



Dinner Menu



Welcome
Καλωσορίσατε

Tasting Menu | Μενού Γευσιγνωσίας

Snack 2022 | Σνακ 2022

Organic Bread | Βιολογικό Ψωμί

Daily baked bread, olive oil, whipped "xigalo" cheese from Crete
Φρεσκοψημμένο ψωμί, ελαιόλαδο, αφρατεμένο ξίγαλο από την Κρήτη

Shrimps with sea urchin | Γαρίδες Σύμης με αχινό

Raw shrimps from Symi island, sea urchin, carrot, borage, watermelon kombucha
Ωμές γαρίδες από το νησί της Σύμης, αχινός, κρέμα καρότο, μποράζ, κομπούχα καρπούζι

Caviar dish (additional) | Πιάτο με χαβιάρι (επιπλέον)

Baerii caviar, poached oyster, beach herbs, almond sauce
Χαβιάρι Baerii, στρείδι ποσέ, παραθαλάσσια βότανα, σάλτσα αμυγδάλου

Garden salad | Σαλάτα κήπος

Raw, cooked and pickled vegetables, lettuce, fresh herbs and flowers,
kariki cheese vinaigrette
Ωμά, μαγειρεμένα και τουρσί λαχανικά, μαρούλι, φρέσκα μυρωδικά και λουλούδια,
βινεγκρέτ με καρίκι Τήνου

Mussels | Μύδια

Grilled mussels with summer cabbage, smoked sea bass, "Trikalinos" bottarga, kefir and dill oil
Ψητά μύδια σε καλοκαιρινό λάχανο, καπνιστό λαυράκι, αυγοτάραχο "Τρικαλινός",
κεφίρ και λάδι άνηθου

Hake Fillet | Μπακαλιάρος

Hake poached in olive oil, "tsigariasta" greens, brandada from Hake cheeks,
Hake roe emulsion and caviar sauce
Μπακαλιάρος μαγειρεμένος σε ελαιόλαδο, τσιγαριαστά χόρτα, μπραντάδα
από τον μπακαλιάρο και σάλτσα με χαβιάρι
or | ή

Lobster | Αστακός

Fresh lobster, "kakavia" sauce, potatoes and leeks stuffed with a warm lobster salad
Φρέσκος αστακός, σάλτσα κακαβιάς, πατάτες και πράσα γεμιστά με ζέστη σαλάτα αστακού

Beef striploin | Μοσχαρίσιο striploin

Beef striploin cooked medium-rare, confit and crispy potato, beef carpaccio,
lettuce heart, aged vinegar
Μοσχαρίσιο striploin ελαφρώς μαγειρεμένο, πατάτες κονφί και τραγανές,
μοσχαρίσιο καρπάτσιο, καρδιά μαρουλιού, παλαιωμένο ξύδι

Cheese course (additional) | Γεύμα τυριών (επιπλέον)

7 pieces of the rarest cheeses in Cyclades | 7 κομμάτια σπάνιων τυριών από τις Κυκλάδες

Salted milk sherbet | Σερμπέτ γάλα με αλάτι

Salted milk sherbet, dulcey ganache, apple geranium
meringue, prickly pear sauce, chamomile oil, fresh flowers
Σερμπέτ γάλα με αλάτι, γκαράζ dulcey, μαρεγκάκια αρμπαρόριζας, σάλτσα από
φραγκόσυκο, λάδι χαμομήλι, λουλούδια

North Greece | Βόρεια Ελλάδα

Raspberry mousse, pine tree pebbles, milk chocolate "leaves" and blueberry sorbet
Μους από σμέουρα, μύρτιλλα σε ζύμωση, πέτρες από πεύκο, φύλλα από σοκολάτα
γάλακτος και σορμπέ από μύρτιλο

Mignardise | Γλυκίσματα

Vegetarian Tasting Menu

Χορτοφαγικό Μενού Γευσιγνωσίας

Snack 2022 | Σνακ 2022

Organic Bread | Βιολογικό Ψωμί

Daily baked bread, olive oil, whipped "xigalo" cheese from Crete
Φρεσκοψημμένο ψωμί, ελαιόλαδο, αφρατεμένο ξίγαλο από την Κρήτη

Garden salad | Σαλάτα κήπος

Raw, cooked and pickled vegetables, lettuce, fresh herbs and flowers,
herbs vinaigrette
Ωμά, μαγειρεμένα και τουρσί λαχανικά, μαρούλι, φρέσκα μυρωδικά και λουλούδια,
βινεγκρέτ μυρωδικών

Aged rice, tomatoes | Παλαιωμένο ρύζι, τομάτες

Aged rice cooked in Santorinian tomato water, crispy and confit tomatoes
Παλαιωμένο ρύζι μαγειρεμένο σε νερό από Σαντορινιές ντομάτες,
τραγανές και κονφί ντομάτες

Beet, potato | Παντζάρι, πατάτες

Beetroot millefeuille, confit and crispy potato, beet carpaccio, lettuce heart,
cashews "cheese" aged vinegar
Μιλφέιγ παντζαριού, πατάτες κονφί και τραγανές, καρπάτσιο από παντζάρι,
καρδιά μαρουλιού, "τυρί" από κάσιους, παλαιωμένο ξύδι

Cheese course (additional) | Γεύμα τυριών (επιπλέον)

7 pieces of the rarest cheeses in Cyclades
7 κομμάτια σπάνιων τυριών από τις Κυκλάδες

North Greece | Βόρεια Ελλάδα

Raspberry mousse, pine tree pebbles, chocolate "leaves"
and blueberry sorbet
Μους από σμέουρα, πέτρες από πεύκο, φύλλα από σοκολάτα
και σορμπέ από μύρτιλο

Starters | Ορεκτικά

Organic Bread

Daily baked bread, olive oil, whipped “xigalo” cheese from Crete

Βιολογικό Ψωμί

Φρεσκοψημμένο ψωμί, ελαιόλαδο, αφρατεμένο ξίγαλο από την Κρήτη



Santorinian Salad

Heirloom tomatoes, salted codfish “snow”, capers, barley tuille, pickled vine shoots

Σαλάτα με τομάτες

Πολύχρωμα τοματίνια, “χιόνι” από παστό μπακαλιάρo, κάπαρη, τουίλ κριθαριού, αμπελοβλάσταρα τουρσί



Garden salad

Raw, cooked and pickled vegetables, lettuce, fresh herbs and flowers, kariki cheese vinaigrette

Σαλάτα κήπος

Ωμά, μαγειρεμένα και τουρσί λαχανικά, μαρούλι, φρέσκα μυρωδικά και λουλούδια, βινεγκρέτ με καρίκι Τήνου



Shrimps with sea urchin

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

Γαρίδες Σύμης με αχινό

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



Caviar Ossetra 30gr / 50gr / 100gr

Caviar, fish tartare, celery, carrot, pickled green chilli

Caviar, crab salad, lime, 24k gold powder

Caviar, white bean soup, lightly cured mackerel

Χαβιάρι Ossetra 30γρ / 50γρ / 100γρ

Χαβιάρι, ταρτάρ από ψάρι ημέρας, σέλινο, καρότο, πιπεριά καυτερή τουρσί

Χαβιάρι, καβουροσαλάτα, λάιμ, σκόνη χρυσού 24Κ

Χαβιάρι, λευκά φασόλια, ελαφρώς παστό σκουμπρί



Amberjack

Thin slices of raw amberjack, greek salad components, verjuice vinaigrette, oregano oil

Μαγιάτικο

Λεπτές φέτες από φρέσκο ωμό μαγιάτικο, υλικά από μία χωριάτικη σαλάτα, βινεγκρέτ αγουρίδας, λάδι από φρέσκια ρίγανη



Mussels

Roasted 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

Aged rice, shrimps

Aged rice cooked in Santorinian tomato water, shrimps, crispy and confit tomatoes

Παλαιωμένο ρύζι, γαρίδες

Παλαιωμένο ρύζι μαγειρεμένο σε νερό από Σαντορινιές ντομάτες, γαρίδες, τραγανές και κονφί ντομάτες

Octopus

Roasted octopus, stifado crisps, potato foam, onions, rosemary

Χταπόδι

Ψητό χταπόδι, τραγανό στιφάδο, αφρός πατάτας, κρεμμύδια, δενδρολίβανο

Beef manti and oyster

Beef manti, poached oyster, capers, beurre noisette

Μαντί με μοσχάρι και στρείδι

Μαντί με μοσχάρι, στρείδι ποσέ, κάπαρη γιαχνιστή, καμμένο βούτυρο

Cretan xinohontros

Sour wheat "xinohontros", wild garlic cream, smoked and shaved veal, puffed cereals

Κρητικός ξινόχοντρος

Ξινόχοντρος, κρέμα από άγριο σκόρδο, καπνιστή και τριμμένη μοσχαρίσια καρδιά, τραγανά δημητριακά

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 και σάλτσα με χαβιάρι



Red sea bream

Local sea bream, zucchini, caramelised onions and cuttlefish, red pepper, saffron from Kozani,

Φαγκρί

Φιλέτο φαγκρί, κολοκυθάκι, καραμελωμένα κρεμμύδια και σουπιά, πιπεριά Φλωρίνης, σάλτσα με κρόκο Κοζάνης



Lobster

Fresh lobster, “kakavia” sauce, potatoes and leeks stuffed with a warm lobster salad

Αστακός

Φρέσκος αστακός, σάλτσα κακαβιάς, πατάτες και πράσα γεμιστά με ζέστη σαλάτα αστακού

Meat Main Courses

Κυρίως με Κρέας

Lamb

Roasted lamb rack and loin, eggplant with “briam”, slowly cooked lamb shoulder with roasted yeast foam

Αρνί

Ψητό καρέ και σέλα αρνιού, μελιτζάνα με μπριάμ, σιγομαγειρεμένη αρνίσια σπάλα με αφρό από ψητή μαγιά



Beef striploin

Beef striploin cooked medium-rare, confit and crispy potato, beef carpaccio, lettuce heart, aged vinegar

Μοσχαρίσιο striploin

Μοσχαρίσιο striploin ελαφρώς μαγειρεμένο, πατάτες κονφί και τραγανές, μοσχαρίσιο καρπάτσιο, καρδιά μαρουλιού, παλαιωμένο ξύδι



Duck

Roasted duck breast, slow cooked duck leg with buckwheat, beetroots, grilled rose petals, sourdough bread sauce

Πάπια

Ψητό στήθος πάπιας, σιγομαγειρεμένο μπούτι με φαγόπυρο, παντζάρια, σάλτσα από προζυμένιο ψωμί

Local Chicken with summer black truffle

Roasted chicken breast, creamy wheat, Santorinian fava, cantharellus mushrooms, chicken jus, Greek summer black truffle

Κοτόπουλο με μαύρη τρούφα

Κοτόπουλο στήθος ψητό, κρεμώδες σιτάρι, Σαντορινιά φάβα, κανθαρέλες, ζου κότας, ελληνική καλοκαιρινή μαύρη τρούφα

For Two

Απολαύστε Μαζί



Sea bass, serves 2

Sea bass fillet wrapped in vine leaves and stuffed with summer black truffle and scallops, lettuce sauce
Served with raw vegetables, “athinaiki” salad
Dolmas with groats, yogurt and dill oil

Λαυράκι για 2

Φιλέτο από λαυράκι τυλιγμένο σε αμπελόφυλλα και γεμιστό με καλοκαιρινή μαύρη τρούφα και χτένια, σάλτσα από μαρούλι

Σερβίρεται με ωμά λαχανικά, Αθηναϊκή σαλάτα

Ντολμαδάκια με πλιγούρι, σάλτσα γιαουρτιού,

λάδι άνηθου

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, pine tree pebbles, milk chocolate “leaves” and blueberry sorbet

Βόρεια Ελλάδα

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



Salted milk sherbet

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

Σερμπέτ γάλα με αλάτι

Σερμπέτ γάλα με αλάτι, γκαράζ dulcey, μαρεγκάκια αρμπταρόριζας, σάλτσα από φραγκόσυκο, λάδι χαμομήλι, λουλούδια

Burnt butter ice cream

Burnt butter ice cream, carob glaze, cocoa tuille, hazelnut crumble

Παγωτό από καμένο βούτυρο

Παγωτό από καμένο βούτυρο, γλάσο χαρουπιού, τουίλ κακάο, κραμπλ φουντουκιού

Cyclades cheese variety

7 pieces of the rarest cheeses in Cyclades

Τυριά από τις Κυκλάδες

7 κομμάτια σπάνιων τυριών από τις Κυκλάδες

 Gluten-Free | Χωρίς Γλουτένη

 Lactose-free | Χωρίς Λακτόζη

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 2022.
Prices include: Municipal Tax and VAT.

Managing Director: Dany Anzaoui

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 2022.
Στις τιμές περιλαμβάνονται: Δημοτικός Φόρος και το ανάλογο ΦΠΑ.

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Dany Anzaoui