



TANINES

CREATIVE GREEK CUISINE

SALADS ΣΑΛΑΤΕΣ

Naxian salad 18,00€

cherry tomatoes | carob rusk | caper of wild garlic |

Naxian xinomizithra | balsamic vinegar

Ναξιώτικη χωριάτικη σαλάτα

Τοματίνια | παξιμάδια από χαρούπι | κάπαρη άγριου σκόρδου |

ξινομυζήθρα Νάξου | ξύδι βαλσάμικο

18 grapes 21,00€

Mesclun | araki | dried fig | grapes | fig dressing

18 grapes

Μιξ πράσινων φύλλων | απάκι | αποξηραμένο σύκο |

σταφύλι | ντρέσινγκ σύκου

Asian Calamari 21,00€

Fried calamari | sushi rice | mango | wakame salad |

pickled ginger | soya wasabi gel | wasabi mayo

Asian Καλαμάρι

Τηγανητό καλαμάρι | ρύζι για σουσι | μάνγκο | σαλάτα wakame |

πίκλα τζίντζερ | soya wasabi τζελ | wasabi μαγιονέζα

STARTERS ΟΡΕΚΤΙΚΑ

| | |
|--|--------|
| Bouillabaisse soup French fish soup (seabass) with saffron from Kozani and vegetables Served with French baguette topped with homemade bechamel Σούπα μπουγιαμπέσα Γαλλική ψαρόσουπα (λαυράκι) με κρόκο Κοζάνης και λαχανικά Σερβίρεται με γαλλική μπαγκέτα με επικάλυψη χειροποίητης μπεσαμέλ | 28,00€ |
| Naxian fried gruyere (P.D.O.) with tomato chutney Τηγανιτή γραβιέρα Νάξου (Π.Ο.Π.) με μαρμελάδα ντομάτα | 18,00€ |
| Steamed mussels with dashi Μύδια αχνιστά με dashi | 18,00€ |
| Grilled Portobello mushrooms Aged balsamic pistachio praline quenelle Μανιτάρια Portobello ψητά Παλαιωμένο βαλσάμικο πραλίνα φουστικιού κενέλ | 19,00€ |
| Sashimi Seabass bowl Fresh seabass leche de tigre finocchio salad marinated with sweet chili tobiko dust lime gel pink pepper Σασίμι λαβράκι μπολ Φρέσκο λαυράκι ζωμός εσπεριδοειδών σαλάτα φινόκιου μαριναρισμένη με γλυκό τσίλι σκόνη αυγοτάραχου ζελέ από λάιμ ροζ πιπέρι | 22,00€ |

SUSHI

ΣΟΥΣΙ

| | |
|---|--------|
| Sashimi Salmon bowl | 24,00€ |
| Salmon leche de tigre finocchio salad marinated with sweet chili lime soya kimchi sesame coriander oil | |
| Σασίμι σολομού μπολ | |
| Σολομό ζωμός εσπεριδοειδών σαλάτα φινόκιου μαριναρισμένη με γλυκό τσίλι λαιμ σόγια σουσάμι kimchi λάδι κόλιανδρου | |
| Sashimi Blue Fin Tuna bowl | 26,00€ |
| Wakame salad sweet miso dressing lime gel ikura kimchi sesame edamame beans | |
| Σασίμι μπλέ τόνου μπολ | |
| Wakame σαλάτα ντρέσινγκ από γλυκό miso τζέλ λαιμ αυγά σολομού σουσάμι kimchi φασόλια edamame | |
| Cheviche Seabass | 25,00€ |
| Coriander chili sweet potato puree lime gel leche de tigre green apple onion | |
| Σεβίτσε λαβράκι | |
| Κόλιανδρο τσίλι πουρές γλυκοπατάτας τζελ από λαιμ ζωμός εσπεριδοειδών πράσινο μήλο κρεμμύδι | |
| Fresh tuna tataki | 28,00€ |
| Wakame salad edamame beans sweet chili sauce lime gel | |
| Τατάκι τόνου | |
| Σαλάτα wakame φασόλια edamame γλυκιά σάλτσα τσίλι μάνγκο ζελέ λαιμ | |
| Eggplant falafel | 18,00€ |
| Grilled eggplant peanut butter sauce red pepper cream | |
| Φαλάφελ μελιτζάνα | |
| Ψητή μελιτζάνα σως φυστικοβούτυρου κρέμα κόκκινης πιπεριάς | |

PASTA ΖΥΜΑΡΙΚΑ

| | |
|--|--------|
| Carbonara Guanciale Grana Padano parmesan egg yolk pork cheeks marinated with pepper Καρμπονάρα Guanciale παρμεζάνα Grana Padano κρόκος αυγού μαριναρισμένα χοιρινά μάγουλα με πιπέρι | 19,00€ |
| “Giouvetsi” with orzo pasta and shrimps ouzo bottarga (P.D.O Mesologi) Γιουβέτσι με γαρίδες ούζο αυγοτάραχο (Π.Ο.Π Μεσολογγίου) | 28,00€ |
| Paccheri Infused with cuttlefish's ink trilogy of wild mushrooms feta cheese cream basil oil Πάκερι Εμποτισμένα με μελάνι σουπιάς τριλογία άγριων μανιταριών κρέμα φέτας λάδι βασιλικού | 21,00€ |
| Fresh tuna pasta Dashī broth pasta tagliolini fresh onion parsley oil Ζυμαρικά με φρέσκο τόνο Ζωμός dashī ζυμαρικά tagliolini φρέσκο κρεμμύδι λάδι βασιλικού | 29,00€ |
| Macarouna with wild garlic goat cheese peanuts from Aegina Μακαρούνα με πέστο άγριου σκόρδου κατσικίσιο τυρί φιστίκια Αιγίνης | 19,00€ |
| Spaghetti “fruits de mer” Shrimps Mussels Octopus Σπαγγέτι με φρούτα θάλασσας Γαρίδες Μύδια Χταπόδι | 35,00€ |

TRADITIONAL DISHES ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΠΙΑΤΑ

| | |
|--|--------|
| New Age Musaka Naxian arseniko cheese cream potato chips minced beef Μουσακάς νέας εποχής Κρέμα από αρσενικό Νάξου τσιπς πατάτας μοσχαρίσιος κιμάς | 21,00€ |
| Greek Wellington kleffiko Lamb naxian potatoes eggplant kefir cream Ελληνικό Wellington Κλέφτικο Αρνί ναξιώτικες πατάτες μελιτζάνα κρέμα κεφίρ | 25,00€ |
| New Zealand Ribs (French cut) with Gnocchi fresh truffle black garlic powder. Παϊδάκια γαλλικής κοπής με νιόκι φρέσκια τρούφα σκόνη μαύρου σκόρδου | 32,00€ |
| Octopus with smoked fava beans puree from Santorini with capers and aged balsamic vinegar Χταπόδι Με καπνιστή φάβα Σαντορίνης με κάπαρη και παλαιωμένο ξύδι βαλσάμικο | 28,00€ |
| “Kalogeros” from Naxos Veal with smoked eggplant puree zucchini chips Arseniko cheese cream parsley oil “Καλόγερος” Νάξου Μοσχαράκι με πουρέ καπνιστής μελιτζάνας τσιπς από κολοκύθι κρέμα τυριού αρσενικό λάδι μαϊντανού | 29,00€ |
| Stuffed fried calamari Feta cheese beetroot cream pesto of wild garlic Καλαμάρι τηγανιτό γεμιστό Φέτα κρέμα παντζάρι πέστο άγριου σκόρδου | 28,00€ |

PREMIUM CUTS ΕΚΛΕΚΤΕΣ ΚΟΠΕΣ

| | |
|--|--------|
| Greek pork Tomahawk 600gr with pitas onion tomato tzatziki - made in front of you! Ελληνική Χοιρινή μπριζόλα Tomahawk 600gr με πιτούλες κρεμμύδι τομάτα τζατζίκι – παρασκευάζεται μπροστά σας! | 38,00€ |
| Rib Eye of 100 days American veal 250 gr grilled asparagus celeriac puree Naxian potato chips butter flavored with rosemary parsley oil Αμερικάνικο Μοσχαρίσιο ribeye 250 gr. 100 ημερών Ψητά σπαράγγια πουρέ σελινόριζας τσιπς πατάτας βούτυρο αρωματισμένο με δενδρολίβανο λάδι μαϊντανού | 42,00€ |
| Fresh tuna steak Cauliflower puree sauteed asparagus beetroot cream Μπριζόλα φρέσκου τόνου Πουρές κουνουπίδι ψητά σπαράγγια κρέμα πατζαριού | 39,00€ |
| American short ribs cooked 48 hours in sous vide Smoked eggplant puree parmesan chips demiglace sauce Παιδάκια μόσχου ψημένα 48 ώρες σε sous vide πουρές καπνιστής μελιτζάνας τσιπς παρμεζάνας σάλτσα ντεμιγκλας | 42,00€ |
| Pork Tenderloin Sweet potato puree pepper sauce Χοιρινό ψαρονέφρι Πουρές γλυκοπατάτας σάλτσα πιπεριού | 36,00€ |

KIDS MENU ΠΑΙΔΙΚΟ ΜΕΝΟΥ

Chicken nuggets with basmati rice 17,00€
Κοτομπουκιές με ρύζι μπασμάτι

Beef Patty & French fries 18,00€
Μπιφτέκι μοσχαρίσιο με πατάτες τηγανιτές

Spaghetti with minced meat 17,00€
Μακαρόνια με κιμά

Vanilla ice cream 5,00€ scoop / μπάλα
Παγωτό Βανίλια

Chocolate ice cream 5,00€ scoop / μπάλα
Παγωτό Σοκολάτα

DESSERTS ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Baklava

19,00€

With salted caramel | pistachio | kaimaki ice cream with cranberry from buffalo milk Kerkinis (P.D.O)

Μπακλαβάς

Με αλμυρή καραμέλα | φιστίκι Αιγίνης | παγωτό καϊμάκι με κράνμπερι από βουβαλίσιο γάλα Κερκίνης (Π.Ο.Π.)

Ekmek kantaiifi

19,00€

Sauce of traditional Greek coffee | ice cream kaimaki with cranberry made from buffalo milk Kerkinis (P.D.O.)

Εκμέκ κανταίφι

Με σάλτσα ελληνικού καφέ | παγωτό καϊμάκι με κράνμπερι από βουβαλίσιο γάλα Κερκίνης (Π.Ο.Π.)

Tiramisu

19,00€

Τιραμισού

FOOD ALLERGY WARNING

Please be advised that food prepared here may contain these ingredients: milk, eggs, wheat, soybean, peanuts, tree nuts, fish and shellfish etc.

If you have a food allergy or a special dietary requirement, please inform a member of our staff before you place your order.

Thank you

