



Dinner Menu

Starters | Ορεκτικά



Heritage Salad



Heirloom tomatoes, Santorinian white eggplant salad, feta cheese, basil and scallions

Σαλάτα με τομάτες

Πολύχρωμα τοματίνια, λευκή μελιτζάνα Σαντορίνης, φέτα, βασιλικός και φρέσκο κρεμμύδι



Garden salad



Raw, cooked and pickled vegetables, lettuce, fresh herbs and flowers

Σαλάτα κήπος

Ωμά, μαγειρεμένα και τουρσί λαχανικά, φύλλα μαρούλι, φρέσκα μυρωδικά και λουλούδια

Amberjack

Lightly cooked amberjack, local seaweed, salsify, almond sauce, fig leaf oil

Μαγιάτικο

Ελαφρώς ψημένο μαγιάτικο, φύκια, λαγόχορτο, σάλτσα αμυγδάλου, λάδι συκιάς



Mussels

Grilled mussels with summer cabbage, smoked sea bass, "Trikalinos" bottarga, kefir and dill oil

Μύδια

Ψητά μύδια σε καλοκαιρινό λάχανο, καπνιστό λαυράκι, αυγοτάραχο "Τρικαλινός", κεφίρ και λάδι άνηθου



Octopus

Roasted octopus, stifado crisps, potato foam, rosemary

Χταπόδι

Ψητό χταπόδι, τραγανό σπιφάδο, αφρός πατάτας, δενδρολίβανο



Risotto, shrimp

Aged Risotto cooked in tomato water, shrimp, crispy and confit tomatoes

Ριζότο με γαρίδες

Παλαιωμένο ριζότο μαγειρεμένο με νερό τομάτας, γαρίδες, τραγανές και κονφί τομάτες



Shrimp with sea urchin

Raw shrimp from Symi island, sea urchin, carrot, borage, watermelon kombucha

Γαρίδες Σύμης με αχινό

Ωμές γαρίδες από το νησί της Σύμης, αχινός, κρέμα καρότο, μποράζ, κομπούχα καρπούζι

Raw beef

Beef fillet cured in “red donkey” beer, egg yolk, crispy caper, puffed amaranth and “chloro” cheese pie

Μοσχάρι ταρτάρ

Φιλέτο μοσχάρι ταρτάρ ελαφρά παστωμένο με μπύρα “red donkey”, κρέμα από κρόκο αυγού, τραγανή κάπαρη, ποπ κορν αμάρανθου και πίτα με “χλωροτύρι”

Organic Sourdough Bread

Daily baked sourdough bread, olive oil, “taramas” leek ash, whipped butter with evo oil and dried flowers

Βιολογικό Ψωμί με Φυσικό Προζύμι

Ψωμί με φυσικό προζύμι φρεσκοψημένο καθημερινά, με ελαιόλαδο, ταραμά, στάχτη πράσου, χτυπημένο βούτυρο με ελαιόλαδο και αποξηραμένα λουλούδια

Caviar 30gr



Caviar, fish tartare, celery panna cotta

Caviar, crab salad, lime

Caviar, white beans

Χαβιάρι 30gr



Χαβιάρι, ταρτάρ από ψάρι ημέρας, πανακότα σέλινο

Χαβιάρι, καβουροσαλάτα, λάιμ

Χαβιάρι, λευκά φασόλια

Fish Main Courses

Κυρίως με Ψάρι

Hake Fillet

Hake poached in olive oil, “tsigariasta” greens, brandada from Hake cheeks, Hake roe emulsion and caviar sauce

Μπακαλιάρος

Μπακαλιάρος μαγειρεμένος σε ελαιόλαδο, τσιγαριαστά χόρτα, μπραντάδα από τον μπακαλιάρο, σάλτσα χαβιάρι



Red sea bream

Local sea bream, roasted zucchini, saffron from Kozani and summer vegetable “briam”

Φαγκρί

Φιλέτο φαγκρί, ψητό κολοκύθι, κρόκος Κοζάνης, μπριάμ φτιαγμένο με καλοκαιρινά λαχανικά



Sea bass

Pan roasted sea bass, “revithada” from Sifnos, roasted mussels, caper leaves tempura, parsley and capers pesto

Λαυράκι

Λαυράκι ψητό, “ρεβιθάδα” Σίφνου, μύδια ψητά, καπαρόφυλλα τεμπούρα, πέστο μαϊντανού-κάπαρης

Meat Main Courses

Κυρίως με Κρέας



Lamb

Roasted rack of lamb, slowly cooked lamb shoulder with raisins and pine nuts, served with eggplant, fresh herbs, crispy wine leaves, tahini sauce

Αρνί

Ψητή σέλα αρνιού, σιγομαγειρεμένη αρνίσια σπάλα με σταφίδες και κουκουνάρι, μελιτζάνα ψητή, φρέσκα μυρωδικά, τραγανό αμπελόφυλλο, σάλτσα ταχίνι



Beef Tenderloin

Beef tenderloin served with new potatoes cooked in ashes, crispy potato, black garlic and a “classic” pepper sauce

Μοσχάρι

Μοσχαρίσιο φιλέτο, πατάτες “κάρβουνο”, τσιπς πατάτας, μαύρο σκόρδο και σάλτσα με πιπέρια

For Two

Απολαύστε Μαζί

Fish of the day in salt dough

Fish of the day cooked in salt dough with herbs

Served with raw vegetables, "athinaiki" salad

Grilled and chopped Jerusalem artichokes, sunflower seed paste

Ψάρι ημέρας μαγειρεμένο σε ζύμη αλατιού

Ψάρι ημέρας μαγειρεμένο σε ζύμη αλατιού με μυρωδικά

Αθηναϊκή σαλάτα με τραγανά λαχανικά

Ψητή και ψιλοκομμένη αγκινάρα Ιερουσαλήμ,

πάστα από ηλιόσπορους

Local chicken

Roasted chicken stuffed with chicken mousse and cantharellus mushrooms

Creamy wheat, "Lazareto" cheese, mushroom soil

Roasted carrots and asparagus, vinegar and peanuts from Aegina

Κοτόπουλο

Σαντορινιό κοτόπουλο, μους κοτόπουλο με κανθαρέλες,

Κρεμώδες σιτάρι με Λαζαρέτο Ιθάκης,

Ψητά καρότα και σπαράγγια, ξύδι και φιστίκια Αιγίνης

Desserts

Επιδόρπια

White chocolate Greek yoghurt

White chocolate with Greek yoghurt, honeycomb, oat cracker, crispy “yoghurt” with lime, thyme gel and yoghurt-honeycomb ice cream

Λευκή σοκολάτα και γιαούρτι

Λευκή σοκολάτα με γιαούρτι, τραγανό μέλι, κράκερ από βρώμη, παγωμένες μαρέγκες με λάιμ, τζελ θυμάρι, παγωτό γιαούρτι

North Greece

Raspberry mousse, fermented blueberries, pine tree pebbles, chocolate leaves and blueberry sorbet

Βόρεια Ελλάδα

Μους από σμέουρα, μύρτιλλα σε ζύμωση, πέτρες από πεύκο, φύλλα από σοκολάτα γάλακτος και σορμπέ από μύρτιλο

Salted milk sherbet

Salted milk sherbet, dulcely ganache, apple geranium meringue, prickly pear sauce, chamomile oil, fresh flowers

Σερμπέτ γάλα με αλάτι

Σερμπέτ γάλα με αλάτι, dulcely γκανάζ, μαρεγκάκια αρμπαρόριζας, σάλτσα από φραγκόσυκο, λάδι χαμομήλι, λουλούδια



Gluten-Free Χωρίς Γλουτένη



Vegetarian

For more vegetarian options, please ask the waiter.

Για περισσότερες vegetarian επιλογές, παρακαλούμε ρωτήστε το σερβιτόρο.



Bottle ~ Glass Μπουκάλι ~ Ποτήρι

At NAOS Restaurant Bar our straws are now 100% biodegradable and made from eco-friendly material.

We use virgin olive oil. Fried foods are fried in corn oil.

Please inform your waiter if you have any food allergies or dietary needs.

All prices are in Euro. Prices are valid until December 2021.

Prices include: Municipal Tax and VAT.

Managing Director: Dimitrios Filippatos

Στο NAOS Restaurant Bar τα καλαμάκια μας είναι πλέον από 100% βιοδιασπώμενο και φιλικό προς το περιβάλλον υλικό.

Για τις παρασκευές μας χρησιμοποιούμε παρθένο ελαιόλαδο.

Τα τηγανητά τηγανίζονται σε αραβοσιτέλαιο.

Αν έχετε οποιαδήποτε αλλεργία ή ειδική διατροφική απαίτηση, παρακαλούμε ενημερώστε το σερβιτόρο.

Όλες οι τιμές είναι σε Ευρώ. Οι τιμές ισχύουν έως το Δεκέμβριο του 2021.

Στις τιμές περιλαμβάνονται: Δημοτικός Φόρος και το ανάλογο ΦΠΑ.

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Δημήτριος Φιλιππάτος