

DRINKS

Tsipouro Glass.....
Tsipouro 250ml.....
Icarian wine Red/White
250ml/500ml/1L.....
Tsipouro bottled 50ml.....
Ouzo bottled 50ml.....
Ouzo bottled 200ml.....
Alcoholic Beverages.....
Soft drinks.....
Water 1.5L.....

Beer Alfa/Vergina 500ml.....
Beer Mamos/Nymfi 500ml.....
Beer Icariotisa Ale 500ml.....
Beer Slow Down Session 400ml.....
Sourmena Brew x Tabouras
Beer Korina Lager 500 ml.....
Beer Bela Pilsner 500 ml.....
Beer Kyria Toula IPA 440 ml.....

FOR THE HUNGRY

Bread per person.....

☞ **Salad TABOURAS**.....
green salad, cherry tomatoes, pumpkin dressing,
fried chickpeas, balsamic cream, pickled onions,
parmesan flakes

☞ **Greek Salad**.....
tomatoes, cucumber, onions, peppers, olive
crumble, kopanisti cheese, haroupi rusk

☞ **Beetrootsalad**.....

☞ **Fava**.....
mashed split peas, marinated cherry tomatoes,
cappars, green onion

☞ **Kathoura**.....
traditional Icarian goat cheese

☞ **Tirokafteri**.....
traditional spicy Greek feta dip

☞ **Kantaifi kathoura**.....
baked kathoura wrapped in shredded pastry,
honey, black sesame

☞ **Grilled talagani cheese with
homemade marmalade**.....

Soyfiko.....
traditional Icarian dish w/seasonal vegetables

Chicken pies with curry sauce.....

☞ **Pumpkinballs with yogurt sauce**....

Fried potatoes with herbs.....

☞ **Bruschetta**.....
arugula pesto, roasted zucchini, marinated cherry
tomatoes, smoked kathoura cream, olive crumble,
pickled grape vines

☞ **Beetroot gnocchi**.....
beetroot cream, beetroot bernoise, arugula pesto,
smoked kathoura cream, roasted hazelnuts

Smoked pancetta gnocchi.....
smoked pancetta, oyster mushrooms, cream
sauce, parmesan, porcini powder

Grilled mushrooms.....
oyster mushrooms, truffle vinaigrette, porcini
powder

Kebab yiaourtlou.....
pita bread , Greek yogurt, tomato sauce, onions
paprika oil

Chicken thighs fillet.....
zucchini cream, mustard thyme sauce

Traditional Greek sausage.....
trahanas cream, marinated cherry tomatoes,
rosemary oil

Pork collar steak.....
soy, miso, ginger marinade, sweet potato puree,
burned lemon

Sheep's thigh fillet steak.....
smoked eggplant salad, feta cheese mousse

Fillet mignon.....
chimichurri sauce, deep fried corn marinated
with miso, kimchi and lime



Vegetarian



Vegan

Desserts

Ask your waiter for available options

Τσίπουρο ποτήρι.....

Τσίπουρο καραφάκι 250 ml.....

Κρασί Ικαριώτικο κόκκινο/λευκό/ροζέ
250ml/500ml/1L.....

Τσίπουρο εμφ. 50 ml.....

Ούζο εμφ. 50 ml.....

Ούζο εμφ. 200 ml.....

Ποτά.....

Αναψυκτικά.....

Νερό 1,5 L.....

Μπύρα Άλφα/Βεργίνα 500 ml.....

Μπύρα Μάμος/Νύμφη 500 ml.....

Μπύρα Ικαριώτισσα Ale 500 ml.....

Μπύρα Slow Down Session 440 ml..

Sourmena Brew x Tabouras

Μπύρα Κορίνα Lager 500 ml.....

Μπύρα Μπέλα Pilsner 500 ml.....

Μπύρα Κυρία Τούλα IPA 440 ml.....

ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΦΑΓΑΝΟΥΣ

Ψωμί ανα άτομο.....

☛ **Σαλάτα Ταμπουράς**.....
πράσινη σαλάτα, ντοματίνια, ντρέσινγκ κολοκύθας,
τηγανιτά ρεβύθια, κρέμα βαλσάμικο, πίκλα
κρεμμύδι, νυφάδες παρμεζάνας

☛ **Χωριάτικη**.....
ντομάτα, αγκούρι, κρεμμύδι, πιπεριά, κράμπλ
ελιάς, κοπανιστή, παξυμάδια χαρουπιού

☛ **Πατζαροσαλάτα**.....

☛ **Φάβα**.....
μαριναρισμένα ντοματίνια, κάπαρη, φρέσκο
κρεμμύδι

☛ **Καθούρα**.....
παραδοσιακό κατσικίσιο τυρί Ικαρίας

☛ **Τυροκαυτερή**.....

☛ **Κανταϊφάκια καθούρας**.....
μέλι, μαύρο σουσάμι

☛ **Ψητό ταλαγάνι με γλυκό του κουταλιού..**

☛ **Σουφικό**.....
παραδοσιακό πιάτο Ικαρίας με λαχανικά εποχής

Κοτοπιτάκια με σως κάρυ.....

☛ **Κολοκυθοκεφτέδες με σως
γιαουρτιού**.....

☛ **Πατάτες τηγανιτές με μυρωδικά...**

☛ **Μπρουσκέτα λαδόψωμο**.....
πέστο ρόκας, ψητά κολοκύθια, μαριναρισμένα
ντοματίνια, κρέμα καπνιστής καθούρας, κράμπλ
ελιάς, αμπελοκορφάδες

☛ **Νιόκι με κρέμα πατζαριού**.....
κρέμα πατζαριού, μπερνούζ πατζαριού,
πέστο ρόκας, κρέμα καπνιστής καθούρας,
καβουρδισμένα φουντούκια

Νιόκι με καπνιστή πανσέτα.....
καπνιστή πανσέτα,μανιτάρια πλευρώτους,
λευκή σάλτσα, σκόνη απο μανιτάρια πορτοσί,
παρμεζάνα

☛ **Ψητά μανιτάρια**
μανιτάρια πλευρώτους, βινεγκρέτ τρούφας,
σκόνη απο μανιτάρια πορτοσί

Κεμπάπ γιαουρτλού.....
πίτα, γιαούρτι, πολιτική σάλτσα ντομάτας,
κρεμμύδι λάδι πάπρικας

Φιλέτο μπούτι κοτόπουλο.....
κρέμα κολοκυθιού, σάλτσα μουστάρδα θυμάρι

Ψητό λουκάνικο.....
κρέμα τραχανά, μαριναρισμένα ντοματίνια, λάδι
δεντρολίβανου

Χοιρινά μπριζολάκια λαιμού.....
μαρινάδα soy, miso και τζίντζερ, πουρές
γλυκοπατάτας, καμμένο λεμόνι

Μπριζόλα μπούτι προβατίνα.....
καπνιστή μελιντζανοσαλάτα, μους φέτας

Φιλέτο μοσχάρι.....
τηγανιτό καλαμπόκι μαριναρισμένο με miso,
kimchi και λάιμ, σάλτσα τσιμιτσούρι

 **Vegetarian**  **Vegan**

ΓΛΥΚΑ
Ρωτήστε τον σερβιτόρο σας