

Raw

- Sea bass and valley shrimp** 22 €
marinated in village salad broth, chili, strawberry, fresh oregano
- Λαβράκι και γαρίδα κοιλάδας**
μαριναρισμένα σε ζωμό χωριάτικης σαλάτας, τσίλι, φράουλα και φρέσκια ρίγανη
- Fish of the day carpaccio** 22 €
with kumquat, chives, ouzo jelly and shrimp powder
- Ψάρι ημέρας carpaccio**
με κουμκουάτ, σχοινόπρασο, ζελέ ούζο και πούδρα γαρίδας
- Beef tartare** 24 €
with crispy vine leaf, wild fennel mayonnaise
- Ντολμαδάκι tartare**
μοσχαράκι tartare με τραγανό αμπελόφυλλο και μαγιονέζα αγριομάραθου

Mezze

- Tarama** 12 €
fish roe, beetroots baked in salt & chives flavored oil
- Ταραμοσαλάτα**
κρέμα λευκού ταραμά, παντζάρια ψημένα στο αλάτι & αρωματικό λάδι σχοινόπρασο
- Hummus** 12 €
with crispy chickpeas, raisins, coriander
- Χούμους**
με τραγανά ρεβίθια, σταφίδες και κόλιανδρο
- Eggplant** 12 €
smoked eggplant with red peppers from Florina, fresh onion & sourdough crouton
- Μελιτζανοσαλάτα**
καπνιστή μελιτζάνα, πιπεριά Φλωρίνης φρέσκο κρεμμυδάκι & προζυμμένα κρουτόν
- Carrots & Orange** 16 €
grilled carrot, orange, grape molasses dressing sumac & flavored yoghurt
- Καρότα & Πορτοκάλι**
καρότα στη σχάρα, με πορτοκάλι, σουμάκ, γιαούρτι με μυρωδικά και μελάσσα dressing σουσαμιού
- Sardines Marinated** 18 €
flavoured tomato salad & crispy wine leaf
- Σαρδέλα Μαριναρισμένη**
αρωματική τοματοσαλάτα & τραγανό αμπελόφυλλο
- Squids** 24 €
with fava cream, kumquat, chili, and herb mayonnaise
- Καλαμαράκια**
με φάβα, κουμκουάτ, τσίλι και μαγιονέζα βοτάνων
- Mussels** 22 €
with Kozani saffron, hot pepper, fresh coriander
- Μύδια**
αχνιστά με σαφράν, καυτερή πιπεριά και φρέσκο κόλιανδρο.
- Octopus** 24 €
with smoked eggplant cream, Florina pepper, samphire, honey, and rosemary sauce
- Χταπόδι**
Κρέμα καπνιστής μελιτζάνας, πιπεριά φλωρίνης, κρίταμο και σάλτσα από μέλι και δενδρολίβανο
- Green pie** 14 €
with feta and crispy phyllo
- Χορτόπιτα**
Άγρια χόρτα με φέτα και τραγανό φύλλο

Greens

- Greek salad in Paros** 18 €
Paros village salad with cherry tomatoes, carob rusks, Paros sour myzithra cheese
- Χωριάτικη στην Πάρο**
πολύχρωμα ντοματίνια, πιπεριά, αγγούρι, κρεμμύδια & κρέμα ξινομυζήθρας Πάρου
- Grilled greens** 18 €
with zucchinis, almond skordalia, fennel
- Βλήτα στη σχάρα**
σκορδαλιά αμυγδάλου & φρέσκος μάραθος

- Green leaves** 20 €
with goat cheese in almond crust, peaches, truffle honey
- Πράσινα Φυλλώματα**
κατσικίσιο τυρί σε κρούστα αμυγδάλου, ροδάκινα και μέλι τρούφας
- Spinach** 18 €
with peach, sesame pougat, manouri cheese & orange dressing.
- Σπανάκι**
φύλλα από φρέσκο σπανάκι, ροδάκινο, παστέλι σουσαμιού, μανούρι & ντρέσινγκ πορτοκαλιού
- Zucchini** 16 €
marinated in basil sauce, almonds, and grilled cherry tomatoes
- Κολοκυθάκια**
μαριναρισμένα με πέστο από φιστίκια Αιγίνης, γραβιέρα Πάρου & μοσχολέμονο

Fire

- Paccheri** 24 €
with chicken, sage, crispy bacon
- Ζυμαρικά**
με κοτόπουλο, φασκόμυλο & τραγανό μπέικον
- Tomato rice** 26 €
Paros cherry tomatoes, mint chips, and feta cream
- Τοματόρυζο**
Ντοματίνια Πάρου, chips δυόσμου και κρέμα φέτας
- Orzo** 28 €
with shrimp, zucchini, basil, Lefkada salami
- Κριθαράκι**
με γαρίδες, κολοκυθάκι, βασιλικός & σαλάμι Λευκάδος
- Chicken** 26 €
with carrot and cumin puree, amaranth greens, mustard sauce
- Κοτόπουλο**
Πουρές από καρότο και κύμινο με βλήτα και σάλτσα από σινάπι
- Sea bass** 32 €
in bread crust with zucchini cream, tomato marmalade, shellfish and dill sauce
- Λαβράκι σε κρούστα ψωμιού**
κρέμα κολοκυθιού, μαρμελάδα ντομάτας και σάλτσα από όστρακα και άνηθο
- Croaker savore** 32 €
with Corinthian raisin cream, sumac, and rosemary-scented sauce
- Μυλοκόπι σαβόρε**
κρέμα από κορινθιακές σταφίδες, σουμάκ και σάλτσα αρωματισμένη με δενδρολίβανο
- Glazed lamb** 36 €
slow cooked lamb with chickpeas cream & rosemary sauce.
- Μελωμένο αρνάκι**
σιγομαγειρεμένο, με κρέμα ρεβιθιών, μπριάμ λαχανικών & σάλτσα με δεντρολίβανο
- Beef** 34 €
with aubergine, tomato marmalade, gruyere cream & cumin sauce
- Μοσχάρι**
με μελιτζάνα, μαρμελάδα τομάτας, κρέμα γραβιέρας & σάλτσα κύμινο

Sweet

- Chocolate - Caramel** 14 €
bitter chocolate cremeux with monte peanut and salty caramel ice cream.
- Σοκολάτα- καραμέλα**
με κρέμα πικρής σοκολάτας, monte Φιστίκι αράπικο και παγωτο αλμυρή καραμέλα
- Baklava** 14 €
Crispy phyllo, pistachio cream, red fruits, and blueberry sorbet.
- Μπακλαβάς**
με Τραγανά φύλλα, κρέμα φιστικιού, κόκκινα φρούτα και σορμπέ μωριλιό
- Anthotyro with honey** 14 €
Crispy dried crepes, grapes, mandarin sorbet.
- Ανθότυρο με μέλι**
με τραγανά ξεροτήγανα, σταφύλια και σορμπέ μανταρίνι