

Our wines are from



WHITE

House wine - Moschofilero (Glass)
 Leyko Gramma - Sauvignon Blanc, Assyrtiko, Malagouzia - Macedonia
 Bidiano - Crete
 Chardonnay - Arcadia
 Sauvignon Blanc - Macedonia
 Malagouzia - Macedonia 🏆
 Assyrtiko - Cyclades
 Santorini - Assyrtiko 🏆
 Kallisti Reserve - Assyrtiko - Santorini
 Santorini - Assyrtiko (2009)
 Selladia - Assyrtiko, Aidani (2013)

ROSE

Demi Sec - Xinomavro, Syrah, Merlot - Naoussa
 Dianthos - Ksinomavro - Imathia 🏆
 Scalarea - Syrah - Kotsifali 🏆

RED

Naoussa - Xinomavro
 Scalarea - Syrah, Kotsifali - Crete 🏆
 Grand Reserve - Naoussa
 1879 Legacy - Xinomavro - Naoussa 🏆

SPARKLING WINES

Prosecco
 Moscato D'asti
 Sparkling wine
 Champagne

SOFT DRINKS

Water rlt
 Sparkling water 200ml / 750ml
 Coca-Cola & Coca Cola Zero
 LUX Lemon - Orange
 Pink Grapefruit
 Espresso

MOCKTAIL

Pink Cucumber
 Violet Lemonade

BEERS

Hoppy Lager 4.8%
 East Coast IPA 5.2%

OUZO - TSIPOURO

Local (glass) - Bottle 200ml

GREEK SPECIALS

Vinsanto - Assyrtiko Aidani Santorini
 Distillate Wine Malagouzia - Lost Lake 50 ml | 200ml
 Distillate Wine Mouchtaro - Lost Lake 50ml | 200ml
 Fragkosiko - Sigalas Barbary figs distillate 50ml
 Old Tsiouro - Dark Cave Tsilili 50ml
 Metaxa Reserve 50ml

DRINKS

Simple
 Special
 Premium
 Non alcoholic Gin & Rum

COCKTAILS

Greek Bramble
 Distillate Wine Mouchtaro | Lemon | Simple Syrup | Violet Syrup
Greek Paloma
 Mastiha Liqueur | Date Syrup | Lemon | Grapefruit Soda
Spicy Margarita
 Tequila | Triple sec | Lime | Tabasco
Espresso Martini
 Vodka | Espresso | Kalhua



9.00 | -----
 46.00
 48.00
 48.00
 48.00
 54.00
 13.00 | 59.00
 112.00
 140.00
 170.00
 198.00

9.00 | 44.00
 51.00
 57.00

9.00 | 46.00
 63.00
 72.00
 128.00

12.00 | 46.00
 11.00 | 44.00
 63.00
 140.00

4.00
 3.50 | 5.50
 4.00
 4.00
 5.00
 3.50

10.00
 10.00

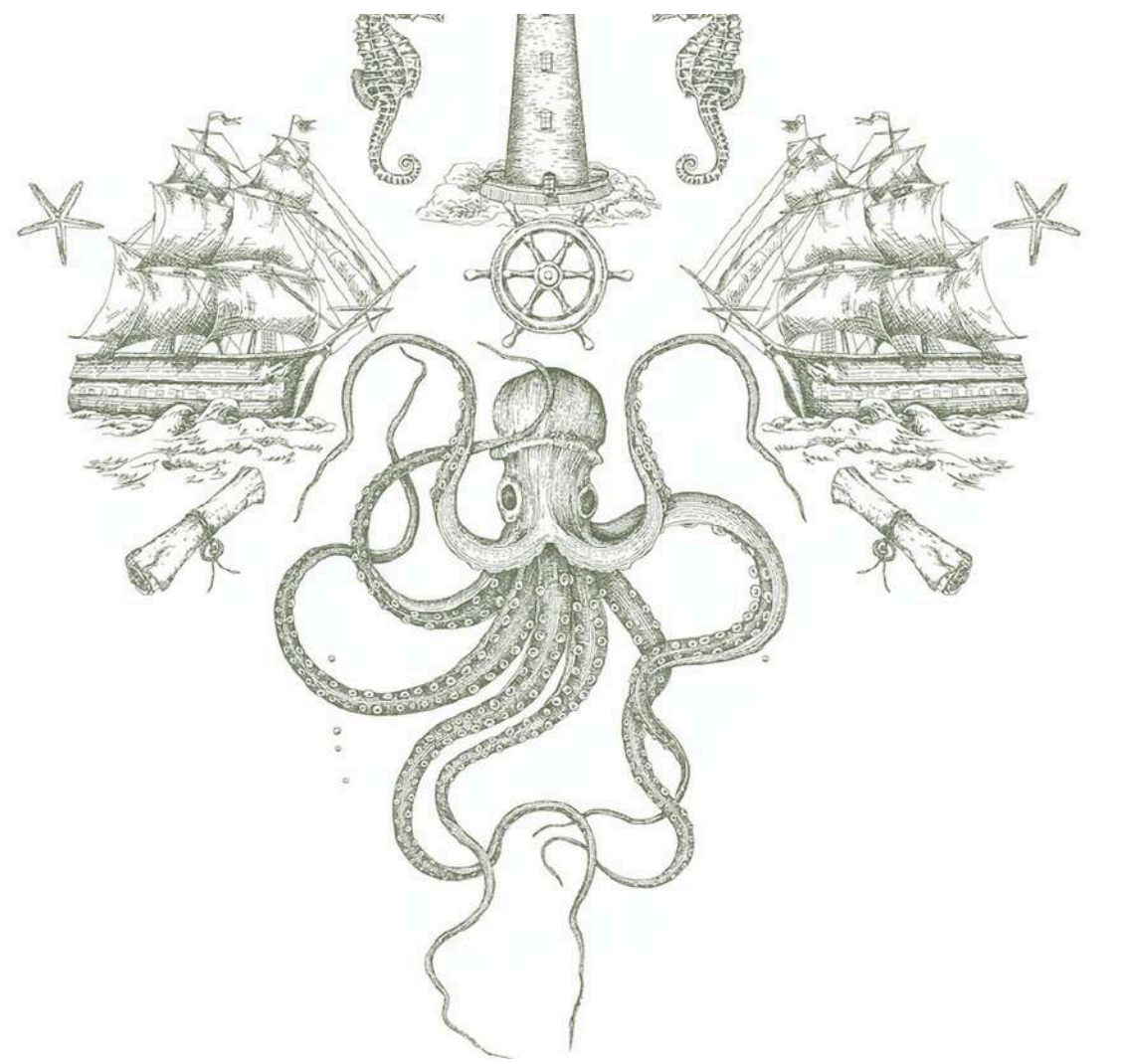
6.00
 8.00

6.00 | 13.00

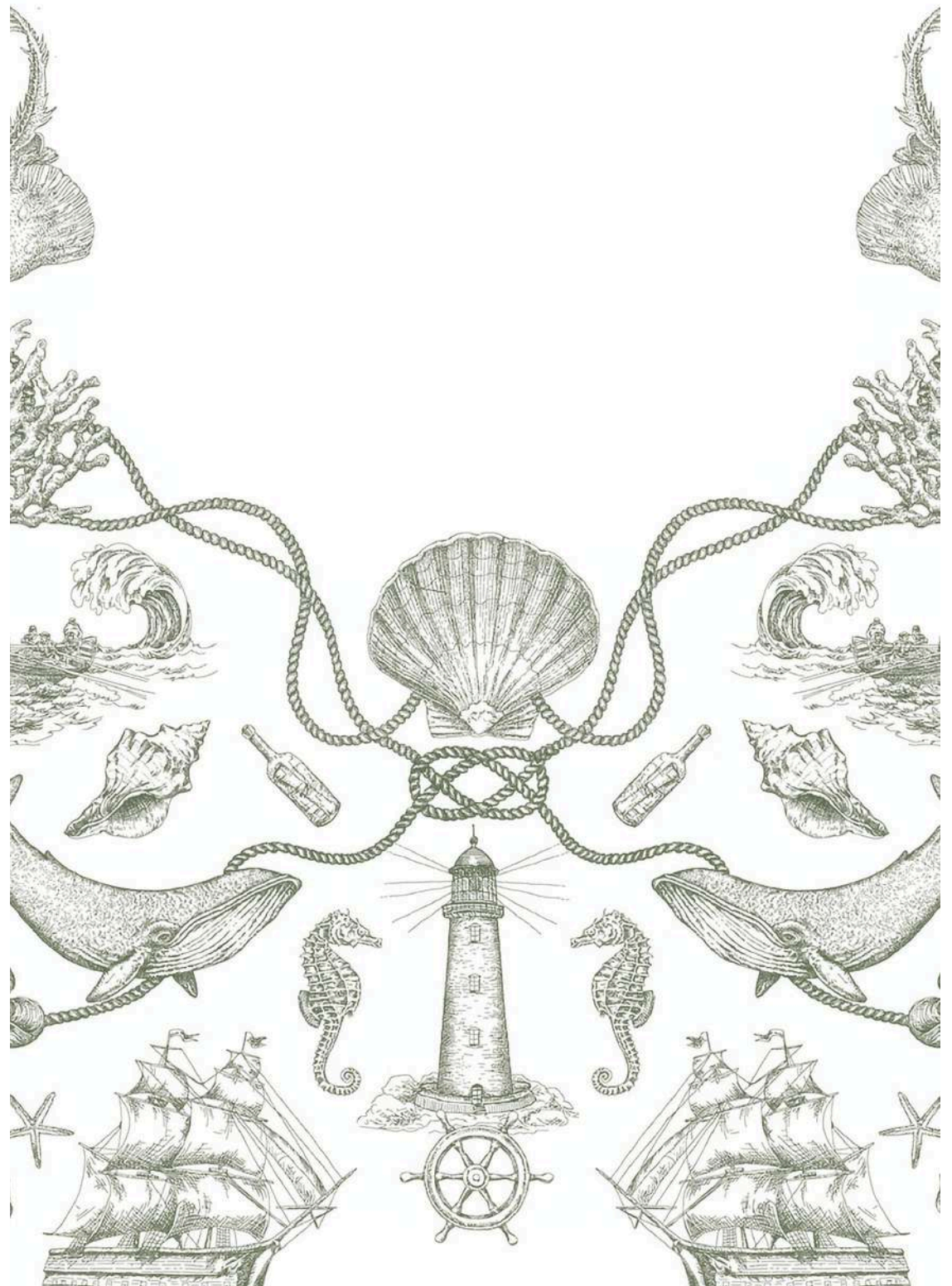
13.00
 7.00 | 25.00
 7.00 | 25.00
 11.00
 11.00
 15.00

9.00
 12.00
 16.00
 10.00

16.00
 16.00
 16.00
 17.00



MADAME SOUSOU
 S A N T O R I N I



Χειροποίητη ποικιλία ψωμιών
Handmade Bread Selection
4.00

ΑΛΟΙΦΕΣ-SPREAD

Τζατζικι, Στραγγιστό γιαούρτι, αγγούρι, σκόρδο και λάδι άνηθου
Tzatziki Strained yogurt, cucumber, garlic, and dill oil

6.00

Ταραμοσαλάτα και αυγοτάραχο

Fish roe spread & bottarga

8.00

Πικάντικη τυροσαλάτα με θρούμπι Σαντορίνης

Spicy cheese spread with Santorini savory

7.00

Μελιτζανοσαλάτα Σαντορίνης

Santorini's Eggplant spread

7.00

Συνδυασμός αλοιφών

Combo of spreads

15.00



ΩΜΑ-RAW

ΝΤΑΚΟΣ-ΔΑΚΟΣ

Ντομάτα με κατσικίσιο τυρί σε προζυμένιο ψωμί

Tomato with goat cheese on sourdough bread

13.00

ΑΘΗΝΑΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ - PRAWN SALAD

Γαρίδα, Καρότο, Σέλινο, Άνηθο, μαρούλι με Μαγιονέζα και Αυγοτάραχο

Shrimp, Carrot, Celery, Dill, lettuce mixed with Mayo & Bottarga

15.00

ΤΑΡΤΑΡ ΜΟΣΧΟΥ-BEEF TARTARE

Γραβιέρα Κρήτης, κάπαρη, τραγανό κρεμμύδι

Graviera cheese from Crete, capers, crispy onion

19.00

ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΟ ΛΑΥΡΑΚΙ-MARINATED SEABASS

με νεκταρίνια, εσπεριδοειδή, κρεμμύδι, κόλιανδρο και ελαιόλαδο

with nectarines, citrus, onion, cilantro and extra virgin olive

18.00

GREEK OYSTERS- ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΣΤΡΕΙΔΙΑ

Εσπεριδοειδή, αγγούρι και πικάντικη πιπεριά στο πλάι

Citrus, cucumber and spicy pepper on the side

7.00



ΤΗΓΑΝΙΤΑ-FRIED

ΠΑΤΑΤΑ ΤΗΓΑΝΙΤΗ - FRENCH FRIES

με γραβιέρα ρίγανη

with graviera cheese and oregano

8.00

ΚΟΛΟΚΥΘΟΚΕΥΤΕΔΕΣ-ZUCCHINI FRITTERS

με ντιπ τζατζικιού

with tzatziki dip

11.00

ΚΡΟΚΕΤΑ-CROQUETTE

με ελληνικά λευκά τυριά, μαρμελάδα ντομάτας

with Greek white cheeses and tomato jam

13.00

ΚΑΛΑΜΑΡΙ-SQUID

Τηγανιτό καλαμάρι με αγιολί αντζούγιας

Fried squid with anchovy sauce

15.00

ΨΗΤΑ-GRILLED

ΠΕΡΙΒΟΛΙ ΤΗΣ ΓΙΑΓΙΑΣ-GRANDMA'S GARDEN GRILL

Αγκινάρα, λευκή μελιτζάνα,μανιτάρια, σπαράγγια, ντομάτα, πιπεριές & κολοκυθάκι συνοδεύεται με ντιπ

Artichoke, white eggplant, mushrooms, asparagus, tomato & zucchini served with dip

16.00

ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ-SOUVLAKI CHICKEN

Μαριναρισμένο φιλέτο μπούτι κοτόπουλο με σουσάμι και σχοινόπρασο

Marinated chicken leg fillet with sesame and chives

13.00

ΓΥΡΟΣ ΧΟΙΡΙΝΟΣ-PORK GYROS

Χοιρινό μαγειρεμένο αργά με σάλτσα γιαουρτιού, κρεμμύδι και φέτα

Slow cooked pork with Greek yoghurt sauce, onion and feta cheese

15.00

ΚΕΜΠΑΠ-ΚΕΒΑΒ

(Αρνί-μοσχάρι) γιαουρτουλού

(Lamb-beef) giaourtluou, onion, tomato yoghurt & pitta

17.00

ΧΤΕΝΙΑ - 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

20.00



ΜΑΓΕΙΡΕΥΤΑ-SLOW COOKED

ΜΟΥΣΑΚΑ-MOUSAKA

Μελιτζάνα, κεφτεδάκια με σάλτσα καπνιστής ντομάτας, μελιτζάνα, τραγανό κρεμμύδι & μους φέτας

Eggplant, Meatballs with smoked tomato sauce, crispy onion & feta mousse

16.00

ΜΑΓΟΥΛΑ-CHEEKS

Μοσχάρισια μάγουλα στην γάστρα με πουρέ πατάτας

Beef cheeks in the tagine with mashed potato

18.00

ΓΑΡΙΔΕΣ ΣΑΓΑΝΑΚΙ-SHRIMPS SAGANAKI

με ντομάτα, φέτα και καβουρόψιχα

with tomato feta cheese and crab meat

20.00

ΧΤΑΠΟΔΙ-ΟCTOPUS

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



ΡΩΤΗΣΤΕ ΜΑΣ- ASK US

Πίττα ημέρας

Pie of the day

9.00

Γλυκό ημέρας

Dessert of the day

9.00

Ψάρια ημέρας

Catch of the day

Per kg

Scan here for menu

