

ΔΕΙΠΝΟ



PILO^IS

δείπνο

dinner

deípno

Χειροποίητα Ψωμιά

ψωμί ολικής άλεσης με προζύμι αρωματισμένο με δεντρολίβανο,
προζυμένιο χωριάτικο ψωμί, μαριναρισμένες ελιές

House-made Bread Selection

whole meal sourdough bread with rosemary, country sourdough bread, marinated olives

RAW

Λαβράκι μαριναρισμένο σε ζωμό χωριάτικης σαλάτας, chili, φρέσκος βασιλικός, τραγανό ψωμάκι
Sea Bass Marinated in greek salad broth, chili, fresh basil, crispy bread

GF Ντολμαδάκι Tartare με Ναξιώτικο μοσχαράκι, κρέμα μάραθου, ρύζι, τραγανό αμπελόφυλλο
'Dolmadaki' Tartare with Naxos beef tartare, fennel cream, rice, crispy wine leaf

GF Ψάρι Ημέρας ελαφρά μαριναρισμένο σε μηλόξυδο, σταφίδες, αλμυρίκια, μαραθόριζα
Catch of the Day lightly marinated in apple cider vinegar, raisins, tamarisks, fennel root

BREAD AND SPREAD

V / GF Χούμους με λάδι πάπρικας, τραγανά ρεβίθια
Houmous with paprika oil, crispy chickpeas

V / GF Μελιτζανοσαλάτα Καπνιστή με πετιμέζι, πιπεριά, δυόσμο
Smoked Eggplant Salad with grape molasses, red pepper, mint

Ταραμοσαλάτα με παντζάρι, λάδι βασιλικού
'Taramosalata' with fish roe cream, beetroots, basil oil

APPETIZERS

V Χορτόπιτα με τραγανό φύλλο, κρέμα φέτας, φρέσκα μυρωδικά
Greens Pie with crispy phyllo, feta cheese cream, fresh herbs

GF Καλαμαράκι Ψητό με κρέμα φάβας, παντζάρια, κρύα σάλτσα από εσπεριδοειδή
Sautéed Squid with fava bean cream, beets, cold citrus sauce

GF Χταποδάκι Ψητό με κρέμα καπνιστής μελιτζάνας, βινεγκρέτ καπνιστής τομάτας, τσιγαριστά χόρτα
Grilled Octopus with smoked eggplant cream, smoked tomato vinaigrette, fried greens

BOSTANI

V Χωριάτικη με τοματίνια, ξυνομιζύθρα Σίφνου, ελιές, κρίταμο, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
Greek Salad with cherry tomatoes, 'xynomyzithra' local cheese, olives, rock samphire, extra virgin olive oil

V / GF Κολοκυθάκια με βασιλικό, pesto με γραβιέρας Νάξου, ψητά τοματίνια, αμύγδαλα
Zucchini with basil, pesto with graviera cheese, cherry tomatoes confit, crispy almonds

V / GF Βλίτα στη Σχάρα με σκορδαλιά αμυγδάλου, νεροκρέμμυδο, κολοκυθάκια, μάραθο
Grilled Summer Greens with almond aioli sauce, white onions, zucchini, fennel

PASTA AND RICE

Γιουβετσάδα Paella με γαρίδες, καλαμάρι, ψητές πιπεριές, chorizo, φρέσκο βασιλικό
Orzo Paella with shrimp, squid, roasted peppers, chorizo, fresh basil

V Παστίτσιο Μελιτζάνα με χοντρά μακαρόνια, ραγού μελιτζάνας, τομάτα, σάλτσα από Αρσενικό Νάξου
Eggplant 'Pasticcio' with pasta, eggplant ragout, tomato, 'arseniko' from Naxos foamy cheese sauce

GF Ριζότο με μελάνι σουπιάς, ψητό καλαμαράκι, αυγοτάραχο Τρικαλινού, ξύσμα λεμονιού
Risotto with cuttlefish ink, grilled squid, Trikalino roe, lemon zest

MAIN DISHES

V / GF Ρεβιθάδα Σιφνέικη με μελωμένα ρεβίθια, αγκινάρες, πιπεριές, μυρώνια
'Revithada' with slow cooked chickpeas, artichokes, red peppers, chervil

Λαβράκι με κρέμα καρότου, βλίτα, σάλτσα από κρόκο Κοζάνης
Sea bass with carrot cream, vlita, saffron sauce from Kozani

Αρνάκι Σιγοψημένο με κρέμα από κοκκινιστούς γίγαντες, ψητή σελινόριζα, κάπαρη, σάλτσα λεμονοθύμαρο
Slow Cooked Local Lamb with cream of red giants beans, roasted celery root, capers, lemon thyme sauce

Μπριζόλα Μόσχου
πατατόψωμο, ψητά τοματίνια, δροσερή σάλτσα από μάραθα
Beef Entrecote
potato bread, roasted cherry tomatoes, refreshing fennel sauce

Ψάρι Ημέρας στη Σχάρα με χόρτα, λαδολέμονο από τον ζωμό του
Catch of the Day on the Grill with summer greens, olive-oil lemon sauce

DESSERTS

V Ανθότυρο-Μέλι κρέμα από ανθότυρο και μέλι, κανέλα, βρώμη, σορμπέ βερίκοκο
Anthotyro-Honey anthotyro and honey cream, cinnamon, oats, apricot sorbet

V Cremeux Πικρής Σοκολάτας πραλίνα, καραμελωμένα πεκάν, αφράτο κέικ ελαιολάδου, παγωτό αλμυρή καραμέλα
Dark Chocolate Cremeux praline, caramelized pecans, olive oil cake, salted caramel ice cream

V Μπακλαβάς με κρέμα από φιστίκι Αιγίνης, σάλτσα από κόκκινα φρούτα, σορμπέ φράουλα
'Baklava' with pistachio cream, crispy phyllo, red fruit sauce, strawberry sorbet

STAMNA