



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

18,00€

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

19,00€

Καπνιστή μελιτζανοσαλάτα στα κάρβουνα (ετοιμάζεται στο τραπέζι)

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

12,00€

Κυκλαδίτικη σαλάτα

Cycladic salad

14,00€

Δροσερή πράσινη σαλάτα με φρούτα και μυζήθρα Ίου

Green salad with fruits and local "mizithra" cheese

14,00€

Πατατοσαλάτα με καπνιστό χέλι και μυρωδικά

Potato salad with smoked eel and herbs

21,00€

Ψητό χταπόδι με φάβα Σαντορίνης και κάπαρη

Grilled octopus with Santorinian fava and capers

17,00€

Το αυγό του Νιώτη

Nioti's egg

10,00€



Μουσακάς

Moussaka

14,00€

Ριζότο με κατσικίσιο τυρί Ίου και σάλτσα αρωματικών

Risotto with local goat cheese and aromatic sauce

14,00€

Σπιτικό ζυμαρικό με σκοτύρι και γλυκιά πιπεριά

Homemade pasta with "skotiri" cheese
and sweet pepper

15,00€

Ραβιόλι σπανακόπιτα

Spinach pie ravioli

16,00€

Γουβετσάκι με γαρίδες και καλαμάρι

Orzo casserole with shrimps and squid

17,00€

Γαριδομακαρονάδα

Shrimp spaghetti

17,00€

Αχνιστό λαυράκι με πράσινα λαχανικά
και σάλτσα σαφράν

Steamed sea bass with green vegetables
and saffron sauce

28,00€

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

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

19,00€

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

80,00€ 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

38,00€



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

80,00€ το κιλό

Αστακός: ψητός ή γιουβέτσι ή με спаγγέτι

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

12,00€

Μελόπιτα

Μελόπιτα με χοντρόμελο και παγωτό καραμέλας

Melopita

Local honey pie with caramel ice cream

11,00€

Πάβλοβα

Πάβλοβα με εποχιακά φρούτα και παγωτό βανίλια

Pavlova

Pavlova with seasonal fruit and vanilla ice cream

11,00€



Τα πιάτα παρασκευάζονται σε κοινούς παραγωγικούς χώρους και ορισμένα από αυτά ενδέχεται να περιέχουν τα παρακάτω αλλεργιογόνα:

- Δημητριακά που περιέχουν γλουτένη
- Καρκινοειδή (θαλασσινά με κέλυφος, π.χ. καβούρια, γαρίδες, αστακοί) και προϊόντα τους
- Αυγά και προϊόντα με βάση τα αυγά
- Ψάρια και προϊόντα με βάση τα ψάρια
- Αραχίδες (αράπικα φυστίκια) και προϊόντα με βάση τις αραχίδες
- Σόγια και προϊόντα με βάση τη σόγια
- Γάλα και προϊόντα με βάση το γάλα
- Καρποί με κέλυφος (π.χ αμύγδαλα, φουντούκια, καρύδια, κάσιους, κλπ)
- Σέλινο και προϊόντα με βάση το σέλινο
- Σινάπι και προϊόντα με βάση το σινάπι
- Σπόροι σουσαμιού και προϊόντα με βάση τους σπόρους σουσαμιού
- Διοξείδιο του θείου (SO₂) και θειώδεις ενώσεις
- Λούπινο και προϊόντα με βάση το λούπινο
- Μαλάκια και προϊόντα με βάση τα μαλάκια

All the dishes are prepared in common production areas, thus they may contain or come into contact with allergens such as:

- Cereals containing gluten
- Crustaceans (seafood in shell, e.g. crabs, shrimps, lobsters) and their products
- Eggs and products based on eggs
- Fish and products based on fish
- Groundnuts (peanuts) and products based on peanuts
- Soybeans and products based on soy
- Milk and products based on milk
- Nuts (e.g. almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, etc.)
- Celery and products based on celery
- Mustard and products based on mustard
- Sesame seeds and products based on sesame seeds
- Sulphur dioxide (SO₂) and sulphites
- Lupine and products based on lupine
- Mollusks and products based on mollusks

Σε όλες τις παρασκευές μας χρησιμοποιείται παρθένο ελαιόλαδο και αρίστης ποιότητας ηλιέλαιο για τηγανητά εδέσματα.

All foods are prepared with with virgin olive oil and finest quality sunflower oil, for any fried meals.

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις. Service and taxes are included.

Το Ξενοδοχείο διατηρεί το δικαίωμα αλλαγής των τιμών, του ωραρίου & των ημερών λειτουργίας του εστιατορίου χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση. The hotel reserves the right to alter prices, operating hours & days of the restaurant without prior notice.

Η επιχείρηση είναι υποχρεωμένη να διαθέτει έντυπα δελτία σε ένα ειδικό χώρο κοντά στην έξοδο για την καταγραφή τυχόν παραπόνων. The establishment is obliged to have a printed form available in a special location near the exit for the registration of any complaints.

Ο Αγορανομικός Υπεύθυνος: Αρτέμις Δεναξάς
Inspector Market Officer: Artemis Denaxas

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ-ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)
CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT-INVOICE)

LIOSTASI

