



Dinner Menu



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 2025.

Prices include: Municipal Tax and VAT.

Responsible for Regulatory Compliance: Theodoros Toutsis

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 2025.

Στις τιμές περιλαμβάνονται: Δημοτικός Φόρος και το ανάλογο ΦΠΑ.

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Θεόδωρος Τούτσης

Tasting Menu | Μενού Γευσιγνωσίας

185 per person | 185 ανά άτομο

Oyster | Στρείδι

Fresh oyster, verjus vinaigrette, pickled shallot, evoo
Φρέσκο στρείδι, βινεγκρέτ αγουρίδας, εσαλότ τουρσί, evoo

“Avgofeta” | Αυγοφέτα

Sourdough bread cooked like French toast, bottarga,
aged gruyere cream, marinated beef
Προζυμμένο ψωμί μαγειρεμένο σαν αυγόφeta, αυγοτάραχο,
κρέμα παλαιωμένης γραβιέρας, μαρινarισμένο μοσχάρι

Sourdough Bread | Ψωμί

Daily baked sourdough bread, spreads
Φρεσκοψημένο ψωμί, συνοδευτικά

Caviar 10g, Tuna (additional) | Χαβιάρι 10γρ, Τόνος (επιπλέον) +60

Thesauri caviar 10g, tuna tartare, fresh peas, lemongrass
Χαβιάρι Thesauri 10γρ., τόνος ταρτάρ, φρέσκος αρακάς, λεμονόχορτο

Shi drum | Μυλοκόπι

Pine cured shi drum, baked and raw strawberries, aloe, smoked tea,
lemon verbena
Μυλοκόπι ελαφρά παστό σε πευκοβελόνες, ψητές και ωμές φράουλες, αλόη,
καπνιστό τσάι, λουίζα

Scallops, bianco | Χτένια

Pan-seared scallops, pancetta, black eyed beans, celeriac, “bianco” sauce
Χτένια, πανσέτα, μαυρομάτικα φασόλια, σελινόριζα, σάλτσα μπιάνκο

Sea bream, smoked eel | Τσιπούρα και καπνιστό χέλι

Sea bream, “canciofoles”, eggplant, black apple veil, smoked eel,
assyrtiko wine sauce
Τσιπούρα, “κανκιόφολες”, μελιτζάνα, πέπλο από μαύρο μήλο, καπνιστό χέλι,
σάλτσα από ασσύρτικο κρασί

Beef tenderloin | Μοσχarίσιο φιλέτο

Beef tenderloin, black garlic, charred baby lettuce, bone marrow, aged gruyere,
crispy bread, beef jus
Μοσχarίσιο φιλέτο, μαύρο σκόρδο, καψαλισμένη καρδιά μαρουλιού, μεδούλι,
παλαιωμένη γραβιέρα, τηγανητό ψωμί, μοσχarίσιο ζου

Additional cheese course (additional) | Γεύμα τυριών (επιπλέον) +17

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

Pre-dessert | Προ-επιδόρπιο

Salted milk sherbet | Σερμπέτ γάλα με αλάτι

Salted milk sherbet, dulcsey ganache, apple geranium, prickly pear sauce,
chamomile oil, fresh flowers
Σερμπέτ γάλα με αλάτι, dulcsey γκανάζ, αρμπapόριζα, σάλτσα από φραγκόσυκο,
λάδι χαμομήλι, φρέσκα λουλούδια

Mignardise | Γλυκίσματα

Starters

Ορεκτικά

Sourdough Bread

Daily baked sourdough bread, taramas with burnt leek, roasted potatoes emulsion, homemade charcuterie (additional)

Προζυμένιο Ψωμί

Φρεσκοψημένο ψωμί, ταραμάς με καμένο πράσο, γαλάκτωμα από πατάτες φούρνου | 9
Χειροποίητο αλλαντικό (επιπλέον) +8



Oyster | per piece

Fresh oyster, verjus vinaigrette, pickled shallot, evoo

Στρείδι | ανά κομμάτι

Φρέσκο στρείδι, βινεγκρέτ αγουρίδας, εσαλότ τουρσί, evoo | 9

Avgofeta | per piece

Sourdough bread cooked like french toast, bottarga, aged gruyere cream, marinated beef



Αυγόφετα | ανά κομμάτι

Προζυμένιο ψωμί μαγειρεμένο σαν αυγόφετα, αυγοτάραχο, κρέμα παλαιωμένης γραβιέρας, μαριναρισμένο μοσχάρι | 14



Almond soup

Almond soup, fresh vegetables and fruits, fig leaf oil

Σούπα αμύγδαλο

Σούπα αμύγδαλο, φρέσκα λαχανικά και φρούτα, λάδι από φύλλα συκιάς | 18

Tomatoes, choloro cheese

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

Ντομάτες, χλωροτύρι

Πολύχρωμες ντομάτες, χλωροτύρι, πικάντικο μαλακό ζελέ ντομάτας, αμπελοβλάστια τουρσί, γκρανόλα με πελτέ ντομάτας | 19



Into the vegetable garden

Raw, cooked and pickled vegetables, lettuce, kariki cheese vinaigrette

Στον λαχανόκηπο

Ωμά, μαγειρεμένα και τουρσί λαχανικά, μαρούλι, βινεγκρέτ με καρίκι Τήνου | 20



Various greens, herbs and flowers

Summer greens salad, granita made from wild berries and tomatoes, pumpkin, fennel, bee pollen

Φυλλώδη λαχανικά, μυρωδικά και λουλούδια

Φυλλώδη λαχανικά, γρανίτα από άγρια μούρα και τομάτες, κολοκύθα, φρέσκος μάραθος, γύρη | 19

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 | 22



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 | 19



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 | 19

Cyclades cheese variety

7 pieces of the rarest cheeses in Cyclades

Τυριά από τις Κυκλάδες

7 κομμάτια σπάνιων τυριών από τις Κυκλάδες | 34

First Courses for 2

Πρώτα Πιάτα για 2



Catch of the day | per kg

Catch of the day prepared in 3 different ways

Ψάρι ημέρας | ανά κιλό

Ψάρι ημέρας σε 3 διαφορετικές παρασκευές | 130



Lobster, rice | per kg

Pan-roasted lobster, aromatic rice, spices, lobster custard, lobster sabayon

Αστακός, ρύζι | ανά κιλό

Ψητός αστακός, αρωματικό ρύζι, μπαχαρικά, κρέμα αστακού, αφρός αστακού | 140

Wagyu Beef

At Naos, we exclusively serve Greek Wagyu A5. Each day we carefully select and prepare different cuts to showcase its exceptional quality. Please ask your server about today's selection

Wagyu Μοσχάρι

Στο Naos σερβίρουμε αποκλειστικά ελληνικό wagyu A5.

Κάθε μέρα προετοιμάζουμε και σερβίρουμε διαφορετικές κοπές αναδεικνύοντας την εξαιρετική του ποιότητα.

Ρωτήστε τον σερβιτόρο για τις σημερινές επιλογές.



Indigenous Greek black pig

Bone-in steak of indigenous Greek black pig stuffed with a sausage from its own meat

Ελληνικός Μαύρος χοίρος

Μπριζόλα από Ελληνικό μαύρο χοίρο γεμιστή με λουκάνικο από το κρέας του | 90

All the main courses for 2 (exc. lobster) served with crispy potato terrine and Santorinian tartare sauce

Όλα μας τα κυρίως πιάτα για 2 (εκτός αστακού) σερβίρονται με τραγανή τερτίνα πατάτας και Σαντορινιά σάλτσα ταρτάρ

First Courses

Πρώτα Πιάτα



Caviar 10g, tuna

Thesauri caviar 10gr, tuna tartare, fresh peas, lemongrass

Χαβιάρι 10γρ, τόνος

Χαβιάρι Thesauri 10γρ, τόνος ταρτάρ, φρέσκος αρακάς, λεμονόχορτο | 60



Shi drum

Pine cured shi drum, baked and raw strawberries, aloe, smoked tea, lemon verbena

Βόρεια Ελλάδα

Μυλοκόπι ελαφρά παστό σε πευκοβελόνες, ψητές και ωμές φράουλες, αλόη, καπνιστό τσάι, λουίζα | 29



Beef “apochte”

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

Μοσχαρίσιο “απόχτι”

Ελαφρά παστό μοσχαρίσιο φιλέτο, Κυανό τυρί, παντζάρια, σινάπι τουρσί, βινεγκρέτ βατόμουρο | 28

Beef loukoumas

Braised Wagyu beef, loukoumas dough, smoked cheese, fresh summer truffle

Λουκουμάς με μοσχάρι

Σιγομαγειρεμένο wagyu, ζύμη λουκουμά, καπνιστό τυρί, καλοκαιρινή τρούφα | 24

Head to tail

Third parts of our fishes, yeast dough, local seaweed powder, egg yolk sauce

Από το κεφάλι ως την ουρά

Τρίτα μέρη από το ψάρι, ζύμη με μαγιά, σκόνη από φύκια, σάλτσα κρόκου αυγού | 20

Aged rice, blue crab

Aged rice cooked in lemon water, blue crab, raw and cooked citrus

Παλαιωμένο ρύζι, μπλε καβούρι

Παλαιωμένο ρύζι μαγειρεμένο σε νερό με άρωμα λεμονιού, μπλε καβούρι, ωμά και μαγειρεμένα εσπεριδοειδή | 30



Octopus, chickpeas

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

Χταπόδι, ρεβίθια

Ψητό χταπόδι, ρεβιθάδα, τραγανά ρεβίθια, καπαρόφυλλα, κρεμμύδι τουρσί, βινεγκρέτ με φρέσκα μυρωδικά | 32

Scallops, bianco

Pan-seared scallops, pancetta, black eyed beans, celeriac, “bianco” sauce

Χτένια, μπιάνκο

Χτένια, πανσέτα, μαυρομάτικα φασόλια, σελινόριζα, σάλτσα μπιάνκο | 30

Main Courses

Κυρίως Πιάτα

Santorinian pasta

Fresh pasta, Santorinian peanut, fresh cheese foam, semi-dried tomatoes

Σαντορινιά μακαρονάδα

Φρέσκα ζυμαρικά, Σαντορινιό φιστίκι, αφρός από φρέσκο τυρί, ημιαφυδατωμένες τομάτες | 28



Sea bream, smoked eel

Sea bream, “canciofoles”, eggplant, black apple veil, smoked eel, assyrtiko wine sauce

Τσιπούρα, καπνιστό χέλι

Τσιπούρα, “κανκιόφολες”, μελιτζάνα, πέπλο από μαύρο μήλο, καπνιστό χέλι, σάλτσα από ασσύρτικο κρασί | 48



Sea bass

Sea bass, fried zucchini, cured Symi’s shrimps, warm pepper salad, saffron from Kozani

Λαβράκι

Λαβράκι, τηγανητό κολοκύθι, παστό γαριδάκι Σύμης, ζεστή σαλάτα πιπεριάς, κρόκος Κοζάνης | 49



Red porgy

Bread-crusted red porgy, fresh beans, carrot purée, sea fennel, olive oil sauce

Φαγκρί

Φαγκρί σε κρούστα ψωμιού, φρέσκα φασολάκια, πουρές καρότο, κρίταμος, σάλτσα με ελαιόλαδο | 49



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 | 48



Veal cheek

Slow-cooked veal cheek, sesame, potato cream, crunchy potatoes, parsley oil

Μάγουλα μοσχαρίσια γάλακτος

Σιγομαγειρεμένα μάγουλα, σουσάμι, πουρές πατάτας, τραγανές πατάτες, λάδι μαϊντανού | 29



Chicken

Roasted chicken breast, puffed cereals, seasonal mushrooms, parsnip, spinach, jus

Κοτόπουλο

Ψητό στήθος κοτόπουλο, τραγανά δημητριακά, εποχιακά μανιτάρια, παστινάκι, σπανάκι, ζου κοτόπουλο | 39



Beef tenderloin

Beef tenderloin, black garlic, charred baby lettuce, bone marrow, aged gruyere, crispy bread, beef jus

Μοσχαρίσιο φιλέτο

Μοσχαρίσιο φιλέτο, μαύρο σκόρδο, καψαλισμένη καρδιά μαρουλιού, μεδούλι, παλαιωμένη γραβιέρα, τηγανητό ψωμί, μοσχαρίσιο ζου | 57

