

R A D A

MENU

by Gikas Xenakis

Raw

Sea bass ceviche € 19

With citrus, parian mango and chili pepper

Λαβράκι σαν ceviche

Με εσπεριδοειδή, mango Πάρου και καυτερή πιπερίτσα

Fish of the day carpaccio € 19

With kumquat, chives, ouzo jelly and shrimp powder

Ψάρι ημέρας carpaccio

Με κουμκουάτ, σχοινόπρασο, ζελέ ούζο και πούδρα γαρίδας

Beef Tartare € 18

With zucchini cream and cold eggnog

Μοσχαράκι με κολοκυθάκια

Με κρέμα κολοκυθιού και κρύο αυγολέμονο

Mezze

Tarama

fish roe, beetroots baked in salt & chives flavored oil. € 8

Ταραμοσαλάτα

κρέμα λευκού ταραμά, παντζάρια ψημένα στο αλάτι & αρωματικό λάδι σχοινόπρασο

Eggplant salad

smoked eggplant with red peppers from Florina, fresh onion & sourdough crouton € 8

Μελιτζανοσαλάτα

καπνιστή μελιτζάνα, πιπεριά Φλωρίνης, φρέσκο κρεμμυδάκι & προζυμμένα κρουτόν

Sardines Marinated

flavoured tomato salad & crispy wine leaf. € 16

Σαρδέλα Μαριναρισμένη

αρωματική τοματοσαλάτα & τραγανό αμπελόφυλλο

Squid

battered squid with beetroot marmalade, fish roe cream with squid ink & fennel. € 18

Καλαμαράκια

τηγανητά με κουρκούτι, μαρμελάδα παντζαριού, κρέμα ταραμά με μελάνι σουπιάς & μάραθο

Mussels

steamed mussels, saffron & fresh cilantro. € 18

Μύδια

αχνιστά με σαφράν & φρέσκο κόλιανδρο.

Octopus

grilled with caper salad & brandade espuma € 19

Χταπόδι

χταπόδι σχάρας, καπαροσαλάτα Σίφνου & αλιάδα με σαφράν

Greens

Grilled greens

almond-garlic paste & fresh fennel € 15

Βλίτα στη σχάρα

σκορδαλιά αμυγδάλου & φρέσκος μάραθος

Carrots & Orange € 14

grilled carrot, orange, grape molasses dressing, sumac & flavored yoghurt

Καρότα & Πορτοκάλι

καρότα στη σχάρα, πορτοκάλι, μελάσσα dressing σουσαμιού, σουμάκ & γιαούρτι με μρωδικά

Greek salad in Paros

cherry tomatoes, bell peppers, cucumber & xinomyzithra cream from Paros € 14

Χωριάτικη στην Πάρο

πολύχρωμα ντοματίνια, πιπεριά, αγγούρι, κρεμμύδια & κρέμα Ξινομυζήθρας Πάρου

Spinach

with peach, sesame nougat, manouri cheese & orange dressing € 14

Σπανάκι

φύλλα από φρέσκο σπανάκι, ροδάκινο, παστέλι σουσαμιού, μανούρι & ντρέσινγκ πορτοκαλιού

Zucchini

marinated with pistachio pesto, gruyere from Paros & lime € 14

Κολοκυθάκια

μαριναρισμένα με πέστο από φιστίκια Αιγίνης, γραβιέρα Πάρου & μοσχολέμονο

Fire

Paccheri

with chicken, sage & crispy bacon € 22

Ζυμαρικά

με κοτόπουλο, φασκόμπλο & τραγανό μπέικον

Risotto

with cuttlefish on the grill, dill & ouzo € 24

Ριζότο

με σουπιά στη σχάρα, άνηθο & ούζο

Orzo

with shrimps, zucchini, basil & salami. € 26

Κριθαράκι

με γαρίδες, κολοκυθάκι, βασιλικός & σαλάμι Λευκάδος

Chicken

with corn, mushrooms & sauce from gruyere cheese of Naxos € 24

Κοτόπουλο

με καλαμπόκι, μανιτάρια & σάλτσα Αρσενικού Νάξου

Sea bass

Oven baked with fennel cream, tomato marmalade, olives & savoro sauce € 26

Λαβράκι

φούρνου με μαρμελάδα τομάτας, κρέμα από φινόκιο, ελιές & σάλτσα σαβόρε

Croaker

with raisins, rosemary & sumac € 30

Μυλοκόπι σαβόρε

με σταφίδες, δεντρολίβανο & σουμάκ

Glazed lamb

slow cooked lamb with chickpeas cream & rosemary sauce € 32

Μελωμένο αρνάκι

σιγομαγειρεμένο, με κρέμα ρεβιθιών, μπριάμ λαχανικών & σάλτσα με δεντρολίβανο

Beef

with aubergine, tomato marmalade, gruyere cream & cumin sauce € 32

Μοσχάρι

με μελιτζάνα, μαρμελάδα τομάτας, κρέμα γραβιέρας & σάλτσα κύμινο

Sweet

Chocolate - Caramel

bitter chocolate cremeux with monte peanut
and salty caramel ice cream € 10

Σοκολάτα - Καραμέλα

με κρέμα πικρής σοκολάτας, monte φυσίκι αράπικο
και παγωτό αλμυρή καραμέλα

Mille-feuille

with semolina cream, parian mango and citrus sorbet € 10

Μιλφείγ γαλακτοπούρεκο

με κρέμα σιμιγδάλι, Παριανό μάνγκο και σορμπέ εσπεριδοειδών

Xinomyzithra mousse

with peach, rosemary and almond € 10

Mous ξινομυζήθρα

με ροδάκινο, δενδρολίβανο και αμύγδαλα