

ΓΙΑ ΤΟ ΤΡΑΠΕΖΙ – FOR THE TABLE

ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΕΣ ΕΛΙΕΣ με αρωματικά βότανα
MARINATED OLIVES with fresh herbs (V) 6

ΜΟΥΣ ΛΕΥΚΟΥ ΤΑΡΑΜΑ
FISH ROE MOUSSE (V) 9

ΤΖΑΤΖΙΚΙ παραδοσιακή συνταγή
με γιασούρτι, αγγούρι και σκόρδο
TZATZIKI traditional recipe
with yoghurt, cucumber and garlic (V) 6

ΨΩΜΙ ΜΕ ΝΤΙΠ (ανά άτομο)
FRESH BREAD WITH DIP (per person) (V) 2

Φιάλη 50 ml Παρθένο Ελαιόλαδο
Bottle 50ml extra virgine oil 2

ΟΡΕΚΤΙΚΑ – STARTERS

ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ ΛΑΒΡΑΚΙ με ανθό αλατιού, chilli και ελαιόλαδο
SEABASS CARPACCIO with salt flower,
chilli and extra virgin olive oil 18

ΤΑΤΑΚΙ ΤΟΝΟΥ με ταμάρι, ελαιόλαδο και σουσάμι
TUNA TATAKI with tamari,
extra virgin olive oil and sesame 20

ΚΡΟΚΕΤΕΣ ΜΕ ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΤΥΡΙ ΜΕΤΣΟΒΟΥ με μέλι εμποτισμένο
με θυμάρι και μαύρο πιπέρι
SMOKED CHEESE CROQUETTES with thyme and black pepper
infused honey (V) 10

ΤΡΑΓΑΝΕΣ ΓΑΡΙΔΕΣ* σερβίρονται με πικάντικο dip.
CRISPY FRIED SHRIMPS* served with our homemade
spicy dip. 14

ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ ΣΧΑΡΑΣ χωριάτικο με μυρωδικά
GRILLED COUNTRY SAUSAGE WITH HERBS 12

ΨΗΤΗ ΜΕΛΙΤΖΑΝΑ με ξυνομυζήθρα Πάρου,μαρμελάδα ντομάτας
και λάδι βασιλικού
BAKED AUBERGINE with white cheese from Paros, tomato marmalade
and basil oil (V) 14

ΧΤΑΠΟΔΙ ΚΟΝΦΙΤ με αρωματικά βότανα
και φάβα Σαντορίνης

OCTOPUS CONFIT with aromatic herbs
and Santorini fava beans 19

ΑΧΝΙΣΤΑ ΜΥΔΙΑ με λεμόνι, τζίντζερ και αρωματικά βότανα
STEAMED MUSSELS with lemon, ginger and aromatic herbs 16

ΠΑΤΑΤΕΣ COUNTRY με αϊολί μαύρου σκόρδου
COUNTRY POTATOES with black garlic aioli (V) 7



ΣΑΛΑΤΕΣ – SALADS

ΕΛΛΗΝΙΚΗ με ντομάτες, αγγουράκι, κρεμμύδι,
πράσινες πιπεριές, καπαρόφυλλα, ελιές,
βαρελίσια φέτα, ελαιόλαδο
GREEK with tomato, cucumber, onion
green peppers, caper leaves, olives, barrel aged
feta cheese extra virgin olive oil (V) 14

ΔΑΦΝΗ με ανάμικτα σαλατικά, φιλέτο πορτοκαλιού, ρόδι,
καραμελωμένα αμύγδαλα και πίκλα κρεμμυδιού
DAPHNE with mixed salad leaves, orange slices, pomegranate,
honey glazed almonds and onion pickle (V) 14

ΘΑΛΑΣΣΑ – SEA

ΛΙΝΓΚΟΥΪΝΙ ΓΑΡΙΔΑΣ
σε σάλτσα μπισκ με κρόκο κοζάνης
SHRIMP LINGUINE
in a bisque sauce with saffron 23

ΛΑΒΡΑΚΙ ΦΙΛΕΤΟ με χόρτα εποχής, κολοκύθια
και σως πικάτα με κάρπη, βινεγκρέτ μοσχολέμονου,
κρεμμύδι και βασιλικό

SEA BASS FILLET with seasonal boiled greens,
zucchini and picata sauce with capers,
lime vinaigrette, onion, basil 26

ΤΣΙΠΟΥΡΑ ΦΙΛΕΤΟ με νεαρές πατάτες, ντοματίνια και ελιές με βινεγκρέτ
λαδολέμονου
SEA BREAM FILLET with new potatoes, cherry tomatoes and olives with
lemon and olive oil vinaigrette 26

ΚΙΝΟΑ ΜΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΑΤΜΟΥ αρωματισμένο με λάιμ,
με φρέσκα λαχανικά και οξύμελι βινεγκρέτ
KINOA WITH STEAMED CHICKEN flavoured with lime,
and fresh vegetables with oxymeli vinaigrette 17

BURRATA ΚΕΡΚΙΝΗΣ με ντοματίνια, μαρμέλαδα σύκου,
και πέστο κόλιανδρου
BURRATA KERKINIS with cherry tomato and coriander
pesto (V) 16

ΓΗ – LAND

ΛΙΝΓΚΟΥΙΝΙ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΙΝΙΑ σπανάκι και βασιλικό
LINGUINE WITH CHERRY TOMATOES spinach and basil (V) 15

ΧΥΛΟΠΙΤΕΣ με μανιτάρι shimegi, κρέμα κάσιους
γραβιέρα Νάξου και λάδι τρούφας
HILOPITES traditional Messinian pasta with shimegi mushrooms
cashews cream, Naxos gruyere and truffle oil (V) 18

ΡΑCCHERI ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΜΕ ΑΡΝΑΚΙ ΡΑΓΟΥ
RACCHERI PASTA WITH LAMB RAGOU 24

ΜΟΥΣΑΚΑΣ παραδοσιακός με μελιτζάνες
MUSSAKA traditional recipe
with eggplants and minced meat 15

ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΣΧΑΡΑΣ
με μαύρο ρύζι και βινεγκρέτ λεμονιού
GRILLED FILLET OF CHICKEN
with venere rice and lemon dressing 17

ΚΟΤΣΙ ΑΡΝΙΣΙΟ σιγοψημένο στη γάστρα,
σερβίρεται με πουρέ γλυκοπατάτας
SLOW ROASTED LAMB SHANK,
served with sweet potato puree 24

ΤΑΛΙΑΤΑ ΜΑΥΡΟΥ ΧΟΙΡΟΥ IBERICO με πούρε καρότου
IBERICO BLACK PORK TAGLIATA with carrot puree 25

ANGUS RIB-EYE STEAK με ψητά λαχανικά
ANGUS RIB-EYE STEAK with grilled vegetables 38

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ – DESSERTS

ΚΡΕΜ ΜΠΡΟΥΛΕ με βανίλια Μαδαγασκάρης σε μια
πλούσια κρέμα, με επικάλυψη καραμελωμένης ζάχαρης.

CREME BRULEE
vanilla beans Madagascar in a rich custard, topped
with caramelized sugar. 11

ΑΠΟΔΟΜΗΜΕΝΗ ΤΑΡΤΑ ΛΕΜΟΝΙΟΥ Κρέμα λεμονιού με βανίλια
Μαδαγασκάρης καμμένη μαρένγκα, ψημένο κράμπλ ολικής άλεσης .

DECONSTRUCTED LEMON MERINGUE PIE Tangy lemon custard,
with vanilla beans Madagascar, torched meringue, whole wheat crumble. 11

ΣΟΚΟΛΑΤΟΠΙΤΑ και ψημένο κράμπλ, με σιτάρι ολικής άλεσης ,
σάλτσα καραμέλας με ανθό αλατιού και παγωτό βανίλια.

CHOCOLAT PIE with whole wheat crumble,
salted caramel sauce and vanilla ice cream. 13

ΣΟΡΜΠΕ ΜΑΝΓΚΟ
SORBET MANGO 9

(V) για χορτοφάγους / suitable for vegetarian

Παρακαλώ ενημερώστε μας για κάθε είδους αλλεργία.
Please inform us if you have any kind of allergies.
Για τα πιάτα μας χρησιμοποιούμε παρθένο ελαιόλαδο και αγελαδινό βούτυρο.
For our dishes we use virgin olive oil or cow milk butter.
Για τηγάνισμα χρησιμοποιούμε ηλιέλαιο.
For frying we use sunflower oil.
Οι γαρίδες είναι κατεψυγμένες.
Shrimps are frozen.

- το εστιατόριο υποχρεούται να διαθέτει εντυπο παραπόνων / the restaurant is obliged to have complaint forms
 - ο καταναλωτής δεν υποχρεούται να πληρώσει αν δεν λάβει απόδειξη ή τιμολόγιο
consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt or invoice)
 - στις τιμές περιλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις. prices include all legal taxes
 - αγορανομικός υπεύθυνος Ραπτάκη Δάφνη /responsible for the law Raptaki Daphne

ΤΟ ΚΤΙΡΙΟ

Παραδοσιακό αρχοντικό, κτισμένο στις αρχές του 18ου αιώνα, το 1740.
Ανήκει στην οικογένεια Κρίσπη, μιας από τις παλαιότερες των Κυκλάδων.

ΤΟ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ

Συνδυάζει την άνεση του μοντέρνου με την αίγλη του παραδοσιακού.
Σημείο συνάντησης για καφέ, φαγητό, ποτό.

THE BUILDING

This neoclassic building was constructed in the 18th Century (1740) and belongs to the Krispi family, one of the oldest families in Paros and the Cyclades.

THE RESTAURANT

Combines the modern comfort with the prestige of the tradition.
Meeting point for coffee, food, drink.