

ios club

SUNSET & DINING BAR

EST 1968

# THE ART OF SUNSET



## APPETIZERS



### NIGIRI ΨΑΡΙ «NTOMMAAKI» | 13€ | FISH NIGIRI "DOLMADAKI"

Ρύζι sushi, μαρινάτα ανήθου, πουρές αμπελόφυλλου, πούδρα nori  
Sushi rice, dill mayonnaise, vine leaf purée, nori powder

### ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ ΛΑΥΡΑΚΙ | 14€ | SEA BASS CARPACCIO

Λαυράκι, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, αλμύρα, τοίλι, passion fruit  
Sea bass carpaccio, extra virgin olive oil, sea fennel, chili, passion fruit

### ΧΤΕΝΙΑ ΨΗΤΑ | 9€ | SCALLOPS

Σάλτσα beurre blanc με nori, πράσινο μήλο, φύτρες κόλιανδρου  
Seared scallops, nori beurre blanc, green apple, coriander cress

### ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ | 17€ | GRILLED CALAMARI

Μαύρος ταραμάς, σάλτσα ντομάτας, τραγανό αυγοτάραχο  
Grilled calamari, black tarama, tomato salsa, grated bottarga

### DUMPLINGS ME ΓΑΡΙΔΑ | 11€ | SHRIMP DUMPLINGS

Λάχανο, τζίντζερ, μυρωδικά, σόγια, πιπεριά Pul Biber  
Shrimp dumplings, cabbage, ginger, fresh herbs, ayaran, pul biber

### ΜΕΛΙΤΖΑΝΑ STICKS | 11€ | CRISPY EGGPLANT STICKS

Γλάσο μελιού, κουκουνάρι, φρέσκα μυρωδικά, Ξινομυζήθρα από την Ίο  
Honey glaze, pine nuts, fresh herbs, Xinomizithra cheese from Ios

### ΜΑΣΤΕΛΟ ΨΗΤΟ | 13€ | GRILLED MASTELO CHEESE

Μαρμελάδα ντομάτας αρωματισμένη με πορτοκάλι και κανέλα  
Tomato marmalade scented with orange and cinnamon

### ΓΥΡΟΣ SECRETO IBÉRICO (PATA NEGRA) | 10€ | IBÉRICO PORK GYROS

Ψιλοκομμένο χοιρινό secreto, γιαούρτι μαύρου σκόρδου, μαριναρισμένο κρεμμύδι, ντομάτα, τραγανά tacos  
Chopped Ibérico pork secreto, black garlic yogurt, pickled onion, tomato, crispy tacos

### ΛΑΔΕΝΙΑ ΚΙΜΩΛΟΥ | 7€ | KIMOLOS LADENIA

Ντομάτα, ελιές, κρεμμύδι, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, φρέσκια ρίγανη  
Tomato, olives, onion, extra virgin olive oil, fresh oregano

### ΠΛΑΤΟ ΝΙΩΤΙΚΩΝ ΤΥΡΙΩΝ | 15€ | NIOS CHEESE PLATTER

Επιλογή εκλεκτών νιώτικων τυριών, κριτσίνια και μαρμελάδα μανταρινιού  
Selection of fine Nios cheeses, breadsticks and mandarin marmalade



## SALADS



### ΚΥΚΛΑΔΙΤΙΚΗ | 15€ | CYCLADIC SALAD

Ντοματίνια, αγγούρι, πιπεριές, κρεμμύδι, ελιές, ρίγανη, Ξινομυζήθρα  
Cherry tomatoes, cucumber, peppers, onion, olives, oregano, xinomizithra cheese

### ΠΡΑΣΙΝΗ ΜΕ ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ ΤΥΡΙ | 16€ | GREEN SALAD WITH GOAT CHEESE

Πράσινα φύλλα, φράουλα, παντζάρι, φυστίκι Αιγίνης, κατσικίσιο τυρί, vinaigrette φραμπουάζ  
Green leaves, strawberry, beetroot, Aegina pistachio, goat cheese, raspberry vinaigrette

### ΦΑΚΕΣ BELUGA | 17€ | BELUGA LENTILS

Μαύρες φακές beluga, grapefruit, αβοκάντο, ψητές γαρίδες, citrus dressing  
Black beluga lentils, grapefruit, avocado, grilled shrimp, citrus dressing



*ios club*

SUNSET & DINING BAR  
EST 1968

THE ART  OF SUNSET

❖ PASTA & RISOTTO ❖

ΦΙΔΕΣ ΜΕ ΑΣΤΑΚΟ | 65€ | LOBSTER NOODLES

Bisque αστακού, lemongrass, τζίντζερ, χαβιάρι  
*Lobster bisque, lemongrass, ginger, caviar*

ΡΙΖΟΤΟ ΠΑΝΤΖΑΡΙ | 17€ | BEETROOT RISOTTO

Σύκα, φουντούκι, ντάκο σκορδιού, κρέμα γκοργκοντζόλα  
*Figs, hazelnut, Nios skotiri, horseradish cream*

ΜΑΤΣΑΤΑ ΜΕ ΑΡΝΙ | 17€ | LAMB MATSATA

Ζωμός αρνιού, λεμονόθυμαρο, ξινομυζήθρα  
*Lamb jus, lemon thyme, xinomizithra cheese*

ΚΑΝΕΛΟΝΙ ΠΑΣΤΙΤΣΙΟ | 19€ | PASTITSIO CANNELLONI

Σιγομαγειρεμένο μοσχάρακι, κρέμα γραβιέρας, σάλτσα ντομάτας, βελούδινη μπεσαμέλ  
*Slow-cooked beef, graviera cream, tomato sauce, velvety béchamel*

❖ MAIN COURSES ❖

ΨΑΡΙ ΗΜΕΡΑΣ ΜΕ ΡΕΒΙΘΑΔΑ | 27€ | FISH OF THE DAY WITH CHICKPEAS

Ρεβίθια, σιγομαγειρεμένα για 24 ώρες, σελινόριζα και αρωματικά  
*Slow-cooked chickpeas, chard and aromatic herbs*

ΓΙΟΥΒΑΡΛΑΚΙΑ ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ | 25€ | SEAFOOD YIOUVARLAKIA

Ζωμός κακαβιάς, ντομάτα, σκόρδο, λεμονόχορτο  
*Kakavia broth, fennel textures, lemongrass*

ΜΟΣΧΑΡΙ ΣΙΓΟΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΟ | 24€ | SLOW-COOKED BEEF

Πουρές μελιτζάνας, ψητά edamame, κεφίρ  
*Eggplant purée, grilled edamame, kefir*

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΑΡΟΚΙΝΟ | 18€ | MOROCCAN CHICKEN

Κουρκουμάς, τζίντζερ, μαϊντανός, κάρδαμο, baby πατάτες, πράσινες ελιές  
*Turmeric, ginger, parsley, lemon, baby potatoes, green olives*

ΡΙΒΕΥΕ ΚΟΝΤΟΣΟΥΒΛΙ | 45€ | SPIT-ROASTED RIBEYE

Ψητή πατάτα με τη φλούδα της, ψητή ντομάτα, σάλτσα πιπεριάς  
*Jacket potato, grilled tomato, pepper sauce*

❖ DESSERTS ❖

ΠΟΡΤΟΚΑΛΟΠΙΤΑ | 9€ | ORANGE PIE

Με παγωτό βανίλιας Μαδαγασκάρης  
*With Madagascar vanilla ice cream*

ΤΙΡΑΜΙΣΟΥ | 11€ | TIRAMISU

Με ελληνικό καφέ και τριμμένη σοκολάτα  
*With Greek coffee and grated chocolate*

ΣΟΚΟΛΑΤΑ GUANAJA | 12€ | GUANAJA CHOCOLATE

Ganache Guanja, κέικ σοκολάτας με αμύγδαλα, παγωτό βανίλιας  
*Guanaja baked ganache, almond chocolate cake, vanilla ice cream*