

SEA
SENSE
FOLEGANDROS

Κουβέρ Φρεσκοψημένο ψωμί με εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο
Cover charge Freshly baked bread with extra virgin olive oil

3€/άτομο/p.p

ΟΡΕΚΤΙΚΑ · STARTERS

- V•GF** Κρύα ή ζεστή σούπα ψητής μαριναρισμένης τομάτας,
με πίκλα αγγούρι και λάδι βασιλικού 12€
Cold or hot grilled marinated tomato soup,
with pickled cucumber and basil oil
- V** Παραδοσιακές αλοιφές με τραγανή λαδόπιτα Ρόδου 15€
Ταραμοσαλάτα με ούζο
Μελιτζανοσαλάτα με ψητό σκόρδο
Τζατζίκι με πίκλα αγγούρι
Τυροκαυτερή με μπούκοβο Σερρών
Traditional ointments with crispy Rhodes oil pie
Fish Roe salad with ouzo
Eggplant salad with roasted garlic
"Tzatziki" with pickled cucumber
Oregano with spicy cheese cream "tirokafteri"
- V•GF** Τοματίνια γλασσαρισμένα με μέλι, χλιαρό Νιώτικο τυρί,
λάδι βοτάνων, θυμάρι και μαστίχα 15€
Glazed cherry tomatoes with honey, warm Folegandros
"Niotiko" cheese, herbal oil, thyme and mastic
- V•N** Τυροπιτάκια με μούς Ελληνικών τυριών, δυόσμο, μέλι και σπόρους 15€
Mini pita cheese with greek cheese mousse, mint, honey and seeds
- GF** Καρπάτσιο μαγιάτικο "α λα Σπετσιώτα" με σταφύλι, αλμυρική και τσίλι 19€
Carpaccio "a la spetsiota" with grapes, tamarisk and chili
- Μοσχαρίσιο ταρτάρ "γιαουρτλού" με κρέμα τομάτας, γιαούρτι 18€
και ψητό σκόρδο
Beef tartare "giaourtlou" with tomato cream, yogurt and roasted garlic
- GF** *Χταπόδι σχάρας με γλυκόξινη πιπεριά, κρέμα Κυκλαδίτικης φάβας 23€
και φρέσκο κρεμμύδι
Grilled *octopus with sweet and sour pepper, Cycladic fava cream
and fresh onion
- Τηγανιτό καλαμάρι και λεμονάτη μαγιονέζα με τσίλι και ζίσμα lime 19€
Fried squid and lemony mayonnaise with chili and lime zest

ΣΑΛΑΤΕΣ · SALADS

- V** Ελληνική σαλάτα με τοματίνια, κρέμα φέτας, πίκλα αγγούρι, κάπαρη και χαρουποπαζίμαδα 17€
Greek salad with cherry tomatoes, feta cheese cream, pickled cucumber, capers and carob rusks
- V•N** Πράσινα σαλατικά με ψητές *γαρίδες, αμύγδαλα, ντρέσινγκ εσπεριδοειδών, πορτοκάλι και τραγανά πιτάκια 19€
Green salad with roasted *shrimps, almonds, citrus dressing, orange and crispy pitta bread
- N** Greek style "Caesar" με σύγκλινο Μάνης, γραβιέρα, φιστίκι Αιγίνης, κρουτόν και ντρέσινγκ γιαουρτιού με αντζούγια 18€
Greek style "Caesar" with Mani's "sigklino", gruyere, pistachios, croutons and yogurt dressing with anchovies
- V•GF** Χόρτα εποχής με βραστά λαχανικά, πατάτες, αμπελοφάσουλα και ντρέσινγκ lime 17€
Seasonal greens with boiled vegetables, potatoes, string beans and lime dressing

ΚΥΡΙΩΣ · MAIN

- V** Σκιουφιχτά με σάλτσα τομάτα, βασιλικό, τοματίνια, τριμμένη γραβιέρα Νάξου και ελαιόλαδο 16€
Traditional pasta "skioufixta" with tomato sauce, basil, cherry tomatoes, grated Naxos gruyere and olive oil
- V•GF** Μελιτζάνες Ιμάμ με αχνιστό κρεμμύδι, μαϊντανό, τριμμένη φέτα και λάδι βοτάνων 20€
"Imam" eggplants with steamed onion, parsley, grated feta cheese and herb oil
- Κριθαρότο θαλασσινών, με *γαρίδες, καλαμάρι, τομάτα, βασιλικό και σχινόπρασο 25€
Seafood orzo with *shrimps, squid, tomato, basil and chives
- Χοιρινό λεμονάτο με κουσκουσάκι, θυμάρι, κόκκινη πιπεριά και ξινοτύρι Κυκλάδων 24€
Lemony pork with couscous, thyme, red pepper and Cycladic sour cheese

- GF** Λαυράκι ψητό, χόρτα εποχής, φάβα και χλιαρό λαδολέμονο με βότανα και κάπαρη
Grilled seabass, seasonal greens, fava beans and warm olive oil with herbs and capers 28€
- GF** Μαριναρισμένο κοτόπουλο και γαλάκτωμα πατάτας με μουστάρδα, αμπελοφάσουλα με τομάτα και δυόσμο
Marinated chicken and potato emulsion with mustard, string beans with tomato and mint 22€
- Σιγομαγειρεμένο αρνί, αμπελόφυλλο, γιαούρτι, νιόκι, λεμονάτη σάλτσα με θυμάρι
Slow cooked lamb, grape leaves, yogurt, gnocchi, lemony sauce with thyme 32€

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ · DESSERTS

- N** Τσουρέκι με κρέμα λευκής σοκολάτας και παγωτό φιστίκι
Traditional sweet bun "tsoureki" with white chocolate cream and pistachio ice cream 12€
- N** Μούς γιαούρτι με πράσινο μήλο, δυόσμο, crumble και παγωτό γιαούρτι
Yogurt mousse with green apple, mint, crumble and yogurt ice cream 12€
- N** Paris-Brest με cremeux σοκολάτας, φουντούκια και σορμπέ κοκκινών φρούτων
Paris-Brest with chocolate cremeux, hazelnuts and red fruits sorbet 13€
- Παγωτό
Ice Cream 4€/scoop

V · Vegetarian

N · Ξηροί Καρποί · Nuts

GF · Gluten Free

* · Προϊόν Βαθείας Κατάψυξης · Deep Freeze Product

Σε όλες τις παρασκευές μας χρησιμοποιείται εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο
& άριστης ποιότητας ηλιέλαιο για τηγανιτά εδέσματα
All foods are prepared with extra virgin olive oil
& finest quality sunflower oil for every fried meals

Οι παραπάνω τιμές είναι σε ευρώ (€) & συμπεριλαμβάνουν
όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις.
All above prices are in euro (€) & include all legal charges

Το ξενοδοχείο διατηρεί το δικαίωμα αλλαγής των τιμών, του ωραρίου
& ημερών λειτουργίας του εστιατορίου χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση
The hotel reserves the right to change prices, operating hours
& days of the restaurant without prior notice

Η επιχείρηση είναι υποχρεωμένη να διαθέτει έντυπα δελτία
σε ένα ειδικό χώρο κοντά στην έξοδο για την καταγραφή τυχόν παραπόνων
The establishment is obliged to have a printed form available
in a special location near the exit for the registration of complaints

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει
εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο)
Customer is not obliged to pay if the notice of payment
has not been received (receipt-invoice)

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Ειρήνη Μπακτιή
Market Inspector: Irini Bakti

