

È M F A S I S

RESTAURANT

MENU





ΟΡΕΚΤΙΚΑ STARTERS

ΣΠΙΤΙΚΟ ΨΩΜΙ HOMEMADE BREAD	6€
ΤΑΡΑΜΟΣΑΛΑΤΑ TARAMOSALATA (A Classic Greek Appetizer with Fish Roe, Olive and Lemon Juice)	9€
ΦΑΒΑ (Παραδοσιακή Φάβα Σαντορίνης) FAVA (Santorini Traditional Fava)	10€
ΝΤΟΜΑΤΟΚΕΦΤΕΔΕΣ TOMATO CROQUETTES (Fried Tomato Balls with Cheese, Herbs and Flour, a Traditional Greek from Santorini)	12€
ΡΟΛΛΑ ΜΕΛΙΤΖΑΝΑΣ (Μελιτζάνα Σαντορίνης γεμιστή με Τυρί και Μυρωδικά) EGGPLANT ROLLS (Santorinis White Eggplant Stuffed with Cheese and Herbs)	12€
ΧΤΑΠΟΔΙ ΣΧΑΡΑΣ (Σερβίρεται με Σαντορινιά Φάβα) GRILLED OCTOPUS (Served with Santorinian Fava)	25€
ΓΑΡΙΔΕΣ ΨΗΜΕΝΕΣ (Μαγειρεμένες στο ζωμό τους με ούζο) GRILLED SHRIMPS (Cooked in their broth with ouzo)	36€
ΤΗΓΑΝΙΑ ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ (Θαλασσινά ημέρας μαγειρεμένα με Ούζο) SEAFOOD WITH OUZO SAUCE (Seafood of the day cooked with Ouzo)	25€
ΜΥΔΙΑ ΑΧΝΙΣΤΑ (Λευκό Κρασί, Μαϊντανός, Σκόρδο) STEAMED MUSSELS (White Wine, Parsley, Garlic)	22€



ΣΑΛΑΤΕΣ SALADS

ΠΑΝΔΑΙΣΙΑ (Λάχανο, Καρότο, Μαγιονέζα, Γιαούρτι και Σουσάμι) PANDESIA (Cabbage, Carrot, Mayonnaise, Yoghurt, Sesame)	18€
ΝΤΟΜΑΤΙΝΙΑ-ΦΡΑΟΥΛΑ (Ρόκα, Αβοκάντο, Τυρί Τσαλαφούτι, Πούδρα Ελιάς, Dressing Ντομάτας) CHERRY TOMATOES-STRAWBERRY (Arugula, Avocado, Tsalafuti Cheese, Olive Powder, Tomato Dressing)	22€
ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙΑ-ΠΡΑΣΙΝΑ ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ (Σπανάκι, Παλαιωμένη Μυζήθρα, Αμύγδαλα, Σύκα ξερά) ZUCCHINI-GREEN BEANS (Spinach, Aged Myzithra, Almonds, Dried figs)	20€
ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ (Ντομάτα Βιολογική, Ελιές, Αγγούρι, Βαρελίσια Φέτα) GREEK SALAD (Organic tomato, Olives, Cucumber, Barrel-aged Feta cheese)	16€
ΨΗΤΑ ΠΑΝΤΖΑΡΙΑ (Ρόκα, Πράσινο Μήλο, Πορτοκάλι, Χαλούμι και Βατόμουρα) ROASTED BEETS (Arugula, Green Apple, Orange, Halloumi and Blueberries)	18€
ΣΑΝΤΟΡΙΝΙΑ (Ντοματίνια, Κάπαρι, Ελιά, Πιπεριά, Χλωρό Τυρί, Καπαρόφυλλα, Παξιμάδι) SANTORINIA (Cherry Tomatoes, Capers, Olive, Pepper, Feta, Capers, Rusk)	21€



ΩΜΑ ΚΑΙ ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΑ RAW AND MARINATED

ΤΑΡΤΑΡ ΜΟΣΧΟΥ (Κρεμμύδι Εσάλोट, Λάιμ, Ραπανάκι, Ντιζόν, Αυγό) 32€
STEAK TARTAR (Shallot, Lime, Radish, Dijon, Egg)

ΜΑΓΙΑΤΙΚΟ ΜΑΡΙΝΕ (Πράσινο λεμόνι, Πορτοκάλι, Δεντρολίβανο, Ρόζ Πιπέρι, Κόκκινο Κρεμμύδι, Αυγά Ρέγκας) 24€
MARINATED AMBERJACK (Green lemon, Orange, Rosemary, Pink Pepper, Red Onion, Herring Eggs)

ΓΑΡΙΔΕΣ ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΕΣ (Λεμόνι, Ρόδι, Ελαιόλαδο) 38€
MARINATED SHRIMPS (Lemon, Pomegranate, Olive Oil)

ΣΤΡΕΙΔΙΑ (ανα Τεμάχιο) 10€
OYSTERS (per Piece)



ΖΥΜΑΡΙΚΑ PASTA

ΠΑΠΑΡΔΕΛΕΣ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ* (Μαγειρεμένες στο Ζωμό τους με Πάστα Τρούφας και Παρμεζάνα) 28€
PAPPARDELLE WITH PRAWNS* (Cooked in their Broth with Truffle Paste and Parmesan)

ΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ ΤΟΥ ΨΑΡΑ (Με την ψαριά της ημέρας) 29€
FISHERMAN'S PASTA (With seafood of the day)

ΑΣΤΑΚΟΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ με το κιλό 146€
LOBSTER PASTA per kilo

ΤΑΡΤΟΥΦΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ (Κοτόπουλο, Μανιτάρια, Κρέμα Γάλακτος) 26€
CHICKEN TARTUFO (Chicken, Mushrooms, Sour Cream)



ΡΑΒΙΟΛΙ ΜΕ ΡΙΚΟΤΑ ΚΑΙ ΣΠΑΝΑΚΙ (Με Τυρί Ρικότα, Σπανάκι, Καρύδια και Λάδι Τρούφας) 32€
RAVIOLI WITH RICOTTA AND SPINACH (With Ricotta Cheese, Spinach, Walnuts and Oil Truffle)



ΟΡΖΟΤΟ ORZOTO

ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ ΜΟΣΧΑΡΙ ΡΑΓΟΥ (Με Γλυκά Μπαχαρικά)
BEEF RAGU GIOUVETSI (With Sweet Spices)

32€

ΚΡΙΘΑΡΟΤΟ ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ (Μαγειρεμένο με Ζωμό Θαλασσινών)
SEAFOOD ORZOTO (Cooked with Seafood Broth)

38€



ΡΙΖΟΤΟ RIZOTO

ΡΙΖΟΤΟ ΜΕ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ (Κρέμα Γάλακτος, Λάδι Τρούφας, Παρμεζάνα, Βαλσάμικο)
MASHROOM RIZOTO (Sour Cream, Truffle Oil, Parmesan Cheese, Balsamic Vinegar)

27€



ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ SEAFOOD

ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΓΕΜΙΣΤΟ (Γεμιστό με Φέτα, Λιαστή Ντομάτα και Πιπερία)
STUFFED CALAMARI (with Feta Cheese, Sundried Tomatoes and Peppers)

32€

ΤΣΙΠΟΥΡΑ ανά κιλό
SEABREAM per kilo

98€

ΛΑΥΡΑΚΙ ΨΗΤΟ (σερβίρεται με Καρότα Μπέιμπι)
GRILLED SEA BASS (served with Baby Carrot)

34€

ΦΙΛΕΤΟ ΣΟΛΟΜΟΥ (σερβίρεται με Λαχανικά)
SALMON FILLET (served with Vegetables)

42€



ΦΑΓΚΡΙ ανά κιλό
RED SNAPPER per kilo

104€

ΓΛΩΣΣΑ Για Δύο Άτομα
SOLE FISH For Two People

92€

ΣΠΕΣΙΑΛ ΠΙΑΤΟ Για Δύο Άτομα (Ένα Φρέσκο Ψάρι, Τέσσερις Γαρίδες και Ψητό Καλαμάρι)
SPECIAL PLATE For Two People (One Fresh Fish, Four Prawns and Grilled Calamari)

150€

PREMIUM ΠΙΑΤΟ Για Δύο Άτομα (Ψητός Αστακός, Τέσσερις Γαρίδες Και Ψητό Καλαμάρι)
PREMIUM PLATE For Two People (Grilled Lobster, Four Prawns and Grilled Octopus)

185€



ΚΡΕΑΤΙΚΑ MEAT DISHES

ΑΡΝΙΣΙΑ ΠΑΪΔΑΚΙΑ (Με Τσίλι, Τζίντζερ, Γλάσο Μπάρμπεκιου, Φυστίκια και Πουρέ Μελιτζάνας) 38€
LAMB CHOPS (With Chilli, Ginger, BBQ Glaze, Pistachios and Eggplant Puree)

ΜΠΟΥΤΑΚΙΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ (Μαριναρισμένα με Τερίγιακι Σώς και Μπαχαρικά, Συνοδεύεται με Πατάτες Baby) 32€
CHICKEN THIGHS (Marinated With Teriyaki Sauce and Herbs, Served With Baby Potatoes)

ΦΙΛΕΤΟ ΜΟΣΧΟΥ (Με σάλτσα Μπεαρνέζ) 52€
BEEF FILLET (With Bearnaise sauce)

ΤΟΜΑΗΑΥΚ STEAK Για Δύο Άτομα 136€
TOMAHAWK STEAK For Two People

RIBEYE STEAK (300-350gr) 74€

Σάλτσες: Bearnaise, BBQ, Pepper Sauce, Λαδολέμονο

Sauces: Bearnaise, BBQ, Pepper Sauce, Oil Lemon

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ - ACCOMPANYING

ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ 7€
FRENCH FRIES

ΣΠΑΡΑΓΓΙΑ ΨΗΤΑ ΚΑΙ ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟ ΒΑΛΣΑΜΙΚΟ 9€
ROASTED ASPARAGUS AND AGED BALSAMIC

ΠΑΤΑΤΕΣ BABY ΜΕ ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΚΑΙ ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ 9€
BABY POTATOES WITH GRUYERE AND PARMESAN CHEESE

ΨΗΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ 10€
GRILLED VEGETABLES

ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΣΟΓΙΑΣ ΚΑΙ ΘΥΜΑΡΙ 10€
MUSHROOM RAGOUT WITH TRUFFLE AND THYME





ΓΛΥΚΙΕΣ ΑΠΟΛΑΥΣΕΙΣ SWEET DELIGHTS

ΣΟΥΦΛΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ σερβίρεται με παγωτό βανίλια
CHOCOLATE SOUFFLE served with vanilla ice-cream

17€

ΠΟΡΤΟΚΑΛΟΠΙΤΑ σερβίρεται με παγωτό σοκολάτα
ORANGE PIE served with chocolate ice-cream

16€

ΣΟΥΦΛΕ ΦΥΣΤΙΚΙ σερβίρεται με παγωτό βανίλια
PISTACHIO SOUFFLE served with vanilla ice-cream

17€

ΜΠΑΝΟΦΙ
BANOFFEE

16€

ΓΛΥΚΟ ΗΜΕΡΑΣ
DESSERT OF THE DAY



Thank you