

mavro

Appetizers / Ορεκτικά

Freshly Baked Sourdough Bread with Handmade
Flavored Butter (V)

Φρεσκοψημένο προζυμένιο ψωμί με χειροποίητο
αρωματικό βούτυρο.

5

*Santorini Fava with Grilled Octopus, Marinated Tomato,
and Caramelized Onion (P, GF)*

Φάβα Σαντορίνης με ψητό χταπόδι, ντομάτα μαρινέ και
καραμελωμένο κρεμμύδι

26

*White Tarama with Roe, Sautéed Spinach, and Confit
Lemon (P)*

Λευκός Ταραμάς με αυγοτάραχο, σωτέ σπανάκι και
λεμόνι κονφί

18

*Tiradito of Fresh Fish of the Day, Flavored with
Tangerine, Chili Pepper, and Aromatic Oil (P, GF)*

Τιραντίτο από φρέσκο ψάρι ημέρας, αρωματισμένο με
μανταρίνι, πιπεριά τσίλι και αρωματικό λάδι

26

*Spicy Shrimp in Melon Soup with Lemongrass, Cucumber,
Guacamole, and Lefkada Sausage (GF)*

Πικάντικες γαρίδες σε Σούπα πεπόνι με λέμονγκρας,
αγγούρι, γουακαμόλε και λουκάνικο Λευκάδος

24

*Sautéed Seasonal Greens on Sourdough Bread with Fresh
Tomato Paste, Feta and Anthotyro cream cheese (V)*

Χόρτα εποχής 'τσιγαριαστά' πάνω σε Προζυμένιο ψωμί,
φρέσκο πελτέ ντομάτας και φέτα με ανθότυρο

16

mavro

Salads / Σαλάτες

Greek Salad with Tomato Dressing, Carob Paximadi, Pickled Onion, Santorini Tomatoes, and Feta Cream (V, GF)

Ελληνική σαλάτα με ντρέσινγκ ντομάτας, Παξιμάδι χαρουπιού, πίκλα κρεμμύδι, ντοματίνι Σαντορίνης και κρέμα φέτας

20

Green Salad with Organic Greens, Caramelized Walnuts, Grilled Peach, Blue Cheese, and Lemon Balm Dressing (V, GF)

Πράσινη σαλάτα με βιολογικά κηπευτικά, καραμελωμένα καρύδια, ψητό ροδάκινο, κυανό τυρί και ντρέσινγκ μελισόχορτου

18

Beetroot Salad with Citrus Dressing, Kerkini Burrata, Aegina Pistachios, Beet Leaves, and Greek Prosciutto (GF)

Σαλάτα παντζάρι με εσπεριδοειδή, μπουράτα Κερκίνης, φιστίκι Αιγίνης, φύλλα παντζαριού και ελληνικό προσούτο

22

Pasta / Ζυμαρικά

Conchilioni with Clams, Marinated Fish Tartare with Colorful Peppers and Citrus, Served with Fish Consommé and Saffron from Kozani (P)

Conchilioni με αχιβάδες, ταρτάρ μαριναρισμένου ψαριού με πολύχρωμες πιπεριές και εσπεριδοειδή, συνοδευόμενο από κονσομέ ψαριού με κρόκο Κοζάνης

26

Calamarata with Mixed Seafood in Shrimp Sauce with Fennel Root, Lime, and Fresh Fennel (P)

Calamarata με ανάμεικτα θαλασσινά σε σάλτσα γαρίδας με μαραθόριζα και λάιμ)

28

mavro

Main Courses / Κυρίως Πιάτα

Grilled Squid with Black-eyed Bean Salad, Black Tarama, and Lemongrass Sauce (P, GF)

Καλαμάρι ψητό με σαλάτα Μαυρομάτικα, μαύρο Ταραμά και σάλτσα λέμονγκρας

32

Pastitsio with Slow-cooked Short Rib and Aromatic Béchamel with Nutmeg

“Παστίτσιο” με σιγομαγειρεμένο short rib και αρωματική κρέμα μπεςαμέλ με μοσχοκάρυδο

34

Organic Chicken Breast with Freekeh Pasta in Chicken Sauce, Yellow Pepper and Xygalo (Cretan sour cheese)

Βιολογικό στήθος κοτόπουλο με πάστα φρέγκολα σε σάλτσα κοτόπουλου, κίτρινη πιπεριά και ξύγαλο Σητείας

28

Slow-cooked Lamb with Jerusalem Artichoke Purée, Hazelnuts, Naxos Graviera Panacotta and Sauce (GF)

Σιγομαγειρεμένο αρνί με πουρέ αγκινάρας Ιερουσαλήμ, φουντούκι, πανακότα γραβιέρας και σάλτσα αρνιού

36

Fresh Sea Bream Fillet Catch of the Day with Parsley Salad and Santorini Capers (P, GF)

Φιλέτο τσιπούρας ημέρας με σαλάτα μαϊντανού και κάπαρη Σαντορίνης

32

Ribeye with Truffle-Infused Potato Cream and Chimichurri Sauce

Ribeye με κρέμα πατάτας αρωματισμένη με τρούφα και σάλτσα τσιμιτσούρι

44

mavro

Desserts / Επιδόρπια

Galaktoboureko with Semolina Cream, Phyllo, Aegina Pistachios, Orange Cream Cinnamon ice cream (V)

Γαλακτομπούρεκο με κρέμα σιμιγδαλιού, φύλλο κρούστας, φιστίκι Αιγίνης, πορτοκάλι και κανέλα

14

Handmade Chocolate Tart with Salted Caramel and vanilla ice cream (V)

Χειροποίητη τάρτα σοκολάτας και αλμυρή καραμέλα και παγωτό βανίλια.

14

Lemon Pie with Citrus Crumble, Italian Meringue and forest fruit jam (V)

Λεμονόπιτα με crumble εσπεριδοειδών ιταλική μαρέγκα και μαρμελάδα φρούτα του δάσους

14

Dietary Information / Διατροφικές Πληροφορίες

- GF: Gluten-free / Χωρίς γλουτένη
- V: Vegetarian / Χορτοφαγικό
- VG: Vegan
- P: Pescatarian / Ιχθυοφαγικό.

Please inform your waiter of any allergies or special dietary requirements. Prices are per person in euros and inclusive of all taxes. Παρακαλούμε ενημερώστε τον σερβιτόρο για αλλεργίες ή ειδικές διατροφικές απαιτήσεις. Όλα τα πιάτα είναι για ένα άτομο. Οι τιμές είναι σε ευρώ και περιλαμβάνουν όλους τους φόρους.

THE CUSTOMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF NOTICE OF PAYMENT(RECEIPT/INVOICE) HAS NOT BEEN RECEIVED. MARKET REGULATOR PHILIP MICHPOULOS