

È M F A S I S
RESTAURANT

MENU





ΟΡΕΚΤΙΚΑ STARTERS

ΣΠΙΤΙΚΟ ΨΩΜΙ
HOMEMADE BREAD

ΤΑΡΑΜΟΣΑΛΑΤΑ
TARAMOSALATA (A Classic Greek Appetizer with Fish Roe, Bread, Olive and Lemon Juice)

ΦΑΒΑ (Παραδοσιακή Φάβα Σαντορίνης)
FAVA (Santorini Traditional Fava)

ΝΤΟΜΑΤΟΚΕΦΤΕΔΕΣ
TOMATO CROQUETTES (Fried Tomato Balls with Cheese, Herbs and Flour, a Traditional Greek from Santorini)

ΡΟΛΛΑ ΜΕΛΙΤΖΑΝΑΣ (Μελιτζάνα Σαντορίνης γεμιστή με Τυρί και Μυρωδικά)
EGGPLANT ROLLS (Santorinis White Eggplant Stuffed with Cheese and Herbs)

ΧΤΑΠΟΔΙ ΣΧΑΡΑΣ (Σερβίρεται με Σαντορινιά Φάβα)
GRILLED OCTOPUS (Served with Santorinian Fava)

ΓΑΡΙΔΕΣ ΣΑΓΑΝΑΚΙ (Μυστική Συνταγή)
SHRIMPS SAGANAKI (Secret Recipe)

ΤΗΓΑΝΙΑ ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ (Θαλασσινά ημέρας μαγειρεμένα με Ούζο)
SEAFOOD WITH OUZO SAUCE (Seafood of the day cooked with Ouzo)

ΜΥΔΙΑ ΑΧΝΙΣΤΑ (Λευκό Κρασί, Μαϊντανός, Σκόρδο)
STEAMED MUSSELS (White Wine, Parsley, Garlic)



ΣΑΛΑΤΕΣ SALADS

ΠΑΝΔΑΙΣΙΑ (Λάχανο, Καρότο, Μαγιονέζα, Γιαούρτι και Σουσάμι)
PANDESIA (Cabbage, Carrot, Mayonnaise, Yoghurt, Sesame)

ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙΑ-ΠΡΑΣΙΝΑ ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ (Σπανάκι, Παλαιωμένη Μυζήθρα, Αμύγδαλα, Σύκα ξερά)
ZUCCHINI-GREEN BEANS (Spinach, Aged Myzithra, Almonds, Dried figs)

ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ (Ντομάτα Βιολογική, Ελιές, Αγγούρι, Βαρελίσια Φέτα)
GREEK SALAD (Organic tomato, Olives, Cucumber, Barrel-aged Feta cheese)

ΣΑΝΤΟΡΙΝΙΑ (Ντοματίνια, Κάπαρι, Ελιά, Πιπεριά, Χλωρό Τυρί, Καπαρόφυλλα, Παξιμάδι)
SANTORINIA (Cherry Tomatoes, Caper, Olive, Pepper, Feta, Caper Leafs, Rusk)

ΚΙΝΟΑ (Τρίχρωμη Κινόα, Σπανάκι, Αγγούρι, Φρέσκο Κρεμμύδι, Παντζάρι, Γουακαμόλε, Κολοκυθόσπορο, Σως Τζίντζερ)
QUINOA (Tricolor quinoa, spinach, cucumber, Spring Onion, Beetroot, Guacamole, Pumpkin Seeds, Ginger Sauce)

ΨΗΤΑ ΠΑΝΤΖΑΡΙΑ (Ρόκα, Πράσινο Μήλο, Πορτοκάλι, Χαλούμι και Βατόμουρα)
ROASTED BEETS (Arugula, Green Apple, Orange, Halloumi and Blueberries)





ΩΜΑ ΚΑΙ ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΑ RAW AND MARINATED

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

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

ΣΤΡΕΙΔΙΑ (ανα Τεμάχιο)
OYSTERS (per Piece)

ΖΥΜΑΡΙΚΑ PASTA

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

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

ΑΣΤΑΚΟΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ με το κιλό
LOBSTER PASTA per kilo

ΤΑΡΤΟΥΦΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ (Κοτόπουλο, Μανιτάρια, Κρέμα Γάλακτος)
CHICKEN TARTUFO (Chicken, Mushrooms, Heavy Cream)

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





ΟΡΖΟΤΟ ORZOTO

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

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



ΡΙΖΟΤΟ RIZOTO

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

ΡΙΖΟΤΟ ΜΕ ΧΤΑΠΟΔΙ (Κρέμα Γάλακτος, Μαστίχα, Καπαρόφυλλα, Παρμεζάνα)
OCTAPUS RIZOTO (Heavy Cream, Mastic, Capers Leaves, Parmesan)



ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ SEAFOOD

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

ΤΣΙΠΟΥΡΑ ανά κιλό
SEABREAM per kilo

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

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



ΦΑΓΚΡΙ ανά κιλό
RED SNAPPER per kilo

ΓΛΩΣΣΑ Για Δύο Άτομα
SOLE FISH For Two People

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)

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



ΚΡΕΑΤΙΚΑ MEAT DISHES

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

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

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

ΤΟΜΑΗΑΥΚ ΣΤΕΑΚ Για Δύο Άτομα
TOMAHAWK STEAK For Two People

RIBEYE STEAK (300-350gr)

Σάλτσες: Bearnaise, BBQ, Pepper Sauce, Λαδολέμονο
Sauces: Bearnaise, BBQ, Pepper Sauce, Oil Lemon

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ - ACCOMPANYING

ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ
FRENCH FRIES

ΣΠΑΡΑΓΓΙΑ ΨΗΤΑ ΚΑΙ ΠΑΛΛΙΩΜΕΝΟ ΒΑΛΣΑΜΙΚΟ
ROASTED ASPARAGUS AND AGED BALSAMIC

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

ΨΗΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ
GRILLED VEGETABLES

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



ΓΛΥΚΙΕΣ ΑΠΟΛΑΥΣΕΙΣ SWEET DELIGHTS

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

ΜΠΑΝΟΦΙ
BANOFFEE

CHEESECAKE

CHEESECAKE BISCOFF

ΤΑΡΤΑ ΛΕΜΟΝΙ
LEMON TURT

ΓΛΥΚΟ ΗΜΕΡΑΣ
DESSERT OF THE DAY



Thank you