



TANINES

CREATIVE GREEK CUISINE

SALADS ΣΑΛΑΤΕΣ

Naxian salad

18,00€

Cherry tomatoes | olives | carob rusk | caper of wild garlic |
Naxian xinomizithra | balsamic vinegar

Ναξιώτικη χωριάτικη σαλάτα

Τοματίνια | ελιές | παξιμάδια από χαρούπι | κάππαρη άγριου σκόρδου |
ξινομυζήθρα Νάξου | ξύδι βαλσάμικο

18 grapes

21,00€

Mesclun | Naxian loutza | dried fig | grapes | fig dressing

18 grapes

Μιξ πράσινων φύλλων | Λούτζα Νάξου | 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 τζιντζερ | soya | wasabi τζελ | wasabi μαγιονέζα

Roasted Beetroot in Coarse Salt

19,00€

Roasted beets | charred orange | sweet Naxian mizithra cream |
spicy cashews | chives | parsley oil

Ψητά παντζάρια σε χοντρό αλάτι

Ψητά παντζάρια | καφαλισμένο πορτοκάλι | κρέμα γλυκιάς μυζήθρας Νάξου |
spicy κάσιους | σχοινόπρασο | λάδι μαϊντανού

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	25,00€
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	21,00€
Grilled Portobello mushrooms Aged balsamic pistachio praline goat cheese Μανιτάρια Portobello ψητά Παλαιωμένο βαλσάμικο πραλίνα φουστικιού κατσικίσιο τυρί	19,00€
Fish Pie Trilogy of salmon, tuna and seabass, potato, peas, shrimp Ψαρόπιτα Τριλογία ψαριού: σολομός, τόνος, λαβράκι, πατάτα, αρακάς, γαρίδα	18,00€
Langoustine tails Naxian potato chips horseradish mayo Καραβιδοουρές Τσιπς πατάτας Νάξου μαγιονέζα αγριοράπανο	27,00€
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	25,00€

STARTERS ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Sashimi Salmon bowl

26,00€

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 Yellow Fin Tuna bowl

29,00€

Wakame salad | sweet miso dressing | lime gel | ikura | kimchi sesame | edamame beans

Σασίμι κίτρινου τόνου μπολ

Wakame σαλάτα | ντρέσινγκ από γλυκό miso | τζέλ λάιμ | αυγά σολομού | σουσάμι kimchi | φασόλια edamame

Ceviche Seabass

25,00€

Coriander | chili | sweet potato | lime gel | leche de tigre | green apple | onion

Σεβίτσε λαβράκι

Κόλιανδρο | τσίλι | γλυκοπατάτα | τζελ από λάιμ | ζωμός εσπεριδοειδών | πράσινο μήλο | κρεμμύδι

Eggplant falafel

18,00€

Grilled eggplant | peanut butter sauce | red pepper cream

Φαλάφελ μελιτζάνα

Ψητή μελιτζάνα | σως φυστικοβούτυρου | κρέμα κόκκινης πιπεριάς

PASTA ΖΥΜΑΡΙΚΑ

"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	24,00€
Fresh tuna pasta Dashi broth pasta tagliolini fresh onion parsley oil Ζυμαρικά με φρέσκο τόνο Ζωμός dashi ζυμαρικά tagliolini φρέσκο κρεμμύδι λάδι βασιλικού	29,00€
Macaruna with wild garlic pesto goat cheese pistachio Μακαρούνα με πέστο άγριου σκόρδου κατσικίσιο τυρί φιστίκια Αιγίνης	21,00€
Spaghetti "fruits de mer" Shrimps Mussels Vongole Σπαγγέτι με φρούτα θάλασσας Γαρίδες Μύδια Βογγόλε	35,00€

TRADITIONAL DISHES ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΠΙΑΤΑ

New Age Moussaka Naxian arseniko cheese cream potato chips minced beef Μουσακάς νέας εποχής Κρέμα από αρσενικό Νάξου τσιπς πατάτας μοσχαρίσιος κιμάς	21,00€
Greek Wellington kleftiko Lamb naxian potatoes eggplant kefir cream Ελληνικό Wellington Κλέφτικο Αρνί ναξιώτικες πατάτες μελιτζάνα κρέμα κεφίρ	27,00€
New Zealand Ribs (French cut) with Gnocchi Black garlic powder Παϊδάκια γαλλικής κοπής με νιόκι Σκόνη μαύρου σκόρδου	32,00€
Octopus with smoked fava beans puree from Santorini with capers, soya pearls and aged balsamic vinegar Χταπόδι Με καπνιστή φάβα Σαντορίνης με κάπαρη, πέρλες σόγιας 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	29,00€

FRESH FISH SELECTION ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΦΡΕΣΚΟΥ ΨΑΡΙΟΥ

Butterfly Fresh Seabass (1kg) Grilled seabass grilled cherry tomatoes Φρέσκο Λαυράκι Butterfly (1kg) Ψητό λαυράκι ψητά τοματίνια	72,00€
Steamed Red Porgy Peas onion basil oil Φαγκρί στον ατμό Αρακάς κρεμμύδι λάδι βασιλικού	36,00€
Sautéed Seabass Boiled vegetables burnt butter lemon-oil emulsion Λαυράκι σοτέ Βραστά λαχανικά καμμένο βούτυρο γαλάκτωμα λαδολέμονο	32,00€
Black Cod Atlantic cod parsnip purée fennel salad chives parsley oil Μπλακ κοντ Μπακαλιάρος Ατλαντικού πουρές παστινάκι σαλάτα φινόκιο σχοινόπρασο λάδι μαϊντανού	32,00€
Lobster Tail Coconut cream Naxian Guanciale chives parsley oil Ουρά Αστακού Κρέμα καρύδας Guanciale Νάξου σχοινόπρασο λάδι μαϊντανού	60,00€
Fresh Tuna Steak Cauliflower puree grilled asparagus beetroot cream Μπριζόλα φρέσκου τόνου Πουρές κουνουπίδι ψητά σπαράγγια κρέμα παντζαριού	39,00€

PREMIUM CUTS ΕΚΛΕΚΤΕΣ ΚΟΠΕΣ

Greek pork Tomahawk 600gr with pitas onion tomato tzatziki - made in front of you! Ελληνική Χοιρινή μπιριζόλα Tomahawk 600gr με πιτούλες κρεμμύδι τομάτα τζατζίκι – παρασκευάζεται μπροστά σας!	38,00€
Rib Eye 250 gr grilled asparagus celeriac puree Naxian potato chips butter flavored with rosemary parsley oil Rib Eye 250 gr. Ψητά σπαράγγια πουρέ σελινόριζας τσιπς πατάτας βούτυρο αρωματισμένο με δενδρολίβανο λάδι μαϊντανού	52,00€
Naxian short ribs cooked 48 hours in sous vide Smoked eggplant puree parmesan chips demiglace sauce Παϊδάκια μόσχου ψημένα 48 ώρες σε sous vide πουρές καπνιστής μελιτζάνας τσιπς παρμεζάνας σάλτσα ντεμιγκλας	42,00€

KIDS MENU ΠΑΙΔΙΚΟ ΜΕΝΟΥ

Langoustine tails Naxian potato chips horseradish mayo Καραβιδουρές Τσιπς πατάτας Νάξου μαγιονέζα αγριοράπανο	27,00€
Chicken nuggets with basmati rice Κοτομπουκιές με ρύζι μπασμάτι	17,00€
Beef Patty & French fries Μπιφτέκι μοσχαρίσιο με πατάτες τηγανιτές	18,00€
Spaghetti with minced meat Μακαρόνια με κιμά	17,00€
Vanilla ice cream Παγωτό Βανίλια	5,00€ scoop / μπάλα
Chocolate ice cream Παγωτό Σοκολάτα	5,00€ scoop / μπάλα

DESSERTS ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Baklava With salted caramel pistachio kaimaki ice cream	19,00€
Μπακλαβάς Με αλμυρή καραμέλα φιστίκι Αιγίνης παγωτό καϊμάκι	
Ekmeκ kantaifi Sauce of traditional Greek coffee ice cream kaimaki	19,00€
Εκμέκ κανταίφι Με σάλτσα ελληνικού καφέ παγωτό καϊμάκι	
Tiramisu Τιραμισού	19,00€
Fruit Salad Φρουτοσαλάτα	18,00€
Vanilla ice cream Παγωτό βανίλια	5,00€ scoop / μπάλα
Chocolate ice cream Παγωτό σοκολάτα	5,00€ scoop / μπάλα

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