



GRANDMA'S
MODERN GREEK CUISINE

GRANDMA'S
MODERN GREEK CUISINE

TASTING MENU

100€

Λαυράκι Καρπάτσιο

Κρίταμο, κάπαρη, λεμόνι, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

Sea bass Carpaccio

Sea fennel, capers, lemon, extra virgin olive oil

Κακαβιά

Πετρόψαρα, σκορδόψωμο

Fisherman's soup

Stonefish, garlic bread

Σκορδομακάρονα

Μπούκοβο, πιπερόριζα, αυγοτάραχο Μεσολογγίου

Garlic Pasta

Chili flakes, ginger, Messolonghi bottarga

Ψάρι Ημέρας

Φρικασέ με άγρια χόρτα, σελινόριζα, πράσο, αυγολέμονο

Catch of the day

Fricassée with wild greens, celeriac, leek, egg and lemon sauce

Μοσχάρι

Σιγομαγειρεμένη μοσχαρίσια ουρά, μανιτάρι, σταρένιος τραχανάς, Αρσενικό Νάξου

Beef

Slow-cooked oxtail, mushroom, wheat trahana, Naxos Arseniko cheese

Κατσίκι

Νιώτικο κατσικάκι στη γάστρα, πουρές καπνιστής μελιτζάνας

Goat

Slow-cooked local goat, charred aubergine purée

Μπακλαβάς

Mousse και πραλίνα από φιστίκι Αιγίνης, παγωτό βανίλια

Baklava

Pistachio mousse and praline, vanilla ice cream

À LA CARTE MENU

ALMOST RAW

Ψάρι ημέρας

Μαριναρισμένο ψάρι ημέρας, ζωμός από αμπελόφυλλα, φρέσκα μυρωδικά

Fish of the day

Marinated fish of the day, vine leaf broth, fresh herbs

26€

Λαυράκι Καρπάτσιο

Αυγοτάραχο Μεσολογγίου, λεμόνι, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

Sea bass Carpaccio

Messolonghi bottarga, lemon, extra virgin olive oil

27€

Λευκός Ταραμάς

Τηγανητό κρεμμύδι, λάδι μαϊντανού

White Fish Roe Dip

Fried onion, parsley oil

16€

| Wine pairing, 6 glasses 35€ |



STARTERS

Κακαβιά

Πετρόψαρα, σκορδόψωμο

Fisherman's soup

Stonefish, garlic bread

22€

Τομάτα

Ξυλάγγουρο, ξινοτύρι Ίου, κρίταμο, αγουροελιές, κάπαρη

Tomato

Cucumber, los sour cheese, sea fennel, green olives, capers

19€

Αρμύρα

Ξύγαλο Σητείας, παξιμάδι χαρουπιού, πιπεριά Φλωρίνης

Purslane

Cretan Xigalo cheese, carob rusks, Florina pepper

19€

Μαυρομάτικα

Άγρια χόρτα, καπνιστό σκουμπρί

Black-eyed Peas

Wild greens, smoked mackerel

18€

Μελιτζάνα

Μελιτζανοσαλάτα στα κάρβουνα, φρέσκα μυρωδικά, φέτα, παλαιωμένο ξύδι, φρυγανισμένο ψωμί

Aubergine

Charred aubergine, fresh herbs, feta cheese, aged vinegar, toasted bread

18€

Χταπόδι

Χταπόδι στη σάρα, φάβα Σχοινούσας, κάπαρη

Octopus

Grilled octopus, fava from Schinoussa, capers

27€

FRESH PASTA

Σκορδομακάρονα

Ταρτάρ ψαριού ημέρας, μπούκοβο, πιπερόριζα

Garlic Pasta

Fish of the day tartare, chili flakes, ginger

26€

Ματσότα

Σιγομαγειρεμένος κόκορας, καμένη μυζήθρα

Matsata

Slow-cooked rooster, burnt mizithra cheese

29€

Γιουβέτσι

Γαρίδες, τομάτα, παλαιωμένη γραβιέρα Ίου

Orzo Casserole

Shrimp, tomato, aged local graviera cheese

27€



MAIN COURSES

Στήρα

Φρικασέ με άγρια χόρτα, σελινόριζα, πράσο, αυγολέμονο

Golden Grouper

Fricassée with wild greens, celeriac, leek, egg and lemon sauce

39€

Ψάρι ημέρας

Μαγειρεμένο παραδοσιακά με την επιλογή του σεφ

Catch of the day

Traditionally prepared with the chef's seasonal selection

46€

Μοσχάρι

Σιγομαγειρεμένη μοσχαρίσια ουρά, μανιτάρι, σταρένιος τραχανάς, Αρσενικό Νάξου

Beef

Slow-cooked oxtail, mushroom, wheat trahana, Naxos Arseniko cheese

36€

Κατσίκι

Νιώτικο κατσικάκι στη γάστρα μαγειρεμένο με την επιλογή του σεφ

Goat

Slow-cooked local goat, chef's seasonal preparation

42€

Μοσχαρίσιο Steak

Μοσχαρίσιο steak ημέρας, τηγανητές πατάτες, βούτυρο μυρωδικών

Beef Steak

Beef steak of the day, fries, herb butter

49€

DESSERTS

Μπακλαβάς

Mousse και πραλίνα από φιστίκι Αιγίνης, παγωτό βανίλια

Baklava

Pistachio mousse and praline, vanilla ice cream

14€

Σορμπέ Φραγκόσυκο

Υφές καραμελωμένης σοκολάτας γάλακτος, βάση πικρής σοκολάτας με μπαχαρικά

Prickly Pear Sorbet

Caramelised milk chocolate, spiced dark chocolate base

14€

Montée

Μέλι Ίου, παγωτό από κατσικίσιο γάλα, καραμέλα, crumble κανέλας

Montée

Local honey, goat milk ice cream, caramel, cinnamon crumble

14€



Όλα τα προϊόντα παράγονται σε κοινούς παραγωγικούς χώρους, επομένως δεν μπορεί να αποκλειστεί η πιθανότητα ύπαρξης αλλεργιογόνου παράγοντα πλέον αυτών που αναγράφονται.

1. Δημητριακά που περιέχουν γλουτένη
2. Καρκινοειδή (θαλασσινά με κέλυφος) & προϊόντα τους
3. Αυγά & προϊόντα με βάση τα αυγά
4. Ψάρια & προϊόντα με βάση τα ψάρια
5. Αραχίδες (αράπικα φυστίκια) & προϊόντα με βάση τις αραχίδες
6. Σόγια & προϊόντα με βάση τη σόγια
7. Γάλα & προϊόντα με βάση το γάλα
8. Καρποί με κέλυφος (π.χ. αμύγδαλα, φουντούκια, καρύδια, κλπ)
9. Σέλινο & προϊόντα με βάση το σέλινο
10. Σινάπι & προϊόντα με βάση το σινάπι
11. Σπόροι σουσαμιού & προϊόντα με βάση αυτούς
12. Διοξείδιο του θείου (SO₂) & θειώδεις ενώσεις
13. Λούπινο & προϊόντα με βάση το λούπινο
14. Μαλάκια & προϊόντα με βάση τα μαλάκια

All products are prepared in shared production areas; as a result, the above dishes may contain traces of additional allergens.

1. Cereals containing gluten
2. Crustaceans (seafood in shell) & their products
3. Eggs & products based on eggs
4. Fish & products based on fish
5. Groundnuts (peanuts) & products based on peanuts
6. Soybeans & products based on soy
7. Milk & products based on milk
8. Nuts (e.g. almonds, hazelnuts, walnuts, etc.)
9. Celery & products based on celery
10. Mustard & products based on mustard
11. Sesame seeds & products based them
12. Sulphur dioxide (SO₂) & sulphites
13. Lupine & products based on lupine
14. Mollusks & products based on mollusks

Το Ξενοδοχείο διατηρεί το δικαίωμα αλλαγής των τιμών, του ωραρίου και των ημερών λειτουργίας του εστιατορίου χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση. The hotel reserves the right to change prices, operating hours, and restaurant opening days without prior notice.

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Αρτέμις Δεναξάς
Market Inspector: Artemis Denaxas

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο).

The customer is not required to pay without a valid receipt or invoice.

LIOSTASI

