



Dinner Menu

Starters | Ορεκτικά



Lettuce, chicken

Lettuce leaves, grilled chicken breast, roasted kale pesto, Pecorino from Amfilochia, Greek yogurt sauce

Μαρούλι, κοτόπουλο

Μαρούλι, ψητό κοτόπουλο, πέστο από κέιλ, πεκορίνο Αμφιλοχίας, σάλτσα από γιαούρτι



Smoked trout, “Fasolada”

Smoked trout, white dried bean salad, pickled and fermented vegetables, tomato vinaigrette

Καπνιστή πέστροφα, φασολάδα

Καπνιστή πέστροφα, σαλάτα από λευκά φασόλια, λαχανικά τουρσί, βινεγκρέτ ντομάτας



Cauliflower, black truffle

Roasted cauliflower, black truffle glaze, Gruyère cheese

Κουνουπίδι, μαύρη τρούφα

Ψητό κουνουπίδι, γλάσο μαύρης τρούφας, γραβιέρα



Beef, beetroot

Chopped beef fillet, baked beetroots, confit egg yolk, mustard leaves

Μοσχάρι, παντζάρι

Ταρτάρ μοσχάρι, ψητά παντζάρια, κονφί κρόκος αυγού, φύλλα μουστάρδας



Octopus, potato salad

Octopus terrine sliced thin, potato salad, capers, marinated red peppers

Χταπόδι, πατατοσαλάτα

Τερίνα χταποδιού καρπάτσιο, πατατοσαλάτα με κάπαρη, μαριναρισμένες κόκκινες πιπεριές



Tuna, chickpeas

Fresh tuna carpaccio, chickpeas salad, red chilly, lime, onion

Τόνος, ρεβύθια

Φρέσκος τόνος καρπάτσιο, σαλάτα με ρεβύθια, κόκκινο τσίλι, λάιμ, κρεμμύδι



Scallops, pork belly

Roasted scallops, slow cooked pork belly, pumpkin, radish

Χτένια, πανσέτα

Ψητά χτένια, σιγοψημένη πανσέτα, κολοκύθα, ραπανάκι

Beef cheeks, trahanas

Beef cheeks, "trahanas" pasta cooked like risotto, feta cheese, hazelnuts

Μοσχαρίσια μάγουλα, τραχανάς

Μοσχαρίσια μάγουλα, τραχανάς μαγειρεμένος σαν ριζότο, φέτα, φουντούκια

Fish Main Courses

Κυρίως με Ψάρι



Swordfish, mushrooms

Roasted swordfish, seasonal mushrooms,
Jerusalem artichokes

Ξιφίας, μανιτάρια

Ψητός ξιφίας, φρέσκα μανιτάρια εποχής,
αγκινάρες Ιερουσαλήμ



Monkfish fricassee

Monkfish and local greens fricassee, asparagus,
assyrτικο wine sauce

Πεσκανδρίτσα φρικασέ

Πεσκανδρίτσα και χόρτα φρικασέ, σπαράγγια,
σάλτσα από Ασύρτικο

Meat Main Courses

Κυρίως με Κρέας



Pork chop, pickles

Pork chop from Crete with a pickle sauce, new potatoes with pear and winter leaves

Χοιρινή μπριζόλα, πίκλες

Χοιρινή μπριζόλα από την Κρήτη με σάλτσα με πίκλες, μικρές πατάτες με αχλάδι και χειμερινά φύλλα

Local chicken, wheat

Roasted chicken breast, creamy wheat, baked corn, confit chicken thigh

Κοτόπουλο, σιτάρι

Ψητό στήθος από κοτόπουλο, κρεμώδες σιτάρι, ψητό καλαμπόκι, κονφί μπούτι κότας

Desserts | Επιδόρπια

Baklavas, peanuts

Crispy phyllo with peanuts, baklava mousse, crispy milk, peanut ice cream

Μπακλαβάς, φιστίκια

Τραγανό φύλλο με φιστίκια, μους μπακλαβά, τραγανό γάλα, παγωτό φυστίκι



Milk chocolate, berries

Milk chocolate, berries mousse, bitter chocolate sauce, milk chocolate ice cream

Σοκολάτα γάλακτος, μούρα

Επικάλυψη από σοκολάτα γάλακτος, μους από μούρα, σάλτσα πικρής σοκολάτας, παγωτό σοκολάτας γάλακτος



Gluten-Free | Χωρίς Γλουτένη

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: ANASTASIOS KAPSALIS

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: ΑΝΑΣΤΑΣΙΟΣ ΚΑΨΑΛΗΣ