ANHYDROUS

A LA CARTE

Appetizers / Ορεκτικά

Freshly Baked Bread Two different types with tomato dip and olive oil
Χειροποίητο ψωμί Δύο διαφορετικοί τύποι με ντιπ ντομάτας και ελαιόλαδο 5.00€

Savory pies Spicy cheese dip and Eggplant dip
Φουσκόπιτες Σαντορίνης Πικάντικη τυροκαυτερή και μελιτζανοσαλάτα 12.00€

Ladotyri Cheese in a carob crust with cherry tomato jam
Λαδοτύρι Σε κρούστα χαρουπιού με μαρμελάδα ντοματίνι 16.00€

Grilled Octopus Fava, caramelized onion in sweet wine, tomato, and capers
Χταπόδι στη σχάρα Φάβα, καραμελωμένο κρεμμύδι σε γλυκό κρασί, ντομάτα και κάπαρη 22.00€

Beetroot Tart Crispy carob base with fluffy beetroot pannacotta, feta mousse, poached pear, and walnuts
Τάρτα παντζάρι Τραγανή βάση από χαρούπι με αφράτη παννακότα παντζαριού, μους φέτας, ποσέ αχλάδι και καρύδια. 16.00€

Tarama – **Bottarga** Homemade white taramas with bottarga and crispy bread
Ταραμάς αυγοτάραχο Σπιτική λευκή ταραμοσαλάτα με τρίμμα αυγοτάραχο και φρυγανισμένο ψωμί. 14.00€

Tuna "Giouvarlaki" Fresh tuna, fresh spring onions, herbs, crispy rice, and creamy egg-lemon sauce
Γιουβαρλάκι τόνου Φρέσκος τόνος, φρέσκο κρεμμυδάκι, μυρωδικά, τραγανό ρύζι και κρεμώδες αυγολέμονο 21.00€

Fava Authentic Santorinian recipe served with bruschetta and marinated anchovies
Φάβα Γνήσια Σαντορινιά συνταγή σερβιρισμένη με μπρουσκέτα και γαύρο μαρινάτο 14.00€

Tomato Fritters Santorini tomatoes, onion, fresh herbs, and feta mousse
Ντοματοκεφτέδες Ντοματίνια Σαντορίνης, κρεμμύδι, φρέσκα μυρωδικά και μους φέτας 12.00€

Shrimps saganaki Dumpling with shrimps, tomato sauce, bisque and feta cheese
Γαρίδες σαγανάκι Dumpling με γαρίδες, σάλτσα ντομάτας, μπισκ και τυρί φέτα 22.00€

Salads / Σαλάτες

Santorinian Salad Tomato, cucumber, fresh onion, mint, caper, feta cheese, oregano, olives and olive oil
Σαντορινιά Σαλάτα Ντομάτα, αγγουράκι, φρέσκο κρεμμυδάκι, δυόσμος, κάπαρη, φέτα, ρίγανη, ελιές και ελαιόλαδο 14.00€

Zucchini Salad Fennel, fresh mint, almond flakes, peach, goat cheese, lemon juice, olive oil
Σαλάτα κολοκύθι Φινόκιο, φρέσκος δυόσμος, αμύγδαλο φιλέ, ροδάκινο, κατσικίσιο τυρί, χυμό λεμόνι, ελαιόλαδο 16.00€

Anhydrous Salad Mesclun, corn, asparagus, avocado, cherry tomatoes, cucumber, resh onion, thin slices of picanha, yuzu truffle dressing
Σαλάτα Άνυδρους Μεσκλάν, καλαμπόκι, σπαράγγια, αβοκάντο, τοματίνια, αγγούρι, φρέσκο κρεμμυδάκι, λεπτές φέτες picanha, dressing yuzu με τρούφα 24.00€

ANHYDROUS

A LA CARTE

Main Dish / Κυρίως Πιάτα

Lamb traditionally Cooked Baby vegetables and sauce
Αρνί παραδοσιακά ψημένο σε βέργες Baby λαχανικά και σάλτσα ψητού 32.00€

Beef Cheeks slow-braised with fresh pappardelle and gruyere cream
Μοσχαρίσιο Μάγουλο σιγομαγειρεμένα με φρέσκιες παπαρδέλες και κρέμα γραβιέρας 34.00€

Rooster braised served with hilopites (Greek pasta) and feta mousse
Κόκορας κοκκινιστός σερβιρισμένος με χυλοπίτες και mousse φέτας 26.00€

Sea bass sautéed with celery root purée, sautéed spinach, and lemongrass sauce
Λαβράκι σωτέ με πουρέ σελινόριζας, σωτέ σπανάκι και σάλτσα lemongrass 28.00€

Seafood pasta Shrimps, mussels, vongole, octopus, bisque, tomato, herbs
Μακαρόνια θαλασσινών Γαρίδες, μύδια, αχιβάδες, χταπόδι, μπισκ, ντομάτα, μυρωδικά 36.00€

Inside skirt steak Grilled marinated, with baby potatoes, asparagus, and aromatic butter
Διάφραγμα Μαριναρισμένο, στη σχάρα με baby πατάτες, σπαράγγια και αρωματικό βούτυρο 34.00€

Dessert / Επιδόρπιο

F**ried Rice Pudding** Traditional recipe in a crispy crust with vanilla ice cream
Τηγανιτό ρυζόγαλο Παραδοσιακή συνταγή σε τραγανή κρούστα με παγωτό βανίλια 13.00€

Manhatan Cheesecake, New York-style with tomato marmalade
Μανχάταν Τσιζκεικ με μαρμελάδα ντομάτας 14.00€

Chocolate Vine Nest , Chocolate nest with milk and bitter chocolate mousse and salted caramel
Αμπέλι σοκολάτας 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€

ANHYDROUS

MENU DEGUSTATION

Vegan Menu

Crunchy Green Salad Cucumber. beetroot, and fennel
Τραγανή Πράσινη Σαλάτα κατσούνι, παντζάρι και φινόκιο
Two Islands White | Ποικιλιακός - Varietal

******

Ospriada (beens and chickpeas variety) Grilled oyster mushrooms, tomato, zucchini and aromatic herbs
Οσπριάδα Ψητά μανιτάρια πλευρώτους, ντομάτα, κολοκυθάκι και αρωματικά
Anhydrous Aidani | ΠΓΕ Κυκλάδες - PGI Cyclades

******

Grilled cauliflower Chickpeas cream, with tahini, caramelized hazelnut and fragrant salad
Ψητό κουνουπίδι Κρέμα ρεβιθάδας, ταχίνι, καραμελωμένα φουντούκια και αρωματική σαλάτα
Anhydrous Grace | ΠΓΕ Κυκλάδες - PGI Cyclades

******

Daquoise of spices Date, sweet potato ice cream and fruit compote with walnuts
Daquoise μπαχαρικών Χουρμά, παγωτό γλυκοπατάτας και κομπόστα φρούτων με καρύδια
Sweet Sun | ΠΓΕ Κυκλάδες – PGI Cyclades

Price per person / Τιμή ανά άτομο
50€

Terra Menu

Zucchini Salad Fennel, fresh mint, almond flakes, peach, goat cheese, lemon juice, olive oil
Σαλάτα κολοκύθι Φινόκιο, φρέσκος δυόσμος, αμύγδαλο φιλέ, ροδάκινο, κατσικίσιο τυρί, χυμό λεμόνι, ελαιόλαδο
Two Islands White | Ποικιλιακός - Varietal

******

Tomato Fritters Santorini tomatoes, onion, fresh herbs, and feta mousse
Ντοματοκεφτέδες Ντοματίνια Σαντορίνης, κρεμμύδι, φρέσκα μυρωδικά και μους φέτας
Anhydrous Grace | ΠΓΕ Κυκλάδες - PGI Cyclades

******

Rooster braised served with hilopites (Greek pasta) and feta mousse
Κόκορας κοκκινιστός σερβιρισμένος με χυλοπίτες και mousse φέτας
Two Islands Red | Ποικιλιακός - Varietal

******

Fried Rice Pudding traditional recipe in a crispy crust with vanilla ice cream
Τηγανιτό ρυζόγαλο παραδοσιακή συνταγή σε τραγανή κρούστα με παγωτό βανίλια
Sweet Sun | ΠΓΕ Κυκλάδες – PGI Cyclades

Price per person / Τιμή ανά άτομο
60€

ANHYDROUS

MENU DEGUSTATION

Mare Menu

Tarama – **Bottarga** Homemade white taramas with bottarga and crispy bread
Ταραμάς αυγοτάραχο Σπιτική λευκή ταραμοσαλάτα με τρίμμα αυγοτάραχο και φρυγανισμένο ψωμί.
Anhydrous Afoura | ΠΟΠ Σαντορινη - PDO Santorini
******

Tuna "Giouvarlaki" Fresh tuna, fresh spring onions, herbs, crispy rice, and creamy egg-lemonsauce
Γιουβαρλάκι τόνου Φρέσκος τόνος, φρέσκο κρεμμυδάκι, μυρωδικά, τραγανό ρύζι και κρεμώδες αυγολέμονο
Anhydrous Santorini | ΠΟΠ Σαντορινη - PDO Santorini
******

Grilled Octopus Fava, caramelized onion in sweet wine, tomato, and capers
Χταπόδι στη σχάρα Φάβα, καραμελωμένο κρεμμύδι σε γλυκό κρασί, ντομάτα και κάπαρη
Aidani | ΠΓΕ Κυκλάδες – PGI Cyclades
******

Sea bass sautéed Celery root purée, sautéed spinach, and lemongrass sauce
Λαβράκι σωτέ Πουρέ σελινόριζας, σωτέ σπανάκι και σάλτσα lemongrass
Anhydrous Krama| ΠΟΠ Σαντορινη - PDO Santorini
******

Manhatan Cheesecake New York-style with tomato marmalade
Μανχάταν Τσιζκεικ με μαρμελάδα ντομάτας
Sweet sun | ΠΓΕ Κυκλάδες – PGI Cyclades

Price per person / Τιμή ανά άτομο
105€

DRINKS / ΠΟΤΑ

Water / Νερό

Aqua Carpatica bottled water 1 lt Aqua Carpatica Εμφιαλωμέννο νερό 1lt	5.00€
Aqua Carpatica Sparkling water 0.75lt Aqua Carpatica ανθρακούχο νερό	7.00€

Soft Drinks / Αναψυκτικά

Soft drinks / αναψυκτικά 330 ml	3.50€

ANHYDROUS

Responsible for the Law / Αγορανομικός υπεύθυνος: Παύλος Καρατζαφέρης

All ratesinclude VAT and localtaxes / Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν ΦΠΑ και όλους τους νόμιμους φόρους

Extra virgin olive oil is used in our dishes / Στα πιάτα μαγειρεύονται με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
Sunflower oil is used for frying / Ηλιέλαιο χρησιμοποιείται στα τηγανιτά
For the salads and casseroles we use extra virgin olive oil / Στις σαλάτες και τα μαγειρευτά χρησιμοποιούμε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

The business abides by the Greek law: Customers are not obliged to pay if they do not receive notice of payment, via receipt / Ο πελάτης δεν έχει την υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο από το νόμο παραστατικό στοιχείο

Please inform our sommelier or server if a person of your party has a food allergy or intolerance
Παρακαλώ ενημερώστε τον σομελιέ ή τον σερβιτόρο σας για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες

Anhydrous Winery
www.anhydrouswinery.com