

### **Μενού 1 - 28€/άτομο**

- Σαλάτα της γης, με φασόλια τηνιακά και λαχανικά εποχής με φρέσκο ελαιόλαδο
- Αγκιναροσαλάτα με πορτοκάλι σιτάρι και κρεμμύδι
- Ξερολιθιά (μελιτζάνες, πιπεριές και κολοκυθάκια ψητά στη σχάρα, εναλλάξ με σάλτσα ντομάτας και σταφίδες)
- Κρεμμύδια ψημένα στο φούρνο με μαρμελάδα λεμόνι
- Μαύρη ταραμοσαλάτα με μελάνι σουπιάς και χειροποίητο ψωμί
- Αβγοτάραχο με αγγούρι και pasta κουσκουσέ
- Ψητό καλαμάρι μυρωδάτο με σκόρδο, κρεμμύδι, πατάτα και δυόσμο
- Ψάρι ημέρας στον ατμό με λεμονάτη pasta κουσκουσέ
- Τυράκι με γύρη και καβουρντισμένους ξηρούς καρπούς
- Μαλαθούνη Τήνου
- Φρέσκα μύδια με μαστίχα και μυρωδικά σε σάλτσα από φρέσκια ντομάτα και θυμάρι
- Χταπόδι στο φούρνο, ψημένο με ελαιόλαδο και πετιμέζι
- Λεμονό-πηττα, σε τάρτα από ντόπιο αγελαδινό τυρί Πέτρωμα και μαστίχα με κρέμα λεμόνι

### **Μενού - 23€/άτομο**

- Ανάμεικτη σαλάτα με ντομάτα, μαρούλι, ρόκα, αγγούρι, ελιές, πιπεριές, ραπανάκια,
- Παραδοσιακή χωριάτικη σαλάτα
- Σαλάτα Ρόκας με παρμεζάνα και βινεγκρέτ από βαλσάμικο ξύδι
- Ταραμοσαλάτα με λευκό ταραμά
- Μελιτζανοσαλάτα
- Τζατζίκι
- Μαριδάκι τηγανιτό
- Καλαμαράκια τηγανιτά
- Χταπόδι ψημένο στα κάρβουνα με ελαιόλαδο, λεμόνι και ρίγανη
- Εκμέκ με παγωτό βανίλια
- Brownies με παγωτό βανίλια και σιρόπι σοκολάτας
- Κυδώνι στο φούρνο με σιρόπι κονιάκ
- Λουκουμάδες με παγωτό
- Φρουτοσαλάτα εποχής
- Παγωτά, βανίλια, σοκολάτα