

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

Απεριτιφ

Aperitifs

OUZO

Plomariou, bottled 200ml 7

CHAMPAGNE

Moët & Chandon, 750ml 96

Moët & Chandon, 375ml 49

Moët & Chandon, 200ml 28

SPARKLING WINE

Henkel Trocken, 200ml 12

KIR ROYALE

Champagne, Crème de Cassis 12

GRAND MIMOSA

Chanmpagne, Grand Marnier, orange juice 12

COSMOPOLITAN

Vodka, Grand Marnier, cranberry juice 8

DRY MARTINI

Gin, Martini Dry 8

JAMES BOND MARTINI

Vodka, Martini Dry 8

APPLE MARTINI

Vodka, Apple Schnapps, Martini Dry 8

DAIQUIRI

Rum, sugar syrup, strawberry juice 8

FROZEN MARGARITA

Tequila, Grand Marnier, lime & lemon juice 8

MOJITO

Rum, fresh mint, lime juice, sugar, soda 8

CAIPIRINHA

Cachaca, lime wedges, brown sugar 8

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

ΟΡΕΚΤΙΚΟ ΤΡΙΩΝ ΝΤΙΠ	8.5	THREE DIP APPETIZER
ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΨΗΤΟ σερβιρισμένο με καπνιστό πουρέ μελιτζάνας, κατσίκισιο τυρί γκρατινέ, κουκουνάρι και λάδι βασιλικού.	9.5	GRILLED SQUID served with smoked aubergine puree, goat cheese gratin, pine seeds and basil flavored olive oil.
ΝΤΟΛΜΑΣ ΓΑΡΙΔΑΣ με φύλλα σέσκουλου, γεμιστός με γλυκό τραχανά, κολοκυθάκι και δυόσμο σε σάλτσα αυγολέμονο.	10	PRAWN 'DOLMAS' swiss chard leaves filled with frumenty, zucchini and fresh mint, in traditional egg and lemon sauce.
ΚΑΠΙΝΙΣΤΕΣ ΑΝΤΖΟΥΤΙΕΣ τυλιγμένες ρολλάκια με γλυκές πιπεριές και χλωρό τυρί Σαντορίνης, συνδυασμένα με καπαρόφυλλα σαλάτα.	9.5	SMOKED ANCHOVIES wrapped in rolls with sweet peppers and santorinian 'chloro' cheese, paired with caper leaves salad.
ΜΟΥΣ ΑΝΘΟΥΤΥΡΟΥ με τραγανό προσιούτο, μαρμελάδα σταφυλιών, σπόρους νεροκολοκύθας και φρέσκο θυμάρι.	9.5	'ANTHOTYRO' MOUSSE flavored with aromatic herbs, crispy pro- sciutto, grape marmalade, pumpkin seeds and fresh thyme.
ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΠΑΣΤΟΥΡΜΑΣ με πουρέ σαντορινιάς φάβας, καραμελωμένα κρεμμύδια, φύλλα μαϊντανού και βαλσαμικό ξύδι.	10.5	GREEK 'PASTOURMAS' served with santorinian fava puree, caramelized onions, parsley leaves and balsamic vinegar.
ΣΟΥΠΙΑ ΗΜΕΡΑΣ	8	SOUP OF THE DAY
ΨΩΜΙ & ΝΤΙΠ	2	BREAD & DIP

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

ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ
με φέτα μαριναρισμένη σε ζαφρορά,
παπαρδέλες αγγουριού, τηγανιτή κάρπαρη
και φρέσκα μυρωδικά.

ΑΝΑΜΙΚΤΗ ΣΑΛΑΤΑ
με σπαράγγια, μαριναρισμένη
μαραθόριζα, ραπανάκια, αβοκάντο,
κατσικίσιο τυρί και βινεγκρέτ
γλυκολέμονου.

ΣΑΛΑΤΑ ΒΑΛΕΡΙΑΝΑ
με προσιούτο πάπιας, σταφύλια, φρέσκο
εστραγκόν και καρύδια σε ντρέσινγκ από
βινσάντο.

Ζυμαρικά

ΠΑΠΑΡΔ'ΕΛΕΣ ΜΕ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ
αρωματισμένες με φρέσκο θυμάρι και
εστραγκόν, λάδι τρούφας και ποικιλία
άγριων μανιταριών.

ΡΙΖΟΤΟ ΣΑΓΑΝΑΚΙ
με γαρίδες σβησμένες σε ούζο, τοματίνια
και φέτα, γαρνιρισμένο με φυλλαράκια
φρέσκου βασιλικού.

ΡΑΒΓΙΟΛΙΑ ΜΕ ΚΑΒΟΎΡΙ
χειροποίητα ραβιόλια γεμισμένα με
καβουρόψιχα και καλοκαιρινά λαχανικά
σε αρωματική σάλτσα.

Salads

GREEK SALAD
with feta cheese marinated in saffron,
cucumber pappardelle, fried capers and
fresh seasonal herbs.

MIXED SALAD
with fresh asparagus, marinated Florence
fennel, radish, avocado, goat cheese and
lime vinaigrette.

VALERIANA SALAD
with duck prosciutto, local grapes, fresh
tarragon and walnuts, in sweet vinsanto
wine dressing.

Pasta

MUSHROOM PAPPARDELLE
flavored with fresh thyme and tarragon,
truffle oil and eight kinds of wild mush-
rooms.

'SAGANAKI' RISOTTO
with prawns sautéed in ouzo, cherry to-
matoes and melted feta cheese, garnished
with fresh basil leaves.

CRAB RAVIOLI
homemade ravioli filled with crab meat,
butter and spring vegetables in aromatic
sauce.

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

Κυρίως Πιάτα

ΓΕΜΙΣΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ
με φιστίκια Αιγίνης, τυλιγμένο με τραγανό
καπνιστό μπέικον, σερβιρισμένο με
πλιγούρι.

ΧΟΙΡΙΝΗ ΠΙΑΝΣΈΤΑ
με πουρέ γλυκοπατάτας, σταφίδες και
ξύσμα λεμονιού, φύλλα μαϊντανού και
σάλτσα από μέλι και θυμάρι.

ΑΡΝΊΣΙΟ ΚΌΤΣΙ
με κριθαράκι και σπανάκι, τηγανιτό
χαλούμι και μαριναρισμένη μαραθόριζα
σε σάλτσα δεντρολίβανο.

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΜΠΙΦΤΕΚΙ
με πουρέ πατάτας, κομφί ντομάτας και
σος γιαουρτιού αρωματισμένη με φρέσκο
δυόσμο.

ΦΡΈΣΚΟ ΛΑΒΡΑΚΙ
με σαλάτα από δύο ειδών φακές και
χαβιάρι βαλσάμικου, σε βινεγκρέτ από
μπέικον και θυμάρι.

ΦΙΛΈΤΟ ΦΑΓΚΡΙ
σερβιρισμένο με ποικιλία φασολιών,
φρέσκο κρεμμυδάκι και ψητά τοματίνια σε
σάλτσα λαχανικών σχάρας.

ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ ΦΙΛΈΤΟ
σε τραγανή κρούστα, με σοταρισμένα
χορταρικά και δύο είδη σκορδαλιάς σε
πέστο πετροσέλινου.

ΠΙΑΤΟ ΗΜΕΡΑΣ

17

18

17.5

17

23

25

22

35

Main Courses

STUFFED CHICKEN
with pistachios, wrapped in crispy
smoked bacon and served with cracked
wheat.

PORK BELLY
served with mashed sweet potatoes,
raisins, lemon zest, parsley leaves and
honey - thyme sauce.

LAMB SHANK
with orzo pasta and spinach, fried
haloumi cheese and marinated Florence
fennel in rosemary sauce.

HAMBURG STEAK
grilled minced veal served with mashed
potatoes, tomato comfit and yogurt
sauce with spearmint.

FRESH SEA BASS
with puy and beluga lentil salad, balsamic
caviar, in fresh thyme and smoked bacon
vinaigrette.

RED SNAPPER
served with mixed bean, scallion as-
semblage and baked cherry tomatoes in
grilled vegetable sauce.

COD TEMPURA
on sautéed wild greens, with two types
of traditional garlic 'scordalia' dip and
parsley pesto.

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

Μους γιαούρτι - μέλι, με καραμελωμένο ραβανί, μαρμελάδα τομάτα και μαλλί της γριάς.

Πανακότα ελληνικού καφέ με γλειφιτζούρι σοκολάτας και παπαρδέλες μελιού ζελέ.

Πουτίγκα ρυζιού αρμπόριο αρωματισμένη με λάδι μαστίχας, σε κομπόστα βύσσινο.

Μους σοκολάτας με φράουλες, μπισκότο κανέλας και παγωτό βανίλιας σε σάλτσα βινσάντο.

Φίνα Χωνευτικά

Έχουμε δώσει ιδιαίτερη προσοχή, έτσι ώστε τα επιδόρπια να ταιριάζουν αρμονικά με τις ακόλουθες επιλογές οινοπνευματωδών, που σερβίρονται σε ποτήρι.

TENTΟΥΡΑ ΠΑΤΡΩΝ
για την μους γιαουρτιού

ΑΠΟΣΤΑΓΜΑ ΣΤΑΦΥΛΗΣ
για την πανακότα

ΜΑΣΤΙΧΑ ΧΙΟΥ
για την πουτίγκα ρυζιού

BINΣANTO
για την μους σοκολάτας

Desserts

9 Yogurt and honey mousse, with caramelized 'ravani' cake, tomato marmalade and cotton candy.

9 Greek coffee panna cotta served with chocolate lollipop and honey jelly pap-pardelle.

9 Pudding with Arborio rice flavored with mastic gum oil in sour cherry compote.

9 Chocolate mousse with strawberries, cinnamon biscuit and vanilla ice-cream in vinsanto sauce.

Subtle Digestives

We have taken great care for the accompaniment of each dessert to match in harmony with the following choices of spirits that are served by the glass.

TENTOUYRA OF PATRAS
for the yogurt mousse

GRAPE DISTILLATE
for the panna cotta

MASTIC GUM LIQUER
for the rice pudding

VINSANTO
for the chocolate mousse

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

ΦΥΣΙΚΟ ΜΕΤΑΛΙΚΟ ΝΕΡΟ φιάλη 1000ml	3
ΦΥΣΙΚΟ ΑΝΘΡΑΚΟΥΧΟ ΝΕΡΟ φιάλη 750ml	3
COCA-COLA φιάλη 250ml	3
COCA-COLA LIGHT φιάλη 250ml	3
SPRITE φιάλη 250ml	3
AMSTEL φιάλη 250ml	3.5
MYTHOS φιάλη 250ml	3.5
ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΚΑΦΕΣ	2
ΕΣΠΡΕΣΟ	2
ΚΑΠΟΥΤΣΙΝΟ	3
ΚΑΦΕ ΛΑΤΕ	3
ΚΑΦΕΣ ΦΙΛΤΡΟΥ	3
ΣΤΙΓΜΙΑΙΟΣ ΚΑΦΕΣ	3
ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΤΣΑΓΙΩΝ	3

(όλοι τα είδη καφέ διατίθενται και χωρίς
καφεΐνη)

Refreshments

NATURAL MINERAL WATER bottle 1000ml
NATURAL SPARKLING WATER bottle 750ml
COCA-COLA bottle 250ml
COCA-COLA LIGHT bottle 250ml
SPRITE bottle 250ml
AMSTEL bottle 250ml
MYTHOS bottle 250ml
GREEK COFFEE
ESPRESSO
CAPPUCCINO
CAFÉ LATTE
FILTER COFFEE
INSTANT COFFEE
ASSORTMENT OF TEAS

(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%
(φιλοδώρημα δεν περιλαμβάνεται)

ΤΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΔΙΑΘΕΤΕΙ:
Έντυπα δελτία παραπόνων.

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%
(tips not included)

THE RESTAURANT PROVIDES:
Printed complaint forms upon request.

LEGALLY RESPONSIBLE:
Anesti Areti