



## Ammos Veranda Menu

### Ορεκτικά / Starters

#### Ποικιλία ψωμιών

Ζυμωτό ψωμί, παξιμάδια, ελιές με ξύσματα και  
μυρωδικά

#### Variety of breads

Variety of bread, barley rusk, olives with citrus zest and  
herbs  
€3

#### Τυροπάρια Σκύρου

με μαρμελάδα ντομάτας

#### Skyros cheese pies

with tomato marmalade  
€7

#### Κεφτεδάκια

με φρέσκο μοσχαρίσιο κιμά, coulis ντομάτας και  
πικάντικη κρέμα φέτας

#### Meatballs

with fresh minced beef, tomato coulis and spicy feta  
cream  
€8

#### Σαρδέλες σε μπρουσκέτα

με φρέσκια σαρδέλα σχάρας, ντομάτα και σάλτσα  
μυρωδικών

#### Bruschetta sardines

with fresh, tomato and herbs sauce  
€9

#### Μους λευκού ταραμά με χταπόδι σχάρας

και κροστίνια ζυμωτού ψωμιού

#### Fish roe mousse with grilled octopus

and breadsticks of homemade bread  
€12

### Σαλάτες / Salads

#### Ammos χωριάτικη

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

#### Ammos Greek salad

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

#### Greek Caesar

με γραβιέρα Σκύρου, καρδιές μαρουλιού, *Caesar*  
*dressing* και φιλέτο κοτόπουλο

#### Greek Caesar

With Skyrian gruyere, lettuce, Caesar dressing 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

#### Μεσογειακή σαλάτα κινόας

με τρίχρωμη κινόα, κολοκύθι, ντομάτα, πιπεριά,  
κρεμμύδι, αγγούρι και *dressing* εσπεριδοειδών

#### Mediterranean Quinoa salad

with a variety of quinoa, zucchini, tomato, peppers,  
onions, cucumber and a citrus dressing  
€10



## Ammos Veranda Menu

### Κυρίως πιάτα / Main course

#### Κριθαρώτο λαχανικών

με μανιτάρια και Σκυριανή γραβιέρα

#### Vegetable orzo

with mushrooms and Skyrian gruyere

€12

#### Λιγκουίνι με γαρίδες

με σπιτική bisque, λευκό κρασί και μυρωδικά

#### Linguine with shrimps

with homemade bisque, white wine and herbs

€17

#### Ψαρόσουπα βελουτέ

με γιουβαρλάκια ψαρικών και λάδι μαϊντανού

#### Veloute Fish soup

with homemade fish balls and parsley oil

€16

#### Λαβράκι φιλέτο

με τραγανή κρούστα αμυγδάλου, σαλάτα μαροθόριζας  
και *dressing* πορτοκαλιού

#### Sea Bass fillet

in almond crust with fennel root salad in orange  
dressing

€18

#### Αρνάκι Σκυριανό

με ριζότο πλιγούρι σε λεμονοθύμαρο και σως γιαουρτιού

#### Skyrian Lamb

slow-cooked lamb with groat risotto in lemon thyme jus  
and yogart sauce

€15

#### Σνίτσελ κοτόπουλο

με τραγανές φρέσκιες πατάτες και δροσερή  
αγγουροσαλάτα

#### Chicken Schnitzel

with fresh crunchy potatoes and tomato cucumber  
salad

€12

### Επιδόρπια / Desserts

#### Προφιτερόλ

με κρέμα βανίλιας και σάλτσα σοκολάτας gianduja

#### Profiterole

with vanilla cream and gianduja chocolate sauce

€8

#### Τάρτα λεμόνι

με βελούδινη κρέμα λεμονιού, μαρέγκες και σάλτσα  
κόκκινων φρούτων

#### Lemon tarte

with lemon velvet cream, meringue and red fruit sauce

€7

#### Cheesecake

με κρέμα τυριού και σπιτική μαρμελάδα

#### Cheesecake

with cream cheese and homemade marmalade

€7



## Ammos Veranda Menu



## Ammos Veranda Menu