

SYMPRAXIS

two islands, one table

16 JULY 2026



PILŌS

CHEF GIKAS XENAKIS x VOLACUS WINERY

LAND & SEA OF THE CYCLADES

Chef Gikas Xenakis composes a menu that speaks in dialogue with the wines of Volacus Winery, born of Tinian soil. At this table, the land and sea of Sifnos meet the vineyards of Tinos, in an evening of authentic flavor, reflecting the very essence of how Stamna lives and breathes, at the heart of the Cyclades.

Τα πιάτα του Chef Consultant Γκίκας Ξενάκης συναντούν τα κρασιά του Volacus Winery, από το ιδιαίτερο τηνιακό terroir. Η γη και η θάλασσα της Σίφνου ενώνονται με τους αμπελώνες της Τήνου, δημιουργώντας μια εμπειρία που αναδεικνύει την αυθεντική γεύση και αποτυπώνει τη φιλοσοφία του Stamna για μια βαθιά βιωματική εμπειρία φιλοξενίας στην καρδιά των Κυκλάδων.

VOLACUS



M E N U

Φρέσκο Ελληνικό καβούρι | Πουρέ μαραθόριζας, βερίκοκο και κρύα σάλτσα αρωματισμένη με λεμονόχορτο

Fresh Greek Crab | Fennel purée, apricot and a chilled lemongrass-infused sauce

Volacus Μαλαγουζιά

Volacus Malagousia

Μοσχαράκι με κολοκυθάκια | Tartare Ναξιώτικου μοσχαριού, spaghetti κολοκυθιού, κρύα σάλτσα από γραβιέρα Ίου

Naxos Beef Tartare | Zucchini spaghetti and a chilled sauce of Ios graviera cheese

Volacus Granites

Σφυρίδα Αιγαίου | Κολοκυθοανθός γεμιστός με όστρακα, σάλτσα από κρίκο Κοζάνης

Aegean Grouper | Courgette blossom stuffed with shellfish and Kozani saffron sauce

Volacus Ασσύρτικο

Volacus Assyrtiko

Αρνάκι μελωμένο | Μελιτζάνα με ξινόχοντρο και τομάτα, κρέμα γλυκιάς πιπεριάς και σάλτσα με ψητά λεμόνια

Slow-Cooked Lamb | Aubergine with xinohondros - soured cracked wheat, tomato, sweet-pepper cream and roasted-lemon sauce

Volacus Μαυροτράγανο 2022

Volacus Mavrotragano 2022

Καραμελωμένη λευκή σοκολάτα | Ροδάκινα, μπισκότο αμυγδάλου, μαστίχα και sorbet λεμόνι-λουίζα

Caramelised White Chocolate | Peaches, almond biscuit, mastic and lemon-verbena sorbet

90€ ανά άτομο

90€ per person



