



nissos

BEACH HOUSE

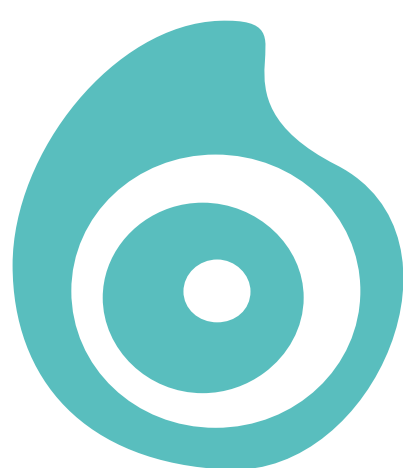
Παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό μας για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες που μπορεί να έχετε.
Όλες οι τιμές είναι σε ευρώ και περιλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους.

Please inform our staff of any allergies or intolerances you may have.
All prices are in euros and include all legal taxes.



ΟΡΕΚΤΙΚΑ *starters*

- Παφίτικη Πίτα / Pita Bread** €1
Ψημένη Παφίτικη πίτα (καπίρα) με ελαιόλαδο και ρίγανη
Grilled pita bread with olive oil and oregano
- Φάβα Σαντορίνης / Fava Santorini** €9
Φάβα Σαντορίνης με φρέσκο κρεμμύδι, κόλιανδρο και σως βιέρτζ με κάπαρη
Santorini fava with spring onion, coriander and caper verge
- Ταραμοσαλάτα / Taramas** €11.5
Μους λευκής και μαύρης ταραμοσαλάτας
White and black taramosalata
- Τζατζίκι / Tzatziki** €7
- Τυροκαυτερή / Spicy feta cheese puree** €8
Τυροκαυτερή με γλυκιά πάπρικα και φρέσκο τσίλι
Spicy feta cheese puree with sweet paprika and fresh chili
- Ταχινοσαλάτα / Tahini** €6
Ταχίνι με πιπέρι λεμονιού και φρέσκο δυόσμο
Sesame paste with lemon pepper and fresh mint
- Στικς Κολοκυθιού / Zucchini Sticks** €9
Στικς κολοκυθιού με ντιπ γιαουρτιού, πάπρικα και φρέσκο άνηθο
Zucchini sticks with yogurt dip, paprika and fresh dill
- Μπουκιές Χαλούμι / Halloumi Bites** €10.5
Μικρές μπουκιές χαλούμι παναρισμένο με νιφάδες καλαμποκιού, μέλι και σουσάμι
Small breaded halloumi cheese bites with corn flakes, honey and sesame
- Φέτα Σαγανάκι / Feta Saganaki** €10.5
Φέτα σαγανάκι με μέλι, άσπρο και μαύρο σουσάμι
Feta Saganaki (pan fried feta cheese) with honey, white and black sesame
- Πατάτες Τηγανπτές / French Fries** €7
- Ψητά Λαχανικά / Roasted Vegetables** €12
Ψητά λαχανικά με κολοκύθι, μελιτζάνα, ντομάτα, κρεμμύδι, πιπεριά και μανιτάρι πλευρώτους με κρέμα βαλσάμικο.
Grilled vegetables with zucchini, eggplant, tomato, onion, pepper and mushroom pleurotus with balsamic cream.
- Πιατέλα Τυριών / Cheese Platter** €18
Πιατέλα τυριών με παρμεζάνα, μπρι, μπλε τυρί, γραβιέρα, αποξηραμένα φρούτα, μαρμελάδα σύκο και κριτσίνια
Cheese platter with parmesan, brie, blue cheese, graviera, dried fruit, fig jam and bread sticks



ΣΑΛΑΤΕΣ *salads*

Κρητικός Ντάκος / Greek Cretan Dakos €10.5

Ντάκος με παξιμάδια χαρουπιού, ντομάτα, τρίμμα φέτας και χύμα ελιάς
Greek Cretan dakos with carob rusks, tomato, feta cheese and olive oil

Χωριάτικη / Greek Salad €13

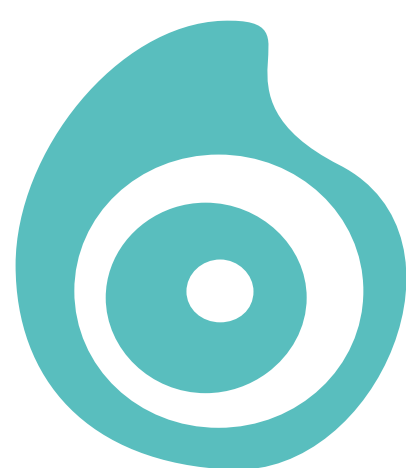
Χωριάτικη σαλάτα με ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, πράσινη πιπεριά, ελιές, φέτα και ρίγανη
Authentic Greek salad with tomato, cucumber, onion, green pepper, olives, feta and oregano

Καλοκαιρινή / Summer €15

Καλοκαιρινή σαλάτα με καρδιές μαρουλιού, πεπόνι, προσούτο, μοτσαρέλα, βασιλικό και βινεγκρέτ
Summer salad with lettuce, melon, prosciutto, mozzarella, basil and vinaigrette

Νήσος / Nissos €16

Άγρια ρόκα, καβούρι, γαρίδες τεμπούρα, ντοματίνια, wakame, σχοινόπρασο, χαλαπένιο, ξύσμα λεμονιού, αβοκάντο, νιφάδες σπιρουλίνας και σπέσιαλ ντρέσινγκ του Σεφ
Arugula salad, crab, prawns tempura, cherry tomatoes, wakame, chives, jalapeno, lemon zest, avocado, spirulina flakes and chef's special dressing



ΖΥΜΑΡΙΚΑ & ΡΙΖΟΤΟ *pasta & risotto*

Ριζότο Μανιταριών / Mushroom Risotto €17
Ριζότο με μανιτάρια πορτσίνι και παρμεζάνα
Risotto with porcini mushrooms and parmesan

Ριζότο Θαλασσινών / Seafood risotto €19
Ριζότο με χταπόδι, καλαμάρι, γαρίδες, μύδια, σαφράν και παρμεζάνα
Risotto with octopus, squid, shrimp, mussels, saffron and parmesan

Κριθαρότο / Orzo €21
Κριθαρότο με караβιδόψιχα, φρέσκο κρεμμύδι, μπισκ αστακού, αστεροειδή γλυκάνισο και φέτα
Orzo with crab meat, fresh onion, lobster bisque, star anise and feta cheese

Γαριδομακαρονάδα / Prawn Pasta €78 per kg
Λιγκουίνι με γαρίδες, φρέσκο κρεμμύδι, σκόρδο, ντοματίνια, ούζο, μπισκ αστακού με πάπρικα
Linguine with prawns, spring onion, garlic, cherry tomatoes, ouzo, rich lobster bisque flavored with paprika

Αστακομακαρονάδα / Lobster Pasta €98 per kg
Λιγκουίνι με ολόκληρο αστακό, φρέσκο κρεμμύδι, σκόρδο, ντοματίνια, ούζο, πάπρικα σε σάλτσα ντομάτας
Linguine with whole lobster, spring onion, garlic, cherry tomatoes, ouzo, paprika in tomato sauce

Η ΨΑΡΙΕΡΑ ΜΑΣ *catch of the day*

Μπαρμπούνι / Red Mullet (μικρό) €60 per kg | (μεγάλο) €70 per kg

Λαβράκι / Sea bass €55 per kg

Τσιπούρα / Sea bream €80 per kg

Φαγκρί / Red Snapper €80 per kg

Στήρα / Golden Grouper €75 per kg

Σφυρίδα / White Grouper €75 per kg

Ροφός / Dusky Grouper €75 per kg

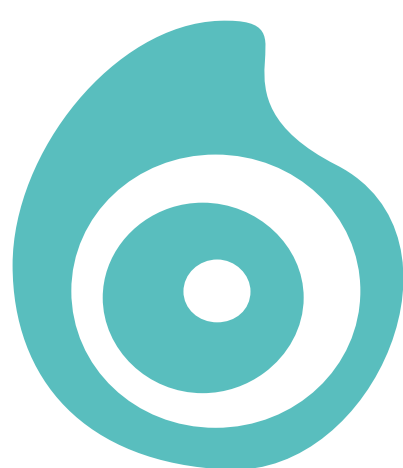
Πίγκα / Mottled grouper €75 per kg

ΟΣΤΡΑΚΑ *shellfish*

Φρέσκες Γυαλιστερές / Fresh Cockles €16 per 400gr

PAIRING SUGGESTION:





ΤΗΣ ΘΑΛΑΣΣΑΣ *from the Sea*

Γαρίδες Ούζου / Prawns with Ouzo €17

Γαρίδες σωτέ με ούζο, μπισκ αστακού, γλυκιά πάπρικα, γλυκάνισο, φέτα σε ροζέ σάλτσα κρασιού

Sauteed prawns with ouzo, lobster bisque, sweet paprika, anise, feta in rose wine sauce

Σαρδέλες Χωρισμένες / Grilled Sardines €11

Φιλεταρισμένες σαρδέλες σχάρας με λαδολέμονο και ρίγανη

Grilled filleted sardines with lemon oil and oregano

Σαρδέλες Παντρεμένες / Stuffed Sardines €13

Σαρδέλες με κρεμμύδι, ντομάτα, πράσινη πιπεριά, μαϊντανό, τσίλι, λαδολέμονο και ρίγανη

Sardines with onion, tomato, green pepper, parsley, chili, lemon oil and oregano

Γεμιστό Καλαμάρι / Stuffed Calamari €18

Καλαμάρι γεμιστό με φέτα, ντομάτα, πράσινη πιπεριά, λαδολέμονο και ρίγανη

Stuffed calamari with feta, tomato, green pepper, lemon oil and oregano

Λιαστό Χταπόδι / Grilled Octopus €16

Χταπόδι λιαστό στα κάρβουνα με λαδόξυδο και ρίγανη

Grilled sun dried octopus with oil vinegar and oregano

Σκουμπρί Καπνιστό / Smoked Mackerel €10

Σκουμπρί καπνιστό με σως βιέρτζ με κάπαρη

Smoked mackerel with caper verge

Καλαμαράκια Τηγανιτά / Fried Calamari €12

Γαρίδες στο Τσιγκέλι / Grilled Prawn €18

Γαρίδες στα κάρβουνα με ντοματίνια και λαδολέμονο.

Σερβίρονται κρεμαστές στο τσιγκέλι.

Grilled prawns with cherry tomatoes and lemon oil. Served on the hook.

Γαρίδες Τεμπούρα / Prawn Tempura €18

Γαρίδες τεμπούρα με μαγιονέζα γουασάμπι και σάλτσα γλυκού τσίλι

Prawn Tempura with wasabi mayonnaise and sweet chili sauce

Μπακαλιαρομπουκιές / Codfish balls €13

Τραγανές μπακαλιάρουμπουκες με ντιπ σκορδαλιάς

Crispy codfish ball with garlic dip

Καραβιδόψυχα / Crayfish €18

Καραβιδόψυχα με κοκτειλ σως και ανθό μαύρου αλατιού

Crayfish with cocktail sauce and black fleur de sel

Καραμελωμένο Χταπόδι / Caramelized Octopus €18

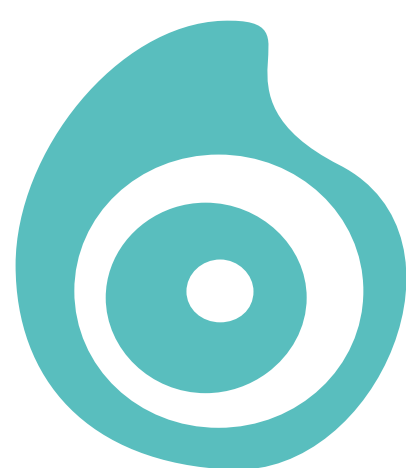
Καραμελωμένο Χταπόδι με κουμανταρία, πάνω σε φάβα σαντορίνης

Caramelized Octopus with commandaria, on Santorini fava

Μύδια Αχνιστά / Steamed Mussels €14

Μύδια αχνιστά με φρέσκο κρεμμύδι, σκόρδο, μαϊντανό και πιπέρι λεμονιού σε σάλτσα λευκού κρασιού

Steamed mussels with spring onions, garlic, parsley and lemon pepper in white wine sauce



ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΑ *raw & marinate*

Γαύρος Ξυδάτος / Anchovy Marinated €9

Χταπόδι Χίου / Octopus in Vinegar €16

Χταπόδι μαριναρισμένο σε μαστίχα, με κοκκινή πιπεριά, σκόρδο, γλυκάνισο, δάφνη και ρίγανη

Mastiha-Marinated Octopus, with red pepper, garlic, anise, bay leaf and oregano

Λαβράκι Καρπάτσιο / Sea bass Carpaccio €17

Λαβράκι Καρπάτσιο με σάλτσα από φρέσκο κόλιανδρο και μεξικάνικη πιπεριά, σαλάτα γουακαμε, τζίντζερ τουρσί, κάπαρη, σχοινόπρασο και ανθός μαύρου αλατιού

Sea bass Carpaccio with fresh Cilantro Jalapeno sauce, wakame salad, pickled ginger, capers, chives and black fleur de sel

ΚΡΕΑΤΙΚΑ *meat*

Μαριναρισμένο Μισό Κοτόπουλο €15

Marinated Half Chicken

Μαριναρισμένο μισό κοτόπουλο με κόλιανδρο, θυμάρι, τζίντζερ, σκόρδο και σάλτσα σιτρονέτ. Συνοδεύεται με πατάτες τηγανιτές.

Marinated half chicken with coriander, thyme, ginger, garlic and Citronette sauce. Served with french fries.

Χοιρινή Μπριζόλα Tomahawk €18

Pork Tomahawk steak

Χοιρινή Μπριζόλα Tomahawk με πατάτες τηγανητές και καλαμπόκι με πάπρικα

Pork Tomahawk steak with french fries and corn with paprika

Μοσχαρίσια Μπριζόλα Γάλακτος / Veal Chop €24

Μοσχαρίσια μπριζόλα γάλακτος με πατάτες τηγανιτές και καλαμπόκι με πάπρικα

Veal Chop with french fries and corn with paprika