



GRANDMA'S
MODERN GREEK CUISINE

Καλώς ήλθατε στο εστιατόριο Grandma's! Αυτή η σεζόν σηματοδοτεί ένα ιδιαίτερο ορόσημο, καθώς το εστιατόριο ξεκινά τη συνεργασία με το γνωστό σεφ Σωτήρη Ευαγγέλου, έναν από τους κορυφαίους πρεσβευτές της Μοντέρνας Ελληνικής Κουζίνας της χώρας. Υπό την ιδιότητά του ως Consulting Chef, ο κ. Ευαγγέλου μαζί με τον Executive Chef Χρήστο Κανουλά, προμηθεύονται υλικά υψηλής ποιότητας από τα νησιά των Κυκλάδων, δημιουργώντας νέα πιάτα εμπνευσμένα από τις πλούσιες γαστρονομικές παραδόσεις της περιοχής και αναπτύσσοντας μια δημιουργική -du jour- φιλοσοφία.

Welcome to Grandma's restaurant! This season marks a special milestone, as the restaurant launches the collaboration with the celebrated chef Sotiris Evaggelou, one of the country's leading ambassadors of Modern Greek Cuisine. In his capacity as Consulting Chef, Mr. Evaggelou along with the Executive Chef Christos Kanoulas, have been sourcing top-quality ingredients from the Cycladic islands, crafting new dishes inspired by the region's rich culinary traditions and developing a -du jour- creative philosophy.

Νιώτικη Κακαβιά

Local fisherman's soup

25,00€

Καρπάτσιο ή τάρταρ ψαριού ημέρας με πολύχρωμες τομάτες και αυγοτάραχο Μεσολογγίου

Carpaccio or tartar of the fish of the day with colorful cherry tomatoes and bottarga from Messolonghi

25,00€

Καπνιστή μελιτζανοσαλάτα στα κάρβουνα (ετοιμάζεται στο τραπέζι)

Smoked eggplant salad on the coals (prepared on the table)

14,00€

Κυκλαδίτικη σαλάτα

Cycladic salad

15,00€

Δροσερή πράσινη σαλάτα με φρούτα και μυζήθρα Ίου

Green salad with fruits and local "mizithra" cheese

15,00€

Πατατοσαλάτα με καπνιστό χέλι και μυρωδικά

Potato salad with smoked eel and herbs

24,00€

Ψητό χταπόδι με φάβα Σαντορίνης και κάπαρη

Grilled octopus with Santorinian fava and capers

22,00€

Το αυγό του Νιώτη

Nioti's egg

12,00€



Μουσακάς

Moussaka

17,00€

Ριζότο με κατσικίσιο τυρί Ίου και σάλτσα αρωματικών

Risotto with local goat cheese and aromatic sauce

17,00€

Σπιτικό ζυμαρικό με σκοτύρι και γλυκιά πιπεριά

Homemade pasta with "skotiri" cheese
and sweet pepper

16,00€

Ραβιόλι σπανακόπιτα

Spinach pie ravioli

17,00€

Γουβετσάκι με γαρίδες και καλαμάρι

Orzo casserole with shrimps and squid

21,00€

Γαριδομακαρονάδα

Shrimp spaghetti

21,00€

Αχνιστό λαυράκι με πράσινα λαχανικά
και σάλτσα σαφράν

Steamed sea bass with green vegetables
and saffron sauce

35,00€

Ντόπιος κόκορας κρασάτος και ρύζι πιλάφι με σαφράν,
κουκουνάρι και σταφίδες

Local coq au vin and pilaf rice with saffron, pine nuts and raisins

21,00€

Χοιρινό ψητό με κρέμα πατάτας, γλυκό σκόρδο και ρίγανη

Roasted pork with potato purée, sweet garlic and oregano

24,00€

Μάγουλα από μοσχαράκι γάλακτος με «ταραχτά» ζυμαρικά
και μανιτάρια

Veal cheeks with "tarahta" pasta and mushrooms

27,00€

Νιώτικο αρνάκι στη γάστρα με καλοκαιρινά λαχανικά

Local lamb in clay pot with summer vegetables

28,00€

Από τα δίκτυα του ψαρά

Φρέσκα ψάρια μαγειρεμένα στη σχάρα
ή στον ατμό με λαχανικά εποχής

From the fisherman 's nets

Fresh fish, grilled or steamed with seasonal vegetables

95,00€ ανά κιλό / per kilo

Από τη σχάρα

Ρωτήστε μας καθημερινά για τις κοπές κρεάτων και steak,
ανάλογα με τη διαθεσιμότητα του ωριμαντηρίου μας

From the grill

Ask us daily about meat and steak cuts
upon the availability of our meat dryer

45,00€



ΝΙΩΤΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ | IOS CUISINE

Κατόπιν παραγγελίας (μια ημέρα πριν)

Upon request (one day in advance)

Γίδα πατατάτο

Goat "patatato"

27,00€

Ολόκληρος κόκορας «πατίδο»

Whole rooster "patido"

55,00€

Φρέσκο ψάρι στο αλάτι

Fresh fish in salt crust

110,00€ το κιλό

Αστακός: ψητός ή γιουβέτσι ή με σπαγγέτι

Lobster: grilled or orzo casserole or with spaghetti

145,00€ το κιλό

ΕΠΙΔΟΡΓΙΑ | DESSERTS

Σοκολάτα

Ντουέτο σοκολάτας με τραγανό μπισκότο και παγωτό σοκολάτας

Chocolate

Chocolate duet with crunchy biscuit and chocolate ice cream

13,00€

Μελόπιτα

Μελόπιτα με χοντρόμελο και παγωτό καραμέλας

Melopita

Local honey pie with caramel ice cream

12,00€

Πάβλοβα

Πάβλοβα με εποχιακά φρούτα και παγωτό βανίλια

Pavlova

Pavlova with seasonal fruit and vanilla ice cream

14,00€



LIOSTASI

