

ALL DAY MENU



/ ΟΡΕΚΤΙΚΑ /

Crispy χταπόδι

με οξύμελι, παλαιομένο βαλσάμικο, εσαλιότ κρεμμύδι στη σχάρα, φασόλια μαυρομάτικα και φρέσκια ρίγανη

Φρέσκα μύδια με λευκό κρασί,

σκόρδο, μαϊντανό και τσίλι

Ελληνικά βουτήματα

ταραμάς λευκός, τζατζίκι αβοκάντο, φάβα χούμους και κοπανιστή Μυκόνου

Γιγάντια γαρίδα

σκόρδο, βούτυρο, τσίλι και καπνιστή πάπρικα

Κεφτεδάκια της γιαγιάς

καπνιστή ψητή ντομάτα και φρέσκο παριανό γιαούρτι

Καλαμαράκι τηγανητό

μαριναρισμένο σε παριανή μπύρα, ταρτάρ φρέσκων κυκλαδίτικων μυρωδικών

Φρέσκιες πατάτες

με αέρινο κατσίκισιο τυρί Τήνου και κρόκο αυγού

Φρέσκιες πατάτες

Ceviche φρέσκο ψάρι ημέρας,

φρέσκο ροδάκινο, κόλιανδρο, αρωματικό λάδι από φύκια

/ ΣΑΛΑΤΕΣ /

Κυκλαδίτικη σαλάτα

με άνυδρα ντοματίνια, φρέσκο κατσικίσιο τυρί, παξιμάδι χαρουπιού, ζουμερές μπουκιές από καρπούζι και φύλλα άγριας μέντας

Tabouleh

ψηλοκομμένη ντομάτα, αγγουράκι, φρέσκο και ξερό κρεμμύδι και φρέσκα μυρωδικά και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

Σίζαρ σαλάτα

με ψητό άισμπεργκ, κείλι, μπούτι κοτόπουλο, βινεγκρέτ αντζούγιας, φλνέικς γραβιέρας και πούδρα μπέικον

Σαλάτα CABANA

με χόρτα, ξινοτύρι Πάρου, ντοματίνια και παξιμάδι

Χωριάτικη σαλάτα

ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, πιπεριές, φέτα, ελιές

/ ΖΥΜΑΡΙΚΑ /

Γιουβέτσι αστακού

κονφί ντοματίνια, φρέσκο βασιλικό, σάλτσα από γαρίδες 70,00€

Ελληνική καρμπονάρα

με μακαρούνες Κρήτης, βιολογικό κρόκο αυγού, σύγκλινο Μάνης και γραβιέρα 24 μηνών ωρίμανσης

Κριθαρότο θαλασσινών

με γαρίδα, καλαμάρι, μύδια, φινόκιο, κολοκύθι και σάλτσα μπισκ.

Η δική μου θάλασσα

ζυμαρικό επιλογής, φρέσκιες κόκκινες γαρίδες, καλαμάρι, μύδια, λευκό κρασί, σκόρδο και σάλτσα από όστρακα

Μακαρόνια στο βάζο

με κονφί ντοματίνια, βασιλικός, βούτυρο και ξύσμα λεμόνι

Ορικήτι με κοτόπουλο

με πάστα μαύρης τρούφας και κρέμα γάλακτος

/ ΚΥΡΙΩΣ /

Φρέσκο ψάρι ημέρας

στη σχάρα με χοντρό αλάτι, καμμένο λεμόνι με χόρτα εποχής και λαδολήμονο

Ψητό καλαμάρι στη θράκα,

φάβα Σαντορίνης, λαδολήμονο σκόρδου και τσίλι

Μισό κοτόπουλο στη φωτιά

με καμμένα λαχανικά και σάλτσα μουστάρδας με σταφύλια

Αστακός στη σχάρα

με λαδολήμονο από φινόκιο και καμμένα λεμόνια

Φιλέτο σολωμού στη θράκα

με αημύρα, καμμένο κολοκύθι και λαδολήμονο από φύκια kobu

Picanha Black Angus

με τσιμιτσούρι από σταφύλια και καπνιστό αλάτι

/ DESSERT /

Καρυδόπιτα

Πορτοκαλόπιτα

/ ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ /

Coca-Cola (Regular, Zero, Light) 250ml

Fanta 250ml (Orange, Blue, Lemon)

Sprite 250ml

Schweppes 240ml

(Orangeade with Orange Blossom (no sugar),

Lemonade with Hibiscus & Bergamot (no sugar),

Pink Grapefruit, Pomegranate, Soda Water, Indian Tonic Water)

Fuze Tea 330ml

(Black Tea Lemon – Lemongrass,

Black Tea Peach – Hibiscus)

Φυσικός χυμός πορτοκάλι

Φυσικός χυμός ανάμεικτος

Χυμοί Amita

(πορτοκάλι, λεμόνι, cranberry, μπανάνα, ροδάκινο)

ΑΥΡΑ Ανθρακούχο μεταλλικό νερό 330ml/750ml

ΑΥΡΑ Φυσικό μεταλλικό νερό 500ml / 1L

Ξυνό νερό Φυσικό ανθρακούχο μεταλλικό νερό 250ml

Xino Nero Φυσικό ανθρακούχο μεταλλικό νερό 750ml

RedBull energy drink

Premium Beverages

Three Cents pink grapefruit soda 200ml

Three Cents cherry soda 200ml

Three Cents mandarine & bergamot soda 200ml

Three Cents ginger beer 200ml

Three Cents pineapple soda 200ml



/ ΜΠΙΡΑ /

Corona 330ml

Bud 330ml

Stella Artois 330ml

Stella Artois free 330ml

Beck's 330ml

/ APERITIVO /



Aperol Spritz

Aperol, Cinzano To Spritz, Schweppes Soda Water

Campari Spritz

Campari, Cinzano To Spritz, Schweppes Soda Water

/ ΚΡΑΣΙ /

ΛΕΥΚΟ ΚΡΑΣΙ

Κτήμα Αλφα (Sauvignon blanc)

Κιντόνς (Sauvignon blanc)

Εριβωλιος φθια, Ελεανα (Μαλαγουζιά)

Angel's Wings (Gewurztraminer, Ασύρτικο)

Chablis, J. Moreu & Fils (Chardonnay)

Thema Παυλίδη (Ασύρτικο, Sauvignon Blanc)

ΑΣΠ Πάρου, Seiradi (Μαλαγουζιά, Μονεμβασιά)

Ποτηρι λευκό κρασί

ΡΟΖΕ ΚΡΑΣΙ

M De Minuty Chateau, Minuty

(Cinsault, Grenache, Syrah)

Domaine OTT (Merlot)

Roseblood

(Cinsault, Grenache Rouge, Rolle, Syrah)

Whispering Angel

(Grenache, Syrah, Cinsault, Rolle, Mourvèdre)

Idylle D'Achinos

(Grenache, Syrah, Αγιωργίτικο)

Nymphaea (Ξινόμαυρο)

ΑΣΠ Πάρου, Seiradi (Μανδηλαριά, Μονεμβασιά)

Pasqua 11 minutes

(Corvina, Trebbiano di Lugana, Syrah Carmenère)

Ποτήρι ροζέ κρασί



Αγορανομικός Υπεύθυνος: Τσιαχτσίρης Νικόλαος. Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται οι νόμιμες επιβαρύνσεις. Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δε λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη ή τιμολόγιο). (*) κατεψυγμένο. Η φέτα είναι ΠΟΠ, τηγανίζουμε σε ηλιέλαιο, στις σαλάτες βάζουμε παρθένο ελαιόλαδο. Εάν έχετε αλλεργίες σε συγκεκριμένα τρόφιμα, παρακαλούμε πείτε το στον σερβιτόρο σας. Στα πιάτα μας ενδέχονται να υπάρχουν αλλεργιογόνες ουσίες ή ίχνη αυτών.

ALL DAY MENU



/ STARTERS /

Crispy octopus

with honey-vinegar sauce, aged balsamic, grilled shallot onions, black eyed beans and fresh oregano

Fresh mussels

with white wine, parsley and chili

Greek dips

white taramas, tzatziki avocado, houmous and copanisti dip from Mykonos.

Jumbo shrimps

with garlic, butter, chili and smoked paprika

Grandmas Greek meatballs

with smoked tomatoes and fresh paros yogurt

Grilled calamari tempura

served with tartar of Greek Cycladic herbs

Freshly cut French fries

with goat cheese from Tinos and an egg yolk

Traditional tzatziki

Catch of the day ceviche,

with fresh peach, cilantro and seaweed infused olive oil

/ SALADS /

Cycladic salad

with cherry tomatoes, fresh goat cheese, carob rusks, juicy watermelon bites and wild mint leaves

Tabouleh

with fine-chopped tomatoes, cucumber, onions, scallions, fresh herbs and extra virgin olive oil

Ceasar salad

with iceberg, kale, chicken leg, anchovy vinaigrette, graviera cheese flakes and bacon powder

CABANA salad

with boiled wild greens, Paros sharp cheese, cherry tomatoes and rusks

Greek salad.

tomato, cucumber, onion, Greek feta cheese, olives, bell peppers

/ PASTA /

Baked lobster

with tomatoes confit, fresh basil and shrimp infused sauce

Greek style carbonara

with traditionally made Cretan pasta, bio egg yolk, pieces of pork from the city of Mani and 24 months-aged graviera cheese

Seafoof orzo pasta

with shrimps, calamari, mussels, fennel, zucchini and bisque

Ma propre mer

Noodles of your choice, fresh red shrimps, calamari, mussels, white wine, garlic and oyster bisque

Pasta with tomatoes confit,

basil, butter and lemon zest

Chicken orecchiette

with black truffle paste and cream fresh

/ MAINS /

Catch of the day

grilled with salt, lemon, leafy greens and vinaigrette

Grilled calamari

with Santorini fava dip, light vinaigrette and chili

Half grilled chicken

with grilled vegetables with mustard and grape sauce

Grilled lobster

served with a light vinaigrette with olive oil, lemon, fennel and charred lemons

Grilled salmon fillet

with salty leafy greens, grilled zucchini and a light vinaigrette with olive oil, lemon and kobu seaweed.

Picanha Black Angus

with grape chimichury and smoked salt

/ DESSERT /

Walnut pie

Orange pie

/ SOFT DRINKS /

Coca-Cola (Regular, Zero, Light) 250ml

Fanta 250ml (Orange, Blue, Lemon)

Sprite 250ml

Schweppes 240ml

(Orangeade with Orange Blossom (no sugar),

Lemonade with Hibiscus & Bergamot (no sugar),

Pink Grapefruit, Pomegranate, Soda Water, Indian Tonic Water)

Fuze Tea 330ml

(Black Tea Lemon – Lemongrass,

Black Tea Peach – Hibiscus)

Fresh orange juice

Fresh mixed fruit juice

Boxed juices

(orange, lemon, cranberry, banana, peach)

AYPA Carbonated Mineral Water 330ml/750ml

AYPA Natural Mineral Water 500ml / 1L

Xino Nero Natural Carbonated Greek Mineral Water 250ml

Xino Nero Natural Carbonated Greek Mineral Water 750ml

RedBull energy drink

Premium Beverages

Three Cents pink grapefruit soda 200ml

Three Cents cherry soda 200ml

Three Cents mandarine & bergamot soda 200ml

Three Cents ginger beer 200ml

Three Cents pineapple soda 200ml



/ BEER /

Corona 330ml

Bud 330ml

Stella Artois 330ml

Stella Artois free 330ml

Beck's 330ml

/ APERITIVO /



Aperol Spritz

Aperol, Cinzano To Spritz, Schweppes Soda Water

Campari Spritz

Campari, Cinzano To Spritz, Schweppes Soda Water

/ WINE /

WHITE WINES

Alpha Estate (Sauvignon blanc)

Kindonis Estate (Sauvignon blanc)

Erivolos Fthia Eleana (Malagouzia)

Angel's Wings (Gewurztraminer, Assyrtiko)

Chablis, J. Moreu & Fils (Chardonnay)

Thema Pavlidis (Assyrtiko, Sauvignon Blanc)

Seiradi, Paros (Malagouzia, Monemvasia)

Glass of white wine

ROSE WINES

M De Minuty Chateau, Minuty

(Cinsault, Grenache, Syrah)

Domaine OTT (Merlot)

Roseblood

(Cinsault, Grenache Rouge, Rolle, Syrah)

Whispering Angel

(Grenache, Syrah, Cinsault, Rolle, Mourvèdre)

Idylle D'Achinos

(Grenache, Syrah, Agiorgitiko)

Nymphaea (Xinomavro)

Seiradi, Paros (Mandilaria, Monemvasia)

Pasqua 11 minutes

(Corvina, Trebbiano di Lugana, Syrah, Carmenère)

Glass of rose wine

Responsible for market regulations: Tsiachtsiris Nikolaos. Prices include all legal charges. The consumer has no obligation to pay if he has not received the legitimate voucher (receipt or invoice). (*) frozen. The feta cheese is PDO. We fry in sunflower oil and dress our salads in virgin olive oil. Please inform a member of staff if you have any food allergies. Our dishes may contain allergens or traces of them.