

Salads

Caesar / Καίσαρα 9.50

Lettuce, iceberg, chicken, croutons, bacon, parmesan flakes and Caesar dressing
Μαρούλι, iceberg, κοτόπουλο, κρουτόν, μπέικον, νιφάδες παρμεζάνας και Caesar dressing

Mediterranean / Μεσογειακή 9.50

Cherry tomatoes, fresh herbs, white cream cheese katiki, rusk and capers
Τοματίνια, φρέσκα βότανα, κρέμα τυρί κατίκι , παξιμάδια και κάπαρη

Mylos salad / Μύλος 10.00

Fennel, iceberg, green beans, spring onion, zucchini, parmesan flakes, citrus vinaigrette
Φινόκιο, iceberg, πράσινα φασολάκια, φρέσκο κρεμμύδι, κολοκύθι, βινεγκρέτ εσπεριδοειδών

Traditional Greek salad / Χωριάτικη 12.00

Cucumber, tomato, onion, bell pepper, wine cheese,olives, capers and rusk
Αγγούρι, ντομάτα, κρεμμύδι, πιπεριά, κρασσύρι,ελιές, κάπαρη και παξιμάδι

Shrimps & avocado / Γαρίδες & αβοκάντο 12.00

Shrimps, avocado, iceberg, mesclan salad, citrus vinaigrette, sesame oil, soya sauce
Γαρίδες , αβοκάντο, iceberg, σαλάτα μεσκλάν, βινεγκρέτ εσπεριδοειδών, σησαμέλαιο, σόγια

Starters

Fried potatoes / Τραγανή τηγανιτή πατάτα 7.00

With truffle pecorino cheese
Με πεκορίνο τρούφας

Fava from Santorini / Φάβα από τη Σαντορίνη 8.00

With sausage from Peloponnis & onions
Φάβα Σαντορίνης λουκάνικο Πελοποννήσου και κρεμμύδι

Taramas cream sauce / Σως ταραμά 8.00

With dried olives and pita bread
Σως ταραμά με χύμα ελιάς και λαδόπιτες

Ceviche seabass / Σεβίτσε λαβράκι 9.00

With orange, grapefruit and butter panko
Με εσπεριδοειδή και βουτυράτο πανκό

Salty kantaifi / Αλμυρό κανταΐφι 12.00

With smoked cheese and spicy berries jam
Αλμυρό κανταΐφι με καπνιστό τυρί και καυτερή σάλτσα μούρων

Grilled vegetables / Ψητά λαχανικά στον ξυλόφουρνο 14.00

In the wood oven with truffle pecorino and fig balsamic vinegar
Με πεκορίνο τρούφας και βαλσάμικο σύκο

Beef carpaccio / Μοσχαρίσιο καρπάτσιο 14.00

With verde fresh herbs cream, horseradish and lemon and olive oil dressing
Καρπάτσιο μοσχάρι με verde φρέσκων μυρωδικών, αγριοράπανο και σαλάτα ρόκας

Salmon tartar / Ταρτάρ σολομού18.00

With avocado cream, lemon vinaigrette and chives
Ταρτάρ σολομού με κρέμα αβοκάντο, βινεγκρετ λεμονιού και σχοινόπρασο

Crunchy shrimps / Γαρίδες τραγανές 18.00

With mango chutney sauce, coriander and lime
Τραγανές γαρίδες με μάνγκο chutney, κόλιανδρο και λαΐμ

Main

Rib eye steak with rocket salad, fenel, asparagus, lemon oil truffle vinaigrette, demi glace, puree potato **28.00**

Rib eye συνοδευόμενο από ρόκα, φινόκιο, σπαράγγια βινεγκρέτ λεμονιού με λάδι τρούφας, demi glace, πουρέ πατάτας

Beef“Tagliata” with celeriac puree, forest mushrooms and pepper sauce **35.00**

Μοσχαρίσια ταλιάτα με πουρέ σελινόριζας,μανιτάρια του δάσους και σάλτσα πιπεριού

Gyros chicken thigh with yogurt sauce corn flatbread onions and grilled tomatoes **18.00**

Γύρος μπούτι κοτόπουλο με σως γιαούρτι, πίτες καλαμποκιού, κρέμμύδι και ψητά λαχανικά

Beef meat patty filling with mozzarella, pecorino truffle and grilled vegetables **18.00**

Μπιφτέκι γεμιστό με μοτσαρέλα, πεκορίνο τρούφας και ψητά λαχανικά

Baked salmon with greens from Kos, mashed potatoes and miso sauce **24.00**

Ψητός σολομός με χόρτα εποχής από την Κω, πουρέ πατάτας και κρέμα miso

Main

Smoked tagliatelle with shrimps and basil **18.00**

Καπνιστά tagliatelle με γαρίδες και βασιλικό

Tagliatelle with spinach and rocket pesto, peanuts and tomato confit **12.00**

Ταλιατέλλες με πέστο σπανάκι – ρόκας, καρύδια και τοματίνια κονφί

Rigatoni with onion, peppers, mushrooms, bacon, minced beef & whipping cream **12.00**

Ριγκατόνι με κρεμμύδια, πιπεριές,μανιτάρια, μπέικον, κιμάς & κρέμα γάλακτος

Gnocchi a la sorentina with eggplant, pomodoro, fior di latte **9.00**

Νιόκι α λα σορεντίνα με μελιτζάνες , νάπολι, μοτσαρέλα

Burger

Black angus tagliata, goat cheese, wild mushrooms, tomato,

onions, rocket, smoked mayo & truffle oil **16.00**

Black angus ταλιάτα, κατσικίσιο τυρί,μανιτάρια του δάσους, ντομάτα, κρεμμύδια. Ρόκα, καπνιστή μαγιονέζα & λάδι τρούφας

Chicken thigh, picante, smoked cheese, iceberg, tomato & spring onion **14.00**

Μπούτι κοτόπουλο, πικάντικη σάλτσα, καπνιστό τυρί, iceberg, ντομάτα και φρέσκο κρεμμύδι

Wood oven pizza

CAPRESE / Tomato salsa, fresh mozzarella, cherry tomatoes, basil **14.00**

CAPRESE / Σάλτσα ντομάτας, τυράκια mozzarella, ντοματίνια, φρέσκος βασιλικός

GREEK / Feta, onion, olives, oregano & fresh tomato **14.00**

ΕΛΛΗΝΙΚΗ / Φέτα, κρεμμύδι, ελιές, ρίγανη και φρέσκια τομάτα

TRUFFLE / Mushroom mix, valerian leaves,“Anthotiro” soft white cheese & truffle oil **15.00**

ΤΡΟΥΦΑ / Μιξ μανιταριών, φύλλα βαλεριάνας, ανθότυρο, λάδι τρούφας

SPICY / Ham, bacon, pepper plant, onion, soutzouki& chili flakes **15.00**

ΚΑΥΤΕΡΗ / Ζαμπόν, μπέικον, πιπεριά, κρεμμύδι, σουτζούκι και μπούκοβο

VEGAN / Tomato salsa, herbal cheese, onions,bell pepper,

spinach, zucchini, sundried tomato **14.00**

VEGAN / Σάλτσα τομάτας, φυτικό τυρί, κρεμμύδι,

πιπεριές, σπανάκι, κολοκυθάκι, λιαστή τομάτα

SEA FOOD / Tomato salsa, mozzarella, shrimps, smoked salmon, ginger,

chives, valerian leaves and avocado sauce. **18.00**

ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ / Σάλτσα τομάτας, mozzarella, γαρίδες, καπνιστός σολομός,

τζίντζερ, σχοινόπρασο, βαλεριάνα και σως αβοκάντο.

PROSCIUTTO / Rocket leaves, parmesan & cherry tomatoes **15.00**

ΠΡΟΣΟΥΤΟ / Φύλλα ρόκας, παρμεζάνα & ντοματίνια.

CARPACCIO / Tomato salsa, mozzarella, beef carpaccio, rocket leaves,

gruyere cheese and lemon-oil truffle vinaigrette **16.00**

ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ / Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα, μοσχαρίσιο καρπάτσιο,

ρόκα, γραβιέρα και λαδολέμονο

Wood oven bread pie

With olive oil, garlic & oregano **5.00**

Με ελαιόλαδο, σκόρδο και ρίγανη

With olive oil, fresh tomato, feta & oregano **7.50**

Με ελαιόλαδο, φρέσκια τομάτα, φέτα και ρίγανη

Wood oven peinerli

Peinirli with bacon, kasseri cheese and egg **8.00**

Πεινιρλί με μπέικον, τυρί κασέρι και αυγό

Peinirli with spinach, feta and egg **8.50**

Πεινιρλί με σπανάκι, φέτα και αυγό

Peinerli with sausage, mustard-mayo, onion flakes **8.50**

Πεινιρλί με λουκάνικο, μουσταρδομαγιονέζα, γκαγκανιασμένα κρεμμύδια

— D I N N E R L I S T —



T H E F O N D E S T
M E M O R I E S A R E
M A D E W H E N
G A T H E R E D A R O U N D
T H E T A B L E _