Ορεκτικά-Appetizer

Κρέμα ταραμά, αρωματισμένη με λάδι μαϊντανού και τραγανή λαδόπιτα Ρόδου
Smoked fish roe cream flavored with parsley oil and crispy ladopita from Rhodes 14

Ψαρόσουπα, ζωμός από ψάρι ημέρας 13
Clear fish soup,

Ψητή άγρια αγκινάρα Τήνου
Χοιρομέρι μαύρου χοίρου παραγωγής μας και παλαιωμένη γραβιέρα
Wild grilled Tinian artichokes 17
Homemade black pork ham and aged local Gruyere

Αποδιαλόγια από ψάρι ωρίμανσης
Με σταφύλια σε ζύμωση, βοτανικό ζωμό από φύλλα συκιάς, φραγκόσυκο, τρίμμα αυγοτάραχου και τραγανά λέπια
Chosen out pieces from mature fish 22
With fermented grapes, a botanical fig-leaf broth, prickly pear, grated bottarga, and crispy scales.

Φαλαταδιανά ρεβιθιά μαγειρεμένα στον ξυλόφουρνο
Κέφαλος μαριναρισμένος με εσπεριδοειδή, βότανα και άρτυμα περγαμόντο 20
Chickpeas from Falatados cooked in a wood-fired oven,
Grey mullet marinated in citrus fruits, herbs and bergamot salt

Πίτα με Τηνιακό πέτρωμα, παλαιωμένη γραβιέρα και μυρωδικά
Χειροποίητο φύλλο με καλαμποκάλευρο 14
Pie with Tinian petroma, aged gruyere and herbs
Handmade corn phyllo pastry, herbs

Λουκάνικο Τήνου 13
Grilled Local pork sausage

Σαλάτες –Salads

Σαλάτα ντοματίνια
Τηνιακά ντοματίνια, κατσικίσιο χειροποίητο τυρί αρωματισμένο με θρούμπι και πράσινο πιπέρι, παξιμάδι χαρουπιού, κάπαρη και κρίταμο τροφοσυλλογής, λάδι βασιλικού, γη ελιάς
Tomato salad
Colorful cherry tomatoes, handmade goat cheese flavored with savory and green pepper, carob rusk, foraging capers and kritamo, basil oil
16

Οσπριάδα
Μικρόσπερμα ρεβίθια και φασόλια Φαλαταδιανά, μαύρα φασόλια Σερρών, κρεμμύδι τουρσί, γλυκόξινο μαγειρεμένο λεμόνι
Legume salad
Small-seeded chickpeas and beans from Falatados village, black beans from Serres, pickled onion, sweet and sour cooked lemon
16

Σαλάτα πράσινη
Τραγανή σαλάτα με ψητή άγρια αγκινάρα Τήνου, λούζα παραγωγής μας, γαλάκτωμα από καρικι και τουρσί αχλάδι.
Green salad
Crispy salad with roasted wild artichoke from Tinos, homemade louza, cariki emulsion and pickled pear.
17

Χόρτα ημέρας
Με εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο και χυμό λεμονιού
Local greens
With extra virgin olive oil and lemon juice
11

Κυρίως Πιάτα- Main dishes

Ψαρόσουπα, ψάρι ημέρας με λαχανικά, σελινόριζα, καρότο, κολοκύθι, κρεμμύδι και λάδι σέλινου 31
Fish soup, fish of the day with celeriac, carrot, zucchini,onion and celery olive oil

Γιουβαρλάκια με ψάρι ημέρας
Βελουτέ σούπα κακαβιάς με λαχανικά 25
Fish of the daymeatballs ''Yuvarlakia''
Veloute fish soup with vegetables

Γαριδομακαρονάδα
Με ψητή γαρίδα, μαγειρεμένη σε σάλτσα οστρακοειδών, γραβιέρα Τήνου και κονφί σκόρδου
Linguini 35
With grilled shrimp, cooked in shellfish sauce, Tinos graviera cheese, and garlic confit

Μανέστρα μανιταριών
Μανιτάρια τροφοσυλλογής, Καρίκι της Μαραθιάς, γη μανιταριών
Mushroom orzo
Foraged mushroom, Marathia s Kariki ,mushroom crumble 27

Κατσικάκι κλέφτικο
Σιγομαγειρεμένο στον ξυλόφουρνο με πιπεριά, τοματίνι, κοκκάρι ,πατάτα και παλαιωμένη γραβιέρα Τήνου 26
Goat in parchment paper
Slow-cooked in the wood-fired oven with pepper, cherry tomato, shallot, potato and aged Tinian gruyere

Μπιφτέκι Μοσχαρίσιο
Beef patties 18

Σπαλομπριζόλα Χοιρινή
Pork stake 16

Σπαλομπριζόλα μοσχαρίσια Ελληνική (κιλό) 78
Greek veal steak(per kilo)

Ψάρι-Fish

Φαγκρί (κιλό) *Red snapper* (per kilo)	110
Στήρα (κιλό) Golden Grooper (per kilo)	110
Μπαρμπούνια (κιλό) Red mullets (per kilo)	110
Σκόρπινα (κιλό) Scorpion fish (per kilo)	110

ΑΠΟ ΤΟ ΩΡΙΜΑΝΤΗΡΙΟ ΜΑΣ

FROM OUR FERMENTATION CHAMBER

Χειροποίητο αυγοτάραχο κεφάλου 20
Βούτυρο μυρωδικών και ξύσμα λεμονιού
Handmade grey mullet Botarga
Herb butter and lemon zest

Μαραθιά – Cargo 3: *Κοπές αλλαντικών ψαριού* *35*
Marathia Cargo 3 : Aged fish cold cuts

Λούζα ψαριού ωρίμανσης *19*
Aged fish louza

Παστουρμάς ψαριού ωρίμανσης *19*
Aged fish pastourma

Απάκι ψαριού ωρίμανσης *19*
Aged fish ''apaki''

Τυριά και Αλλαντικά
Cheese and cold cuts

Παλαιωμένη γραβιέρα Τήνου — *14*
Aged local Gruyere

Καρίκι της Μαραθιάς
Ωρίμανσης 90 ημερών, σερβίρεται με γλυκό περγαμόντο και χειροποίητο ψωμί χαρουπιού με ξηρούς καρπούς και φρούτα
Marathia s Kariki, — *15*
Aged for 90 days, served with sweet bergamot and homemade carob bread with nuts and fruits

Λούζα παραγωγής μας — *14*
In-house Louza

Μαραθιά – Cargo 5
Χειροποίητα τυριά της Μαραθιάς — *30*
Marathia, Cargo 5
In-house chesses of Marathia

Γλυκά-Desserts

Μήλο ψητό
Μελωμένο με γλυκά μπαχαρικά, χειροποίητο παγωτό βανίλιας, κρέμα καρυδιού, με το δικό μας παλαιωμένο λικέρ ψητού μήλου τραγάνα ρεβίθια και φρέσκο ρόδι *15*

Apple

Baked and flavored with cinnamon, handmade vanilla ice cream, walnuts cream, our vintage apple liqueur crispy chickpeas and fresh pomegranate

Κολοκύθα
Κρέμα κολοκύθας με γλυκά μπαχαρικά σε επικάλυψη από το πετιμέζι της, μαρμελάδα μανταρίνι, κραμπλ κανέλας και καραμελωμένους κολοκυθόσπορους *15*

Pumpkin

Pumpkin cream with sweet spices, cream, covered with grape molasses, tangerine jam, cinnamon crumble and caramelized pumpkin seeds

Μελεκούνι
Τραγανό παστέλι, κρέμα μπαχαρικών, βοτανικό σορμπέ και γλυκό του κουταλιου βύσσινο

Melekouni *15*

Crispy pasteli, spice cream, handmade botanic sorbet with spoon sweet sour cherry

ΨΩΜΙ/BREAD 3 EURO

ΑΓΟΡΟΝΟΜΙΚΑΥΠΕΥΘΥΝΟΣ / MARKETREGULATOR: ΣΟΥΡΑΝΗΣΜΑΡΙΝΟΣ
ΑΓΑΠΗΤΕ ΠΕΛΑΤΗ, ΣΤΗΝ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΠΟΥ ΥΠΑΡΧΕΙ ΣΥΓΚΕΚΡΙΜΕΝΗ ΤΡΟΦΙΚΗ ΑΛΛΕΡΓΙΑ Η ΔΥΣΑΝΕΞΙΑ , ΠΑΡΑΚΑΛΟΥΜΕ ΕΝΗΜΕΡΩΣΤΕ ΜΑΣ.
DEAR, CUSTOMER , PLEASE LET US KNOW IF YOU HAVE ANY SPECIFIC FOOD ALLERGY OR INTOLERANCE ISSUE.

GR: ΤΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΥΠΟΧΡΕΟΥΤΑΙ ΝΑ ΔΙΑΘΕΤΕΙ ΕΝΤΥΠΑ ΔΕΛΤΙΑ ΣΕ ΕΙΔΙΚΗ ΘΗΚΗ ΣΤΗΝ ΕΞΟΔΟ ΓΙΑ ΤΗΝ ΔΙΑΤΥΠΩΣΗ ΟΠΟΙΟΝΔΗΠΟΤΕ ΠΑΡΑΠΟΝΩΝ
ENG: THE RESTAURANT IS OBLIGED TO PRESENT PRINTED FORMS IN A SPECIAL CASE BY THE EXIT, FOR STATEMENT FOR ANY COMPLAINTS.

«Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ-ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)»
«CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED(RECEIPT-INVOICE)»

ΣΤΙΣ ΤΙΜΕΣ ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΕΤΑΙ Φ.Π.Α 13% & 24%, ΔΗΜΟΤΙΚΟΣ ΦΟΡΟΣ 0,5% , ΠΟΣΟΣΤΟ ΣΕΡΒΙΤΟΡΟΥ 13%