



# Dinner Menu

# Starters | Ορεκτικά

Sourdough Bread for two

Daily baked sourdough bread, spreadings

Προζυμένιο Ψωμί

Φρεσκοψημένο προζυμένιο ψωμί, συνοδευτικά | 5 p.p.

Sea urchin, tomato

Sea urchin, tomato, olive oil sorbet, grilled bread

Αχινός, τομάτα

Αχινός, τομάτα, σορμπέ ελαιόλαδο, ψωμί στη σχάρα

Oyster, verjus

Oyster, verjus vinaigrette, lemon, spicy sauce

Στρείδι, αγουρίδα

Στρείδι, βινεγκρέτ αγουρίδας, λεμόνι, καυτερή σάλτσα

Variety of raw shells from Greece 3 pcs

Ποικιλία ελληνικών οστράκων από την Ελλάδα 3τμχ



Vegetables, fruits

Vegetables and fruits in different cooking methods, spices, preserved lemon emulsion

Λαχανικά, φρούτα

Λαχανικά και φρούτα σε διάφορους τρόπους επεξεργασίας, μπαχαρικά, γαλάκτωμα από παστό λεμόνι



Tomatoes, chloro cheese

Heirloom tomatoes, chloro cheese espuma, spicy tomato soft gel, pickled vine shoots, tomato paste granola

Ντομάτες, χλωροτύρι

Πολύχρωμες ντομάτες, αφρός από χλωροτύρι, πικάντικο μαλακό ζελέ ντομάτας, αμπελοβλάσταρα τουρσί, γκρανόλα με πελτέ ντομάτας



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



### Mylokopi

Thin slices of shi drum, greek salad sorbet  
and components, almond sauce

Μυλοκόπι

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



### Scallops, bourdeto

Pan seared Scallops, lardo, Florina peppers, black eyed beans,  
bourdeto sauce

Χτένια, μπουρδέτο

Ψητά χτένια, λαρδί, πιπεριά Φλωρίνης, μαυρομάτικα φασόλια,  
σάλτσα μπουρδέτο



### Beef “apochte”

Cured beef tenderloin, Cyan cheese, sticky beets, pickled  
mustard seeds, strawberry vinaigrette

Μοσχάρι “απόχτι”

Ελαφρά παστό μοσχαρίσιο φιλέτο, Κυανό τυρί, παντζάρια, σινάπι  
τουρσί, βινεγκρέτ φράουλας



### Aged rice, crayfish tartare

Aged rice cooked in Santorinian tomato water,  
crayfish tartare, confit tomatoes

Παλαιωμένο ρύζι, караβίδα τартάρ

Παλαιωμένο ρύζι μαγειρεμένο σε νερό από Σαντορινιές ντομάτες,  
καραβίδα τартάρ, 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

### Thesauri Caviar 30gr / 50gr / 100gr

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

Χαβιάρι Thesauri 30γρ / 50γρ / 100γρ

Χαβιάρι Thesauri, μπλε καβούρι, χειροποίητο  
ξινό τυρί κρέμα, σκόνη από φύκια, αλμυρές βάφλες

# Fish Main Courses

## Κυρίως με Ψάρι



### Red mullet, peas

Red mullet, peas, salami Lefkadas, summer vegetables sauce

Μπαρμπούνια, αρακάς

Μπαρμπούνια, αρακάς, σαλάμι Λευκάδας, σάλτσα με καλοκαιρινά λαχανικά



### Sea bream

Sea bream, “canciofoles” salad, caper vinaigrette, fava gnocchi, assyrtiko wine sauce

Τσιπούρα

Φιλέτο τσιπούρας, κανκιόφολες σαλάτα, βινεγκρέτ κάπαρης, νιόκι φάβας, σάλτσα από ασσύρτικο

### Pasta, bottarga

Pasta, lemon cream, bottarga Trikalinos

Ζυμαρικά, κρέμα λεμονιού, αυγοτάραχο Τρικαλινός



### 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 άτομα)

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



### Lobster rice

Pan roasted lobster, aromatic rice, lobster custard, spices, greens over embers

Αστακός, ρύζι

Ψητός αστακός, αρωματικό ρύζι, κρέμα αστακού, μπαχαρικά, χόρτα στα κάρβουνα

# Meat Main Courses

## Κυρίως με Κρέας



### Lamb, xinohontros

Lamb 3 ways, xinohontros, tsigariasta greens, brown onion sauce, lamb jus

Αρνί, ξινόχοντρος

Αρνί σε 3 διαφορετικά μαγειρέματα, ξινόχοντρος, χόρτα τσιγαριαστά, σάλτσα από καραμελωμένα κρεμμύδια, αρνίσιο ζου



### Veal cheek, potato

Slowly cooked veal cheeks, creamy potatoes, puffed grains, parsley oil

Μάγουλα μοσχαρίσια γάλακτος, πατάτα

Σιγομαγειρεμένα μάγουλα, πουρές πατάτας, τραγανά δημητριακά, λάδι μαϊντανού



### Chicken, egg lemon

Rosted chicken breast, croquettes made from the thigh, crispy potato, celery-leek puree, burnt kale, egg lemon sauce

Κοτόπουλο, αυγολέμονο

Ψητό στήθος κοτόπουλο, κροκέτα φτιαγμένη από το μπούτι, τραγανή πατάτα, πουρές πρασοσέλινο, αυγολέμονο



### Beef tenderloin, carrots

Beef tenderloin cooked medium-rare, carrots, hazelnuts, summer greens vinaigrette, grilled cucumber jus

Μοσχαρίσιο φιλέτο

Μοσχαρίσιο φιλέτο ελαφρώς μαγειρεμένο, καρότα, φουντούκι, βινεγκρέτ από καλοκαιρινά χόρτα, ζου καμμένου αγγουριού



### Wagyu Beef

Wagyu Beef, New potatoes, smoked cheese, vegetable ashes

Wagyu μοσχάρι

Wagyu μοσχάρι, νέες πατάτες, καπνιστό τυρί, στάχτες λαχανικών

# Desserts

## Επιδόρπια

### Naos

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

### Naos

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



### North Greece

Pine needles ganache, white chocolate, walnut sweet spoon, gooseberry sorbet

### Βόρεια Ελλάδα

Γκανάζ από πευκοβελόνες, λευκή σοκολάτα, γλυκό του κουταλιού καρύδι, 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, dulcey γκανάζ, 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 2024.  
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 2024.  
Στις τιμές περιλαμβάνονται: Δημοτικός Φόρος και το ανάλογο ΦΠΑ.  
Αγορανομικός Υπεύθυνος: Γεώργιος Ζερβουδάκης

