



on the verandah

Chef's Choices

Χειροποίητο ψωμί & βούτυρο (G D) - 5€ / άτομο
Handmade bread & butter (G D) - 5€ / person

Ορεκτικά | Starters

Αλμύρα | *Almyra greens (D N G) - 18€*
ντοματίνια / καρπούζι / καρίκι Τήνου / κραμπλ ψωμιού σικάλεως
cherry tomatoes / watermelon / kariki cheese from Tinos / rye bread crumble

Πατατοσαλάτα | *Potato salad (M E) - 19€*
παλαμίδα / μαγιονέζα μυρωδικών / κρητικός μάραθος
bonito / herb mayonnaise / Cretan sea fennel

Ταρτάρ μόσχου | *Beef tartare (E M S) - 28€*
τερίνα πατάτας / μαγιονέζα αντζούγιας / αβγό ορτυκίου κονφί
potato terrine / anchovy mayonnaise / confit quail egg yolk

Μωσαϊκό μπακαλιάρου | *Cod Mosaic (D) - 24€*
sour cream dashi / πούδρα άνηθου / αγκινάρα Ιερουσαλήμ / λάδι μυρωδικών
sour cream dashi / dill powder / Jerusalem artichoke / herb oil

Μαγιάτικο tiradito | *Amberjack tiradito (SO G S M E) - 26€*
ponzu / μαγιονέζα τρούφας / φαγόπυρο
ponzu / truffle mayonnaise / buckwheat

Χειροποίητο λουκάνικο | *Handmade sausage (E M) - 22€*
μαγιάτικο / nduja / μαγιονέζα harissa / μουστάρδα wholegrain / λάιμ
amberjack / nduja / harissa mayonnaise / wholegrain mustard / lime

Σουπιά | *Cuttlefish (D G) - 28€*
beurre blanc τσίρου / άγρια χόρτα / nduja
dried mackerel beurre blanc / wild greens / nduja

Όλες οι τιμές είναι σε ευρώ (€). Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλες τις χρεώσεις & τους φόρους (δημοτικός φόρος 0,5%, αλκοολούχα ποτά 24%).

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη ή τιμολόγιο). Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία σε ειδική θέση δίπλα στην έξοδο για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Παύλος Ρούσσος.

All prices are in euros (€). Prices include all charges & taxes (municipal tax 0,5%, alcoholic drinks 24%). The consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt or invoice). The establishment must be equipped with printed forms, placed in a specified location next to the exit, for the reporting of any complaints.

Registered Manager: Pavlos Roussos.

Κυρίως πιάτα / Main courses

Στήθος κοτόπουλο | *Chicken breast* (D) - 33€
τερίνα πατάτας / σος από κοτόπουλο / αρσενικό τυρί Νάξου
potato terrine / chicken jus / arseniko cheese from Naxos

Ταλιάτα μόσχου | *Beef tagliata* (D) - 55€
rib eye / πουρές πατάτας / σάλτσα πιπεριού
rib eye / potato purée / pepper sauce

Υψί καρμπονάρα | *Uni carbonara* (E S D) - 38€
guanciale / αβγά σολομού / πεκορίνο Romano
guanciale / salmon roe / pecorino Romano

Ψάρι ημέρας | *Fish of the day* (D) - 42€
σπαράγγια / κολοκυθάκια / αρακάς / beurre blanc
asparagus / zucchini / peas / beurre blanc

Αστακομακαρονάδα (το κιλό) | *Lobster pasta (per kilo)* (SF D G C S) - 140€
μπισκ θαλασσινών / ντοματίνια / φινόκιο
bisque / cherry tomatoes / fennel

Ψητό ψάρι ημέρας (το κιλό) | *Grilled fish of the day (per kilo)* (M) - 90€
χόρτα / βραστά λαχανικά / λαδολέμονο
wild greens / boiled vegetables / lemon and olive oil sauce

Ψητά λαχανικά | *Grilled veggies* (N SO S) - 26€
κρέμα κάσιους / λάχανο savoy / τσιμιτσούρι
cashew cream / savoy cabbage / chimichurri

Επιδόρπια / Desserts

Canelé (G D) - 16€
πράσινο μήλο / πεκάν / παγωτό κανέλα
green apple / pecan / cinnamon ice cream

Κρέμα λεμονιού | *Lemon curd* (N D G E S) - 14€
κραμπλ τζίντζερ / βερίκοκο / παγωτό γιαούρτι
ginger crumble / apricot / yogurt ice cream

Ilias Kiasoli

Spetses, 2024