

mavro

Appetizers / Ορεκτικά

Santorini Fava with Grilled Octopus, Marinated Tomato, and Caramelized Onion (P, GF)

Φάβα Σαντορίνης με ψητό χταπόδι, ντομάτα μαρινέ και καραμελωμένο κρεμμύδι

24

White Tarama with Roe, Sautéed Spinach, and Confit Lemon (P)

Λευκός Ταραμάς με αυγοτάραχο, σωτέ σπανάκι και λεμόνι κονφί

20

Cauliflower in Greek Carbonara with Cretan Apaki, Naxos Graviera Cheese, and Organic Egg (GF)

Κουνουπίδι σε ελληνική καρμπονάρα με Απάκι Κρήτης, γραβιέρα Νάξου και βιολογικό αυγό

24

Tiradito of Fresh Fish of the Day, Flavored with Tangerine, Chili Pepper, and Aromatic Oil (P, GF)

Τιραντίτο από φρέσκο ψάρι ημέρας, αρωματισμένο με μανταρίνι, πιπεριά τσίλι και αρωματικό λάδι

26

Spicy Shrimp in Melon Soup with Lemongrass, Cucumber, Guacamole, and Lefkada Sausage (GF)

Πικάντικες γαρίδες σε Σούπα πεπόνι με λέμονγκρας, αγγούρι, γουακαμόλε και λουκάνικο Λευκάδος

26

Sautéed Seasonal Greens on Sourdough Bread with Fresh Tomato Paste and Feta (V)

Χόρτα εποχής 'τσιγαριαστά' πάνω σε Προζυμένιο ψωμί, φρέσκο πελτέ ντομάτας και φέτα με ανθότυρο

18

mavro

Salads / Σαλάτες

Greek Salad with Tomato Dressing, Carob Paximadi, Pickled Onion, Santorini Tomatoes, and Feta Cream (V, GF)

Ελληνική σαλάτα με ντρέσινγκ ντομάτας, Παξιμάδι χαρουπιού, πίκλα κρεμμύδι, ντοματίνι Σαντορίνης και κρέμα φέτας

18

Green Salad with Organic Greens, Caramelized Walnuts, Grilled Peach, Blue Cheese, and Lemon Balm Dressing (V, GF)

Πράσινη σαλάτα με βιολογικά κηπευτικά, καραμελωμένα καρύδια, ψητό ροδάκινο, κυανό τυρί και ντρέσινγκ μελισσόχορτου

22

Beetroot Salad with Citrus Dressing, Kerkini Burrata, Aegina Pistachios, Beet Leaves, and Greek Prosciutto (GF)

Σαλάτα παντζάρι με εσπεριδοειδή, μπουράτα Κερκίνης, φιστίκι Αιγίνης, φύλλα παντζαριού και ελληνικό προσούτο

20

mavro

Main Courses / Κυρίως Πιάτα

Grilled Squid with Black-eyed Bean Salad, Black Tarama, and Lemongrass Sauce (P, GF)

Καλαμάρι ψητό με σαλάτα Μαυρομάτικα, μαύρο
Ταραμά και σάλτσα λέμονγκρας

32

Pastitsio with Slow-cooked Short Rib and Aromatic Béchamel with Nutmeg

“Παστίτσιο” με σιγομαγειρεμένο short rib και
αρωματική κρέμα μπεςαμέλ με μοσχοκάρυδο

34

Organic Chicken Breast with Freekeh Pasta in Chicken Sauce, Yellow Pepper, and Greek Yogurt

Βιολογικό στήθος κοτόπουλο με πάστα φρέγκκολα σε
σάλτσα κοτόπουλου, κίτρινη πιπεριά και ξύγαλο Σητείας

28

Slow-cooked Lamb with Jerusalem Artichoke Purée, Hazelnuts, Naxos Graviera Panacotta, and Lamb Sauce (GF)

Σιγομαγειρεμένο αρνί με πουρέ αγκινάρας Ιερουσαλήμ,
φουντούκι, πανακότα γραβιέρας και σάλτσα αρνιού

34

Fresh Sea Bass Fillet Catch of the Day with Parsley Salad and Capers (P, GF)

Φιλέτο τσιπούρας ημέρας με σαλάτα μαϊντανού και
κάπαρη

32

Ribeye with Truffle-Infused Potato Cream and Béarnaise Sauce

Ribeye με κρέμα πατάτας αρωματισμένη με τρούφα και
σως Μπεαρνέζ

46

mavro

Pasta / Ζυμαρικά

Conchilioni with Clams, Marinated Fish Tartare with Colorful Peppers and Citrus, Served with Fish Consommé and Saffron from Kozani (P)

Conchilioni με αχιβάδες, ταρτάρ μαριναρισμένου ψαριού με πολύχρωμες πιπεριές και εσπεριδοειδή, συνοδευόμενο από κονσομέ ψαριού με κρόκο Κοζάνης

28

Calamarata with Mixed Seafood in Shrimp Sauce with Fennel Root, Lime, and Fresh Fennel (P)

Calamarata με ανάμεικτα θαλασσινά σε σάλτσα γαρίδας με μαραθόριζα, λάιμ, μάραθο)

28

Desserts / Επιδόρπια

Galaktoboureko with Semolina Cream, Phyllo, Aegina Pistachios, Orange Cream Cinnamon (V)

Γαλακτομπούρεκο με κρέμα σιμιγδαλιού, φύλλο κρούστας, φιστίκι Αιγίνης, πορτοκάλι και κανέλα

16

Handmade Chocolate Tart with Salted Caramel (V)

Χειροποίητη τάρτα σοκολάτας και αλμυρή καραμέλα

18

Lemon Pie with Citrus Crumble and Italian Meringue (V)

Λεμονόπιτα με crumble εσπεριδοειδών και ιταλική μαρέγκα

14

Dietary Information / Διατροφικές Πληροφορίες

• GF: Gluten-free / Χωρίς γλουτένη • V: Vegetarian / Χορτοφαγικό • VG: Vegan
• P: Pescatarian / Ιχθυοφαγικό. Please inform your waiter of any allergies or special dietary requirements. Prices are per person in euros and inclusive of all taxes. Παρακαλούμε ενημερώστε τον σερβιτόρο για αλλεργίες ή ειδικές διατροφικές απαιτήσεις. Όλα τα πιάτα είναι για ένα άτομο. Οι τιμές είναι σε ευρώ και περιλαμβάνουν όλους τους φόρους.

THE CUSTOMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF NOTICE OF

PAYMENT(RECEIPT/INVOICE) HAS NOT BEEN RECEIVED. MARKET REGULATOR

PHILIP MICHPOULOS