

ios club

SUNSET & DINING BAR  
EST 1968

# THE ART OF SUNSET



## APPETIZERS



### ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟΣ MEZEΣ | 13€ | TRADITIONAL GREEK MEZZE

Τζατζίκι, Μελιτζανοσαλάτα, ταραμάς, μαριναρισμένες ελιές και τραγανές πίτες  
Tzatziki, eggplant salad, taramosalata, marinated olives, and crispy pita bread

### ΣΕΒΙΤΣΕ ΛΑΥΡΑΚΙ | 20€ | SEA BASS CEVICHE

Λαυράκι με ντομάτινια, αβοκάντο, ζωμό καλαμποκιού, κόλιανδρο και τσίλι  
Sea bass with cherry tomatoes, avocado, corn broth, coriander, and chili

### ΜΠΙΦΤΕΚΑΚΙΑ BLACK ANGUS | 18€ | BLACK ANGUS MEATBALLS

Μπιφτεκάκια black angus με κονφι από άνυδρη ντομάτα Ίου, αριάνη και λάδι δυόσμου  
Black Angus meatballs with confit sundried tomato, ayran, and mint oil

### ΧΤΕΝΙΑ | 9€ | SCALLOPS

Χτένια ψητά με κρέμα από παστινάκι και βούτυρο μαντζουράνας | Grilled scallops with parsnip cream and marjoram butter

### ΠΑΤΑΤΕΣ | 13,50€ | POTATOES

Κυδωνάτες πατάτες με κρέμα μετσοβόνη και χαρίσα | Wedges with smoked Metsovone cream and harissa

### ΑΡΑΝΤΣΙΝΙ ΓΕΜΙΣΤΩΝ | 12€ | ARANCINI "GEMISTA"

Με σάλτσα ντομάτας, πιπεριά φλωρίνης και κεφίρ με δυόσμο | With tomato sauce, Florina pepper and kefir with mint

### ΧΟΡΤΟΠΙΤΑ | 10€ | GREENS PIE

Τραγανό φύλλο με σουσάμι, τσιγαριστά χόρτα και κρέμα φέτας  
Crispy filo pastry with sesame seeds, sautéed greens, and feta cream

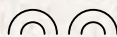
### ΛΑΔΕΝΙΑ ΚΙΜΩΛΟΥ | 11€ | KIMOLOS LADENIA (greek style pizza)

Tomato, onion, oregano (vegan) | Ντομάτα, κρεμμύδι, ρίγανη

Ξινό Ίου, μανιτάρια, πιπεριά Φλωρίνης | 12€ | Ιος xino cheese, mushrooms, Florina peppers

Prosciutto Ευρυτανίας, buratta, βασιλικός | 14€ | Evritania prosciutto, buratta, basil

Πίτες | 2,50€ | Pitta Bread



## SALADS

### ΟΣΠΡΙΑΔΑ ΛΕΜΟΝΑΘ | 13€ LEMONY BEAN SALAD

Με αβοκάντο, τσίλι, ντομάτα και μυρωδικά  
With avocado, chili, tomatoes and herbs

### ΚΥΚΛΑΔΙΤΙΚΗ | 14€ CYCLADIC SALAD

Ντοματίνια Σαντορίνης, φέτα, αγγούρι, καπαρόφυλλα και παξιμάδια χαρουπιού  
Santorini cherry tomatoes, feta, cucumber, caper leaves, and carob rusks

### KINOA | 12,50€ | QUINOA

Με αβοκάντο, wakame, αγγούρι, μάνγκο και βινεγκρέτ σόγιας-λαιμ  
With avocado, wakame, cucumber, mango, and soy-lime vinaigrette







## PASTA



### ΚΡΙΘΑΡΟΤΟ | 24€ | KRITHAROTO

Με ψητές γαρίδες, παλαιωμένη γραβιέρα Ίου και ζωμό καραβίδας  
With grilled shrimp, aged cave gruyere from Ios and crayfish broth

### ΤΑΛΙΟΛΙΝΙ | 28€

#### LEMON TAGLIOLINI

Ταλιολίνι λεμονιού με ψίχα ελληνικού  
καβουριού, τσίλι και lime  
With Greek crab meat, chili, and lime

### ΠΑΒΙΟΛΙΑ ΙΟΥ | 14€ | IOS RAVIOLI

Ραβιόλια γεμιστά με ανθότυρο Ίου, κρέμα αρακά, αφρό  
παρμεζάνας, καβουρδισμένο φουντούκι και δυόσμο  
Ravioli filled with Ios anthotyro cheese, pea cream,  
parmesan foam, roasted hazelnuts and fresh mint



## MAIN

### ΛΑΥΡΑΚΙ | 22€ | SEA BASS

Ψητό λαυράκι με πουρέ αρακά, baby λαχανικά βουτύρου και σάλτσα λεμονιού  
Grilled sea bass with pea purée, baby buttered vegetables, and lemon sauce

### ΜΟΥΣΑΚΑΣ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ | 21€ | VEGETABLE MOUSSAKA

Καπνιστή μελιτζάνα με ραγού άγριωνμανιταριών, ντομάτα και αφράτη μπεσαμέλ  
Smoked eggplant with wild mushroom ragout, tomato, and fluffy béchamel

### ΑΡΝΙ | 25€ | LAMB

Σιγομαγειρεμένη πλάτη αρνιού για 12 ώρες σε κενό αέρος με πουρέ μελιτζάνας, ντομάτα κονφί και γιαούρτι  
Slow-cooked lamb shoulder (12 hours sous vide) with eggplant purée, tomato confit and yogurt

### RIB EYE | 48€

Με τραγανές πατάτες, ψητό μπρόκολο και μαγιονέζα τρούφας  
With crispy potatoes, grilled broccoli, and truffle mayo

### ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΓΕΜΙΣΤΟ | 18,50€ | STUFFED CHICKEN

Με κρούστα από εστραγκόν, 4 είδη δημητριακών, χουρμά, καρότο και χαρίσα  
With a tarragon crust, four-grain crust, dates, carrots and harissa



## DESSERTS

### MILLE-FEUILLE | 10€

Τραγανά φύλλα σφολιάτας, παγωτό βανίλια,  
Dulce de leche και ρούμι  
Crispy puff pastry, vanilla ice cream,  
dulce de leche, and rum

### ΣΟΚΟΛΑΤΑ | 13€ | CHOCOLATE

Σφαίρα σοκολάτας με κρεμέ πικρής σοκολάτας, ξηρούς  
καρπούς, παγωτό βανίλια και αλμυρή καραμέλα  
Chocolate sphere with dark chocolate cream, nuts,  
vanilla ice cream, and salted caramel

### ΠΑΓΩΤΟ ΒΑΝΙΛΙΑ | 6€ | VANILLA ICE CREAM

Μπάλα / Με σιρόπι αλμυρής σοκολάτας  
Per ball / With salted chocolate syrup

Please let us know if you have any food allergies or special dietary needs

MARKET INSPECTION MANAGER: JERRY AMPATIELO

PRICES INCLUDE VAT AND ALL LEGAL CHARGES. THE RESTAURANT HAS CERTIFIED POINT  
OF SALES TERMINALS FOR CONTACTLESS PAYMENT WITH CARDS

THE CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY, IF THE NOTICE OF PAYMENT IS NOT RECEIVED (RECEIPT-INVOICE)