



RESTAURANT MENU

Seasoned with
Salt & Sea

Bread and olives

Ψωμί και ελιές

5€/ person
άτομο

Starters
ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Traditional spreads (Santorinian Fava, tzatziki, taramosalata) <i>Παραδοσιακές αλοιφές (φάβα Σαντορίνης, τζατζίκι, ταραμοσαλάτα)</i>	21€
Buffalo burrata with grilled zucchini <i>Βουβαλίσια μπουράτα με ψητά κολοκυθάκια</i>	19€
Prosciutto rolls, cream cheese & arugula <i>Ρολά προσούτο με κρέμα τυριού & ρόκα</i>	24€
“Tomatokeftes”, mint yogurt <i>Τοματοκεφτές, αρωματικό γιαούρτι μέντα</i>	16€
Crispy rolls, “feta” cheese, honey <i>Crispy ρολάκια, φέτα & μέλι</i>	16€
Cold cuts and cheese platter <i>Πλατό τυριών/αλλαντικών</i>	26€

Seafood Appetizer
ΟΡΕΚΤΙΚΑ ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ

Grilled octopus, chili, lime, salicornia <i>Χταπόδι σχάρας, τσίλι, lime, σαλικόρνια</i>	22€
Calamari deep fried, ink mayo <i>Καλαμάρι τηγανητό, μαγιονέζα μελανιού</i>	20€
Salmon tartare, yuzu, avocado mayo & tobiko <i>Ταρτάρ σολομού, yuzu, μαγιονέζα αβοκάντο & τομπίκο</i>	26€
Scallops carpaccio, fresh queen scallops in jalapeño lime dressing <i>Χτένια καρπάτσιο, φρέσκα χτένια σε dressing με λάιμ και χαλαπένιο</i>	22€
Shrimps tempura, chili mayo <i>Γαρίδες τεμπούρα, τσίλι μαγιονέζα</i>	30€
Seafood platter <i>Πλατό θαλασσινών</i>	80€
Oysters, secret sauce, salmon’s caviar <i>Στρείδια, μυστική σάλτσα, αυγοτάραχο σολομού</i>	40€

Salads

ΣΑΛΑΤΕΣ

Caesar's salad, chicken, iceberg, cherry tomatoes, croutons, bacon, Caesar's sauce 24€

Caesar's, κοτόπουλο, iceberg, ντοματίνια, κρουτόν, μπέικον, Caesar's sauce

Santorinian salad, red and black cherry tomatoes, niotiko creamy cheese, carob rusks, capers, olives, pickled onion & parsley oil 18€

Σαντορινιά, κόκκινα και μαύρα ντοματίνια, νιώτικο κρεμώδες τυρί, παξιμάδι χαρουπιού, κάπαρη, ελιές, πίκλες κρεμμυδιού & λάδι μαϊντανού

Green salad, seasonal fruits, gruyere & walnuts 22€

Πράσινη σαλάτα, φρούτα εποχής, γραβιέρα & καρύδια

Meat

ΚΡΕΑΤΙΚΑ

Chicken fillet, bulgur, taboulet 23€

Φιλέτο κοτόπουλο, πλιγούρι, ταμπουλέ

Chicken Souvlitsa, Greek pita, onion, tomato, padre 24€

Σουβλίτσα κοτόπουλο, πίτα, κρεμμύδι, τομάτα, πιπεριά

Rib eye black Angus, pepper sauce 60€

Rib eye black Angus, σως πιπεριού

Tomahawk dry aged "John stone" 150€

Tomahawk ξηρής ωρίμανσης "John stone"

Lamb chops, confit cherry tomatoes 24€

Αρνίσια παιδάκια, κονφί ντοματίνια

"Giouvetsi", slow cooked lamb with orzo 30€

Γιουβέτσι, σιγομαγειρεμένο αρνάκι με κριθαράκι

Pork Tomahawk, lemon gravy sauce 32€

Χοιρινή μπριζόλα Tomahawk, λεμονάτη σάλτσα ψητού

Greek gyros, pita, onion, tomato, padre 22€

Γύρος, πίτα, κρεμμύδι, τομάτα, πιπεριά

Seafood

ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

Tuna tagliata, spicy "krokos kozanis" sauce, cherry tomatoes confit & pistachio 32€

Ταλιάτα τόνου, καυτερή σως με κρόκο Κοζάνης, κονφί ντοματίνια & φυστίκι

Grilled salmon, broccolini, pickled red cabbage 32€

Σολομός σχάρας, baby μπρόκολο, πίκλα κόκκινου λάχανου

Grilled lobster, herb butter sauce 80€

Αστακός σχάρας, σάλτσα βουτύρου μυρωδικών

King prawns 90€/kg

Catch of the day 90/kg 90€/kg

Ψαριά της ημέρας

Pasta & risotto

ZYMAPIKA PIZOTO

Lobster pasta <i>Αστακομακαρονάδα</i>	100€
Rigatoni, chicken, “katiki” Domokou cheese, zucchini, garlic, oregano <i>Ριγκατόνι, κοτόπουλο, κατίκι Δομοκού, κολοκυθάκια, σκόρδο, ρίγανη</i>	24€
Linguine aglio, olio e peperoncino <i>Λινγκουίνι, σκόρδο, ελαιόλαδο και καυτερή πιπεριά</i>	26€
Pappardelle Bolognese <i>Παπαρδέλες μπολονέζ</i>	24€
Risotto porcini, shimeji mushrooms, truffle oil, parmesan cheese <i>Ριζότο Porcini, μανιτάρινα shimeji, λάδι τρούφας, παρμεζάνα</i>	28€
Santorinian tomato risotto, feta cream <i>Τοματόρυζο σαντορινιό, κρέμα φέτας</i>	22€
Carbonara rigatoni, salted egg yolk, guanciale <i>Καρμπονάρα ριγκατόνι, παστός κρόκος αυγού, γκουαντσιάλε</i>	24€
Linguine, shrimp, tomato, shrimp bisque, saffron <i>Λινγκουίνι, γαρίδα, τομάτα, bisque γαρίδας, σαφράν</i>	28€

Side Dishes

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

Steamed rice <i>Ρύζι ατμού</i>	8€
French fries <i>Πατάτες τηγανητές</i>	8€
Potato puree (+truffle oil) <i>Πουρές πατάτα (+λάδι τρούφας)</i>	10+2€
Grilled veggies <i>Ψητά λαχανικά</i>	12€
Greek Tzatziki <i>Τζατζίκι</i>	8€

Desserts

ΓΛΥΚΑ

Tiramisu

Τιραμισού

12€

Mousse chocolat, strawberry

Μους σοκολάτας με φράουλα

14€

Panna cotta, forest fruits (Vegan)

Πανακότα, φρούτα του δάσους

12€

Ice cream

Παγωτό

12€

Seasonal fruits

Φρούτα εποχής

24€



BEACH MENU

Steak and eggs - Black Angus beef, fried eggs <i>Black Angus μοσχαρίσια μπριζόλα με τηγανητά αυγά</i>	28€
Chicken yakitory - Chicken skewers, teriyaki glaze <i>Κοτόπουλο yakitori - καλαμάκια κοτόπουλο, γλάσο τεριγιάκι</i>	16€
Crispy tuna tacos - Tuna tartare, avocado cream <i>Τραγανά τάκος, ταρτάρ τόνου, κρέμα αβοκάντο</i>	26€
Chilli con carne tacos - Beef, cheddar, avocado, sour cream, coriander, jalapeño, iceberg <i>Τάκος με κιμά μοσχαρίσιο, τσένταρ, αβοκάντο, κρέμα γάλακτος, κόλιανδρο, χαλαπένιο, iceberg</i>	24€
Wagyu beef skewers <i>Καλαμάκια μοσχαρίσιου Wagyu</i>	32€
Avocado toast <i>(+Σολομός 5€, + Αυγό ποσέ 5€)</i>	14€
Katsu Sando fried chicken <i>Katsu sando, τηγανητό κοτόπουλο</i>	20€
Caesar's salad , chicken, iceberg, cherry tomatoes, croutons, bacon, Caesar's sauce <i>Caesar's, κοτόπουλο, iceberg, ντοματίνια, κρουτόν, μπέικον, Caesar's sauce</i>	24€
Santorinian salad , red and black cherry tomatoes, niotiko creamy cheese, carob rusks, capers, olives, pickled onion & parsley oil <i>Σαντορινιά, κόκκινα και μαύρα ντοματίνια, νιώτικο κρεμώδες τυρί, παξιμάδι χαρουπιού, κάπαρη, ελιές, πίκλες κρεμμυδιού & λάδι μαϊντανού</i>	18€
Greek gyros platter , tzatziki, tomato, padre, onion, pita <i>Πλατό γύρος, τζατζίκι, τομάτα, πιπεριά, κρεμμύδι, πίτα</i>	22€
Mini burgers Black Angus , brie, ketchup, fig marmalade <i>Μίνι burgers Black Angus, μπρι, κέτσαπ, μαρμελάδα σύκο</i>	22€
American burger USA Black Angus , cheddar, burger sauce	28€
Shrimps tempura , chili mayo <i>Γαρίδες τεμπούρα, τσίλι μαγιονέζα</i>	30€
French fries <i>Πατάτες τηγανητές</i>	8€
Seasonal fruits <i>Φρούτα εποχής</i>	26€



PIZZA BAR

Focaccia rosemary & thyme

Θυμάρι, δεντρολίβανο, ανθό αλατιού

9€

Pizza

Margherita

Σάλτσα τομάτας, φρέσκια μοτσαρέλα, βασιλικός, αρωματικό ελαιόλαδο

18€

Pepperoni

Σάλτσα τομάτας, μοτσαρέλα, πεπερόνι, ρίγανη

22€

Capricciosa

Σάλτσα τομάτας, μοτσαρέλα, προσούτο κότο, πανσέτα, μανιτάρι, πιπερια κόκκινη και πράσινη, ρίγανη

24€

Vetricina honey nduja

Σάλτσα τομάτας, μοτσαρέλα, φρέσκια μοτσαρέλα, σαλάμι vetricina, μαγιονέζα nduja/μέλι, ρίγανη, βασιλικός

26€

Truffle-mushrooms

Κρέμα μανιταριού, μοτσαρέλα, μιξ μανιταριών (λευκό, πορτομπέλο), σιμέτζι, κρέμα παρμεζάνας, σχοινόπρασο, λάδι τρούφας, φρέσκια τρούφα

32€

Greek mamas

Σάλτσα τομάτας, μοτσαρέλα, κρεμμύδι κόκκινο, ελιά Καλαμών, ντοματίνια Σαντορίνης, σαλάμι αέρος, χαλαπένιο, φέτα, ρίγανη

24€

Burrata mortadella

Κρέμα τυρί, ξύσμα λεμόνι, μοτσαρέλα, μπουράτα, φυσίκι Αιγίνης, πέστο φυσίκι Αιγίνης

28€

Carbonara

Αυγό, πανσέτα, γκουαντσιάλε, μοτσαρέλα, κρέμα παρμεζάνας, μαύρο πιπέρι

26€

Prosciutto truffle oil arugula

Σάλτσα τομάτας, μοτσαρέλα, ρόκα, προσούτο Πάρμα, φλέικς παρμεζάνας, ντοματίνια κονφί, λάδι τρούφας

26€

Antipasti - Stuzzichini

Garlic flat bread

Πουρέ σκόρδο κονφί, μοτσαρέλα, παρμεζάνα, μαϊντανό, μαύρο πιπέρι

14€

Panuzzo prosciutto e mozzarella

Γκρεμολάτα μυρωδικών, φρέσκια μοτσαρέλα, ρόκα, προσούτο Πάρμα, φλέικς παρμεζάνας, ελαιόλαδο

18€

Summer tomato flat bread

Σκορδόλαδο, φέτα, τομάτα, ρίγανη φρέσκια

17€



SANTORINI

Barolo beach

PIZZA BAR

Focaccia rosemary & thyme 9€
Θυμάρι, δεντρολίβανο, ανθό αλατιού

Pizza

Margherita 18€
Σάλτσα τομάτας, φρέσκια μοτσαρέλα, βασιλικός, αρωματικό ελαιόλαδο

Pepperoni 22€
Σάλτσα τομάτας, μοτσαρέλα, πεπερόνι, ρίγανη

Capricciosa 24€
Σάλτσα τομάτας, μοτσαρέλα, προσούτο κότο, πανσέτα, μανιτάρι, πιπεριά κόκκινη και πράσινη, ρίγανη

Vetricina honey nduja 26€
Σάλτσα τομάτας, μοτσαρέλα, φρέσκια μοτσαρέλα, σαλάμι vetricina, μαγιονέζα nduja/μέλι, ρίγανη, βασιλικός

Truffle-mushrooms 32€
Κρέμα μανιταριού, μοτσαρέλα, μιξ μανιταριών (λευκό, πορτομπέλο), σιμέτζι, κρέμα παρμεζάνας, σχοινόπρασο, λάδι τρούφας, φρέσκια τρούφα

Greek mamas 24€
Σάλτσα τομάτας, μοτσαρέλα, κρεμμύδι κόκκινο, ελιά Καλαμών, ντοματίνια Σαντορίνης, σαλάμι αέρος, χαλαπένιο, φέτα, ρίγανη

Burrata mortadella 28€
Κρέμα τυρί, ξύσμα λεμόνι, μοτσαρέλα, μπουράτα, φυστίκι Αιγίνης, πέστο φυστίκι Αιγίνης

Carbonara 26€
Αυγό, πανσέτα, γκουαντσιάλε, μοτσαρέλα, κρέμα παρμεζάνας, μαύρο πιπέρι

Prosciutto truffle oil arugula 26€
Σάλτσα τομάτας, μοτσαρέλα, ρόκα, προσούτο Πάρμα, φλέικς παρμεζάνας, ντοματίνια κονφί, λάδι τρούφας

Antipasti - Stuzzichini

Garlic flat bread 14€
Πουρέ σκόρδο κονφί, μοτσαρέλα, παρμεζάνα, μαϊντανό, μαύρο πιπέρι

Panuzzo prosciutto e mozzarella 18€
Γκρεμολάτα μυρωδικών, φρέσκια μοτσαρέλα, ρόκα, προσούτο Πάρμα, φλέικς παρμεζάνας, ελαιόλαδο

Summer tomato flat bread 17€
Σκορδόλαδο, φέτα, τομάτα, ρίγανη φρέσκια



SANTORINI

Barafa beach

COCKTAIL MENU



Classic Cocktails

APPLE MARTINI

Vodka, fresh green apple, sugar, lime

PALOMA

Tequila reposado, lime, agave, syrup, fresh grapefruit, soda water

CUCUMBER MARTINI

Vodka, lime, sugar, fresh cucumber, cucumber syrup

TOMMY'S MARGARITA

Reposado tequila, lime, agave syrup

MAI TAI

Rum blanco, rum anejo, almond syrup, lime, sugar, triple sec, aromatic bitter

COSMOPOLITAN

Vodka, triple sec, cranberry, lime

MANHATTAN

Bourbon, vermouth, angostura

LONG ISLAND ICED TEA

Triple sec, rum, gin, vodka, tequila, lime, simple syrup, coca cola

TEQUILA SUNRISE

Orange juice, tequila, grenadine

MARGARITA

Cointreau, tequila, lime

BLOODY MARY

Vodka, tomato juice, lime, Worcestershire sauce, tabasco, salt, pepper

COFFEE MARTINI

Vodka, coffee liqueur, Espresso

PINA COLADA

Rum, pineapple juice, pineapple cream

NEGRONI

Gin, Campari, martini rosso

OLD FASHIONED

Bourbon, sugar, angostura

MOJITO

Rum, lime, spearmint, sugar, soda water

CUBA LIBRE

Rum, lime, coca cola

CAIPIRINHA

Cachaca, lime, brown sugar

DAIQUIRI

Rum, fresh lemon juice, simple syrup

APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco, soda water

SANGRIA RED

BRAMBLE

Gin, Sugar, Lemon, Blackberry

MOSCOW MULE

Vodka, Lime, Ginger Beer

PORN STAR MARTINI

Lime, vanilla, sugar syrup, passion fruit, vodka

*Seasoned with
Salt & Sea*

Barolo Cocktails

BAROLO PASSION

- Gin, Chamomile, Passion Fruit, Blueberry, Lime
- Aromatic, Floral, Balanced Flavor, Sweet/Sour

FIRE IN THE HOLE

- Reposado Tequila, Agave, Chilli, Spices
- Spicy with Balanced tartness

ISLAND CITRUS

- Mastiha, Aperol, Lime, Grapefruit Soda, Sour Cherry
- Citrus notes and Mediterranean bittersweet Flavor

VELVET TIDES

- Blend of Rums, Mango, Passion Fruit, Ginger vanilla, Lime
- Tiki Twist with Tropical and Boozy finish

CINEMA SOUR

- Aged Rum, Aperol, Pop Corn, Strawberry, Lemon
- Sweet/Sour Flavour with Cinematic bitterness

WAVES

- Vodka, Blackberry, Blue Coconut, Grapefruit, Lime
- Wavy and Refreshing, Bubbly taste, Balanced Tartness

GIN GARDEN

- Gin, Limoncello, Cucumber, Fig Leaf
- Aegean Flavours with Floral and Crispy notes

Champaign Cocktails

KIR ROYAL

Champagne, Crème De Cassis

ROSSINI

Champagne, Strawberry

BELLINI

Champagne, Peach

MIMOSA

Champagne, Orange juice

Virgin Cocktails

DOMENICA

Mango, Strawberry, Lime, Bubbles
Tropical and Balanced sweetness

VIRGIN PALOMA

Pink Grapefruit, Agave, Lime, Tequila 0% alc.

VIRGIN PINA COLADA

Coconut, Pineapple

VIRGIN MOJITO

Sugar, Lime, bubbles

SOBER MARGARITA

Tequila 0%, Lime, Sugar

Thank you!

EXECUTIVE CHEF AGGELOS MANOUSAKIS

Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt- invoice).

For cooking and dressings preparation we use olive oil. For frying, we use sunflower oil.

The frozen products are indicated by an asterisk (*).

The store is obliged to have complaint forms, available to customers in the special case by the exit.

The consumption of alcoholic beverages is prohibited for individuals under 17 years old who are not escorted by parents or guardians (law 3730/2008 presidential decree 350/2003).

Prices are inclusive of all taxes and duties.

Prices can be changed without prior notice.

**RESPONSIBLE UPON MARKET INSPECTION:
SERAFEIM VOIVONTAS**