



## Πιάτα ημέρας...

Βιολογικά ρεβίθια στη γάστρα ,  
με άνηθο , καρότο και λεμόνι  
Τηνιακό κατσικάκι στην γάστρα με ψητή πατάτα και  
άγρια αγκινάρα  
Τραχανό τηγανητό χταπόδι με αρωματικό πελτέ από  
παντζάρι  
Ψητές Άγριες αγκινάρες Τήνου με λιαστές ντομάτες  
και παλαιωμένη γραβιέρα Τήνου  
Γιουβέτσι με Φαγκρί  
Κουτσομούρα στο τηγάνι με κολοκυθοσαλάτα  
Χοιρινό στη γάστρα με σπόρο μάραθου και μέλι  
Γαριδάκι τηγανητό (μερίδα)  
Τόνος ωρίμανσης με φύλλα σαλάτας και αβοκάντο  
Σαρδέλα ψητή  
Ψαρόσουπα (μόνο ζουμί)  
Ψαρόσουπα με Χριστόψαρο

Καλαμάρι (κιλό)  
Στήρα (κιλό)  
Κέφαλος (κιλό)  
Μπαρμπούνια (κιλό)  
Μαγιάτικο (κιλό)  
Φαγκρί (κιλό)  
Γλώσσα (κιλό)  
Σκορπίνα (κιλό)  
Λαυράκι (κιλό)  
Τσιπούρα (κιλό)  
Ροφός (κιλό)  
Μπακαλιάρος (κιλό)

Μπριζόλα χοιρινή  
Μπιφτέκι  
Φιλέτο μοσχαρίσιο

Κολοκυθοσαλάτα  
Αμπελοφάσουλα  
Μπισκότο από Χαρούπι , Τηνιακό πέτρωμα,  
λιαστή και φρέσκια ντομάτα, κρίταμο και κάπαρη  
Χωριάτικη σαλάτα  
Ντοματοσαλάτα  
Φασόλια Φαλαταδιανά με λιόκαυτο κολιό  
Βλήτα βραστά  
Πράσινη σαλάτα με ρόκα, μαρούλι,  
λουζα, γραβιέρα, ξερά σύκα,καρύδια βινεγκρέτ  
Κόκκινη σαλάτα με ρόκα, μαρούλι και  
Κόκκινο λάχανο μαριναρισμένο

## Dishes of the day...

Bio Chickpeas in the pot, with lemon ,  
carrot and dill  
Slow cooked Goat in the pot served with grilled  
potato and local wild artichoke  
Crispy fried octopus served with aromatic  
beetroot paste  
Grilled wild local artichokes with sundried  
tomatoes and aged local gruyere  
Orzo (pasta) with Red Snapper  
Fried Red Mullet served with zucchini salad  
Pork in the pot with fennel seeds and honey  
Baby shrimps fried (portion)  
Dry aged Tuna served with salad leaves and avocado  
Grilled Sardines  
Fish soup (soup only)  
Fish soup with John Dorry

Calamari (per kilo)  
Golden Grouper (per kilo)  
Grey Mullet (per kilo)  
Red Mullet (per kilo)  
Amberjack (per kilo)  
Red Snapper (per kilo)  
Common Sole (per kilo)  
Scorpion Fish (per kilo)  
Seabass (per kilo)  
Gilt head Bream (per kilo)  
Dusky Grouper (per kilo)  
Cod Fish (per kilo)

Pork steak  
Burger Patties  
Beef fillet

Zucchini salad  
String beans  
Carob biscuits with sundried and fresh tomato  
samphire and caper  
Greek salad  
Tomato salad  
Local beans with sundried Chub Mackerel  
Green boiled salad  
Green salad with rocket, lettuce,  
louza, gruyere, dried figs, walnuts vinaigrette  
Red salad with rocket, lettuce and  
marinated red cabbage

Πίτα με χειροποίητο φύλλο, Τυράκι Τήνου και  
θυμάρι  
Πίτα με χειροποίητο φύλλο, κολοκύθι και καρίκι  
Χταπόδι ψητό  
Φαγκρί ωρίμασης  
Λουκάνικο Τήνου  
Λούζα Τήνου  
Καπνιστή Μελιτζανοσαλάτα  
Σκουμπρί καπνιστό  
Σαρδέλα μαρινάτη  
Ανοιχτό “Σάντουιτς” με ζαμπόν Τόνου,  
Μαγιονέζα κάπαρης, πίκλες, κρεμμύδι και αγγούρι  
Λακέρδα με ρεβίθια και χυμό αγγούρι  
Χειροποίητο Αυγοτάραχο με ντόπιο βούτυρο  
Φρίσα με πράσο τουρσί  
Ταραμοσαλάτα

Κατσικίσιο πέτρωμα  
Πέτρωμα αγελαδινό σε φύλλα βελανιδιάς  
με πουρέ από βατόμουρα  
Γραβιέρα Τήνου  
Καρίκι σεβριρισμένο με πουρέ πιπεράτου πορτοκαλιού

- Επιλογή τυριών, δικών μας και μικρών τοπικών παραγωγών,  
φρέσκων και παλαιωμένων από 60, 90 έως και 120 ημερών  
από το τρόλεϊ μας.

Pie with homemade dough, local cheese  
and thyme  
Pie with homemade dough zucchini and “kariki”  
Grilled Octopus  
Red Snapper aged from our “Pesciugatore®”  
Local sausage  
Local cured pork, “Louza”  
Smoked eggplant salad  
Smoked Mackerel  
Sardines marinated  
Open face “sandwich” with tuna ham,  
caper mayonnaise, pickled onions and cucumber  
Pickled bonito with chickpeas and cucumber juice  
Homemade Botarga from Cephalus Fish  
Round Sardinella with pickled leek  
Fish-roe salad “tarama”

Local goat cheese  
Local cow’s cheese wrapped in oak leaves  
served with raspberry puree  
Local Gruyere  
“Kariki”, Local Cow’s Cheese maturing in a butternut  
squash, served with spicy orange

-Our Cheese Selection: From our trolley you can try  
fresh and aged homemade cheeses from 60,90  
up to 120 days