

ALMYRA

A Cycladic pairing of sea and Assyrtiko

30 AUGUST 2026



PILŌS

CHEF GIKAS XENAKIS



A TASTE OF SEA AND VINE

At Pilōs, Chef Gikas Xenakis presents a five-course menu inspired by the sea, paired with selected Assyrtiko wines from the Cyclades. Each pairing brings together seafood, salinity and time, creating a tasting experience that reflects the quiet depth of the Aegean and the distinctive character of Cycladic wine.

Στο εστιατόριο Pilōs, ο Chef Γκίκας Ξενάκης παρουσιάζει ένα μενού πέντε πιάτων εμπνευσμένο από τη θάλασσα, σε συνδυασμό με επιλεγμένα Ασύρτικα από τις Κυκλάδες. Κάθε pairing ενώνει τη θαλασσινή γεύση με την αλμύρα και τον χρόνο, σε μια εμπειρία που αναδεικνύει τον χαρακτήρα του Αιγαίου και του κυκλαδίτικου κρασιού.

Ask our team to reserve your table

M E N U

Ημίπαστος Κολιός | Καπνιστός ζωμός τομάτας , λάδι με περγαμόντο και φρέσκο αχινό

Semi-cured Chub Mackerel | Smoked tomato broth, bergamot oil and fresh sea urchin

Πάρος | Ασύρτικο, Sarakiniko, 2025, Κτήμα Μωραϊτη
Paros | Assyrtiko, Sarakiniko, 2025, Moraitis Estate

Φρέσκα χτένια | Κρούστα από απάκι, αλμυρίκια και σάλτσα από αγγούρι και δυόσμο

Fresh Scallops | Apaki crust, sea asparagus and cucumber-mint sauce

Σύρος | Ασύρτικο, San Ta Maratha, 2025, Οινοποιείο Χατζάκη
Syros | Assyrtiko, San Ta Maratha, 2025, Chatzakis Winery

Μπαρμπούνι Αιγαίου | Κους Κους Θεσσαλονίκης, κολοκυθάκια, μύδια και μοσχολέμονο

Aegean Striped Red Mullet | Thessaloniki couscous, courgettes, mussels and lime

Σίκινο | Ασύρτικο, 2025, Κτήμα Μάναλη
Sikinos | Assyrtiko, 2025, Domaine Manalis

Φαγκρί | Καψαλισμένα φασολάκια, πιπεριές και σάλτσα από κολοκύθα και πιπερόριζα

Red Porgy | Charred green beans, peppers and pumpkin-ginger sauce

Σαντορίνη | Ασύρτικο, Cuvée Evdemon, 2022, Κτήμα Αργυρού
Santorini | Assyrtiko, Cuvée Evdemon, 2022, Estate Argyros

Ψητά σύκα | Με Vinsanto και μπαχαρικά, πικρή σοκολάτα με ελληνικό καφέ και παγωτό βανίλια

Roasted Figs | With Vinsanto and spices, dark chocolate with Greek coffee and vanilla ice cream

Σαντορίνη | Ασύρτικο • Αθήρι • Ανδάνι, Vinsanto First Release, 2017, Κτήμα Αργυρού
Santorini | Assyrtiko • Athiri • Aidani, Vinsanto First Release, 2017, Estate Argyros

90 € ανά άτομο
90 € per person



