



# 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, chickpea salad, red chilly, lime, onion

### **Τόνος, ρεβίθια**

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

### **Scallops, pork belly**

Roasted scallops, slow-cooked pork belly, pumpkin, roasted endives, radish

### **Χτένια, πανσέτα**

Ψητά χτένια, σιγοψημένη πανσέτα, κολοκύθα, ψητό Βέλγικο αντίδι, 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

### **Shrimp, skioufichta**

Shrimp, skioufichta traditional pasta, shrimp bisque, herbs

Γαρίδες, σκιουφιχτά

Γαρίδες, σκιουφιχτά, σάλτσα γαρίδας, μυρωδικά

### **Cod fricassée**

Cod and local greens fricassée, asparagus,

Assyrtiko wine sauce

Μπακαλιάρος φρικασέ

Μπακαλιάρος και χόρτα φρικασέ, σπαράγγια,

σάλτσα από Ασύρτικο

# Meat Main Courses

## Κυρίως με Κρέας

### **Pork chop, pickles**

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

### **Χοιρινή μπριζόλα, πίκλες**

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

### **Lamb, eggplant**

Roasted lamb chops, warm eggplant salad with herbs, hummus tahini

### **Αρνί, μελιτζάνα**

Ψητό αρνίσιο καρέ, ζεστή μελιτζανοσαλάτα με μυρωδικά, χούμους ταχίνι

# 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, berry mousse, bitter chocolate sauce, milk chocolate ice cream

## **Σοκολάτα γάλακτος, μούρα**

Σοκολάτα γάλακτος, μους από μούρα, σάλτσα πικρής σοκολάτας, παγωτό σοκολάτας γάλακτος

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