



UZEUI

menu

Ορεκτικά Appetizers

Λευκή Ταραμοσαλάτα με Φλοίδες Αυγοτάραχου
και Λάδι Σχοινόπρασου €13.00
White Fish Roe Salad with Bottarga Flakes & Chive Oil

Φάβα Σαντορίνης με Μαριναρισμένες Καρδιές
Αγκινάρας, Κρεμμύδι και Καπαρόμηλα €13.00
Santorini Split Pea Spread with Marinated
Artichoke Hearts, Onions and Capers

Ψητό Μαστέλο με Αβοκάντο Ταρτάρ,
Σύκα και Γλυκό Σταφυλιών €15.00
Grilled “Mastelo” Cheese with Avocado Tartar,
Figs and Grape Jam

Παραδοσιακή Καπνιστή Μελιτζανοσαλάτα με Ξύδι
Κόκκινου Κρασιού και Παξιμάδια Ελαιόλαδου €13.00
Traditional Smoked Eggplant Salad with
Red Wine Vinegar and Olive Oil Rusks

Μπουγιουρντί με Γαρίδες*, Φέτα, Γραβιέρα,
Φρέσκες Τομάτες και Πράσινη Καυτερή Πιπεριά €26.00
“Bougiourdi” with Shrimps*, Feta, “Graviera” Cheese,
Fresh Tomatoes and Hot Green Peppers

Τηγανιτό Καλαμαράκι* με Κρέμα Γιαουρτιού,
Μοσχολέμονο και Άνηθο €18.00
Fried Calamari with Yogurt Lime and Dill Cream

Ορεκτικά Appetizers

Σουπιές με Φρέσκο Μάραθο και Σέσκουλα
σε Λεμονάτη Σάλτσα Μαλαγουζιάς
Squid with Fresh Fennel and Chard
in a Lemon Malagouzia Sauce €16.00

Αιγαιοπελαγίτικη Ψαρόσουπα με Μάγουλα
Σφυρίδας, Κοκκάρια και Ζαφορά
Aegean Fish Soup with White Grouper Cheeks,
Baby Onions and a Hint of Saffron €18.00

Τηγανιτό Φρέσκο Ψαράκι Ημέρας
(Αθερίνα, Σαρδέλα, Μαρίδα ή Γαύρος)
Fresh Fried Fish of the Day
(Smelts, Sardines, Picarels or Anchovies) €15.00

Χταπόδι * Λιαστό στη Σχάρα
με Καρέ Μαριναρισμένης Τομάτας και Φύλλα Ρόκας
Grilled Sun-Dried Octopus*
with Marinated Diced Tomato and Rocket Leaves €26.00

Μύδια Αχνιστά σε Λευκό Κρασί
με Γλυκό Μπούκοβο, Μουστάρδα και Λεμόνι
Steamed Mussels in White Wine
with Sweet Pepper Flakes, Mustard and Lemon €18.00

Φρέσκιες Τηγανιτές Πατάτες με Ρίγανη
Fresh Fried Potatoes with Oregano €8.00

Σαλάτες ↗ Salads

Σαλάτα με Ψητό Φρέσκο Τόνο, Αβοκάντο,
Καρδιές Αγκινάρας, Παπαρδέλες Λαχανικών
και Ντρέσινγκ Εσπεριδοειδών
Grilled Fresh Tuna Salad with Avocado,
Artichoke Hearts, Vegetables Papardelles
and Citrus Dressing

€24.00

Νεαρό Σπανάκι με Μανιτάρια, Τοματίνια,
Ξερά Σύκα, Ψητό Κατσικίσιο Τυρί
και Βινεγκρέτ με Φυστίκια Αιγίνης
Baby Spinach Leaves with Mushrooms,
Cherry Tomatoes, Dried Figs, Roasted Goat Cheese
and Pistachio Vinaigrette

€22.00

Σαλάτα Ρόκας με Γαρίδες* Σκορδάτες, Φιλέτο
Σαγκουίνι, Αγγιόραπανο, Κουκουνάρι και
Βινεγκρέτ Γλυκιάς Μουστάρδας με Πιπερόριζα
Rocket Salad with Garlic Shrimps*, Blood Orange
Fillet, Horseradish, Pine Nuts and Sweet Mustard
Vinaigrette with Ginger

€24.00

Βραστά Χόρτα και Λαχανικά με Λαδολέμονο
Boiled Greens and Seasonal Vegetables
In Olive Oil Lemon Sauce

€12.00

Χωριάτικη Σαλάτα με Καπαρόφυλλα
και Άγρια Μυρωδάτη Ρίγανη
Greek Salad with Caper Leaves
and Aromatic Wild Oregano

€16.00

Ντάκος με Τομάτα, Ξινομυζήθρα,
Κρίταμο και Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο
Wheat Rusks with Tomato, Sour Myzithra Cheese,
Pickled Sea Fennel and Virgin Olive Oil

€15.00

Ζυμαρικά Θαλασσινών

Seafood Pasta



Λιγκουίνι με Φρέσκο Σολομό, Καραβιδουρές*,
Τοματίνια και Σάλτσα Λευκού Κρασιού με Εστραγκόν
Linguini with Fresh Salmon, Crayfish Tails*,
Cherry Tomato and White Wine Sauce with Tarragon

€29.00

Σπαγγέτι με Αστακό
Μαγειρεμένο σε Bisque Καραβίδας
(για δυο άτομα)
Spaghetti with Lobster
Cooked in Crayfish Bisque
(for two persons)

€120.00/kg

Κριθαρότο με Φρέσκο Ροφό σε Ζωμό Οστρακοειδών,
Μαύρα Τοματίνια και Ζαφωρά
Orzo with Dusky Grouper in an Oyster Broth,
Black Cherry Tomatoes and a Hint of Greek Red Saffron

€32.00

Μελωμένο Πιλάφι με Γαρίδες*, Φρέσκα Θαλασσινά,
Τομάτα και Φρέσκο Μαραθόριζα
Shrimp* and Fresh Seafood Pilaf
with Tomato and Fresh Fennel

€29.00

Ψάρια & Θαλασσινά Fish & Seafood

Η ΨΑΡΙΑ ΤΗΣ ΗΜΕΡΑΣ ↗ CATCH OF THE DAY

Συναγρίδα
Dentex

€105.00/kg

Ροφός
Grouper

€88.00/kg

Φαγκρί
Sea Bream

€88.00/kg

Σφυρίδα ή Στείρα
White Grouper or Golden Grouper

€85.00/kg

Λαβράκι
Sea Bass

€70.00/kg

Τσιπούρα
Gilthead Sea Bream

€65.00/kg

Μπαρμπούνια
Red Mullet

€70.00/kg

Αστακός στη Σχάρα
Grilled Lobster

€120.00/kg

Γαρίδες* Jumbo στη Σχάρα
Grilled Jumbo Shrimp*

€105.00/kg



Μαγειρευτά πιάτα με Φρέσκο Ψάρι

Cooked Dishes with Fresh Fish

Σφυρίδα Φρικασέ με Άγρια Χόρτα,
Μυρωδικά και Μαραθόριζα
White Grouper Fricassee with Wild Greens
Aromatic Herbs and Fennel €48.00

Σουτζουκάκια Φρέσκου Τόνου
με Σπιτικό Αρωματικό Πουρέ Πατάτας
Fresh Tuna Meatballs with Homemade
Aromatic Potato Puree €32.00

Ροφός Στιφάδο με Μαυροδάφνη,
Φρέσκιες Τομάτες και Δενδρολίβανο
Dusky Grouper with "Mavrodafni" Wine,
Fresh Tomatoes and Rosemary €45.00

Πιάτα Κρεατικών

Meat Dishes

Ζουμερό Σουβλάκι Κοτόπουλο
Μαριναρισμένο με Λουίζα, Σερβίρεται με
Παραδοσιακό Τζατζίκι, και Ψητά Λαχανικά
Juicy Chicken Skewer Marinated with Verbena
Served with Traditional Tzatziki and Grilled Vegetables €31.00

Κεμπάπ με Ψητό Ταλαγάνι, Ελληνικά Πιτάκια
και Γιαούρτι Καπνιστής Πάπρικας σε Σαλάτα Πλιγούρι
Kebab with Grilled "Talagani" Cheese, Greek Pita Bread
and Smoked Paprika Yogurt In a Groat Salad €36.00

Black Angus Rib Eye με Νεαρές Πατάτες Φούρνου
και Λαδολέμονο Ρίγανης
Black Angus Rib Eye with Baby Baked Potatoes
and Lemon-Olive Oil Oregano Sauce €46.00

Επιδορπια ↷ Desserts

**Μους Λευκής Σοκολάτας με Μπισκότο και Κρέμα
Λεμονιού με Άρωμα Φρούτων του Πάθους**
White Chocolate Mousse with Biscuit
and Lemon Cream with Passion Fruit Aroma

€12.00

**Εκμέκ Τσουρέκι Αρωματισμένο με Πορτοκάλι
και Βανίλια Σερβίρεται με Παγωτό Καιμάκι**
Traditional Ekmek Brioche Aromatized
with Orange and Vanilla,
Served with Mastic Flavored Ice Cream

€12.00

**Τρυφερή Μους Σοκολάτας Υγείας Γάλακτος
Πάνω σε Τραγανή Κρούστα Πραλίνας με Φουντούκι**
Smooth Dark and Milk Chocolate Mousse in a
Crunchy Praline Crust with Hazelnut

€12.00

Ποικιλία Ελληνικών Γλυκών
Variety of Greek Delights

€12.00

**Ποικιλία Παγωτών και Σορμπέ της Επιλογής σας
(1 μπάλα)**
Selection of Ice Cream and Sorbet (1 scoop)

€4.00

Φρέσκα Φρούτα Εποχής (για ένα άτομο)
Fresh Seasonal Fruits (for one person)

€12.00