

Cyclades Menu/ Κυκλαδίτικο Μενού

Welcomes/ Καλωσόρισμα

Handmade Bread/ Χειροποίητο Ψωμί, Rusks/Παξιμάδια, Homemade Olives/Χειροποίητες Ελιές, Fresh Parian Olive Oil/ Φρέσκο Ελαιόλαδο Πάρου
Paros Cherry Tomatoes/ Παριανά Ντοματίνια & Paros Cheese/Τυρί Πάρου

Appetizers/ Ορεκτικά

1. Split Peas Schinoussa & Stewed Octopus/ Φάβα Σχοινούσας με Χταπόδι Στιφάδο (Schinoussa/ Σχοινούσα)
2. Paros Fried Chickpea Balls with Yogurt Dip/ Ρεβυθοκεφτέδες με Σος Γιαουρτιού(Paros/Πάρος)
3. Spicy Cheese Dip of Mykonos/ Τυροκαυτερή Μυκόνου(Mykonos/ Μύκονος)

Salads/ Σαλάτες

1. Cowpeas with Handmade Tomato Sauce, and Tinos Cheese/
Αμπελοφάσουλα με Χειροποίητη Σάλτσα Ντομάτας και Τυρί Βολάκι Τήνου (Tinos/ Τήνος)
2. Paros Potato Salad with Fresh Onions, Dill, Paros Cherry Tomatoes and Capers/ Παριανή Πατατοσαλάτα με Φρέσκα κρεμμύδια, Παριανά Ντοματίνια και Κάπαρη (Paros/ Πάρος)
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 Seasonal Greens/
Παραδοσιακή Γούνα Πάρου στη Σχάρα με Χόρτα Εποχής (Paros/ Πάρος)
2. Goat Stew with Potatoes in Red Sauce/ Κατσίκι με Πατάτες στη Κατσαρόλα(Πατατάτο Αμοργού/ Amorgos)
3. Eggplant Stuffed with Beef Ragù topped with Naxos Cheese(Arseniko) / Μελιτζάνες Γεμιστές με Μοσχάρι Ραγού & Αρσενικό Νάξου (Naxos/Καλόγερος Νάξου)

Dessert/ Επιδόρπια

1. Sweet Pumpkin Pie/ Γλυκιά Κολοκυθόπιτα (Antiparos/ Αντίπαρος)
2. Rice Pudding/Ρυζόγαλο(Cyclades/Κυκλάδες)
3. Greek Yogurt with Traditional Sweet By The Spoon/ Γιαούρτι με Παραδοσιακό Γλυκό του Κουταλιού (Cyclades/Κυκλάδες)
4. Seasonal Fruits of Paros/ Φρούτα Εποχής της Πάρου