

ios club

SUNSET & DINING BAR
EST 1968

THE ART OF SUNSET



APPETIZERS



ΠΡΟΖΥΜΕΝΙΟ ΨΩΜΙ | 3,5€ | SOURDOUGH BREAD (V)

Σερβίρεται με εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο | Served with EVOO

NIGIRI ΨΑΡΙ «ΝΤΟΛΜΑΔΑΚΙ» | 13€ | FISH NIGIRI "DOLMADAKI" (GF)

Ρύζι sushi, μαγιονέζα άνηθου, πουρές αμπελόφυλλου, πούδρα nori
Sushi rice, dill mayonnaise, vine leaf purée, nori powder

ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ ΛΑΥΡΑΚΙ | 14€ | SEA BASS CARPACCIO (GF)

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

XTENIA ΨΗΤΑ | 9€ | SCALLOPS (GF)

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

ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ | 17€ | GRILLED CALAMARI (GF)

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

DUMPLINGS ME ΓΑΡΙΔΑ | 11€ | SHRIMP DUMPLINGS

Λάχανο, τζίντζερ, μυρωδικά, αϊράνι, πιπεριά Pul Biber | Shrimp dumplings, cabbage, ginger, fresh herbs, ayran, pul biber

MELITZANA STICKS | 11€ | CRISPY EGGPLANT STICKS (V)

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 (V) (GF)

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

ΓΥΡΟΣ SECRETO IBÉRICO (PATA NEGRA) | 13€ | IBÉRICO PORK GYROS

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

ΛΑΔΕΝΙΑ ΚΙΜΩΛΟΥ | 7€ | KIMOLOS LADENIA (greek style pizza) (V)

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

ΠΛΑΤΟ ΝΙΩΤΙΚΩΝ ΤΥΡΙΩΝ | 15€ | NIOS CHEESE PLATTER (V)

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



SALADS

ΚΥΚΛΑΔΙΤΙΚΗ | 15€ (V) | CYCLADIC SALAD

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

ΦΑΚΕΣ BELUGA | 17€ (GF) | BELUGA LENTILS

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

ΠΡΑΣΙΝΗ ΜΕ ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ ΤΥΡΙ | 16€ € (V) (GF) | GREEN SALAD WITH GOAT CHEESE

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



(V)=Vegan | (GF)=Gluten Free

PASTA



ΦΙΔΕΣ ΜΕ ΑΣΤΑΚΟ | 65€ | LOBSTER NOODLES

Bisque αστακού, lemongrass, τζιντζερ, χαβιάρι
Lobster bisque, lemongrass, ginger, caviar

ΜΑΤΣΑΤΑ ΜΕ ΑΡΝΙ | 17€ | LAMB MATSATA

Ζωμός αρνιού, λεμονοθύμαρο, Ξινομυζήθρα
Lamb jus, lemon thyme, xinomizithra cheese

PIZOTO ΠΑΝΤΖΑΠΙ | 17€ € (V) (GF)

BEETROOT RISOTTO

Σύκα, φουντούκι, νιώτικο σκοτύρι, κρέμα αγριοράπανου
Figs, hazelnut, Nios skotiri, horseradish cream

ΚΑΝΕΛΟΝΙ ΠΑΣΤΙΤΣΙΟ | 19€ | PASTITSIO

CANNELLONI

Σιγομαγειρεμένο μοσχαράκι, κρέμα γκραβιέρας,
σάλτσα ντομάτας, βελούδινη μπεσαμέλ
Slow-cooked beef, graviera cream, tomato sauce, velvety béchamel



MAIN

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

Ρεβίθια σιγομαγειρεμένα με σέσκουλα και αρωματικά
Slow-cooked chickpeas, chard and aromatic herbs

ΓΙΟΥΒΑΡΛΑΚΙΑ ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ | 25€ | SEAFOOD YIOUVARLAKIA

Ζωμός κακαβιάς, υφές φινόκιου, λεμονόχορτο
Kakavia broth, fennel textures, lemongrass

ΜΟΣΧΑΡΙ ΣΙΓΟΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΟ | 24€ (GF) | SLOW-COOKED BEEF

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

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΑΡΟΚΙΝΟ | 18€ (GF) | MOROCCAN CHICKEN

Κουρκουμάς, τζιντζερ, μάνταντος, λεμόνι, baby πατάτες, πράσινες ελιές
Turmeric, ginger, parsley, lemon, baby potatoes, green olives

RIBEYE ΚΟΝΤΟΣΟΥΒΑΙ | 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

TIPAMISOY | 11€ | TIRAMISU

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

ΣΟΚΟΛΑΤΑ GUANAJA | 12€ | GUANAJA CHOCOLATE

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

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)

(V)=Vegan | (GF)=Gluten Free