



Dinner Menu



Welcome
Καλωσορίσατε

Tasting Menu | Μενού Γευσιγνωσίας

Snack 2023 | Σνακ 2023

Organic Bread | Βιολογικό Ψωμί

Daily baked sourdough bread, spreadings
Φρεσκοψημένο προζυμένιο ψωμί, συνοδευτικά

Amberjack | Μαγιάτικο

Thin slices of raw amberjack, greek salad sorbet and components, almond sauce, evo
Λεπτές φέτες από φρέσκο ωμό μαγιάτικο, σορμπέ και υλικά από μία χωριάτικη σαλάτα, σάλτσα αμυγδάλου, evo

Caviar, Crab | Χαβιάρι, Καβούρι

Baerii caviar, local blue crab, beach herbs
Χαβιάρι Baerii, φρέσκο μπλε καβούρι, παραθαλάσσια βότανα

Into the vegetable garden | Στον λαχανόκηπο

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

Sea shells "dolmas" | Ντολμάς με όστρακα

Sea shells wrapped in summer cabbage, smoked sea bass, "Trikalinos" bottarga,
black garlic, kefir glaze
Όστρακα τυλιγμένα σε καλοκαιρινό λάχανο, καπνιστό λαυράκι, αυγοτάραχο "Τρικαλινός",
μαύρο σκόρδο, γλάσο κεφίρ

Sea bass wrapped in vine leaves | Λαυράκι τυλιγμένο με αμπελόφυλλα

Sea bass fillet wrapped in vine leaves and stuffed with "athinaiki" salad, roasted zucchini,
cured lemon, raw vegetables, lettuce sauce
Φιλέτο από λαυράκι τυλιγμένο σε αμπελόφυλλα και γεμιστό με "αθηναϊκή" σαλάτα,
ψητό κολοκύθι, παστό λεμόνι, ωμά λαχανικά, σάλτσα από μαρούλι

Lamb, Briam | Αρνί, Μπριάμ

Roasted lamb rack and loin, eggplant "briam", slowly cooked lamb shoulder with feta
Ψητό καρέ και σέλα αρνιού, μελιτζάνα "μπριάμ", σιγομαγειρεμένη αρνίσια σπάλα με φέτα
or | ή

Wagyu beef strip-loin | Wagyu Μοσχαρίσιο striploin +80

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

Cheese course (additional) | Γεύμα τυριών (επιπλέον) +15

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, prickly pear sauce,
chamomile oil, fresh flowers
Σερμπέτ γάλα με αλάτι, γκανάζ dulcey, αρμπάρόριζα, σάλτσα από φραγκόσυκο,
λάδι χαμομήλι, φρέσκα λουλούδια

Mignardise | Γλυκίσματα

Vegetarian Tasting Menu

Χορτοφαγικό Μενού Γευσιγνωσίας

Snack 2023 | Σνακ 2023

Organic Bread | Βιολογικό Ψωμί

Daily baked sourdough bread ,spreadings
Φρεσκοψημένο προζυμένιο ψωμί, συνοδευτικά

Into the vegetable garden | Στον λαχανόκηπο

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

Aged rice, confit tomatoes | Παλαιωμένο ρύζι, κονφί τομάτες

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

Celery root, potato | Σελινόριζα, πατάτες

Baked celery root, confit and crispy potato, fresh black truffle, lettuce heart, cashews
"cheese", aged vinegar
Ψητή σελινόριζα, πατάτες κονφί και τραγανές, φρέσκια μαύρη τρούφα, καρδιές
μαρουλιού, "τυρί" από κάσιους, παλαιωμένο ξύδι

Cheese course (additional) | Γεύμα τυριών (επιπλέον) +15

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

North Greece | Βόρεια Ελλάδα

Pine needles ganache, white chocolate, pine cone sweet spoon, gooseberry sorbet
Γκανάζ από πευκοβελόνες, λευκή σοκολάτα, γλυκό του κουταλιού κουκουνάρι,
σορμπέ φραγκοστάφυλο

Mignardise | Γλυκίσματα

Starters | Ορεκτικά

Sourdough Bread

Daily baked sourdough bread, spreadings

Προζυμένιο Ψωμί

Φρεσκοψημένο προζυμένιο ψωμί, συνοδευτικά



Into the vegetable garden

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

Στον λαχανόκηπο

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



Amberjack

Thin slices of raw amberjack, greek salad sorbet and components, almond sauce, evo

Μαγιάτικο

Λεπτές φέτες από φρέσκο ωμό μαγιάτικο, σορμπέ και υλικά από μία χωριάτικη σαλάτα, σάλτσα αμυγδάλου, evo



Beef “apochte”

Cured beef tenderloin, Cyan cheese, sticky beets, pickled mustard seeds, fried capers

Μοσχάρι “απόχτι”

Ελαφρά παστό μοσχαρίσιο φιλέτο, κυανό τυρί, παντζάρια, σινάπι τουρσί, τηγανιτή κάπαρη



Sea shells “dolmas”

Sea shells wrapped in summer cabbage, smoked sea bass, “Trikalinos” bottarga, black garlic, kefir glaze

Ντολμάς με όστρακα

Όστρακα τυλιγμένα σε καλοκαιρινό λάχανο, καπνιστό λαυράκι, αυγοτάραχο “Τρικαλινός”, μαύρο σκόρδο, γλάσο κεφίρ



Aged rice, shrimp tartare

Aged rice cooked in Santorinian tomato water,
fresh shrimp tartar, confit tomatoes

Παλαιωμένο ρύζι, γαρίδες ταρτάρ

Παλαιωμένο ρύζι μαγειρεμένο σε νερό από Σαντορινιές
ντομάτες, φρέσκια γαρίδα ταρτάρ, κονφί ντομάτες



Octopus, chickpeas

Roasted octopus, “revithada”, crispy chickpeas, caper leaves,
pickled onions, fresh herbs vinaigrette

Χταπόδι, ρεβύθια

Ψητό χταπόδι, “ρεβυθάδα”, τραγανά ρεβύθια, καπαρόφυλλα,
πίκλα κρεμμύδι, βινεγκρέτ με φρέσκα βότανα

Caviar Ossetra 30gr / 50gr / 100gr

Thesauri Ossetra caviar, crab salad, homemade
sour cream cheese, seaweed powder, savoury waffles

Χαβιάρι Thesauri Ossetra 30γρ / 50γρ / 100γρ

Χαβιάρι Thesauri Ossetra, καβουροσαλάτα, χειροποίητο ξινό
τυρί κρέμα, σκόνη από φύκια, αλμυρές βάφλες

Fish Main Courses

Κυρίως με Ψάρι



Hake Fillet

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

Μπακαλιάρος

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



Red sea bream, cuttlefish

Local red sea bream, cuttlefish stuffed with sea bream farce, fava, capers yahni, carrot, sea urchin sauce

Φαγκρί, σουπιά

Φαγκρί, γεμιστή σουπιά με φάρσα από το φαγκρί, φάβα, κάπαρη γιαχνί, καρότο, σάλτσα αχινού



Sea bass wrapped in vine leaves, serves 2

Sea bass fillet wrapped in vine leaves and stuffed with “athinaiki” salad, roasted zucchini, cured lemon, raw vegetables, lettuce sauce

Λαυράκι τυλιγμένο με αμπελόφυλλα για 2

Φιλέτο από λαυράκι τυλιγμένο σε αμπελόφυλλα και γεμιστό με “αθηναϊκή” σαλάτα, ψητό κολοκύθι παστό λεμόνι, ωμά λαχανικά, σάλτσα από μαρούλι

Meat Main Courses

Κυρίως με Κρέας



Lamb, Briam

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

Αρνί, Μπριάμ

Ψητό καρέ και σέλα αρνιού, μελιτζάνα “μπριάμ”, σιγομαγειρεμένη αρνίσια σπάλα με αφρό φέτας

Guinea fowl, falling leaves

Roasted guinea fowl breast, “falling leaves”, crispy and creamy wheat, confit leg, “bobota”, jus

Φραγκόκοτα, πεσμένα φύλλα

Ψητό στήθος φραγκόκοτας, “πεσμένα φύλλα”, τραγανό και κρεμώδες σιτάρι, κονφί μπούτι, “μπομπότα”, ζου



Wagyu beef strip-loin

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

Wagyu μοσχαρίσιο strip-loin

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

Desserts

Επιδόρπια

Naos

Chocolate crémeux, sour cherry, crunchy praline, gold 24k, yoghurt and sour cheery ice cream

Naos

Crémeux σοκολάτας, άγριο βύσσινο, τραγανή πραλίνα, χρυσός 24κ, παγωτό γιαούρτι με άγριο βύσσινο

North Greece

Pine needles ganache, white chocolate, pine cone sweet spoon, gooseberry sorbet

Βόρεια Ελλάδα

Γκανάζ από πευκοβελόνες, λευκή σοκολάτα, γλυκό του κουταλιού κουκουνάρι, σορμπέ φραγκοστάφυλο

Salted milk sherbet

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

Σερμπέτ γάλα με αλάτι

Σερμπέτ γάλα με αλάτι, γκανάζ dulcey, αρμπαρόριζα, σάλτσα από φραγκόσυκο, λάδι χαμομήλι, φρέσκα λουλούδια

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 2023.

Prices include: Municipal Tax and VAT.

Managing Director: Georgios Zervoudakis

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 2023.

Στις τιμές περιλαμβάνονται: Δημοτικός Φόρος και το ανάλογο ΦΠΑ.

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Γεώργιος Ζερβουδάκης