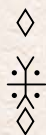


ios club

SUNSET DINING BAR

THE ART OF SUNSET



OUR FOOD

Επιμέλεια μενού από τον Σεφ κ. Γιώργο Στυλιανουδάκη



ΟΡΕΚΤΙΚΑ

ΣΑΛΑΤΕΣ

ΚΥΡΙΩΣ

ΓΛΥΚΑ



ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Καπνιστός ταραμάς

Χειροποίητος ταραμάς με τραγανά φύλλα ρυζιού

9

Μπαξές (v)

Ντοματοκεφτέδες, κολοκυθοκεφτέδες, φαλάφελ, ντιπ γιαουρτιού με ταχίνι

12

Μοσχαρίσιο τартάρ φρικασέ

Τартάρ μοσχάρι black angus, ολαντέζ αχινού, σως άνηθου

22

Σαρδέλα

Μαριναρισμένη σαρδέλα, τартάρ ντομάτας, βότανα, σκόρδο, κονσομέ ντομάτας, ελαιόλαδο

22

Χταπόδι

Σωτέ χταπόδι, σαλάτα φινόκιο, βινεγκρέτ εσπεριδοειδών

17

Ντολμάδες θαλασσινών

Ντολμάδες γεμιστοί με γαρίδα, ψάρι, φρέσκα βότανα, συνοδεία γιαουρτιού

15

Σεβίτσε γαρίδας

Αβοκάντο, κίτρο, αγγούρι, ντοματάκι, jalapenios, φρέσκος κόλιανδρος

16

Χτένια

Φάβα Σαντορίνης, καραμελωμένο κρεμμύδι, καπαρόφυλλα, ντρέσινγκ λεμονιού

23

Λαδένια Κιμώλου

Ντομάτα, κρεμμύδι, ρίγανη

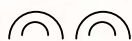
12

Εινό 'Ιου, κοπανιστή Μυκόνου,μανιτάρια, πιπεριές Φλωρίνης

14

Prosciutto Ευρυτανίας, buratta, βασιλικός

15



ΣΑΛΑΤΕΣ

Χωριάτικη

Ντοματάκια, αγγούρι, ελιές, πιπεριά, κάπαρη, φέτα, παξιμάδι χαρουπιού, ελαιόλαδο

15

Καρπουζοσαλάτα

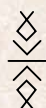
Κάπαρη, ελιές, γραβιέρα Τήνου, φέτα, αμύγδαλο, δυόσμος, βασιλικός, ελαιόλαδο

14

Πλιγούρι - Κινόα

Γαρίδες με αγγουράκι, ντομάτα, φρέσκο κρεμμυδάκι, φέτα, μυρωδικά, αβοκάντο, ελιές, κάπαρη & οξύμελο

16



ΚΟΥΒΕΡ

Δύο είδη ψωμάκια

5



ΚΥΡΙΩΣ

Κρητικό στιφάδο

Rib Eye, πατάτες, κρεμμύδια & σάλτσα κύμινο

34

Αρνί καλοκαιρινό (4 ατόμων)

Μπρεζέ χεράκι αρνιού, καλοκαιρινά λαχανικά & σάλτσα κρασιού

60

Rib eye 400gr (2 ατόμων)

με ψητή ντομάτα

75

Ιαπωνικό A5 Kagoshima Wagyu 250gr

με ψητή μελιτζάνα & τραγανό σκόρδο

125

Βιολογικό κοτόπουλο

Πατάτες, μαριναρισμένα κολοκύθια & σάλτσα κάπαρη / λεμόνι

21

Ο μουςακάς μας

Κονφί μελιτζάνας, μπρεζέ μοσχαρίσιο μάγουλο, relish ντομάτας, ζεστό αφρός μπεσαμέλ

23

Μανέστρα караβίδας

Καραβίδες, φρέσκια ντομάτα, ζωμός οστρακοειδών

28

Λαβράκι Φρικασέ

Λαβράκι σωτέ, χόρτα, βότανα, σάλτσα φρικασέ

26

Ριζότο Δημητριακών (v)

Φρέσκα κολοκυθάκια, μικρά μανιτάρια, πέπλο από λουίτζα και θυμάρι

20

Χειροποίητο ραβιόλι με παντζάρι (v)

Ρεβύθια & λαχανικά, συνοδεύεται από κρέμα κάσιους & miso

18



ΓΛΥΚΑ

Χαλβάς

Σιμιγδαλένιος χαλβάς, ναμελάκα βανίλιας με άρωμα πορτοκάλι

9

Σοκολάτα Cremeux

Cremeux σοκολάτας, φεγγετήνη γάλακτος, κόκκινα φρούτα, σορμπέ πικρής σοκολάτας

12

Πάβλοβα Φράουλας

Τραγανή μαρέγκα, κρέμα γιαουρτιού με μέλι & σως φράουλας

12

Λεμόνι & Μαρέγκα

Κρέμα λεμονιού, μαρέγκα, μπισκότο, σορμπέ λάιμ

11

Παρακαλούμε ενημερώστε μας για τυχόν διατροφικές αλλεργίες

MARKET INSPECTION MANAGER: JERRY AMPATIELO
PRICES ARE IN EUROS AND 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)

BACK TO TOP