

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	€112.00
Moët & Chandon, 375ml	€68.70
Moët & Chandon, 200ml	€42.00
SPARKLING WINE Henkel Trocken, 200ml	€12.00
KIR ROYALE Champagne, Crème de Cassis	€13.00
GRAND MIMOSA Chanmpagne, Grand Marnier, orange juice	€13.00
COSMOPOLITAN Vodka, Grand Marnier, cranberry juice	€9.50
DRY MARTINI Gin, Martini Dry	€9.50
JAMES BOND MARTINI Vodka, Martini Dry	€9.50
APPLE MARTINI Vodka, Apple Schnapps, Martini Dry	€9.50
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

ΣΑΓΑΝΑΚΙ Φ'ΕΤΑΣ

παναρισμένο με κρούστα ξηρών καρπών σε βάση από φύλλα φρέσκων αρωματικών και σιρόπι καρπουζιού.

€8.50

ΟΡΕΚΤΙΚΟ ΤΕΣΣΑΡΩΝ ΝΤΙΠ

τζατζίκι, χούμους, ταραμοσαλάτα και κρέμα πιπεριάς που συνοδεύονται από πιτούλες σχάρας σε τρεις γεύσεις.

€8.50

ΡΟΛΛΑΚΙΑ ΜΕΛΙΤΖΑΝΑΣ

γεμιστά με ανθότυρο, κατίκι, λιαστή τομάτα και φρέσκο δυόσμο σερβιρισμένα με πικάντικο κουλί τομάτας..

€9.50

ΜΙΑΦ'ΕΙΓ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

λαχανικά σχάρας, μαριναρισμένα σε φρέσκα μυρωδικά. τυλιγμένα με τραγανό προσιούτο και καραμελωμένο βαλσάμικο.

€10.50

ΜΑΥΡΟΜΑΤΙΚΑ ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ

μαγειρεμένα με πράσο, κρεμμυδάκι, φρέσκο θυμάρι και άνηθο, γαρνιρισμένα με πιπεράτο τηγανιτό λουκάνικο.

€9.50

ΦΙΛΈΤΑ ΣΑΡΔΈΛΑΣ

γεμιστά με φινόκιο και γραβιέρα, σε σάλτσα από ούζο επάνω σε παπαρδέλες μαριναρισμένου κολοκυθιού.

€10.50

ΓΟΝΟΣ ΧΤΑΠΟΔΙΟΥ

με γλυιά σος από τσίλι και λευκό βαλσάμικο, συνοδευμένος με καπνιστό πουρέ φάβας και τηγανιτή κάπαρη.

€11.50

ΣΟΥΠΑ ΗΜΕΡΑΣ

€9.50

ΚΟΥΒΈΡ

€3.50

Appetizers

FRIED FETA

in a nutcrumb crust laying on a bed of seasonal herbal leaves, paired with refreshing watermelon syrup.

FOUR DIP APPETIZER

tzatziki, hummus, taramosalata and sweet pepper cream accompanied by grilled pita bread in three flavors.

AUBERGINE WRAPS

filled with anothiro and katiki cheese, sun dried tomatoes and fresh mint, served with spicy tomato coulis.

VEGETABLE MILLE-FEUILLE

layers of grilled vegetables marinated in fresh herbs, wrapped in crispy prosciutto and glazed balsamic vinegar.

BLACK-EYED PEAS

prepared with leeks, spring onions, fresh thyme and dill, garnished with peppery fried sausage.

SARDINE FILLETS

stuffed with fennel root and gruyere cheese, in ouzo sauce laying on marinated zucchini papardelle.

BABY OCTOPUS

in sweet chilly and white balsamic vinegar sauce, escorted with smoked fava purée and fried capers.

SOUP OF THE DAY

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 και σοταρισμένα
κρεμμύδια, τοματίνια και ελιές, σε σιρόπια
από βαλσάμικο και παντζάρι.

€11.50

SPINACH SALAD

with grilled haloumi cheese and sautéed
onions, cherry tomatoes, olives in bal-
samic vinegar and beetroot syrups.

ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ
τομάτα, αγγούρι, φρέσκο κρεμμυδάκι και
βινεγκρέτ φέτας, πασπαλισμένη με φύλλα
δυόσμου και καβουρντισμένες μπουκίτσες
ψωμιού.

€11.00

GREEK SALAD

tomato, cucumber, spring onion and feta
vinaigrette, sprinkled with mint leaves
and roasted bread bites.

ΣΑΛΑΤΑ ΣΠΑΡΑΓΓΙΑ
με γαρίδες, λόλα, εσκαρόλ, ρόδι και φιλέ
αμυγδάλου ραντισμένη με βινεγκρέτ
λευκού βαλσάμικου και φράουλας.

€13.50

ASPARAGUS SALAD

with butterfly prawns, escarole, red leaf
lettuce, pomegranate and almond filets
in white balsamic and strawberry vinaig-
rette.

ΣΑΛΑΤΑ ΡΟΚΑ
με τοματίνια, κομφί τομάτας και τερίνα
από χλωρό τυρί Σαντορίνης και σύκο σε
βινεγκρέτ από μπέικον.

€12.50

ROMAN ROCKET SALAD

with cherry tomatoes, tomato comfit and
local soft cheese and figs terrine, dressed
in 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

ΡΙΖΟΤΟ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ

με ρύζι αρμπόριο, ποικιλία άγριων
μανιταριών και λάδι τρούφας,
πασπαλισμένο με φρέσκο εστραγκόν.

€17.50

ΡΟΛΛΑΚΙΑ ΚΟΚΟΡΑ

κόκορας κρασάτος σερβιρισμένος με
παπαρδέλες σε σάλτσα από τομάτα με
μπαχαρικά και τριμμένη ξινομυζήθρα.

€18.00

ΚΟΤΣΙ ΑΡΝΙΟΥ

μπρεζέ σε σάλτσα φρέσκου θυμαριού,
συνδυασμένο με κριθαράκι γιουβέτσι και
καρέ από σάρκα τομάτας.

€19.50

ΡΑΒΙΟΛΙΑ ΚΑΒΟΥΡΙΟΥ

χειροποίητα ραβιόλια γεμιστά με φρέσκια
καβουρόψυχα και λαχανικά σε ελαφριά
σάλτσα τομάτας και ζαφροάς.

€19.50

ΧΟΙΡΙΝΟ ΚΑΡΕ

μαριναρισμένο σε άλμη, με σάλτσα από
βύσσινα και βαλσάμικο και ναπολεών
αρωματικής πατάτας.

€18.50

Main Courses

MUSHROOM RISOTTO

italian arborio rice with wild mushrooms,
truffle oil, sprinkled with fresh tarragon
and parmesan flakes.

ROOSTER ROLLS

coq au vin served with papardelle in cin-
namon spiced tomato sauce and crum-
bled mature mizithra cheese.

LAMB SHANK

braised in fresh thyme and demi glace
sauce, combined with rice pasta risotto
and tomato flesh cubes.

CRAB RAVIOLI

hand made ravioli filled with fresh
crabmeat and spring vegetables in light
tomato, saffron and basil sauce.

BONELESS PORK CHOPS

marinated in brine, with sour cherries
and balsamic vinegar sauce and herbal
potato napoleon.

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

ΜΟΣΧΑΡΑΚΙ T-BONE στη σχάρα με αφρό μουστάρδας και αγριόχρενο και πατάτα ψημένη σε κρούστα από άχυρο και σαφράν.	€28.00	T- BONE STEAK char grilled with mustard and horse- radish foam, accompanied with potato baked in straw and saffron.
ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΓΑΡΙΔΑΣ γαρίδες καθαρισμένες, ψητές στη σχάρα, συνδυασμένες με γλασαρισμένο πλιγούρι με λιαστή τομάτα και κουκουνάρι.	€22.00	PRAWN SOUVLAKI shellless tiger prawns, char grilled, cou- pled with cracked wheat with sun dried tomatoes and pine seeds.
ΦΙΛΈΤΟ ΛΑΒΡΑΚΙ φρέσκο λαυράκι τηγανισμένο σε κρούστα από φιστίκια με αρωματική πατατοσαλάτα και κρύα βινεγκρέτ τομάτας.	€25.00	SEA BASS FILLETS fresh fried sea bass in peanut crust served with aromatic potato salad and cold tomato vinaigrette sauce.
ΣΦΥΡΙΔΑ ΦΡΙΚΑΣΈ φιλέτα αιγαιοπελαγίτικης σφυρίδας με άγρια χορταρικά και πράσα σε παραδοσιακή σάλτσα αυγολέμονο.	€26.50	GROPER FRICASSEE fillets of aegean sea groper with casse- roled wild greens and leeks in traditional egg and lemon sauce.
ΦΡΈΣΚΟ ΦΑΓΚΡΙ φιλεταρισμένο σε σάλτσα από ελιές και κάπαρη, επάνω σε πουρέ από καρδιά αγρινάρας α λα πολίτα.	€27.00	RED SNAPPER fresh fish fillets in olive and caper sauce, laying on top of artichoke, lemon and dill purée.
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 και φλείικς σοκολάτας.

€9.50

CHOCOLATE SOUFFLÉ

Runny warm dark chocolate in a fluffy chocolate cake combined with orange sorbet and chocolate flakes.

ΤΡΑΓΑΝΟ ΡΥΖΟΓΑΛΟ

ριζότο με γάλα καρύδας, τυλιγμένο σε τραγανά φύλλα ρυζιού με σιρόπι φράουλας και παγωτό κανέλα.

€9.50

CRUNCHY RICE PUDDING

coconut milk risotto, wrapped in crispy rice pastry with strawberry syrup and cinnamon flavored ice cream.

ΜΙΑΦΕΙΓ ΕΣΠΡΕΣΣΟ

καραμελωμενα φύλλα κρούστας με αφρό εσπρέσσο και παστέλι με καβουρδισμένο καφέ και καραμέλα.

€9.00

ESPRESSO MILLE-FEUILLE

caramelized pastry with espresso espuma topped with roasted coffee beans and caramel pastello.

ΖΕΛΕ ΤΣΑΓΙΟΥ

πράσινο τσάι αρωματισμένο με λάιμ, γαρνιρισμένο με φινόκιο ποσέ σε γρεναδίνη και αφρό ροδάκινου.

€9.00

TEA JELLY

green tea flavored with lime, garnished with fennel root poached in grenadine and peach foam.

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

METAXA 5* μεζούρα 70ml	€6.50	METAXA 5* 70ml serving
METAXA 7* μεζούρα 70ml	€7.50	METAXA 7* 70ml serving
METAXA 12* μεζούρα 70ml	€8.50	METAXA 12* 70ml serving
METAXA PRIVATE RESERVE μεζούρα 70ml	€14.50	METAXA PRIVATE RESERVE 70ml serving
ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΑ ΜΠΑΜΠΙΑΤΖΙΜ μεζούρα 70ml	€7.50	BABATZIM DISTILLATE 70ml serving
ΜΑΣΤΙΧΑ ΧΙΟΥ μεζούρα 70ml	€7.50	MASTIC GUM LIQUER 70ml serving
GRAPPA μεζούρα 70ml	€7.50	GRAPPA 70ml serving
ΒΙΝΣΑΝΤΟ ΣΑΝΤΟΠΙΝΗΣ 1986 μεζούρα 70ml	€16.50	VINSANTO OF SANTORINI 1986 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	€3.50	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	€3.00	GREEK COFFEE
ΕΣΠΡΕΣΟ	€3.00	ESPRESSO
ΚΑΠΟΥΤΣΙΝΟ	€3.50	CAPPUCCINO
ΚΑΦΕ ΛΑΤΕ	€3.50	CAFÉ LATTE
ΚΑΦΕΣ ΦΙΛΤΡΟΥ	€3.50	FILTER COFFEE
ΙΡΛΑΝΔΙΚΟΣ ΚΑΦΕΣ	€6.50	IRISH COFFE
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%

ΤΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΔΙΑΘΕΤΕΙ:
Έντυπα δελτία για την διατύπωση
οποιαδήποτε 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%
(gratuity not included)

THE RESTAURANT PROVIDES:
Printed complaint forms upon request.

LEGALLY RESPONSIBLE:
Anesti Areti.