



Ποικιλία ψωμιών

Ζυμωτό ψωμί, παξιμάδια, ελιές με ξύσματα
και μυρωδικά

Variety of breads

Homemade bread, barley rusk, olives with citrus zest
and herbs

€3

Ορεκτικά /Starters

Τυροπιτάρι με ανθότυρο και δυόσμο, σως με ούζο, μέλι και μαύρο σουσάμι

Skyros cheese pie with white soft cheese, mint, "ouzo" sauce, honey and black sesame
€7

Λαδόπιτα με κεφτεδάκια, μους ξινοτύρι και χειροποίητη σάλτσα ντομάτας με βασιλικό

Local Flatbread with meatballs, local sour cheese mousse and homemade tomato sauce with basil
€8

Σαρδέλες σε μπρουσκέτα με φρέσκια σαρδέλα σχάρας, ντομάτα, σάλτσα μυρωδικών και Σκυριανή φάβα

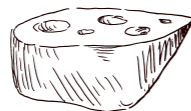
Bruschetta sardines with fresh sardines, tomato, herb sauce and Skyrian split peas puree
€9

Μους λευκού ταραμά με χταπόδι σχάρας και κροστίνια ζυμωτού ψωμιού

Fish roe mousse with grilled octopus and breadsticks of homemade bread
€12

Ποικιλία αλλαντικών-τυριών με chutney σύκου και τραγανά μπρουσκετάκια (για δύο άτομα)

Variety of cuts and colds with fig chutney and crunchy bruschetta (for two people)
€15



Σαλάτες Salads

Αμμος χωριάτικη

με ντοματίνια, αγγουράκι, φρέσκο κρεμμυδάκι, κριθαρομπουκιές, κρίταμο, κάπαρη, φρέσκια ρίγανη και ελαιόλαδο

Αμμος Greek salad

with cherry tomato, fresh onions, barley rusk, sea fennel, capers, fresh oregano and virgin olive oil
€9

Greek Caesar

με γραβιέρα Σκύρου, καρδιές μαρουλιού, χειροποίητη μαγιονέζα λεμονιού και φιλέτο κοτόπουλο

Greek Caesar

with Skyrian gruyere, lettuce, homemade lemon mayonnaise and chicken fillet
€10

Βλήτα

με φιλέτο ντομάτα κονφί, μυρωδικά, ψητό μανούρι και ζυμωτό ψωμί σχάρας

Local Greens

with tomato confit, herbs, grilled "manouri" and grilled bread
€8

Δροσερή σαλάτα κινόας

με ντοματίνια, κόλιανδρο, ξύσμα lime, αγγουράκι και αβοκάντο

Cold Quinoa salad

with cherry tomato, coriander, lime zest, cucumber and avocado
€11



Κυρίως πιάτα / Main course

Κριθαρώτο γαρίδας με bisque, βασιλικό και παρμεζάνα

Shrimp orzo with bisque, basil and parmesan
€17

Σολωμός με σάλτσα μάραθρου και πουρέ σελινόριζας

Salmon fillet with fennel sauce and celery root puree
€18

Χταπόδι μπρεζέ με πασπαλά από Σκυριανό τραχανά

Braised octopus with local 'trachana'
€17

Καλαμάκι κοτόπουλο με κριθαρώτο μανιταριών

Chicken fillet in a stick with mushroom orzo
€15

Αρνάκι με ματζουράνα, ντοματίνια, μαραθόριζα και πουρέ πατάτας

Lamb with marjoram, cherry tomatoes, fennel root and potato puree
€17

Ταλιάτα πικάνιας με σκιουφιχτά μακαρόνια, τρούφα και παρμεζάνα

Picanha Tagliata with Cretan traditional pasta, truffle and parmesan
€27

Rib Eye με τραγανές τηγανητές πατάτες και lime μαγιονέζα

Rib Eye with crunchy French fries and lime mayo
€32



Επιδόρπια / Dessert

Γαλακτομπούρεκο με σιμιγδαλένια κρέμα, τραγανά φύλλα και σιρόπι φιλέ αμυγδάλου

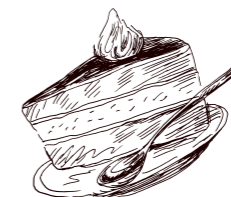
'Galactoboureko' with semolina cream, crunchy filo pastry and almond syrup
€7

Μιλφέϊγ σοκολάτας με παγωτό φραμπουάζ

Chocolate Mille Feuillet with raspberry ice-cream
€8

Τάρτα λεμόνι με ξύσμα lime και σάλτσα δυόσμου

Lemon tarte with lime zest and mint sauce
€7



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.

ΠΑΡΑΡΓΥΡΙΟΥ ΜΟΣΧΟΥΔΙ-ΑΣΥΡΤΙΚΟ

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

€19

ΠΑΠΑΓΙΑΝΝΑΚΟΥ ΣΑΒΒΑΤΙΑΝΟ

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

ΠΑΡΑΓΙΑΝΝΑΚΟΥ ΣΑΒΑΤΙΑΝΟ

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

€20

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.

€23

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.

€24

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 of the Asyrtiko and the explosive aromas of Sauvignon Blanc.

€26

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.

€29

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.

€29



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.

€23

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.

€24

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.

€24

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.

ΚΑΛΙΒΑ ΓΟΦΑΣ

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

€21

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.

€26



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