

Pescetarian Menu

Welcome/Καλωσόρισμα

Handmade Bread/ Χειροποίητο Ψωμί, Rusks/ Παξιμάδια, Homemade Olives/Χειροποίητες Ελιές, Fresh Parian Olive Oil/ Φρέσκο Ελαιόλαδο Πάρου Paros Cherry Tomatoes/ Παριανά Ντοματίνια & Salted Fish Dip/ Παστό Ψάρι Αλοιφή

Appetizers/ Ορεκτικά

1. Fish Roe Dip/ Ταραμοσαλάτα
2. Split Peas Schinoussa & Stewed Octopus/ Φάβα Σχοινούσας με Χταπόδι Στιφάδο
3. Fried Cod and Garlic & Potato Mash/ Μπακαλιάρος Σκορδαλιά
4. Shrimp with Feta and Handmade Tomato Sauce/ Γαρίδα Σαγκανάκι

Salads/Σαλάτες

1. Boiled Seasonal Greens & Zucchini/ Βραστά Χόρτα Εποχής και Κολοκυθάκια
2. Paros Potato Salad with Fresh Onions, Dill, Paros Cherry Tomatoes and Capers/ Παριανή Πατατοσαλάτα με Φρέσκα κρεμμύδια, Παριανά Ντοματίνια και Κάπαρη
3. Lentils with Santorini Tomatoes, Anchovies and Feta Cheese/Φακές και Ντομάτες Σαντορίνης, Αντζούγιες και Φέτα(Santorini/Σαντορίνη)

Main Dishes/Κυρίως Πιάτα

1. Traditional Grilled Sun-Dried Mackerel with Boiled Vegetables/ Παραδοσιακή Γούνα Πάρου στη Σχάρα με Βραστά Λαχανικά
2. Grilled Yellow Fin Tuna with Seasonal Greens/ Ψητό Φιλέτο Τούνας με Χόρτα Εποχής
3. Traditional Fish Soup/ Παραδοσιακή Ψαρόσουπα
4. Fish of the Day(Seabream or Seabass) with Boiled Vegetables/Ψάρι της Ημέρας με Βραστά Λαχανικά(Τσιπούρα η Λαβράκι)

Dessert/ Επιδόρπιο

All deserts are served with a shot of homemade liquor. / Όλα τα επιδόρπια είναι σερβιρισμένα με σπιτικό λικέρ.

1. Lemon Yogurt Cream/Γιαουρτογλυκό Λεμόνι
2. Orange Pie/ Πορτοκαλόπιτα
3. Seasonal Fruits of Paros/ Φρούτα Εποχής της Πάρου
4. Pan Bread with Cream & Fruits/ Ξεροτήγανο με Κρέμα & Φρούτα