

# ANTHES

Local Roots, Global Vibes

## LADENIA BREAD

4€

**SMOKED TARAMA** | Silky fish roe cream /  
leek confit gently poached in olive oil

7€

**TYROKAFTERI** | Spicy Red Pepper & Feta Cream /  
Toasted Walnuts / thin slices of Mykonian cured pork

8€

## RAW

**SEA BASS & KIWI** | Marinated Sea Bass / Kiwi /  
Jalapeño / Avocado Cream

18€

**GROUPE TARTARE** | Celery / Olive Powder / Yuzu Soya

19€

**SHISO TACO BEEF TARTARE - 2pcs**  
Steak Tartare / Tempura Shiso Leaf / Kizami Wasabi

14€

## MEZE

**MYKONIAN SAUSAGE GYOZAS** | White Beans Purée /  
Sausage Broth Red Pepper Cream

13€

**FISH & CHIPS** | Fried Sea Bream / Potato Chips/  
Aioli / Lemon - Parsley Vinaigrette

15€

## LAMB CROQUETTE

Pulled Lamb / Arseniko cheese Cream /  
Tapenade Sun Dried Tomatoes

16€

## SPICY ROASTED GABBAGE

Slow Roasted Cabbage / Spicy Tomato Paste /  
Spicy Feta / Walnuts & Smoked Paprika

10€

**CRISPY POTATO / PIE** | Potato Sheet /  
Arseniko Cheese Cream / Slow-Cooked Leek

14€

**ROBATA BEEF MEATBALLS** | Spicy Roasted  
Tomato Salsa / Pickled Mustard Seeds /  
Cilantro Yoghurt / Fermented Chickpea Pita

19€

**OUR MUSAKA** | Caramelised Aubergine /  
Pulled Beef / Goat Cheese Béchamel

16€

## SALADS

### CARALEMISED CAULIFLOWER

Chikpeas / Tahini Dressing / kale crunch

14€

**GREEN SALAD** | Tender Leaves / Carrot /  
Fennel / Asparagus / Caramelised Nuts /  
Cider Dressing / Cream cheese

14€

**ROBATA GREENS & MANOURI** | Broccolini / Zucchini /  
Stamnagathi / Fennel Sauce / Manouri Cream

15€

## PASTA

### SHRIMP GIOUVETSI

Orzo / Shrimps / Tarragon / Feta

22€

### LINGUINI GROUPE

Citrus / Dehydrated Datteri / Olive Oil

33€

**CALAMARATA IBERICO** | Pulled Iberico Cheeks /  
Soya-Pezyrne Glaze / Metsovone Cream

28€

**PASTITSIO** | Fresh Lasagne / Ground Short Rib /  
Cretan "Mizithra" Béchamel Espuma

20€

## ROBATA FISH & MEAT

### SEA BASS FILLET [180gr]

Grilled Greens / Smoked Clam Broth

24€

### GROUPE FILLET [180gr]

Picata Chargrilled Greens / Grilled Aubergine

36€

### CHICKEN BREAST

Oregano & Chili sauce / Trahana Arancini /  
Oyster Mushrooms

18€

### STRIPLOIN USDA TAGLIATA [250gr]

Grilled Broccolini / Kizami Wasabi

35€

### RIB EYE USDA STEAK [300gr]

Sea Salt / Beef Jus / Potato - Miso Espuma

55€

### GLAZED PORK BELLY

Sweet Potato Purée / Sautéed Mushrooms /  
Pomegranate Jus / Pork Corn

22€

### SLOW-COOKED LAMB LEG

Mushroom Ragu / Leek / Airy Yuzu Cream

28€

## DESSERTS

### KUMARU

Compote Pear / Caramel / Crèmeux Tonka /  
Praline Pecan / Passion Fruit Foam

14€

### YOGHURT / QUINCE

Yoghurt cream /  
Quince spheres / Croquant Walnut Limited

12€

**ARMENOVIL** | Vanille ice cream / Crispy merengue /  
Almonds / Chocolate-Hazelnut sauce

13€

### FAMILY STYLE TIRAMISU PISTACHIO [1kg]

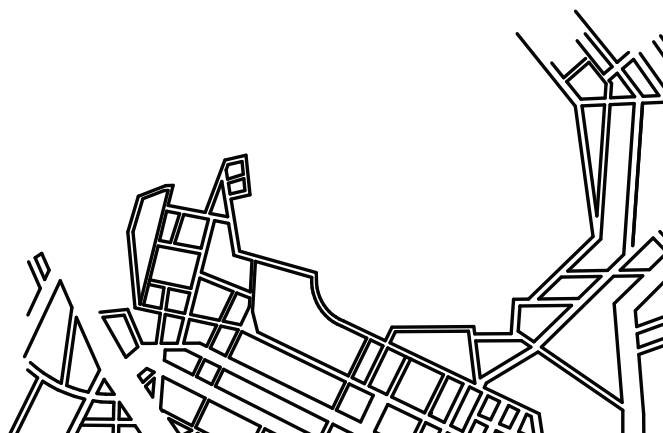
Mousse Mascarpone / Crèmeux Pistachio / Kalhua  
Limited availability

42€



Please inform us if you have any kind of allergies. For our dishes, we use virgin olive oil or cow milk butter. For frying we use sunflower oil. \*frozen product. The restaurant is obliged to have Complaint Forms. Customer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt or invoice). Person in charge in case of market inspection: Efstratios Athanasakos

Enjoy Responsibly.



# ΑΝΤΗΕΣ

Local Roots, Global Vibes

## ΛΑΔΕΝΙΑ

**ΤΑΡΑΜΑΣ** | Βελούδινη κρέμα ταραμά / Πράσο αργομαγειρεμένο σε ελαιόλαδο

**ΤΥΡΟΚΑΥΤΕΡΗ** | Αφρός φέτας & καυτερής πιπεριάς / Καπνιστά Καρύδια / Λούζα Μυκόνου

## ΩΜΑ

**ΛΑΥΡΑΚΙ & ΑΚΤΙΝΙΔΙΟ** | Λεπτές φέτες από μαριναρισμένο Λαυράκι / Ακτινίδιο / Χαλαπένιο / Κρέμα Αβοκάντο

## ΤΑΡΤΑΡ ΣΦΥΡΙΔΑΣ

Σέλερι / Σκόνη Ελιάς / Γιούζου - Σόγια

**ΣΙΣΟ ΤΑΚΟΣ ΤΑΡΤΑΡ ΜΟΣΧΟΥ - 2τμχ**  
Ταρτάρ Μοσχάρι / Τεμπούρα Φύλλο Σίσο / Γουασάμπι Μαριναρισμένο

## ΜΕΖΕ

### ΓΚΙΟΖΑ ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ ΜΥΚΟΝΟΥ

Πουρές Λευκό Φασόλι / Ζωμός Σπετσοφάι / Κρέμα Κόκκινης Πιπεριάς

**FISH & CHIPS** | Τηγανητή Τσιπούρα / Πατατάκια / Αγιολί / Βινεγκρέτ Λεμόνι-Μαϊντανός

**ΚΡΟΚΕΤΑ ΑΡΝΙΟΥ** | Αργομαγειρεμένο Κότσι / Κρέμα Αρσενικό / Ταπενάντ Λιαστής Ντομάτας

**ΨΗΤΟ ΛΑΧΑΝΟ** | Πικάντικη Πάστα Ντομάτας / Τυροκαυτερή / Καρύδια & Καπνιστή Πάπρικα

**ΤΡΑΓΑΝΗ ΠΑΤΑΤΑ / ΠΙΤΑ** | Τραγανό Φύλλο Πατάτας / Κρέμα Παλαιωμένου Αρσενικού Νάξου / Αργομαγειρεμένο Πράσο

**ΨΗΤΑ ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ** | Ελαφρά Καυτερή Ψητή Ντομάτα / Πίκλα Σινάπι / Γιαούρτι Κόλιανδρου / Πίτα από ρεβύθια σε ζύμωση

**Ο ΔΙΚΟΣ ΜΑΣ ΜΟΥΣΑΚΑΣ** | Καραμελωμένη Μελιτζάνα / Μαδημένο Μοσχάρι / Μπεςαμέλ Κατσικίσου Τυριού

## ΣΑΛΑΤΕΣ

### ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΟ ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙ

Ρεβύθια / Ντρέσινγκ Ταχίνι / Τραγανή Λαχανίδα

**ΠΡΑΣΙΝΗ ΣΑΛΑΤΑ** | Τρυφερά Φύλλα Σαλάτας / Φινόκιο / Σπαράγγια / Καραμελωμένοι Ξηροί καρποί / Βινεγκρέτ μηλόξυδο / Ανεβατό

**ΨΗΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ / ΜΑΝΟΥΡΙ** | Μπροκολίνι / Κολοκυθάκι / Σταμναγκάθι / Σάλτσα Μάραθου / Κρέμα Μανούρι

## ΖΥΜΑΡΙΚΑ

### ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ ΓΑΡΙΔΑΣ

Κριθαράκι / Γαρίδες / Εστραγκόν / Φέτα

### ΛΙΓΚΟΥΙΝΙ ΣΦΥΡΙΔΑ

Εσπεριδοειδή / Αφυδατωμένα Ντοματίνια

### ΚΑΛΑΜΑΡΑΤΑ ΙΜΠΕΡΙΚΟ

Μαδημένα μάγουλα ιβηρικού χοίρου / Σάλτσα Σόγια-Πετιμέζι, Κρέμα Μετσοβόνη

### ΠΑΣΤΙΤΣΙΟ

Φρέσκα Λαζάνια / Κιμά από Στηθοπλευρά / Μπεςαμέλ Μυζήθρας

## ΨΑΡΙ - ΚΡΕΑΣ ΣΤΗ ΡΟΜΠΑΤΑ

### ΛΑΥΡΑΚΙ ΦΙΛΕΤΟ [180gr]

Ψητά Χόρτα / Καπνιστός Ζωμός από Κυδώνια

### ΣΦΥΡΙΔΑ ΦΙΛΕΤΟ [180gr]

Πικάτα απο ψητά Λαχανικά / Μελιτζάνα στα Κάρβουνα

### ΣΤΗΘΟΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

Σάλτσα Ρίγανης - Τσίλι / Κροκέτα Τραχανά / Πλευρώτους

### ΤΑΛΙΑΤΑ ΜΟΣΧΟΥ [250gr]

Κόντρα Μπριζόλα / Μπροκολίνι ψητό / Γουασάμπι

### RIB EYE STEAK [300gr]

Ανθός Αλατιού / Σάλτσα Μόσχου / Αφρός Πατάτας - Μίσο

### ΧΟΙΡΙΝΗ ΠΑΝΤΣΕΤΑ

Πουρές Γλυκοπατάτας / Σωτέ Μανιτάρια / Σάλτσα Ροδιού

### ΑΡΓΟΜΑΓΕΡΕΜΕΝΟ ΜΠΟΥΤΙ ΑΡΝΙ

Ραγού Μανιταριών / Πράσο / Ανάλαφρη Κρέμα Γιούζου

## ΓΛΥΚΑ

### ΚUMARU

Μαρμελάδα αχλάδι / Καραμέλα / Κρέμα Αρωματισμένη με Τονκα, Πραλίνα Pecan / Αέρας από Φρούτα του Πάθους

### ΓΙΑΟΥΡΤΙ / ΚΥΔΩΝΙ

Κρέμα Γιαούρτι / Σφαίρες από κυδώνι / Καραμελωμένο Καρύδι

### ARMENOBIA

Παγωτό Βανίλια / Τραγανή Μαρέγκα / Αμύγδαλο / Κρέμα Σοκολάτας-Φουντούκι

### ΤΙΡΑΜΙΣΟΥ ΦΥΣΤΙΚΙ [1kg]

Μους Μασκαρπόνε / Κρέμα Φυστίκι / Καλούα Περιορισμένη Διαθεσιμότητα



**Ruinart**  
LA PLUS ANCIENNE MAISON  
DE CHAMPAGNE

Ενημερώστε μας εάν έχετε οποιαδήποτε είδους αλλεργία. Για τα πιάτα μας χρησιμοποιούμε παρθένο ελαιόλαδο ή βούτυρο γάλακτος αγελάδας. Για το τηγάνισμα χρησιμοποιούμε ηλιέλαιο. \*Κατεψυγμένο προϊόν. Το εστιατόριο υποχρεούται να έχει κυτίο παραπόνων. Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δε λάβει το νόμιμο παραστατικό (Απόδειξη ή τιμολόγιο) Αγορανομικός υπεύθυνος: Ευστράτιος Αθανασάκος

Απολαύστε υπεύθυνα.

