



Ψωμί & Ελιές

Ποικιλία ψωμιών με αρωματισμένο ελαιόλαδο και
ελιές σε μαρινάτα

Variety of breads

with flavored olive oil and marinated olives

€3

Ορεκτικά /Starters

Γαρίδες σαγανάκι

με chutney ντομάτας και πιπεριάς, μαϊντανό και φέτα σε φρυγανισμένο ψωμί

Shrimp saganaki

with tomato and bell pepper chutney, parsley and feta cheese bruschetta

€12

Τυροπιτάρια Σκύρου

με μαρμελάδα ντομάτας και σαλάτα εποχής

Skyros cheese pies

with tomato jam and seasonal salad

€7

Σαρδέλες σε μπρουσκέτα

με σαρδέλα ψητή, ντομάτα, κρέμα ταραμά και σάλτσα μυρωδικών

Bruschetta sardines

with roasted sardines, tomato, fish roe cream and herbs sauce

€8

Κεφτεδάκια

με φρέσκο μοσχαρίσιο κιμά, coulis ντομάτας και πικάντικη κρέμα φέτας

Meetballs

with fresh minced beef, tomato coulis and spicy feta cream

€8

Ποικιλία αλλαντικών & τυριών

με σπιτικό chutney, τραγανές πίτες και τηγανιτές πιπεριές

Variety of cold cuts & cheeses

served with homemade chutney, crispy pitta bread and fried peppers

€14

Σαλάτες /Salads

Ammos χωριάτικη

με ντοματίνια, κριθαρομπουκιές, κρίταμο, ξυνοτύρι φρέσκια ρίγανη και ελαιόλαδο

Ammos Greek salad

with cherry tomatoes, barley rusk, sea fennel, local sour cheese, fresh oregano and olive oil

€8

Δροσερή σαλάτα κινόας

με σπανάκι, goji berries, κουκουνάρι, μαραθόριζα και dressing από ταχίνι και πορτοκάλι

Cold salad Quinoa

with spinach, gogi berries, pine, nuts, fennel and orange tahini dressing

€9

Πράσινη σαλάτα ρόκας

με γραβιέρα σε κρούστα ξηρών καρπών, ροδάκινα και μελάσα dressing

Rochet salad

with gruyere cheese in nuts crust, peaches and molasses dressing

€8

Mistikanza

πράσινη σαλάτα με πατζάρια, φράουλες, κατίκι δομοκού, φυστίκια και balsamic dressing

Mistikanza

green salad with beetroots, strawberries, goat cheese, pistachios and balsamic dressing

€9

Κυρίως πιάτα / Main course

Γαρίδες με κριθαρώτο
με ψητές ντομάτες, άνηθο και δυόσμο

Shrimps orzo
with roasted tomatoes, dill and mint
€16

Κόκορας dueto
στήθος από κοκοράκι με κροκέτα κόκορα, ρατατούιλ, κρέμα φέτας και σως θυμαριού

Rooster Dueto
rooster fillet and rooster croquette with ratatouille, feta cream and thyme sauce
€14

Καρέ αρνιού
με ναπολεόν λαχανικών και αρνιού, κρέμα σελινόριζας και σως δενδρολίβανο

Ribs of lamb
served with napoleon of vegetables and lamb, celery root puree and rosemary sauce
€17

Ψητός σολομός
με πουρέ σπαστής πατάτας, ψίχα καβουριού, ντοματίνια ψητά και dressing λεμονιού

Roasted salmon
with puree of crashed potatoes, crab meat, roasted cherry tomatoes
and lemon dressing
€16

Επιδόρπια/Dessert

Προφιτερόλ
με κρέμα βανίλιας και σάλτσα σοκολάτας gianduja

Profiterole
with vanilla cream and gianduja chocolate sauce
€7

Μους γιαουρτιού με λευκή σοκολάτα
crumble αμυγδάλου, μαραθόριζα confit και ιβίσκο

Yogurt mousse with white chocolate
almond crumble, fennel confit and hibiscus
€7

Κρέμα λεμονιού
με crumble αμυγδάλου, μαρέγκες και παγωτό γιαούρτι

Lemon cream
with almond crumble, marenques and yogurt ice cream
€7

Χειροποίητο παγωτό Ammos

Handmade Ammos ice cream
€6

Wine List



ΑΦΡΩΔΕΙΣ ΟΙΝΟΙ/SPARKLING WINES

MOSCATO D'ASTI VIGNAIOLI DI SAN GIORGIO

€23

CHAMPAGNE LANSON

€80

LAURENT PERRIER (ROSE)

€100

MOET & CHANDON ROSE

€110

ΛΕΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ/WHITE WINES

ΠΑΠΑΡΓΥΡΙΟΥ ΜΟΣΧΟΥΔΙ-ΑΣΥΡΤΙΚΟ

Ένα κρασί που ξεχωρίζει για το πλούσιο φρουτώδες άρωμα και τη στιβαρότητα που του δίνουν το Μοσχούδι και το Ασύρτικο.

ΠΑΠΑΡΓΥΡΙΟΥ ΜΟΣΧΟΥΔΙ-ΑΣΥΡΤΙΚΟ

A wine that stands out with its rich fruity aroma and robustness of the Moschoudi - Asyrtiko varieties.

€18

ΠΑΠΑΓΙΑΝΝΑΚΟΥ ΣΑΒΒΑΤΙΑΝΟ

Μια από τις καλύτερες εκδόσεις του Σαββατιανού, με ισορροπία ανάμεσα στην οξύτητα και την αρωματική του παλέτα.

ΠΑΠΑΓΙΑΝΝΑΚΟΥ ΣΑΒΑΤΙΑΝΟ

One of the best versions of Greek variety Savatiano, with a perfect balance between its delightful acidity and incredible aromas.

€19

ΑΡΜΥΡΑ ΤΟΥ ΣΚΟΥΡΑ

Από Chardonnay και Μαλαγουζιά, παλαιωμένο για 6 μήνες σε καινούρια γαλλικά βαρέλια, στέλνει αρώματα ανανά, ροδάκινου, και λεμονιού, σε δροσερή πιπεράτη γεύση.

ARMYRA FROM SKOURAS

From Chardonnay and Malagousia, aged for 6 months in new French barrels, it sends aromas of pineapple, peach, and lemon in a crisp, lithely spicy flavor.

€21

VINA ESMERALDA

Ένα μοναδικό ισπανικό μεσογειακό κρασί από ποικιλία Moscato, φρουτώδες και αρωματικό με την υπογραφή Torres.

VINA ESMERALDA

A unique fruity and aromatic Spanish Mediterranean wine from the Moscato variety by Torres.

€23

ΘΕΜΑ ΠΑΥΛΙΔΗ

Ασύρτικο και Sauvignon Blanc, αόριστος συνδυασμός, με την οξύτητα του Ασύρτικου και τα εκρηκτικά αρώματα του Sauvignon Blanc.

THEMA PAVLIDI

An exceptional blend of Greek variety Asyrtiko and Sauvignon Blanc, with the acidity off the Asyrtiko and the explosive aromas of Sauvignon Blanc.

€24

ΤΕΧΝΗ ΑΛΥΠΙΑΣ – ΑΣΥΡΤΙΚΟ

Πολύπλοκο και συναρπαστικό, με αρώματα βερίκοκου, τροπικών φρούτων και βοτάνων, υπέροχη δροσιστική οξύτητα και απολαυστική διάρκεια στην επίγευση.

“TECHNI” ASSYRTIKO GREEK VARIETY

Complex and exiting with combination aromas of apricot, tropical fruits and herbs, refreshing acidity and offers a long lasting aftertaste.

€28

ΠΕΤΡΙΝΕΣ ΠΛΑΓΙΕΣ ΠΑΛΥΒΟΥ

Κομψό με διακριτικά αρώματα και εκρηκτικό στόμα που του δίνουν οι ποικιλίες Chardonnay και Μαλαγουζιά.

PETRINES PLAGIES PALYVOU

Elegant, with subtle aromas and an explosive mouth, this is a fine blend of Chardonnay and Malagousia.

€28

ΡΟΖΕ ΚΡΑΣΙΑ/ ROSÉ WINES

ΑΚΑΚΙΕΣ ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ

Από ποικιλία Ξινόμαυρο, ένα ροζέ πλούσιο, με νότες ντομάτας και βοτάνων.

ΑΚΑΚΙΕΣ ΚΙΡ-ΥΙΑΝΝΙ

A rosé wine, with a full bodied mouth, and hints of tomato and herbs from the Greek variety Xinomavro.

€22

ΦΕΓΓΙΤΕΣ ΑΠΟ ΤΗΝ ΟΙΝΟΓΕΝΕΣΗ

Στα χρώματα της Προβηγκίας, από Cabernet Sauvignon και Grenache Rouge. Λουλουδάτο, μπαχαρένιο και πικάντικο, σε σωστή οξύτητα.

FEGGITES FROM OENOGENESIS

In the colors of Provence, from Cabernet Sauvignon and Grenache Rouge. Floral, aroma of herbs and spicy, in sharp acidity.

€23

DIEVOLE-ROSATO

Στο νέο χρώμα των ροζέ, μια πρόταση από την Τοσκάνη από ποικιλία Sangiovese, ισορροπημένο, φρουτώδες, δροσερό και εξωτικό.

DIEVOLE-ROSATO

In the new color of rosé, a wine from Tuscany from a variety of Sangiovese, balanced, fruity, crispy and exotic.

€26

CHÂTEAU SAINTE ANNE

Εξαιρετικό γαλλικό κρασί Προβηγκίας, που αναδεικνύει όλο τον πλούτο της περιοχής.

CHÂTEAU SAINTE ANNE

An exceptional French Provençal wine. It raises all the wine wealth of the region.

€29

ΚΟΚΚΙΝΑ ΚΡΑΣΙΑ/RED WINES

ΚΑΛΥΒΑ ΓΚΟΦΑΣ

Μια από τις ωραιότερες εκδόσεις του Αγιωργίτικου, με αρωματική παλέτα, από το κεράσι, το βύσσινο, τη βανίλια και τα μπαχάρια.

KALIVA GOFAS

One of the most tasteful versions of Greek variety Agiorgitiko, with a wide aromatic palette of cherry, sour cherry, vanilla and spices.

€19

ΚΤΗΜΑ ΠΑΠΑΪΩΑΝΝΟΥ

Ένα από τα ωραιότερα Αγιωργίτικα που κυκλοφορούν, στιβαρό πλούσιο και απολαυστικό.

ΚΤΙΜΑ ΡΑΡΑΙΟΑΝΝΟΥ

One of the most sophisticated versions of the Greek variety Agiorgitiko, robust, full bodied and delightful.

€23

MERLOT ΤΟΥ ΑΡΓΥΡΙΟΥ

Βαθύ κόκκινο χρώμα και αρώματα ώριμων μικρών κόκκινων φρούτων όπως κεράσι και μαρμελάδα φράουλα σε συνδυασμό με γλυκά μπαχάρια, νότες βανίλιας και καραμέλα γάλακτος.

MERLOT FROM ARGIRIOU

Deep red color with purple shades, while dominating aromas of ripe small red fruits such as cherry and strawberry jam combined with sweet spices, vanilla notes, and milk candy.

€25

ΟΙΝΟΣ ΓΛΥΚΟΣ/DESSERT WINE

ANTHEMIS SAMOS

Ένας φυσικός γλυκός οίνος από το νησί της Σάμου, με εκρηκτικά αρώματα του Moscato και γεμάτη γεύση που σφύζει από γλυκάδα.

Ποτήρι / €5

A naturally sweet wine from the island of Samos, with explosive aromas, compliments of the Moscato variety, and a full bodied mouth.

Per glass / €5

Αγορ. Υπεύθ.: MANTA ANNA. Οι τιμές περιλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους.
Το κατάστημα διαθέτει έντυπα δελτία για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.
Το λάδι στα τηγανητά είναι ηλιέλαιο, το φρέσκο λάδι αγνό παρθένο ελαιόλαδο