



mavro

APPETIZERS

GF	Beef Tartare avgolemono sauce, cabbage, caviar Ταρτάρ Μοσχαρίσιο αυγολέμονο, λάχανο, χαβιάρι	28
P / GF	Fish of the Day Tiradito citrus, mandarin, aromatic oil Τιραντίτο Ψάρι Ημέρας εσπεριδοειδή, μανταρίνι, αρωματικό λάδι	28
GF	Spicy Shrimps melon, lemongrass, guacamole, Lefkada sausage Πικάντικες Γαρίδες πεπόνι, λεμονόχορτο, γουακαμόλε, λουκάνικο Λευκάδος	26
P / GF	Santorini Fava grilled octopus, caramelized onion, Santorini caper Φάβα Σαντορίνης χταπόδι σχάρας, καραμελωμένο κρεμμύδι, κάπαρη Σαντορίνης	28
V / GF	Eggplant Imam yogurt, pepper, pine nut, feta Ιμάμ Μελιτζάνα γιαούρτι, πιπεριά, κουκουνάρι, φέτα	18
V / GF	Smoked Green Beans watermelon, goat cheese Καπνιστά Φασολάκια καρπούζι, κατσικίσιο τυρί	18
V	Greek Salad Greek-style dressing, carob, Santorini cherry tomatoes, feta Ελληνική Σαλάτα ντρέσινγκ χωριάτικης, χαρούπι, ντοματίνια Σαντορίνης, φέτα	24
V / GF	Beetroot Salad Kerkini burrata, Aegina pistachio, Greek prosciutto Σαλάτα Παντζάρι μπουράτα Κερκίνης, φιστίκι Αιγίνης, ελληνικό προσούτο	22

MAIN COURSES

from the sea

P	Calamarata mixed seafood, bisque, fennel Καλαμαράτα μιξ θαλασσινών, μπίσκ, φινόκιο	34
P	Trahanoto blue crab, caviar Τραχανότο μπλε καβούρι, χαβιάρι	42
P	Grilled Calamari black-eyed beans, lemongrass, black taramas Καλαμάρι Σχάρας φασόλια μαυρομάτικα, λεμονόχορτο, μαύρος ταραμάς	34
P / GF	Tuna Tataki seasonal salad, soy gel Τατάκι Τόνου σαλάτα εποχής, τζελ σόγιας	44
P / GF	Grouper fennel, gremolata, Santorini caper Σφυρίδα φινόκιο, γκρεμολάτα, κάπαρη Σαντορίνης	42

MAIN COURSES

from the land

	Pastitsio short rib, aged graviera béchamel Παστίτσιο short rib, μπεσαμέλ με παλαιωμένη γραβιέρα	36
→	optional fresh truffle φρέσκια τρούφα προαιρετικά	
	Free-Range Chicken fregola, Sitia xygalo, jus Κοτόπουλο Ελευθέρας Βοσκής φρέγκολα, ξύγαλο Σητείας, ζωμός κοτόπουλο	32
GF	Slow-Cooked Lamb artichoke, hazelnut, Cretan graviera Σιγομαγειρεμένο Αρνί αγκινάρα, φουντούκι, γραβιέρα Κρήτης	38
	Iberian Pork Crown leek, celery, mustard seeds Χοιρινό Ισπανίας πράσο, σέλερι, σινάπι	38
GF	Ribeye potato cream, fresh truffle, chimichurri Ribeye κρέμα πατάτας, φρέσκια τρούφα, τσιμιτσούρι	54

DESSERTS

V	Galaktoboureko orange, Aegina pistachio Γαλακτομπούρεκο πορτοκάλι, φιστίκι Αιγίνης	16
V	Chocolate Tart salted caramel, pistachio Τάρτα Σοκολάτας αλατισμένη καραμέλα, φιστίκι	18
V	Lemon Pie red fruits, meringue, citrus crumble Λεμονόπιττα κόκκινα φρούτα, μαρέγκα, crumble εσπεριδοειδών	16

GF — gluten-free • V — vegetarian • VG — vegan • P — pescatarian

Please inform your waiter of any allergies or special dietary requirements. Prices are per person in euros and inclusive of all taxes. The customer is not obliged to pay if notice of payment (receipt/invoice) has not been received.
Market Regulator: Philip Michopoulos

GF — χωρίς γλουτένη • V — χορτοφαγικό • VG — vegan • P — ιχθυοφαγικό

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. Ο πελάτης δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη / τιμολόγιο).
Αγορανομικός Υπεύθυνος: Φίλιππος Μιχόπουλος

MAVROSANTORINI.COM