



GRANDMA'S
CREATIVE GREEK CUISINE

A delicious food narration is created by Chef Alexandros Lepesis for Grandma' s Restaurant; the best restaurant in los and one of the country's most prestigious creative dining experiences, awarded with a "Modern Cuisine" Toques d' Or 2019.

A WELCOME NOTE FROM GRANDMA'S CHEF,
ALEXANDROS LEPESIS

Grandma' s is the Liostasi enfant gâté; it glorifies creative Mediterranean cuisine, using quality local ingredients. Inspired by the beauty of los, we wish to offer you a fine dining experience that highlights the island's rough purity but also its outgoing, cosmopolitan spirit.

We wish you a pleasant dinner!

Alexandros Lepesis

ΜΕΝΟΥ ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑΣ 6 ΠΙΑΤΩΝ
DEGUSTATION 6 - COURSE

Κρύα Σούπα Αβοκάντο

Γιαούρτι | Σπαγγέτι κολοκυθιού | Λάδι δυόσμου

Chilled Avocado Soup

Greek yoghurt | Zucchini spaghetti | Mint oil

Καρπάτσιο Τσιπούρας

Καπνιστή μελιτζανοσαλάτα | Chutney κάπαρης | Μουσταρδόφυλλα

Sea bream Carpaccio

Smoked eggplant salad | Caper chutney | Mustard leaves

Σπιτικά Σιμιγδαλένια Ραβιόλι

Καραβίδες | Τσιγαριολάχανα | Μπισκ αρωματισμένη με καφέ

Homemade Semolina Ravioli

Crayfish | Wild greens stew | Coffee flavored bisque

Σφυρίδα

Κολοκυθοανθοί γεμιστοί με μπριάμ | Κρέμα πιπεριάς Φλωρίνης

Σκόνη παστουρμά

White Grouper

Zucchini flowers stuffed with vegetable stew | Florina peppers cream

Finely ground Pastirma

Σιδηρόδρομος Black Angus Παστιτσάδα

Τριλογία σελινόριζας | Παραδοσιακή σάλτσα σπετσερικό

Slow Braised Black Angus Short Ribs "Pastitsada"

Celeriac trilogy | "Spetseriko" (Greek mixed spice sauce)

Τιραμισού

Brownies | Ganache dulcay - baileys | Parfait ελληνικού καφέ

Tiramisu

Brownies | Dulcay - baileys ganache | Greek coffee parfait

Τιμή ανά άτομο | Price per person: 75,00€

Wine Pairing: 25,00€ / person

ΜΕΝΟΥ ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑΣ 8 ΠΙΑΤΩΝ
DEGUSTATION 8 - COURSE

Κυκλαδίτικη Καβουρόσουπα

Ψίχα καβουριού αρωματισμένη με βασιλικό | Baby καρότα

Cycladic Crab Soup

Crab meat flavored with basil | Baby carrots

Ταρτάρ Τόνου

Κανελόνι τομάτας | Χώμα ελιάς | Κρέμα Αγγούρι

Tuna Tartare

Tomato cannelloni | Olive "soil" | Cucumber Cream

Σπιτικά Νιόκι Πατάτας Νάξου

Ραγού μανιταριών σιτάκε | Μοσχαρίσιο νούμπουλο | Τριλογία Ομήρου

Homemade Naxos Potatoes Gnocchi

Shiitake mushroom ragout | "Noumboulo" (beef cold cut from Corfu)
"Homer's Trilogy" (local Gruyere cheese)

Μους Φάβας & Τρούφα

Καπνιστό χέλι | Μοσχαρίσια γλώσσα | Κρίταμος

Fava Bean Mousse & Truffle

Smoked eel | Beef tongue | Samphire

Μουσακάς Χταπόδι

Λευκή μελιτζάνα σε miso | Κιμάς χταποδιού | Μπεσαμέλ από μαυρομάτικα φασόλια | Σουτζούκι

Octopus Moussaka

White eggplant in miso | Octopus mince | Black-eyed beans béchamel
Dry spicy sausage

Νιώτικο Αρνάκι 12 ωρών

Αγκιναρόπιτα | Πουρές αρακά | Γιαούρτι | Αγκινάρα τουρσί

Local Lamb Slow Cooked for 12 hours

Artichoke pie | Green peas puree | Yoghurt | Pickled artichoke

Τερίνα Σοκολάτας Guanaja 70%

Γλυκό του κουταλιού φραγκοστάφυλο | Καραμελωμένοι σπόροι κακάο

Παγωτό βανίλια

Guanaja 70% Chocolate Terrine

Red currant preserve | Caramelized cacao nibs | Vanilla ice cream

Μους Ρυζόγαλο

Σιγοψημένος ανανάς παναρισμένος σε καραμελωμένα αμύγδαλα

Τραγανό ρύζι | Παγωτό μάνγκο

Rice Pudding Mousse

Slow-roasted pineapple in caramelized almond crust

Crispy rice | Mango ice cream

Τιμή ανά άτομο | Price per person: 90,00€

Wine Pairing: 32,00€ / person



Σ Ο Υ Π Ε Σ | S O U P S

Κρύα Σούπα Αβοκάντο

Γιαούρτι | Σπαγγέτι κολοκυθιού | Λάδι δυόσμου

Chilled Avocado Soup

Greek yoghurt | Zucchini spaghetti | Mint oil

9,00€

Κυκλαδίτικη Καβουρόσουπα

Ψίχα καβουριού αρωματισμένη με βασιλικό | Baby καρότα

Cycladic Crab Soup

Crab meat flavored with basil | Baby carrots

12,00€



Ο Π Ε Κ Τ Ι Κ Α | S T A R T E R S

Σπιτικά Νιόκι Πατάτας Νάξου

Ραγού μανιταριών σιτάκε | Μοσχαρίσιο νούμπουλο | Τριλογία Ομήρου

Homemade Naxos Potatoes Gnocchi

Shiitake mushroom ragout | "Noumboulo" (beef cold cut from Corfu)

"Homer's Trilogy" (local Gruyere cheese)

13,00€

Άγρια Ψημένα, Πράσινα Λαχανικά

Φαγόπυρο | Ξύγαλο | Προσούτο προβατίνας | Ξύδι φράουλας

Grilled Green Vegetables

Buckwheat | "Χύγαλο" (white creamy cheese) | Mutton prosciutto

Strawberry vinegar

14,00€

Σπιτικά Σιμιγδαλένια Ραβιόλι

Καραβίδες | Τσιγαριολάχανα | Μπισκ αρωματισμένη με καφέ

Homemade Semolina Ravioli

Crayfish | Wild greens stew | Coffee flavored bisque

14,00€

Καρπάτσιο Τσιπούρας

Καπνιστή μελιτζανοσαλάτα | Chutney κάπαρης | Μουσταρδόφυλλα

Sea Bream Carpaccio

Smoked eggplant salad | Caper chutney | Mustard leaves

14,00€

Μους Φάβας & Τρούφα

Καπνιστό χέλι | Μοσχαρίσια γλώσσα | Κρίταμος

Fava Bean Mousse & Truffle

Smoked eel | Beef tongue | Samphire

18,00€

Ταρτάρ Τόνου

Κανελόνι τομάτας | Χώμα ελιάς | Κρέμα αγγούρι

Tuna Tartare

Tomato cannelloni | Olive "soil" | Cucumber Cream

18,00€



ΣΑΛΑΤΕΣ | SALADS

Ρόκα & Βαλεριάνα

Ψητά ροδάκινα | Αμύγδαλα | Μυζήθρα Ίου

Rocket & Valerian

Roasted peaches | Almonds | Local "myzithra" (soft white cheese)

13,00€

Μαύρες Φακές

Κολιός στο φλόγιστρο | Κρέμα ταραμά | Σαλάτα μυρωδικών

Παλαιωμένο λευκό βαλσάμικο

Black Beluga Lentils

Flamed mackerel | Fish-roe cream | Herbs salad

Aged white balsamic vinegar

14,00€

Τρίχρωμη Βιολογική Κινόα

Μοσχαρίσιο τατάκι | Αβοκάντο | Μάνγκο | Ρόδι | Βινεγκρέτ σόγιας & λαιμ

Organic Tri-Color Quinoa

Beef tataki | Avocado | Mango | Pomegranate | Soy & lime vinaigrette

15,00€



ΚΥΡΙΩΣ | MAIN

Φραγκόκοτα στα 'Αχυρα
Πατζάρι με βινσάντο | Πολέντα με σκοτύρι

Guinea Fowl on Haystack
Beetroot with Vinsanto (Greek dessert wine) | Polenta with "Skotyri"
(Local spicy cheese)
27,00€

Νιώτικο Αρνάκι 12 ωρών
Αγκιναρόπιτα | Πουρές αρακά | Γιαούρτι | Αγκινάρα τουρσί
Local Lamb Slow Cooked for 12 hours
Artichoke pie | Green peas puree | Yoghurt | Pickled artichoke
30,00€

Tomahawk Μαύρου Ελληνικού Χοίρου
Πολύχρωμες πιπεριές & τσορίθο | Σάλτσα barbeque λιαστής τομάτας
Τραγανές μπουκιές πατάτας
Tomahawk Steak from Greek Black Pork
Colorful peppers & chorizo | Sundried tomato barbeque sauce
Crispy potato bites
32,00€

Σιδηρόδρομος Black Angus Παστιτσάδα
Τριλογία σελινόριζας | Παραδοσιακή σάλτσα σπετσερικό
Slow Braised Black Angus Short Ribs "Pastitsada"
Celeriac trilogy | "Spetseriko" (Greek mixed spice sauce)
33,00€



Λαυράκι

Καπνιστό σταρότο | Μύδια | Καλαμάρι | Μαύρο σκόρδο | Σαφράν

Sea Bass

Smoked bulgur risotto | Mussels | Squid | Black garlic | Saffron

28,00€

Μουσακάς Χταπόδι

Λευκή μελιτζάνα σε miso | Κιμάς χταποδιού | Μπεςαμέλ από μαυρομάτικα φασόλια | Σουτζούκι

Octopus Moussaka

White eggplant in miso | Octopus mince | Black-eyed beans béchamel

Dry spicy sausage

33,00€

Χριστόψαρο

Κρούστα από φυστίκια Αιγίνης | Ντολμάς σπανακόρυζο | Αμμοσωλήνες

Sabayon yuzu αυγολέμονο

John Dory

Aegina pistachio crust | Stuffed chard with rice & spinach | Razor shells

Sabayon yuzu-egg & lemon sauce

35,00€

Σφυρίδα

Κολοκυθοανθοί γεμιστοί με μπριάμ | Κρέμα πιπεριάς Φλωρίνης

Σκόνη παστουρμά

White Grouper

Zucchini flowers stuffed with vegetable stew | Florina peppers cream

Finely ground Pastirma

37,00€



ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ | DESSERTS

Τερίνα Σοκολάτας Guanaja 70%

Γλυκό του κουταλιού φραγκοστάφυλο | Καραμελωμένοι σπόροι κακάο
Παγωτό βανίλια

Guanaja 70% Chocolate Terrine

Red currant preserve | Caramelized cacao nibs | Vanilla ice cream

11,00€

Μπαμπάς με Τσίπουρο

Φιλέτα εσπεριδοειδών | Μαρμελάδα μανταρίνι | Σαντιγύ βανίλιας

Baba au Tsipouro

Citrus fillets | Homemade mandarin marmalade | Vanilla whipped-cream

11,00€

Μους Ρυζόγαλο

Σιγοψημένος ανανάς παναρισμένος σε καραμελωμένα αμύγδαλα
Τραγανό ρύζι | Παγωτό μάνγκο

Rice Pudding Mousse

Slow-roasted pineapple in caramelized almond crust

Crispy rice | Mango ice cream

11,00€

Τιραμισού

Brownies | Ganache dulcay - baileys | Parfait ελληνικού καφέ

Tiramisu

Brownies | Dulcay - baileys ganache | Greek coffee parfait

12,00€

ΕΠΙΔΟΡΠΙΟΙ ΟΙΝΟΙ & ΧΩΝΕΥΤΙΚΑ DESSERT WINES & DIGESTIVES

Vinsanto Σαντορίνη Santo Wines 500ml (Assyrtico),

Π.Ο.Π. Σαντορίνη

Vinsanto Santorini Santo Wines 500ml (Assyrtico),

P.D.O Santorini

42,00€

