



FTELOS BREWERY
SANTORINI

ΦΕΒΡΟΥΑΡΙΟΣ 2022

Χειροποίητο ψωμί με τα συνοδευτικά του € 2.00

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

ΤΑΡΤΑΡ € 17.00

Φιλέτο μοσχάρι με κρέμα λευκής μελιτζάνας, ραπανάκι, φουντούκι, μαριναρισμένο γαύρο, κάπαρη και μπισκότο βύνης

ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΜΕΖΕΣ € 20.00

Ποικιλία ελληνικών τυριών και αλλαντικών, αγκινάρες σε ελαιόλαδο, καπνιστή λευκή μελιτζάνα, ψητές πιπεριές Φλωρίνης και ελιές Καλαμών

ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ ΓΑΡΙΔΑ € 16.00

Με μπρεζέ λαχανικά, κρέμα λεμόνι, πράσινο μήλο και αρωματικό ελαιόλαδο

ΦΑΒΑ € 11.00

Με καλαμάρι, καραμελωμένο κρεμμύδι, confit τοματίνι, κάπαρη Σαντορίνης

ΤΑΡΑΜΟΣΑΛΑΤΑ € 10.00

Ταραμάς με τηγανιτή κινόα και λάδι βοτάνων

ΛΟΥΚΑΝΙΚΑ € 20.00

Ποικιλία από χειροποίητα λουκάνικα με συνοδευτικά ντιπ, πατατοσαλάτα, πιπεριές και πίκλα κρεμμύδι, σιμέτζι σε μπίρα Weiss

ΤΑΡΤΑ ΤΟΜΑΤΑΣ €9

Κομποτέ τομάτα, μαρμελάδα τομάτα, αφρός τομάτα, κρέμα τυριού, ξερό κρεμμύδι, φρέσκο βασιλικό, κρίταμο

ΡΙΖΕΣ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ € 11.00

Παντζάρι, σελινόριζα, καρότο, πατάτα καπνιστά με βύνη, κράμπλ κάσιους και βινεγκρέτ ψητά κρεμμύδια

ΙΜΑΜ €11.00

Ψητή μελιτζάνα, σάλτσα φρέσκιας τομάτας, λάδι μαϊντανού, φρέσκα μυρωδικά

ΠΕΪΝΙΡΛΙ € 9.00

Ραγού μανιταριών, σιγομαγειρεμένα τοματίνια, καπνιστό τυρί, καραμελωμένο κρεμμύδι

ΣΑΛΑΤΕΣ

ΤΟΜΑΤΑ € 11.00

Φιλέτα τομάτας, κρίταμο σε κουρκούτι μπίρας Blue Monkey, φρέσκια μυζήθρα Κρήτης, πίκλα κρεμμύδι και πέστο ρίγανης

ΣΑΛΑΤΑ ΜΠΡΙΑΜ € 11.00

Με πολύχρωμες πιπεριές, μελιτζάνα, κολοκύθι, μανιτάρια, σάλτσα τομάτας και φέτα

SUPERFOOD € 12.00

Με κινόα, πράσινα φυλλώδη λαχανικά, κρίνμπερι, κρέμα αβοκάντο, γύρη, βινεγκρέτ μελιού, ιπποφάες, γκότζι μπέρι και φιστίκι Αιγίνης

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

RIB EYE € 25.00

Με baby καρότο, κολοκύθι, πατάτα και σάλτσα μανιταριών

ΔΙΑΦΡΑΓΜΑ € 21.00

Με τραχανά, μαντζουράνα, ημίλιαστο τοματάκι, κρέμα γραβιέρας και μπίρα

ΑΡΝΙ € 17.00

Με ρεβιθάδα στη γάστρα, άγρια χόρτα και αυγολέμονο

ΠΑΠΑΡΔΕΛΕΣ € 12.00

Με φρέσκια σάλτσα ψητής τομάτας, confit τοματίνια και φρέσκο βασιλικό

ΚΟΚΟΡΑΣ € 17.00

Μαριναρισμένος με μπαχαρικά, πουρές πατάτα, baby καρότα, σάλτσα λεμονιού

ΧΟΙΡΙΝΑ ΠΑΪΔΑΚΙΑ € 16.00

Μαύρου χοίρου σε κρούστα μπαχαρικών και καφέ, γλάσο μαύρης μπίρας και baby πατάτες με τσαλαφούτι και φρέσκα μυρωδικά

BURGER € 17.00

Βουβαλίσιο μπιφτέκι με καραμελωμένα κρεμμύδια, τραγανή πανσέτα, κασέρι Μυτιλήνης, τηγανιτό αυγό, μπάρμπεκιου μαύρης μπίρας και τραγανές πατάτες

*Σε περίπτωση αλλεργίας ή δυσανεξίας παρακαλώ ενημερώστε μας πριν από την παραγγελία σας.

*Ο καταναλωτής δεν έχει την υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη – τιμολόγιο)



**FTELOS BREWERY
SANTORINI**

FEBRUARY 2022

Home-made bread and dips € 2.00

APPETIZERS

TARTARE € 17.00

Beef fillet topped with creamed white eggplant, radish, hazelnut, marinated anchovies, capers and malt biscuit

GREEK APPETISERS € 20.00

Greek cheese and cold cut platter, artichokes in olive oil, smoked white eggplant, grilled Florina peppers and Kalamata olives

PRAWN CARPACCIO € 16.00

With braised vegetables, lemon cream, green apple and herb-infused olive oil

SPLIT PEA DIP € 11.00

With calamari, caramelised onion, cherry tomato confit and Santorini capers

FISH ROE DIP € 10.00

Fish roe served with fried quinoa and herb-infused oil

SAUSAGES € 20.00

Assortment of home-made sausages, served with dips, potato salad, peppers, pickled onions and shimeji mushrooms in Weiss beer

TOMATO TART € 9

Tomato compote, tomato jam, tomato foam, creamed cheese, dry onion, fresh basil and rock samphire

OVEN-BAKED ROOT VEGETABLES € 11.00

Malt-smoked beets, celeriac, carrot and potatoes, crumbled cashews and baked onion vinaigrette

IMAM € 11.00

Oven-baked eggplant, fresh tomato sauce, parsley-infused oil and fresh herbs

PEINIRLI €9.00

Mushroom ragu, slow-cooked cherry tomatoes, smoked cheese and caramelised onions

SALADS

TOMATO € 11.00

Tomato fillets, rock samphire in Blue Monkey beer batter, fresh Cretan myzithra cheese, pickled onion and oregano pesto

VEGETABLE CASSEROLE SALAD € 11.00

With multi-coloured peppers, eggplant, zucchini, mushrooms, tomato sauce and feta cheese

SUPERFOOD € 12.00

With quinoa, leafy green vegetables, cranberries, avocado cream, pollen, honey vinaigrette, hippophae, goji berry and Aigina pistachios

MAIN COURSES

RIB EYE € 25.00

With baby carrots, zucchini, potatoes and mushroom sauce

SKIRT STEAK € 21.00

With trahana, marjoram, semi-dried tomatoes, graviera cheese sauce and beer

LAMB € 17.00

With chickpea stew casserole, wild greens and egg-lemon sauce

PAPPARDELLE € 12.00

With fresh tomato sauce, cherry tomato confit and fresh basil

ROOSTER € 17.00

Marinated in spices, with mashed potatoes, baby carrots and lemon sauce

PORK CHOPS € 16.00

Black pork chops in a spice and coffee crust, black beer glaze and baby potatoes with tsalafouti cheese and fresh herbs

BURGER € 17.00

Buffalo patty with caramelised onions, crunchy pancetta, Mytilini kaseri cheese, fried egg, black beer BBQ sauce and crunchy fries

***Please notify us of any allergies or intolerance before you order.**

***Customers are not obliged to pay without having received a legal document (receipt/invoice)**