Our wines are from

BOUTARI
est 1879

WHITE

Leyko Gramma - Sauvignon Blanc, Assyrtiko, Malagouzia - Macedonia	9.00 | 44.00
Fantaksometocho - Assyrtiko, Chardonnay - Crete	47.00
Chardonnay - Arcadia	48.00
Sauvignon Blanc - Macedonia	48.00
Malagouzia - Macedonia	53.00
Assyrtiko - Cyclades	13.00 | 58.00
Santorini - Assyrtiko	18.00 | 112.00
Kallisti Reserve - Assyrtiko - Santorini	140.00
Santorini - Assyrtiko (2009)	170.00
Selladia - Assyrtiko, Aidani (2013)	198.00

ROSE

Demi Sec - Xinomayro, Syrah, Merlot - Naoussa	9.00 | 43.00
Dianthos - Ksinomavro - Imathia	51.00
Mariah Grenache - Rouge , Syrah	69.00

RED

Naoussa - Xinomavro	9.00 | 44.00
Scalarea - Syrah, Kotsifali - Crete	63.00
Grand Reserve - Naoussa	72.00
1879 Legacy - Xinomavro - Naoussa	145.00

SPARKLING WINES

Prosecco	12.00 | 42.00
Moscato D'asti	11.00 | 38.00
Sparkling wine	63.00
Champagne	140.00

SOFT DRINKS

Water 1lt	4.00
Sparkling water 200ml / 750ml	3.50 | 5.50
Coca-Cola & Coca Cola Zero	3.50
Espresso	3.50
Aegean Tonic	5.00
Pink Grapefruit	5.00

MOCKTAIL

Pink Cucumber	10.00
Violet Lemonade	10.00
Gin Aegean Tonic	12.00
Grapefruit Daiquiri	12.00

BEERS

Hoppy Lager 4.8%	6.00
East Coast IPA 5.2%	8.00

OUZO

Local (glass)	6.00
Plomari 200ml12.00	12.00
Babatzim 200ml	13.00
Vithos - Lost Lake Distillery 200 ml	15.00

TSIPOURO

Local 200ml	9.00
Tsilili without anise 200ml	13.00
Zaxaria 200ml	14.00
Tsilili with anise 200ml	15.00

GREEK SPECIALS

Vinsanto - Assyrtiko Aidani Santorini	13.00
Distillate WineMalagouzia - Lost Lake 50 ml | 200ml	7.00 | 25.00
Distillate Wine Mouchtaro - Lost Lake 50ml | 200ml	7.00 | 25.00
Fragkosiko - Sigalas Barbary figs distillate 50ml	11.00
Old Tsipouro - Dark Cave Tsilili 50ml	11.00
Metaxa Reserve 50ml	15.00

COCKTAILS

Dirty Martini Gin Monkey 47 | Vermouth | Aegean Tonic	16.00
Sparkling Adonis Metaxa | Otto's Vermouth | Simple Syrup | Sparkling Wine	16.00
Greek Bramble Distillate Wine Mouchtaro | Lemon | Simple Syrup | Violet Syrup	17.00
Greek Paloma Mastiha Liqueur | Date Syrup | Lemon | Grapefruit Soda	16.00
Espresso Martini Vodka | Espresso | Kalhua	16.00
Spicy Margarita Tequila | Triple sec | Lime | Tabasco	16.00
Mojito Rum | Lime | Syrup | Mint	16.00

MADAME SOUSOU
SANTORINI

Χειροποίητη ποικιλία ψωμιών
Handmade Bread Selection
4.00

ΑΛΟΙΦΕΣ-SPREAD

Ταραμοσαλάτα, τραγανά πιτάκια και αυγοτάραχο
Fish roe spread, crunchy pies & bottarga
8.00
Πικάντικη τυροσαλάτα με θρούμπι Σαντορίνης
Spicy cheese spread with Santorini savory
7.00
Φάβα με κάπαρη και πίκλα κρεμμυδιού
Fava with capers and pickle onions
8.00
Μελιτζανοσαλάτα Σαντορίνης
Santorini's Eggplant spread
7.00
Συνδυασμός αλοιφών
Combo of spreads
15.00

ΩΜΑ-RAW

ΝΤΑΚΟΣ-DAKOS
Ντομάτα με κατσικίσιο τυρί σε προζυμένιο ψωμί
Tomato with goat cheese on sourdough bread
13.00

ΑΘΗΝΑΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ - ATHENIAN SALAD
Γαρίδα, Καρότο, Σέλινο, Άνηθο με Μαγιονέζα και Αυγοτάραχο
Shrimp, Carrot, Celery, Dill, mixed with Mayo & Bottarga on top
14.00

ΤΑΡΤΑΡ ΜΟΣΧΟΥ-BEEF TARTARE
Γραβιέρα Κρήτης, κάπαρη, τραγανό κρεμμύδι
Graviera cheese from Crete, capers, crispy onion
19.00

ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΟ ΛΑΥΡΑΚΙ-MARINATED SEABASS
Ταρτάρ ντομάτα, εσπεριδοειδή, κάπαρη και χυμό αγγούρι
Tomato tartare, citrus, capers and cucumber juice
16.00

GREEK OYSTERS- ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΣΤΡΕΙΔΙΑ
Εσπεριδοειδή, αγγούρι και πικάντικη πιπεριά στο πλάι
Citrus, cucumber and spicy pepper on the side
7.00

ΤΗΓΑΝΙΤΑ-FRIED

ΚΟΛΟΚΥΘΟΚΕΥΤΕΔΕΣ-ZUCCHINI FRITTERS
με ντιπ τζατζικιού
with tzatziki dip
10.00

ΝΤΟΜΑΤΟΚΕΥΤΕΔΕΣ-TOMATO FRITTERS
Σαντορινιό ντοματάκι με φρέσκα μυρωδικά
Santorini cherry tomatoes with fresh herbs
12.00

ΚΡΟΚΕΤΑ-CROQUETTE
με ελληνικά λευκά τυριά, φυστίκι Σαντορίνης και μαρμελάδα σύκου
with Greek white cheeses, Santorini pistachio and fig jam
13.00

ΚΑΛΑΜΑΡΙ-SQUID
Τηγανιτό καλαμάρι με αγιολί αντζούγιας
Fried squid with anchovy sauce
15.00

ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ-COD
με κρέμα πατάτας, λεμόνι, σκόρδο & καπνιστά αυγά ρέγκας
with potatoes cream, lemon, garlic & smoked herring eggs
16.00

Scan here for menu

ΨΗΤΑ-GRILLED

ΠΑΤΑΤΑ-POTATOES
Ψητή πατάτα με φρέσκο βούτυρο, τσαλαφούτι και ημίλιαστο ντοματάκι
Baked potato with fresh butter, tsalafouti cheese and sun-dried tomato
10.00

ΑΓΚΙΝΑΡΑ-ARTICHOKE
Καρδιά αγγινάρας πάνω σε φρυγανισμένο ψωμί με κατσικίσιο τυρί και σύκα
Artichoke hearts on toasted bread with goat cheese and figs
15.00

ΛΕΥΚΗ ΜΕΛΙΤΖΑΝΑ-WHITE EGGPLANT
με ψητή ντομάτα, βουβαλίσια μπουράτα & σάλτσα μυρωδικών
with grilled tomato, buffalo burrata & verde sauce
16.00

ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ-SOUVLAKI CHICKEN
Μαριναρισμένο φιλέτο μπούτι κοτόπουλο με σουσάμι και σχοινόπρασο
Marinated chicken leg fillet with sesame and chives
13.00

ΚΕΜΠΑΠ-KEBAB
(Αρνί-μοσχάρι) γιαουρτουλού
(Lamb-beef) giaourtlou, onion, tomato jogurt & pitta
15.00

XTENIA - SCALLOPS
με κρέμα βούτυρο, ψητά σπαράγγια και πορτοκάλι
with beurre blanc, grilled asparagus and orange
15.00

ΓΑΡΙΔΕΣ-SHRIMPS
Ταραμοσαλάτα, λαδολέμονο, μελάνι σουπιάς
with fire-roasted flavors, fish roe spread, olive-lemon & cuttlefish ink
18.00

ΜΑΓΕΙΡΕΥΤΑ-SLOW COOKED

MANITAPIA-MUSHROOMS
Ποικιλία μανιταριών με φρέσκα μυρωδικά, λεμονόφυλλα και σκόρδο
Variety of mushrooms with fresh herbs, lemon leaves and garlic
10.00

ΜΟΥΣΑΚΑ-MOUSAKA
Κεφτεδάκια με σάλτσα καπνιστής ντομάτας, μελιτζάνα, τραγανό κρεμμύδι & μους φέτας
Meatballs with smoked tomato sauce, eggplant, crispy onion & feta mousse
15.00

ΜΑΓΟΥΛΑ-CHEEKS
Μοσχαρίσια μάγουλα στην γάστρα με πουρέ πατάτας
Beef cheeks in the tagine with mushed potato
18.00

ΑΡΝΙ ΦΡΙΚΑΣΕ-LAMB FRICASSEE
Σιγομαγριρεμένο αρνί, πουρέ σελινόριζας, άγρια χόρτα και αυγολέμονο
Slow-braised lamb with celery root, wild greens, and egg-lemon sauce
17.00

ΓΑΡΙΔΕΣ ΣΑΓΑΝΑΚΙ-SHRIMPS SAGANAKI
με ντομάτα, φέτα και καβουρόψιχα
with tomato feta cheese and crab meat
20.00

ΧΤΑΠΟΔΙ-OCTOPUS
Στιφάδο με καραμελωμένα κρεμμύδια, φάβα & δεντρολίβανο
"Stifado" with caramelized onions, fava beans and rosemary
17.00

ΚΡΙΘΑΡΟΤΟ ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ-SEAFOOD RAGOUT
Καλαμάρι, μύδια, γαρίδα, χταπόδι και πελτέ Σαντορίνης
Calamari, mussels, shrimps, octopus and Santorini tomato paste
22.00

Γλυκό ημέρας
Dessert of the day
9.00