



A N H Y D R O U S

## A LA CARTE

### Appetizers / Ορεκτικά

<b>Freshly Baked Bread</b> Two different types with tomato dip and olive oil <b>Χειροποίητο ψωμί</b> Δύο διαφορετικοί τύποι με ντιπ ντομάτας και ελαιόλαδο	5.00€
<b>Savory pies</b> Spicy cheese dip and Eggplant dip <b>Φουσκόπιτες Σαντορίνης</b> Πικάντικη τυροκαυτερή και μελιτζανοσαλάτα	12.00€
<b>Ladotyri</b> Cheese in a carob crust with cherry tomato jam <b>Λαδοτύρι</b> Σε κρούστα χαρουπιού με μαρμελάδα ντοματίνι	16.00€
<b>Grilled Octopus</b> Fava, caramelized onion in sweet wine, tomato, and capers <b>Χταπόδι στη σχάρα</b> Φάβα, καραμελωμένο κρεμμύδι σε γλυκό κρασί, ντομάτα και κάπαρη	22.00€
<b>Beetroot Tart</b> Crispy carob base with fluffy beetroot pannacotta, feta mousse, poached pear, and walnuts <b>Τάρτα παντζάρι</b> Τραγανή βάση από χαρούπι με αφράτη παννακότα παντζαριού, μους φέτας, ποσέ αχλάδι και καρύδια.	16.00€
<b>Tarama - Bottarga</b> Homemade white taramas with bottarga and crispy bread <b>Ταραμάς αυγοτάραχο</b> Σπιτική λευκή ταραμοσαλάτα με τρίμμα αυγοτάραχο και φρυγανισμένο ψωμί.	14.00€
<b>Tuna "Giouvarlaki"</b> Fresh tuna, fresh spring onions, herbs, crispy rice, and creamy egg-lemon sauce <b>Γιουβαρλάκι τόνου</b> Φρέσκος τόνος, φρέσκο κρεμμυδάκι, μυρωδικά, τραγανό ρύζι και κρεμώδες αυγολέμονο	21.00€
<b>Fava</b> Authentic Santorinian recipe served with bruschetta and marinated anchovies <b>Φάβα</b> Γνήσια Σαντορινιά συνταγή σερβιρισμένη με μπρουσκέτα και γαύρο μαρινάτο	14.00€
<b>Tomato Fritters</b> Santorini tomatoes, onion, fresh herbs, and feta mousse <b>Ντοματοκεφτέδες</b> Ντοματίνια Σαντορίνης, κρεμμύδι, φρέσκα μυρωδικά και μους φέτας	12.00€
<b>Shrimps saganaki</b> Dumpling with shrimps, tomato sauce, bisque and feta cheese <b>Γαρίδες σαγανάκι</b> Dumpling με γαρίδες, σάλτσα ντομάτας, μπισκ και τυρί φέτα	22.00€
<b>Salads / Σαλάτες</b>	
<b>Santorinian Salad</b> Tomato, cucumber, fresh onion, mint, caper, feta cheese, oregano, olives and olive oil <b>Σαντορινιά Σαλάτα</b> Ντομάτα, αγγουράκι, φρέσκο κρεμμυδάκι, δυόσμος, κάπαρη, φέτα, ρίγανη, ελιές και ελαιόλαδο	14.00€
<b>Zucchini Salad</b> Fennel, fresh mint, almond flakes, peach, goat cheese, lemon juice, olive oil <b>Σαλάτα κολοκύθι</b> Φινόκιο, φρέσκος δυόσμος, αμύγδαλο φιλέ, ροδάκινο, κατσικίσιο τυρί, χυμό λεμόνι, ελαιόλαδο	16.00€
<b>Anhydrous Salad</b> Mesclun, corn, asparagus, avocado, cherry tomatoes, cucumber, fresh onion, thin slices of picanha, yuzu truffle dressing <b>Σαλάτα Άνυδρους</b> Μεσκλάν, καλαμπόκι, σπαράγγια, αβοκάντο, τοματίνια, αγγούρι, φρέσκο κρεμμυδάκι, λεπτές φέτες picanha, dressing yuzu με τρούφα	24.00€



A N H Y D R O U S

## A LA CARTE

### Main Dish / Κυρίως Πιάτα

<b>Lamb</b> traditionally Cooked Baby vegetables and sauce <b>Αρνί</b> παραδοσιακά ψημένο σε βέργες Baby λαχανικά και σάλτσα ψητού	32.00€
<b>Beef Cheeks</b> slow-braised with fresh rappardelle and gruyere cream <b>Μοσχαρίσιο Μάγουλο</b> σιγομαγειρεμένα με φρέσκιες παπαρδέλες και κρέμα γραβιέρας	34.00€
<b>Rooster</b> braised served with hilopites (Greek pasta) and feta mousse <b>Κόκορας</b> κοκκινιστός σερβιρισμένος με χυλοπίτες και mousse φέτας	26.00€
<b>Sea bass</b> sautéed with celery root purée, sautéed spinach, and lemongrass sauce <b>Λαβράκι</b> σωτέ με πουρέ σελινόριζας, σωτέ σπανάκι και σάλτσα lemongrass	28.00€
<b>Seafood pasta</b> Shrimps, mussels, vongole, octopus, bisque, tomato, herbs <b>Μακαρόνια θαλασσινών</b> Γαρίδες, μύδια, αχιβάδες, χταπόδι, μπισκ, ντομάτα, μυρωδικά	36.00€
<b>Inside skirt steak</b> Grilled marinated, with baby potatoes, asparagus, and aromatic butter <b>Διάφραγμα</b> Μαριναρισμένο, στη σχάρα με baby πατάτες, σπαράγγια και αρωματικό βούτυρο	34.00€

### Dessert / Επιδόρπιο

<b>Fried Rice Pudding</b> Traditional recipe in a crispy crust with vanilla ice cream <b>Τηγανιτό ρυζόγαλο</b> Παραδοσιακή συνταγή σε τραγανή κρούστα με παγωτό βανίλια	13.00€
<b>Manhatan Cheesecake</b> , New York-style with tomato marmalade <b>Μανχάταν Τσιζκεικ</b> με μαρμελάδα ντομάτας	14.00€
<b>Chocolate Vine Nest</b> , Chocolate nest with milk and bitter chocolate mousse and salted caramel <b>Αμπέλι σοκολάτας</b> σε Φωλιά σοκολάτας με mousse πικρής σοκολάτας και σοκολάτας γάλακτος και αλμυρή καραμέλα	15.00€

### Cheeses -Charcuterie / Τυριά - Αλλαντικά

Cheese Platter with 6 cheeses Πιατέλα Τυριών με έξι τυριά	24,00€
Charcuterie Platter Πιατέλα με ποικιλία αλλαντικών	28.00€
Cheese and Charcuterie Platter Πιατέλα τυριών και αλλαντικών	30,00€