

PAPAGALOS

restaurant

O I A • S A N T O R I N I

New Greek cuisine with focus on organic, farm-direct produce and seafood from the Mediterranean

Απεριτίφ

Aperitifs

| | |
|---|---------|
| OUZO Plomariou, bottled, 200ml | €8.50 |
| CHAMPAGNE Moët & Chandon, 750ml | €109.00 |
| CHAMPAGNE Moët & Chandon, 375ml | €66.50 |
| SPARKLING WINE Henkel Trocken, 200ml | €10.00 |
| KIR ROYALE Champagne, Crème de Cassis | €11.00 |
| GRAND MIMOSA Chanmpagne, Grand Marnier, orange juice | €11.00 |
| COSMOPOLITAN Vodka, Grand Marnier, cranberry juice | €9.50 |
| DRY MARTINI Gin, Martini Dry | €8.50 |
| JAMES BOND MARTINI Vodka, Martini Dry | €9.50 |
| APPLE MARTINI Vodka, Apple Schnapps, Martini Dry | €8.50 |
| DAIQUIRI Rum, sugar syrup, strawberry juice | €9.50 |
| FROZEN MARGARITA Tequila, Grand Marnier, lime & lemon juice | €9.50 |
| MOJITO Rum, fresh mint, lime juice, sugar, soda | €9.50 |
| CAIPIRINHA Cachaca, lime wedges, brown sugar | €9.50 |

ΠΑΠΑΓΑΛΟΣ

restaurant

O I A • S A N T O R I N I

New Greek cuisine with focus on organic, farm-direct produce and seafood from the Mediterranean

Ορεκτικά

Appetizers

| | | |
|---|---------------|--|
| ΓΙΚΛΑ ΣΦΥΡΙΔΑΣ με σαλάτα άγριων χόρτων, μαυρομάτικου φασολιού και καρέ τομάτας, σε μπρουσκέτα με φρέσκο θυμάρι. | €10.50 | PICKLED GROUPER with wild greens salad, black-eyed peas and tomato cubes in fresh thyme flavoured brouchetta . |
| ΜΙΑΦΕΙΓ ΜΕΛΙΤΖΑΝΑΣ στρώσεις από φέτες ψητής μελιτζάνας με σάλτσα φρέσκινας τομάτας, κουκουνάρι και κρέμα από ανθότυρο και κατίκι. | €9.50 | EGGPLANT MILLE-FEUILLE layers of grilled eggplant slices with fresh tomato sauce and pine seeds, with anothiro and katiki cheese cream. |
| ΤΟΜΑΤΟΚΕΦΤΕΔΕΣ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ αρωματισμένοι με φρέσκο δυόσμο, πάνω σε τραγανά αμπελόφυλλα και μους λιαστής τομάτας και φέτας. | €8.50 | SANTORINIAN TOMATOKEFTEDES tomato and fresh spearmint dough balls, laid on crispy vine leaves and sun-dried tomato and feta cheese mousse. |
| ΓΟΝΟΣ ΧΤΑΠΟΔΙΟΥ με γλυιά σος από τσίλι και λευκό βαλσάμικο, γαρνιρισμένο με καπνιστό πουρέ φάβας και τηγανιτή κάπαρη. | €10.50 | GRILLED BABY OCTOPUS in sweet chilly and white balsamic vinegar sauce, garnished with smoked fava purée and fried capers. |
| ΣΟΥΣΙ ΑΓΓΟΥΡΙΟΥ γεμιστό με σύγκλινο Μάνης και πλιγούρι με φρέσκο κρεμμυδάκι, σε σάλτσα γιαουρτιού και κονφί λεμόνι. | €9.50 | CUCUMBER SUSHI filled with smoked pork, cracked wheat and spring onions, in yogurt sauce and lemon comfit. |
| ΤΗΓΑΝΙΤΑ ΡΟΛΛΑΚΙΑ γεμιστά με ανοιζιάτικα σοταρισμένα λαχανικά και σουσάμι, σε γλυκόξινη σάλτσα εποχιακών φρούτων. | €8.50 | SPRING ROLLS filled with spring vegetables and sesame, escorted with sweet and sour seasonal fruit sauce. |
| ΣΟΥΠΑ ΗΜΕΡΑΣ | €8.50 | SOUP OF THE DAY |
| ΚΟΥΒΕΡ | €3.50 | COVER CHARGE |

ΠΑΠΑΓΑΛΟΣ

restaurant

O I A • S A N T O R I N I

New Greek cuisine with focus on organic, farm-direct produce and seafood from the Mediterranean

Σαλάτες

Salads

ΣΑΛΑΤΑ ΣΠΙΝΑΚΙ
με ψητό χαλούμι, σοταρισμένα
κρεμμύδια, Σαντορινιά τοματίνια και
ελιές, σε σιρόπια από βαλσάμικο ξύδι και
παντζάρι.

€9.50

SPINACH SALAD

with grilled haloumi, sautéed onions,
Santorinian cherry tomatoes and olives,
in balsamic vinegar and beetroot syrups.

ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ
σε αγνό παρθένο ελαιόλαδο και ρήγανη,
συνοδευόμενη από νερό τομάτας και
μπρουσιέτα με ελιά και φέτα.

€8.50

GREEK SALAD

in pure virgin olive and oregano paired
with tomato water and bruschetta
topped with olives and feta cheese.

ΑΝΑΜΕΙΚΤΗ ΣΑΛΑΤΑ
με ψητές γαρίδες, φινόκιο και αντίδια,
φιλέτα πορτοκαλιού και καραμέλες ούζου
ραντισμένη με βινεγκρέτ λεμόνι.

€12.50

MIXED SALAD

with grilled prawns, fennel, endives, or-
ange filets and ouzo bon-bons, sprinkled
with lemon vinaigrette.

ΣΑΛΑΤΑ ΡΟΚΑ
με τηγανιτές κροκέτες χλωρού τυριού
Σαντορίνης, κομφί φρέσκιας τομάτας και
βινεγκρέτ καπνιστού μπέικον.

€10.50

ROCKET SALAD

paired with fresh Santorinian goat cheese
croquette, fresh tomato comfit and
smoky bacon vinaigrette.

PAPAGALOS

restaurant

O I A • S A N T O R I N I

New Greek cuisine with focus on organic, farm-direct produce and seafood from the Mediterranean

Κυρίως Πιάτα

Main Courses

ΡΙΖΟΤΟ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ
από ιταλικό ρύζι αρμπόριο, με άγρια
μανιτάρια από την Βόρειο Ελλάδα, λάδι
τρούφας και τσίπς παρμεζάνας.

€16.50

MUSHROOM RISOTTO
with Italian Arborio rice, wild mush-
rooms from Northern Greece, truffle oil
and parmesan chips.

ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΤΟΜΑΤΑΣ
σε απαλή κόκκινη σάλτσα με φρέσκα
αρωματικά και ψητά τοματίνια,
γαρνιρισμένο με πικάντικα φιλέ σκόρδου.

€13.00

TOMATO SPAGHETTI
in fine tomato and fresh aromatic herbs
sauce and baked local cherry tomatoes
garnished with spicy garlic chips.

ΠΑΠΑΡΔ'ΕΛΕΣ ΜΕ ΚΑΡΑΒΙΔΕΣ
σβησμένες με ούζο σε σάλτσα από
φρέσκια κρέμα, μακεδονικό σαφράν και
αστεροειδή γλυκάνισο.

€22.00

SCAMPI PAPADELLE
sautéed with ouzo, in crème fresh sauce
lightly flavoured with Macedonian saf-
fron and star aniseed.

ΦΙΛΈΤΟ ΠΑΠΙΑΣ
με φρέσκα σταφύλια, λάχανο και
καραμελωμένα παντζάρια, σε σάλτσα
μελιού και αρωματικών μπαχαρικών.

€19.50

DUCK FILET
with fresh grapes, cabbage and caramel-
ized beetroots, seasoned with aromatic
spices and honey sauce.

ΨΑΡΟΝΈΦΡΙ ΦΡΙΚΑΣΈ
με μαρούλια, φινόκιο, πράσα, λευκά
και πράσινα σπαράγγια, σε σάλτσα
αυγολέμονο.

€17.50

PORK TENDERLOIN FRICASSEE
with lettuce, fennel, leeks and two types
of asparagus in traditional fresh egg and
lemon sauce.

PAPAGALOS

restaurant

O I A • S A N T O R I N I

New Greek cuisine with focus on organic, farm-direct produce and seafood from the Mediterranean

Κυρίως Πιάτα

Main Courses

| | | |
|--|---------------|--|
| ΚΟΤΣΙ ΑΡΝΙΟΥ σε σάλτσα από δεντρολίβανο, συνοδευμένο από σκορδάτο πουρέ πατάτας και τραγανά αμπελόφυλλα. | €18.00 | LAMB SHANK in fresh rosemary sauce, paired with mashed garlic potatoes and crispy local vine leaves. |
| ΦΙΛΕΤΟ ΜΟΣΧΟΥ με σάλτσα από φρέσκο θυμάρι, συνοδευμένο από άγρια μανιτάρια και ψητή πατάτα σε κρούστα άχυρου. | €23.00 | BEEF FILET in fresh thyme sauce, accompanied by wild mushrooms and potato baked in straw crust. |
| ΑΙΓΙΟΠΕΛΑΓΙΤΙΚΗ ΣΦΥΡΙΔΑ φιλεταρισμένη, με σάλτσα δυόσμου, γαρνισμένη με κους-κους και σπιτικό πουρέ λαχανικών. | €25.00 | AEGEAN SEA GROPER deboned, in fresh spearmint sauce, garnished with couscous and homemade vegetable puree. |
| ΦΙΛΕΤΟ ΣΟΛΟΜΟΥ με αρωματική σάλτσα λεμονόχορτου και καραμέλες τσίπουρου, συνοδευμένο με σοταρισμένα άγρια χορταρικά. | €22.50 | SALMON FILLET in aromatic lemongrass sauce and tsipou- ro bon-bons, paired with sautéed spinach and wild greens. |
| ΠΙΑΤΟ ΗΜΕΡΑΣ | €35.00 | DISH OF THE DAY |

PAPAGALOS

restaurant

O I A • S A N T O R I N I

New Greek cuisine with focus on organic, farm-direct produce and seafood from the Mediterranean

Επιδόρπια

Desserts

ΣΟΥΦΛΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ
ρευστή σοκολάτα σε αφράτη φωλιά από σοκολατένιο κέικ συνδυασμένη με σορμπέ πορτοκάλι.

€9.00

CHOCOLATE SOUFFLÉ
runny warm dark chocolate in a fluffy chocolate cake combined with orange sorbet.

ΤΡΙΛΟΓΙΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ
μους μαύρης και λευκής σοκολάτας, με φλούδες πικρής σοκολάτας σε σάλτσα μπαχαρικών και κούλι ροδάκινου.

€9.00

CHOCOLATE TRILOGY
dark and white chocolate mousse, with bitter chocolate flakes, in spiced sauce and peach coulis.

ΠΟΥΡΕΣ ΞΙΝΟΜΗΛΟΥ
συνδυασμένος με ανθότυρο, καραμέλα από μηλόξυδο και μαρμελάδα φρέσκιας πράσινης ελιάς.

€9.50

GREENING APPLE PURÉE
combined with anothotiro, caramelized apple cider vinegar and fresh green olive marmalade.

ΠΑΝΑΚΟΤΑ
αρωματισμένη με μαστίχα Χίου, σερβιρισμένη με παραδοσιακό γλυκό του κουταλιού Σαντορινιό τοματίνι.

€8.50

PANACOTTA
seasoned with mastic gum, served with traditional sweet preserve of Santorinian cherry tomatoes.

ΣΑΛΑΤΑ ΦΡΕΣΚΩΝ ΦΡΟΥΤΩΝ
για δύο άτομα, με ποικιλία εποχιακών φρούτων με σιρόπι από παλαιωμένο βινσάντο.

€12.00

FRESH FRUIT SALAD
for two, an assortment of seasonal fruits sprinkled with aged caramelized vinsanto wine.

PAPAGALOS

restaurant

O I A • S A N T O R I N I

New Greek cuisine with focus on organic, farm-direct produce and seafood from the Mediterranean

Χωνευτικά

Digestives

| | | |
|---|---------------|---|
| ΜΕΤΑΞΑ 5* μεζούρα 70ml | €6.00 | METAXA 5* 70ml serving |
| ΜΕΤΑΞΑ 7* μεζούρα 70ml | €7.00 | METAXA 7* 70ml serving |
| ΜΕΤΑΞΑ 12* μεζούρα 70ml | €8.00 | METAXA 12* 70ml serving |
| ΜΕΤΑΞΑ PRIVATE RESERVE μεζούρα 70ml | €12.50 | METAXA PRIVATE RESERVE 70ml serving |
| ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΑ ΜΠΑΜΠΙΑΤΖΙΜ μεζούρα 70ml | €7.00 | BABATZIM DISTILLATE 70ml serving |
| ΜΑΣΤΙΧΑ ΧΙΟΥ μεζούρα 70ml | €7.00 | MASTIC GUM LIQUER 70ml serving |
| GRAPPA NONINO μεζούρα 70ml | €7.00 | GRAPPA NONINO 70ml serving |
| ΒΙΝΣΑΝΤΟ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ 1986 μεζούρα 70ml | €15.50 | VINSANTO OF SANTORINI 1986 70ml serving |
| ΜΑΥΡΟΔΑΦΝΗ ΠΑΤΡΩΝ μεζούρα 70ml | €6.00 | MAVRODAPHNE OF PATRAS 70ml serving |
| ΜΟΣΧΑΤΟ ΛΗΜΝΟΥ μεζούρα 70ml | €6.00 | MUSCAT OF LEMNOS 70ml serving |

ΠΑΠΑΓΑΛΟΣ

restaurant

O I A • S A N T O R I N I

New Greek cuisine with focus on organic, farm-direct produce and seafood from the Mediterranean

Αναψυκτικά

Refreshments

| | | |
|--|-------|--|
| ΦΥΣΙΚΟ ΜΕΤΑΛΙΚΟ ΝΕΡΟ φιάλη 1000ml | €3.00 | NATURAL MINERAL WATER bottle 1000ml |
| ΦΥΣΙΚΟ ΑΝΘΡΑΚΟΥΧΟ ΝΕΡΟ φιάλη 750ml | €3.00 | NATURAL SPARKLING WATER bottle 750ml |
| COCA-COLA φιάλη 250ml | €3.00 | COCA-COLA bottle 250ml |
| COCA-COLA LIGHT φιάλη 250ml | €3.00 | COCA-COLA LIGHT bottle 250ml |
| SPRITE φιάλη 250ml | €3.00 | SPRITE bottle 250ml |
| AMSTEL φιάλη 250ml | €3.50 | AMSTEL bottle 250ml |
| MYTHOS φιάλη 250ml | €3.50 | MYTHOS bottle 250ml |
| ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΚΑΦΕΣ | €2.50 | GREEK COFFEE |
| ΕΣΠΡΕΣΟ | €2.50 | ESPRESSO |
| ΚΑΠΟΥΤΣΙΝΟ | €3.00 | CAPPUCCINO |
| ΚΑΦΕ ΛΑΤΕ | €3.50 | CAFÉ LATTE |
| ΚΑΦΕΣ ΦΙΛΤΡΟΥ | €3.50 | FILTER COFFEE |
| ΙΡΛΑΝΔΙΚΟΣ ΚΑΦΕΣ | €6.50 | IRISH COFFEE |
| ΣΤΙΓΜΙΑΙΟΣ ΚΑΦΕΣ | €3.00 | INSTANT COFFEE |
| ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΤΣΑΓΙΩΝ | €3.00 | ASSORTMENT OF TEAS |

(όλοι τα είδη καφέ διατίθενται και χωρίς
καφεΐνη)

(our coffees are also available without
caffeine)

ΤΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙ:
Ελαιόλαδο στις σαλάτες και το μαγείρεμα.
Ηλιέλαιο για τηγάνισμα.
Η φέτα μας είναι ελληνική.

ΣΤΙΣ ΤΙΜΕΣ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΕΤΑΙ:
Φ.Π.Α.: 6% & 13% για οινοπνευματώδη
Κοινοτικός φόρος: 2%
Σερβίρισμα: 13%

ΤΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΔΙΑΘΈΤΕΙ:
Έντυπα δελτία για την διατύπωση
οποιοδήποτε παραπόνου .

ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ:
Ανέστη Αρετή.

THE RESTAURANT USES:
Virgin olive oil for salads and cooking.
Sunflower oil for deep fried meals.
Our feta cheese is Hellenic.

OUR PRICES INCLUDE:
V.A.T.: 6% & 13% for alcohol.
Local Taxes: 2%
Service: 13%
(gratuity not includes)

THE RESTAURANT PROVIDES:
Printed complaint forms upon request.

LEGALLY RESPONSIBLE:
Anesti Areti.