάτας	with Greek salad gazpacho
Καρπάτσιο Τόνου 18.00 €	Tuna Carpaccio
μαριναρισμένο με βινεγκρέτ περγαμόντο	marinated with bergamot vinaigrette
Μαγιάτικο Καρπάτσιο 19.00 €	Amberjack Carpaccio
μαριναρισμένο με γάρο παστής σαρδέλας,	marinated with salted sardine garum,
παρθένο ελαιόλαδο και χυμό λεμονιού	extra virgin olive oil, and lemon juice

Σαλάτες

Salads

Χωριάτικη Σαλάτα 11.00 €	Greek Salad
τοματίνια, αγγούρι, πιπεριές,	cherry tomatoes, cucumber, and peppers
καπαρόμηλα, κρίταμο, ελιές καλαμών	capers, samphire, and Kalamata olives
και φέτα με ματζουράνα και οξύμελι	and feta cheese with marjoram and oxymel
Καλοκαιρινή Σαλάτα 14.00 €	Refreshing Summer Salad
με καρπούζι, ντοματίνια, ραπανάκι, μέντα	watermelon, cherry tomatoes, radishes, and mint
παστέλι, κουκουνάρι, χλωρή (τοπικό τυρί)	sesame bar with pine nuts and soft fresh chori cheese
Πολύχρωμη με Παντζάρι 12.00 €	Colorful Salad with Beetroot
ανάμεικτη σαλάτα με ψητά παντζάρια,	mixed salad with roasted beetroots,
καβουρντισμένα φουντούκια και οξύμελι	roasted hazelnuts and oxymel
Χόρτα Εποχής 9.00 €	Seasonal Greens
με αρωματικό λαδολέμονο	with aromatic olive oil and lemon dressing



Κυρίως Πιάτα

Main Courses

Πέτουρα με Σάλτσα Κολοκύθας	14.00 €	Petoura Pasta with Pumpkin Sauce
παραδοσιακά ζυμαρικά με σάλτσα κολοκύθας, τριμμένο κολοκυθάκι και γραβιέρα		traditional pasta with pumpkin sauce, grated zucchini and graviera cheese
Ριζότο Θαλασσινών	20.00 €	Seafood Risotto
θαλασσινά και μπισκ		seafood and bisque
Λιγκουίνι με Γαρίδες	22.00 €	Shrimp Linguine
με μπισκ και σάλτσα ψητής τομάτας		with bisque and roasted tomato sauce
Φιλέτο Ψαριού Φρικασέ	30.00 €	Fish Fillet Fricassée
φιλέτο ψαριού ημέρας φρικασέ με χόρτα εποχής		fish of the day fricassée with seasonal greens
Αστακός με Πέτουρα	45.00 €	Lobster with Petoura Pasta
αστακός (350γρ περίπου), φρέσκια σάλτσα τομάτας με βασιλικό και μπισκ αστακού		fresh lobster (approximately 350g) tomato sauce with basil and lobster bisque
Σκορπίνα Γιουβέτσι	32.00 €	Scorpionfish with orzo
φιλέτο σκορπίνας, κριθαράκι Γιαννιτών, τοματίνια και μπισκ		scorpionfish fillet with yianitsos kritharaki cherry tomatoes and bisque
Ριζότο με Μελάνι Σουπιάς	19.00 €	Risotto with squid ink
και σουπιές γιαχνί		and braised cuttlefish
Φιλέτο Λαυράκι Ποσέ	26.00 €	Poached bass fillet
σε αρωματικό ελαιόλαδο με ελιές, κουμπουάτ, σερβίρεται με ξινό τραχανά με πελτέ από τοματάκια Σαντορίνης		in aromatic olive oil with olives kumquat, served with sour trahana with Santorini cherry tomato paste
Ribeye Stake	35.00 €	Ribeye Steak
Ribeye Stake 300γρ με τηγανητές πατάτες και τοματίνια κονφί		Ribeye Stake 300γρ with fried potatoes and confit cherry tomatoes



Α' Ψάρια

Quality A

Συναγρίδα	71.00 €	Dentex
Φαγγρί	71.00 €	Red Porgy / Pargo
Σφυρίδα	74.00 €	Dusky Grouper
Σαργός	60.00 €	White Bream / Sarago
Ροφός	68.00 €	Grouper / Cernia
Σκορπίνα	57.00 €	Scorpion fish / Scorfano
Λαυράκι Ιχθυοτροφείου Αστυπάλαιας	55.00 €	Sea Bass Farmed in Astypalaia

Φρέσκος Αστακός (κιλό)

Fresh Lobster (per kg)

Αστακομακαρονάδα με Πέτουρα	150.00 €	Fresh Lobster with Petoura
Αστακός Ψητός στη Σχάρα	145.00 €	Grilled Fresh Lobster
Κολοχτύπα με Πέτουρα	150.00 €	Local Lobster with Petoura
Κολοχτύπα Ψητή στη Σχάρα	145.00 €	Grilled Fresh Local Lobster
		Petoura(traditional greek pasta)