



o kipos
RESTAURANT & BAR

menu

Ορεκτικά

Σαλάτες

Κυρίως πιάτα από τον ξυλόφουρνο

Κυρίως πιάτα στα κάρβουνα

Ζυμαρικά

Επιδόρπια

Menu 32

Press Here

for the Menu in English Language

ΣΤΙΣ ΑΝΑΓΡΑΦΟΜΕΝΕΣ ΤΙΜΕΣ ALL LEGAL TAXES ARE INCLUDED
ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ ΟΛΕΣ IN THE LISTED ITEMS
ΟΙ ΝΟΜΙΜΕΣ ΕΠΙΒΑΡΥΝΣΕΙΣ MARKET CONTROLLER
ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: RESPONSIBLE:
ΑΡΗΣ ΑΡΓΥΡΙΑΔΗΣ ARIS ARGYRIADIS

COMPOSED BY EXECUTIVE CHEF APOSTOLOS ALTANIS



o kipos
RESTAURANT & BAR

menu

Appetizers

Salads

Main dishes from the wood oven

Main dishes on the charcoals

Pasta

Desserts

Menu 32

Πατήστε Εδώ

για το Menu στην Ελληνική Γλώσσα

ΣΤΙΣ ΑΝΑΓΡΑΦΟΜΕΝΕΣ ΤΙΜΕΣ ALL LEGAL TAXES ARE INCLUDED
ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ ΟΛΕΣ IN THE LISTED ITEMS
ΟΙ ΝΟΜΙΜΕΣ ΕΠΙΒΑΡΥΝΣΕΙΣ MARKET CONTROLLER
ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: RESPONSIBLE:
ΑΡΗΣ ΑΡΓΥΡΙΑΔΗΣ ARIS ARGYRIADIS

COMPOSED BY EXECUTIVE CHEF APOSTOLOS ALTANIS

Ορεκτικά

Δροσερή καβουρόσουπα
γιαούρτι, αβοκάντο, αυγοτάραχο
15,00 €



Κρύα ντοματόσουπα
άρωμα χωριάτικης, φρέσκια ρίγανη, φέτα
12,00 €



Μαρινάτο λαβράκι
λευκός ταραμάς, παντζάρι, χαβιάρι
12,00 €



Παστράμι μοσχαρίσιο
καπνιστό μανούρι, καρπούζι, βαλεριάνα, σινάπι
12,00 €



Φρέσκο κατσικίσιο τυρί
τραγανή κρούστα, μαρμελάδα βατόμουρο
φιστικοβούτυρο Αιγίνης
12,00 €



Σκουμπρί ημίλιαστο
απόσταγμα ντομάτας, πέρλες κρεμμυδιού, φρέσκια ρίγανη
12,00 €



Ντολμαδάκια θαλασσινών
αμπελόφυλλα, σος αχινού, λάδι πάπρικας
16,00 €



Μοσχαρίσιες κροκέτες χουγκιάρ
κρέμα μελιτζάνας, κασέρι Σοχού, σκόνη ντομάτας
12,00 €

Σαλάτες

ὁ κίπος

φύλλα λαχανικών, νεκταρίνι
καλαθάκι Λήμνου, ντρέσινγκ ροδάκινου
10,00 €



Ντοματίνια πολύχρωμα

φρέσκο κατσικίσιο τυρί, χαρουποπαξίμαδα, ντρέσινγκ ελιάς
10,00 €



Κινόα με κοτόπουλο

βαλεριάνα, ρόκα, βελανίδια, ντρέσινγκ αβοκάντο
12,00 €



Καλοκαιρινά λαχανικά με καλαμάρι

κολοκυθάκι, σπαράγγια, βασιλικός, τσαλαφούτι
13,00 €



Γαριδοσαλάτα με λαχανικά

ποικιλία μαρουλιών, γογγύλια, γύρη, ντρέσινγκ φράουλας
16,00 €

Κυρίως πιάτα από τον ξυλόφουρνο

Γαρίδες μπουγιουρντί

κρέμα ντομάτας, φέτα
μαστέλο Χίου, λουκάνικο πάπρικας
24,00 €



Πεσκανδρίτσα φρικασέ

σπαράγγια, καροτάκια, κρέμα φρικασέ, λεμονόχορτο
17,00 €



Μοσχαρίσια μάγουλα

μπριάμ, νιφάδες φέτας
24,00 €



Αρνίσιο κότσι

ραβιόλες με χόρτα, μυζήθρα, σος ξύγαλου
29,00 €

Κυρίως πιάτα στα κάρβουνα

Τσιπούρα φιλέτο

κρέμα μάραθου, χόρτα, λεμόνι

24,00 €



Μαγιάτικο

κολοκυθοκεφτέδες, ταραμάς άνηθου

29,00 €



Παϊδάκια αρνίσια

καπνιστή μελιτζάνα, ντομάτα ψητή

29,00 €



Μοσχαρίσιο χτένι ταλιάτα

κρέμα αρακά, σος ξινόμαυρου

34,00 €



Ψάρι ημέρας

μεσογειακά λαχανικά

25,00 €

Ζυμαρικά

Ριζότο σπαραγγιών
σπανάκι, τσιπς γραβιέρας
λεμόνι, αρωματικά βότανα
18,00 €



Πουβέτσι μανιταριών
καλοκαιρινή τρούφα, βασιλομανίταρα
18,00 €



Λιγκουίни θαλασσινών
γαρίδες, όστρακα, τσίλι, ούζο
24,00 €



Κοκοράκι παστιτσάδα
καλαμαράτα, σπετσερικό, ντομάτα, μετσοβόνη
22,00 €



Ριζότο χοιρινής κοτολέτας
κοτολέτα σε τραγανή κρούστα γραβιέρας
ριζότο αρωματισμένο με Κρόκο Κοζάνης
23,00 €

Επιδόρπια

Γαλακτομπούρεκο

βουβαλίσια κρέμα
παγωτό ντοντουρμά, σιρόπι λουίζας
8,00 €



Ρεβανί

μους λευκής σοκολάτας, βερίκοκο, γύρη
κρέμα φρούτων του πάθους, παγωτό ροδάκινο
8,00 €



Γαλατόπιτα

σαντιγί βανίλιας, παγωτό κανέλα
8,00 €



Σοκολάτα & βύσσινο

μους σοκολάτας γιαντούχα, κρεμέ κιρς, ζελέ πραλίνας
8,00 €



Καλοκαιρινά φρούτα

7,00 €



Δροσιστικά σορμπέ & παγωτά

8,00 €

Ο οινοχόος μας, προτείνει
μία επιλογή από επιδόρπια κρασιά στο ποτήρι

Menu 32

Κρύα ντοματόσουπα

άρωμα χωριάτικης, φρέσκια ρίγανη, φέτα

ή

Ντοματίνια πολύχρωμα

φρέσκο κατσικίσιο τυρί, χαρουποπαξίμαδα, ντρέσινγκ ελιάς



Μοσχαρίσιο χτένι ταλιάτα

κρέμα αρακά, σος ξινόμαυρου

ή

Τσιπούρα φιλέτο

κρέμα μάραθου, χόρτα, λεμόνι



Γαλακτομπούρεκο

βουβαλίσια κρέμα, παγωτό ντοντουρμά, σιρόπι λουίζας

ή

Καλοκαιρινά φρούτα

Τιμή κατ' άτομο: 32 €

ή

Εξαργύρωση 640 πόντων

Συμπεριλαμβάνεται ένα ποτήρι κρασί της επιλογής του οινοχόου μας

Appetizers

Refreshing crab soup

yogurt, avocado, roe
15,00 €



Chilled tomato soup

greek salad aroma, fresh oregano, feta
12,00 €



Marinated sea bass

bottarga cream, beetroot, caviar
12,00 €



Pastrami

smoked manouri, watermelon, mustard
12,00 €



Fresh goat's cheese

crispy crust, berry jam, pistachio butter
12,00 €



Mackerel semi-dried

tomato water, pickled onion, fresh oregano
12,00 €



Seafood dolma

leaves, urchin sauce, paprika oil
16,00 €



Beef croquettes "hünkâr"

eggplant cream, cheese, tomato powder
12,00 €

[Back to menu](#)

Salads

ō kipos

green salad, peach
white cheese from Lemnos, peach dressing
10,00 €



Colorful cherry tomatoes

fresh goat's cheese, carob crispbread, olive dressing
10,00 €



Quinoa with chicken

valerian, arugula, tomato cherry, avocado dressing
12,00 €



Seasonal vegetables with squid

zucchini, asparagus, basil, tsalafouti cream cheese
13,00 €



Shrimp salad with vegetables

variety of lettuce, turnips, bee pollen, strawberry dressing
16,00 €

Main dishes from the wood oven

Shrimps “bouyiourdi”

tomato cream

Greek cheese ‘mastelo’, paprika sausage

24,00 €



Monkfish fricassée

asparagus, carrots, fricassée cream, lemon grass

17,00 €



Beef cheeks

baked vegetables ‘briam’, crumbled feta cheese

24,00 €



Lamb shank

wild green raviolini, mizithra cheese, sour cheese sauce

29,00 €

[Back to menu](#)

Main dishes on the charcoals

Sea bream fillet

fennel cream, wild greens, lemon
24,00 €



Amberjack

zucchini cakes, bottarga dill
29,00 €



Lamb chops

smoked eggplant, roasted tomato
29,00 €



Flat iron tagliata

pears cream, xinomavro wine sauce
34,00 €



Fish of the day

mediterranean vegetables
25,00 €

Pasta

Asparagus risotto

spinach, graviera cheese chips
lemon, aromatic herbs
18,00 €



Mushroom orzo

summer truffle, porcini
18,00 €



Seafood linguini

shrimps, shells, chili, ouzo
24,00 €



Traditional Corfu rooster stew “pastitsada”

kalamarata Greek pasta, spetseriko spices, tomato
metsovone cheese
22,00 €



Pork cotolette risotto

pork cotolette in crispy graviera cheese crust
saffron risotto
23,00 €

Desserts

Galaktoboureko

buffalo cream
dondurma ice cream, louisa syrup
8,00 €



Greek semolina cake “revani”

white chocolate mousse, apricot, bee pollen
passion fruit cream, peach ice cream
8,00 €



Milk pie

vanilla whipped cream, cinnamon ice cream
8,00 €



Chocolate & cherry

gianduja chocolate mousse, kirsch crème, praline jelly
8,00 €



Seasonal fruit salad

7,00 €



Refreshing sorbet & ice cream

8,00 €

**Our Sommelier is available to recommend
a selection of dessert wines by the glass**

Menu 32

Chilled tomato soup
yogurt, avocado, roe

or

Colorful cherry tomatoes
fresh goat's cheese, carob crispbread, olive dressing



Flat iron tagliata
peas cream, xinomavro wine sauce

or

Sea bream filet



Galaktoboureko

or

Seasonal fruit salad

Price per person: 32 €

or

640 points redemption
A glass of wine of our sommelier's selection, is included

[Back to menu](#)

ō kīpos

RESTAURANT & BAR

ΤΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΔΙΑΘΕΤΕΙ
ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΑ
ΦΥΛΛΑ ΔΙΑΜΑΡΤΥΡΙΑΣ
ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΠΕΛΑΤΕΣ
ΣΕ ΕΙΔΙΚΗ ΘΕΣΗ
ΔΙΠΛΑ ΣΤΗΝ ΕΞΟΔΟ

THE SHOP IS OBLIGED
TO HAVE PRINTED DOCUMENTS
IN A SPECIAL CASE
BESIDE THE EXIT
FOR SETTING OUT OF
ANY EXISTED COMPLAINT

LE MAGASIN DOIT DISPOSER
DES BULLETINS IMPRIMÉS,
DANS UNE CASE SPECIALE
À CÔTÉ DE LA SORTIE,
POUR LA FORMULATION
DE TOUTE PLAINTÉ

DAS LOCAL IST VERPFLICHTET
FORMULATE IN EINEM
GESONDERTEN FACH
AM AUSGANG ZUR VERFUGUNG
ZU STELLEN,
UM GEgebenENFALLS
BESCHWERDEN ANZUGEBEN

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ
ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ
ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ
ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ
(ΑΠΟΔΕΙΞΗ - ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)

CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NO-
TICE OF PAYMENT
HAS NOT BEEN RECEIVED
(RECEIPT - INVOICE)

ΣΑΣ ΕΝΗΜΕΡΩΝΟΥΜΕ ΟΤΙ
ΤΑ ΕΔΕΣΜΑΤΑ ΤΟΥ ΜΕΝΟΥ,
ΠΙΘΑΝΩΣ ΝΑ ΕΜΠΕΡΙΕΧΟΥΝ
ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΕΣ ΟΥΣΙΕΣ.
ΓΙΑ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ
ΜΠΟΡΕΙΤΕ ΝΑ ΑΠΕΥΘΥΝΘΕΙΤΕ
ΣΤΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΜΕΝΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΤΟΥ
ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ.

PLEASE BE ADVISED THAT
THE FOOD MENU ITEMS,
MAY CONTAIN
ALLERGENIC SUBSTANCES.
FOR MORE INFORMATION
YOU MAY ADDRESS
OUR TRAINED
RESTAURANT STAFF.

ΣΑΣ ΕΝΗΜΕΡΩΝΟΥΜΕ ΟΤΙ
ΣΤΑ ΕΔΕΣΜΑΤΑ ΤΟΥ ΜΕΝΟΥ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ
ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΟ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ
& ΦΕΤΑ Π.Ο.Π.
ΣΤΑ ΤΗΓΑΝΗΤΑ ΜΑΣ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ
ΗΛΙΕΛΑΙΟ.

PLEASE BE ADVISED THAT
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
& FETA CHEESE D.O.C. IS USED
IN ALL FOOD MENU ITEMS.
SUNFLOWER OIL IS USED
IN PAN-FRIED ITEMS.

[Επιστροφή στο menu](#)
[Back to menu](#)