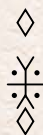


ios club

SUNSET DINING BAR

THE ART OF SUNSET



OUR FOOD

Composed and performed by our Chef
Mr. George Dimitriou



TO SHARE LIKE A GREEK

VEGAN BASKET

Σπρίνγκ ρολ ελληνικής σαλάτας
Ντολμαδάκι
Ντοματοκεφτέδες Σαντορίνης
Μπάμιες tempura με αιολι
Φακές με κινόα

25

MEAT BASKET

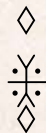
Ταρτάρ μοσχάρι με κρέμα παρμεζάνας
Σουβλάκι κοτόπουλο μαριναρισμένο
Σιγο-μαγειρεμένο χοιρινό με κρέμα πατάτας
Βάφλες με προσούτο Ευρυτανίας
Κροκέτες από ουρά βοδιού με χούμους

25

FISH BASKET

Γαρίδες tempura με κρέμα μαύρου σκόρδου
Χταποδοσαλάτα με πορτοκάλι και μάραθο
Σολομός μαριναρισμένος,
Σπρίνγκ ρολλ τσιπούρας με Νιώτικο σκοτύρι και σπανάκι
Αθηναϊκή σαλάτα με ψάρι κάπαρη και φύλλα κάπαρης

27



APPETIZERS

Σπαράγγια, κρέμα Νιώτικης πεπαλαιωμένης γραβιέρας,
θρυμματισμένο Νιώτικο τυρί, προσούτο Ευρυτανίας

13

Σολομός μαριναρισμένος, κρέμα panacotta,
φαγόπυρο σουφλέ, παντζάρι μαρινάτο

14

Τόνος τартάρ με furicake(μείγμα ιαπωνικών μπαχαρικών),
σαλάτα καβούρι, εκχύλισμα ντομάτας, γρανίτα ξυνόγαλο,
σως λεμόνι

17

Χταπόδι καρπάτσιο με πλιγούρι
ντοματάκια, σως πορτοκάλι, λαχανικά εποχής

17

Λαυράκι σεβίτσε, πουρές καλαμπόκι, ντολμαδάκι, tiger's
milk(περουβιανή σως), κρεμμυδάκι κόκκινο μαριναρισμένο

16

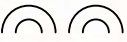
Η ΓΑΡΙΔΑ ΣΕ 3 ΣΤΑΔΙΑ

- Κροκέτα γαρίδας, κρέμα σαλάτας, σως ντομάτας, τζελ κίτρου
- Κράκερ γαρίδας, μαγιονέζα κοχυλιών, κρέμα γιαούρτι
- Σούπα γαρίδας με απαλή υφή

15

Capraccio μοσχάρι, κρέμα ξυνό Του, σως λεμόνι,
σορμπέ βασιλικού, crumble ελαιόλαδο, κουκουνάρι,
κρέμα ελιάς Καλαμών

16



SALADS

ΣΑΛΑΤΑ ΒΟΛΤΑ ΣΤΟΝ ΚΗΠΟ ΜΑΣ 15
Τοστ χαρουπιού, κινόα, κρέμα μαρούλι,
μαγιονέζα λεβάντας, φακές, τζελ λεμόνι,
ελιές, μανιτάρια

ΣΑΛΑΤΑ ΕΛΛΗΝΙΚΗ 15
Ντομάτες, ξιλάγγουρο, πιπεριά, αγγούρι gaspacho,
κρέμα από Ξινό Ύου

ΣΑΛΑΤΑ ΚΑΡΠΟΥΖΙ 16
Φέτα παναρισμένη σε σουσάμι,
αβοκάντο, καρπούζι και ζωμός
καρπούζι, ronzu



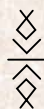
FLATBREADS

Ξυνό Ύου, κοπανιστή Μυκόνου, πιπεριά Φλωρίνης, μανιτάρια 15 Σύκο,

ξινό τυρί Ύου, κοπανιστή Μυκόνου, ρόκα 15

Σκοτύρι, Ύου, προσούτο Ευρυτανίας, λουκάνικο Μυκόνου, ρόκα 16

Σπανάκι, γιαούρτι, σολομός, μάραθο, πατζάρι 16



COUVERT

3 ειδη ψωμιού και amuse bouche



MAIN

Ο ΧΟΡΟΣ ΤΩΝ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ (Vegetarian)

Κολοκυθάκια,μανιτάρια, μάραθος, αρακάς, φασολάκια, βελουτέ αρακά, ρύζι, tom kah kai
21

Ταλιατέλες καλαμαριού, fregola, σπαράγγια
23

Τσιπούρα, με φασολάκια πράσινα, καρότο και Bloody Mary σως
23

Γαρίδες αμβρακικού με σιουφιχτά
24

Μπριζόλα ρίζας σέλινου, με κρέας λαχανικών, κρέμα κουνουπιδιού (Vegan)
24

Μουσακάς με κοτοπουλο inspiration
κοτόπουλο μπούτι μαριναρισμένο, κανελόνι μελιτζάνας,
πατάτες κονφί, τσιπς κοτόπουλο, ντομάτα
24

Στήθος κοτόπουλο ψητό Άρτας με ελαφριά τάρτα λαχανικών
24

Πανσέτα crispy, γλάσο χαρουπόμελο, panise, μανιτάρια, σάλτσα μέλι bbq
25

Rib eye με τηγανιτές πατάτες από τραχανά,κολοκύθι και καπνιστά κρεμμύδια
35



DESSERTS

CHRISTIE'S FAVORITE - **TIRAMISU** 9

GO BANANAS 9
Μπανάνα, σαντιγύ μπανάνας, κρέμα μπανάνα, σως καραμέλας,
παγωτό βανίλια

CHOCO CHOC FLEXIBLE ΛΕΥΚΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑ 10
τάρτα σοκολάτα, ganache monte σοκολάτα γάλακτος,
cremeux σοκολάτας, mousse σοκολάτας, παγωτό

Παρακαλώ ενημερώστε μας εάν έχετε τροφικές αλλεργίες ή ειδικές διατροφικές ανάγκες