



Ψωμί Pan del sal, focάτσια με EVO Pan del sal bread, focaccia with EVO	3,00 / άτομο per person
Ελιές Καλαμών Kalamata olives	4,50
Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Καλαμάτας Kalamata EVO	3,00

ΣΤΡΕΙΔΙΑ & ΩΜΑ / OYSTERS & RAW

Στρείδια με mignonette
βατόμουρου
Oysters with raspberry
mignonette 7,00/pcs

Στρείδια ψητά motoyaki
Grilled oysters motoyaki 9,50/pcs

Ταρτάρ μοσχάρι σε κέλυφος
στρειδιού, ντρέσινγκ στρειδιού,
ζελέ ρονζυ, πράσινο μήλο, εσαλότ,
shiso τεμπούρα 18,00
Beef tartar in oyster shell, oyster
dressing, ponzu jelly, green apple,
shallots, shiso tempura

Carpaccio τόνου με ρονζυ fluid gel,
εσπεριδοειδή, καπνιστό αλάτι,
εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, τσίλι 24,00
Tuna carpaccio with ponzu fluid gel,
citrus, smoked salt, evo, chili

Ceviche με ψάρι ημέρας, goji
berries dressing, παπαρουνόσπορος,
lime, jalapeño 22,00
Ceviche fish of the day, goji
berries dressing, poppy seeds,
lime, jalapeño

ΣΑΛΑΤΕΣ / SALADS

Ελληνική σαλάτα με τομάτα, κόκκινο
κρεμμύδι, τηγανητή κάπαρη, αγγούρι,
φέτα, ελιές, ξύδι, εξαιρετικό παρθένο
ελαιόλαδο και ρίγανη 12,00
Greek salad with tomato, red onion,
fried capers, cucumber, feta, olives,
vinegar, evo & oregano

Μηλείκη σαλάτα με καβουρδισμένα
αμύγδαλα, στρατσιατέλα, σπανάκι,
ρόκα, λαδολέμονο και γλυκό
Κουφέτο Μήλου 14,00
Milos confection with roasted
almonds, stracciatella, spinach,
arugula, lemon EVO & preserved
pumpkin "koufeto"

Πράσινη σαλάτα με τυρί πέτρωμα
Άνδρου, φράουλες, ρόδι, ψητό
ροδάκινο, dressing ροδάκινο,
αράπικα φιστίκια, δυόσμος 15,00
Green salad, Petroma cheese from
Andros, strawberries, pomegranate,
grilled peach, peach dressing,
monkey nuts, spearmint

ΟΡΕΚΤΙΚΑ / STARTERS

Λαδένια Κιμώνου Ladenia from Kimolos	6,00	Τacos με γαρίδα τεμπούρα, ξινή κρέμα, πικάντικη μαγιονέζα, κόκκινο ξινολάχανο, jalapeño και σχοινόπρασο	17,00
Τζατζίκι Tzatziki	7,00	Shrimp tempura taco with sour cream, spicy mayo, sauerkraut red cabbage, jalapeño & chives	
Φάβα με τηγανητή κάπαρη, αμύγδαλα και λαδολέμονο Fava with fried capers, almonds & lemon EVO	8,00	Καλαμάρι τηγανητό, μαγιονέζα εσπεριδοειδών Calamari fried, citrus mayo	16,50
Ταραμάς με φαγόπυρο, λάδι τσίλι και γλυκοπατάτα Fish roe with buckwheat, chili oil & sweet potato	10,00	Χταπόδι ξυδάτο, ελαιόλαδο, ξύδι, πιπεριά Φλωρίνης, μαϊντανός, κόκκινο κρεμμύδι Octopus xidato, EVO, vinegar, red Florina peppers, parsley, red onion	19,00
Πατάτες τηγανητές με nostos mix μπαχαρικών Fries with nostos spice mix	7,00	Αχνιστά μύδια, γκουαντσιάλε, εσκαμπέτσε Steamed mussels, guanciale, escabeche	15,50
Λακέρδα μελίπαστη με ελαιόλαδο, lime Semi cure bonito, EVO, lime	9,00		

ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ ΣΤΑ ΚΑΡΒΟΥΝΑ KONRO GRILL STARTERS

Εποχιακά χόρτα, κολοκυθάκια, λαδολέμονο Seasonal greens, zucchini, lemon EVO	9,00	Ψαρόσουπα στα κάρβουνα, φρέσκο κρεμμύδι, πεπονάκι (ζυμαρικό) Fish soup in fire clay pot, spring onions, peronaki pasta	14,00
Ψητές σαρδέλες με καπνιστό τσιμιτσούρι και αγιολί jalapeño Grilled sardines with smoked chimichurri & jalapeño aioli	16,00	Μελιτζάνα στα κάρβουνα, σάλτσα με ντοματίνια confit, κρέμα τυριών, βασιλικός, σουμάκ Charcoal eggplant, confit cherry tomatoes salsa, cheese fondue, basil, sumac	12,50
Καλαμπόκι ψητό, καρύκευμα nostos Grilled corn, nostos seasoning	9,00	Γαρίδες ψητές, nostos peri peri sauce Grilled shrimps, nostos peri peri sauce	19,00
Ντολμαδάκια με αυγολέμονο Dolmadakia with avgolemono	13,50	Καραβίδες με ελληνική XO sauce, σκόρδο, λάιμ, beurre noisette Crayfish with greek XO sauce, garlic, lime, beurre noisette	34,00
Καλαμάρι cacio e pepe Calamari cacio e pepe	19,00		
Ψητό χταπόδι, EVO, confit σκόρδο, ξύδι xères, καπνιστό αλάτι Octopus psito, EVO, garlic confit, xères vinegar, smoked salt	19,50		

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ / MAIN COURSES

Ψάρι ημέρας με σπανάκι, εποχιακά χόρτα, αφρός σελινόριζας και αρωματικό λάδι Fish of the day with spinach, seasonal greens, siphon celeriac and herb oil	23,00	Μπουράτα, παπαρδέλα πάστα, κρέμα με λάδι τρούφας, μανιτάρια Burrata, papardelle pasta, truffle oil cream, mushroom	21,00
Μανέστρα θαλασσινών, χτένια, γαρίδες, ψάρι ημέρας, τσίλι, σκόρδο, pangrattato, βούτυρο αντζούγιας Sea food manestra (orzo), scallops, shrimps, white fish, chili, garlic, pangrattato, anchovy butter	25,00	Κοτόπουλο φιλέτο με άγρια μανιτάρια, ρύζι ατμού, αφρός γραβιέρας Chicken fillet with wild mushrooms, sticky rice, gryugère foam	17,00
Γαριδομακαρονάδα με λινγκουίνι, μπισκ, σάλτσα vodka Shrimp pasta linguini, bisque, vodka sauce	22,00	Μοσχάρι inside skirt με καπνιστό chimichurri, πουρές πατάτας με λάδι τρούφας Inside skirt (beef) with smoked chimichurri, potato puree with truffle oil	34,00

Φρέσκο ψάρι ημέρας / Fish Of The Day

Ψητό στα κάρβουνα, εποχιακά χόρτα
Grilled charcoaled, seasonal greens 90,00/kg

50/50 (ωμή παρασκευή/ψητό), εποχιακά χόρτα
50/50 (raw preparation/grilled), seasonal greens 120,00/kg

Σε κρούστα αλατιού, εποχιακά χόρτα
En croute de sel, seasonal greens 110,00/kg

Αστακός / Lobster

Ψητός στα κάρβουνα
Grilled charcoaled 130,00/kg

Αστακομακαρονάδα ή αστακογιουβέτσι
Lobster with linguini or orzo 140,00/kg

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ / DESSERTS

Tres Leches [(τρία γάλατα) παραδοσιακό ισπανικό επιδόρπιο] Tres Leches [(three-milk cake) traditional spanish dessert]	14,00
Βάσκινο cheesecake, μούρα στα κάρβουνα Tarta de queso, moras a la brasa (grilled blackberries)	15,00
Tiramisu “Αφροδίτη” Tiramisu “Aphrodite”	17,00
Πορτοκαλόπιτα, παγωτό βανίλια Orange pie, vanilla gelato	14,00
Σοκολατένιο éclair με τριμμένη καρύδα και φράουλες Chocolate éclair with grated coconut and strawberries	16,00
Δίπλες, καρύδια, παγωτό κανέλα Diples, walnuts, cinnamon gelato	12,00
Παγωτό μηχανής (βανίλια, σοκολάτα, ανάμεικτο) Soft Ice-Cream (vanilla, chocolate, mixed)	6,00
Πλατό ελληνικών τυριών με εποχιακά φρούτα, μαρμελάδα τσίλι και λαλάγγια Μεσσηνίας Greek cheese plater with seasonal fruits, chili jam and lalagia Messinias	19,00

Η φιλοσοφία του Chef μας και ο τρόπος που σας προτείνουμε να παραγγείλετε είναι το *family style*. Όλα τα πιάτα έχουν σχεδιαστεί για να τοποθετούνται στο κέντρο του τραπέζιού και να μοιράζονται εύκολα, ώστε όλοι να χαλαρώνουν, να απολαμβάνουν τη στιγμή και να βιώνουν το γεύμα μαζί, χωρίς άγχος για τον χρόνο.

Η κουζίνα και η ομάδα του σέρβις μας είναι πλήρως προετοιμασμένοι να σας καθοδηγήσουν σε μια αξέχαστη γαστρονομική εμπειρία.

Καθίστε αναπαυτικά, μοιραστείτε απλόχερα και απολαύστε ένα από τα καλύτερα γεύματα που θα δοκιμάσετε στην Ελλάδα.

«Συνεργαζόμαστε με ντόπιους ψαράδες, γι' αυτό όλα τα υλικά μας είναι φρέσκα και εξαρτώνται από την εποχικότητα.»

Our Chef's philosophy and the way we encourage you to order, is *family style*. All dishes are designed to be placed at the center of the table, to be shared effortlessly, so everyone can relax, enjoy the moment, and experience the meal together without worrying about timing. Our kitchen and service are fully prepared to guide you through a memorable dining experience. Sit back, share generously, and enjoy one of the finest meals you'll have in Greece.

“We cooperate with local fishermen, so all of our ingredients are fresh & depend on the season”

*Παρακαλούμε ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες.

*Please inform our server of any allergies or intolerances.