

food menu

Sirocco

volcanic restaurant

taste the heat



/σι'ροκəυ/ noun

The warm, dry, tropical air masses moving eastward across the Mediterranean Sea, with the wind originating in the Arabian or Sahara deserts.

At Sirocco we combine methods and local ingredients from our native culinary traditions served with international elements to offer our guests a multi-sensorial experience in each and every dish.

Join us for a mesmerising experience that invites you to be amazed and get carried away with a variety of gastronomic delights.

/Σιρόκος/ ουσιαστικό

Οι ζεστές, ξηρές, τροπικές αέριες μάζες που κινούνται ανατολικά κατά μήκος της Μεσογείου Θάλασσας, με τον άνεμο να πηγάζει από τις ερήμους της Αραβίας ή της Σαχάρας.

Στο Sirocco συνδυάζουμε μεθόδους και τοπικά υλικά από τις γηγενείς γαστρονομικές μας παραδόσεις που σεβίζονται με διεθνή στοιχεία για να προσφέρουμε στους επισκέπτες μας μια πολυαισθητηριακή εμπειρία σε κάθε πιάτο.

Σας προσκαλούμε σε μια μαγευτική εμπειρία που σας προσκαλεί να εκπλαγείτε και να παρασυρθείτε από μια ποικιλία από γαστρονομικές απολαύσεις.

Καλαθάκι με προζυμένιο ψωμί, κριτσίνια και εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο 5.60€

Ελληνική Σαλάτα 10€

Ντομάτα/ Αγγούρι/ Ελιές καλαμών/ Πιπεριά/ Κρεμμύδι/ Ξινομυζήθρα Μήλου

Σαλάτα παντζάρι με κατσικίσιο τυρί Μήλου 10€

Κινόα/ Ροδάκινο/ Πετιμέζι/ Φουντούκι

Burrata 11€

Pesto Βασιλικού/ Ντοματίνια / Κουκουνάρι

Nicoise Τόνου 13.50€

Φασολάκια/ Αυγό/ Baby πατάτα/ Αντζούγια/ Baby μαρούλι/ Ελιές

Γαύρος Μαρινέ 9.50€

Χόρτα Εποχής/ Λευκός Ταραμάς/ Παξιμάδι Χαρούπι/ Αυγοτάραχο

Basket with homemade sourdough bread, breadsticks and extra virgin oil 5.60€

Greek salad 9.40€

Tomato / Cucumber / Kalamata olives / Pepper / Onion / Milos' Xinomyzithra

Beetroot salad with goat cheese from Milos 10€

Quinoa / Peach / Petimezi / Hazelnut

Burrata 11€

Basil Pesto / Cherry Tomatoes / Pine nuts

Nicoise Tuna 13.50€

Green Beans / Egg / Baby potato / Anchovies / Baby lettuce / Olives

Marinated Anchovies 9.50€

Seasonal Greens / White Fish Roe/ Carob Rusk

Salads

Τριλογία 8.50€
Χούμους/ Τζατζίκι/ Μελιτζανοσαλάτα

Ταρτάρ Τόνου 17.50€
Φρούτο εποχής/ Σέλερι/ Dressing εσπεριδοειδών/ Μαύρο Σουσάμι

Carpaccio με Ψάρι Ημέρας 17€

Gazpacho 9.50€
Αγγούρι/ Πεπόνι/ Προσούτο/ Μαλακή Μυζήθρα

Trilogy 8.50€
Hummus / Tzatziki / Eggplant Mousse

Tuna Tartar 17.50€
Seasonal Fruit / Celery / Citrus Dressing / Black Sesame

Carpaccio with Fish of the Day 17€

Gazpacho 9.50€
Cucumber / Melon / Prosciutto / Soft Myzithra

Cold Appetizers

Πιταράκια Μήλου με Μαρμελάδα Ντομάτας 8.50€

Πατάτες Τηγανιτές με Ρίγανη Ταϋγέτου 5€

Μύδια Αχνιστά με Βούτυρο Μυρωδικών 13€

Χταπόδι 17€

Φάβα σχοινούσας/ Καραμμελωμένα κοκκάρια/ Τηγανιτή Κάπαρη

Καλαμάρι Ψητό 16€

Χτένια 18€

Κρέμα Κολοκύθι/ Σύγκλινο Μάνης/ Σάλτσα Πορτοκάλι

Κεμπάπ Θαλασινών 18€

Χειροποίητο Πιτάκι/ Σάλτσα BBQ/ Flakes Φοινόκιο/ Confit Ντοματίνια

Γαρίδες Ψητές με Γκρεμολάτα 15€

Local Cheese Pies with Tomato Jam 8.50€

French Fries with Taygetus Oregano 5€

Steamed Mussels with Herbal Butter 13€

Octopus 17€

Fava Beans From Schinoussas / Caramelized Shallots / Fried Capers

Roasted squid 16€

Scallops 18€

Zucchini Cream / "Synglino" from Mani / Orange Sauce

Fish Kebab 18€

Handmade Pita Bread / BBQ Sauce / Fennel Flakes / Confit Cherry Tomatoes

Grilled Shrimp with Gremolata 15€

Hot Appetizers

Φρέσκα Paccheri 20€
Σιτάκι/ Βασιλομανίταρα/ Τρούφα/ Παρμεζάνα

Φρέσκα Tagliolini 22.50€
Κυδώνια/ Vongole/ Σάλτσα Ντομάτας Βασιλικό

RIZOTO "ΓΕΜΙΣΤΑ" 18€
Μελιτζάνα/ Κολοκύθι/ Πιπεριά/ Ντομάτα/ Φέτα

Κριθαρότο Θαλασσιनों με Κρόκο Κοζάνης 22€
Μύδια/ Γαρίδες/ Καλαμάρι

Fresh Paccheri 20€
Shiitake/ Porcini Mushrooms / Truffle / Parmesan

Fresh Tagliolini 22.50€
Cockles / Vongole / Basil Tomato Sauce

RISOTTO "GEMISTA" 18€
Eggplant / Zucchini / Pepper / Tomato / Feta

Seafood Orzo with Safran From "Kozani" 22€
Mussels / Shrimp / Squid

Main Dishes

Ψάρι ημέρας 75-80€/kg

Αστακός 95€/kg

Entrana με Chimichurri Sauce 26€
*Συνοδεύεται με Πατάτες η Λαχανικά

Pluma Iberico 25€
*Συνοδεύεται με Πατάτες η Λαχανικά

Tomahawk Black Angus (USA) 110€/kg

Κοτόπουλο Ελευθέρως Βοσκής 1,2kg 38€
Μαριναρισμένο με Θυμαρίσιο Μέλι & Λεμόνι

Day Fish 75-80€/kg

Lobster 95€/kg

Entrana with Chimichurri Sauce 26€
* Accompanied with Potatoes or Vegetables

Pluma Iberico 25€
* Accompanied with Potatoes or Vegetables

Tomahawk Black Angus (USA) 110€/kg

Free Range Chicken 1.2kg 38€
Marinated with Thyme Honey & Lemon

Grill

Ψάρι Ημέρας με Λαδολέμονο Μυρωδικών 75-80€/kg

Μελιτζάνα με Κρέμα Γιαούρτι 7€

Πατάτα με Ξινόκρεμα αρωματισμένη με Άνιθο 7.50€

Αρνίσιο Κότσι στη Γάστρα 20€
Μαριναρισμένο με δεντρολίβανο/ σκόρδο/ φρέσκια ρίγανη
*Συνοδεύεται με Πλιγούρι Πολίτικο

Day Fish with Lemon Juice & Olive Oil 75-80€/kg

Eggplant with Yogurt Cream 7€

Potato with Sour Cream flavored with Dill 7.50€

Roasted Lamb Leg in Dutch oven 20€
Marinated with rosemary / garlic / fresh oregano
* Accompanied with Bulgur "Politiko"

Flavors In The Sand

Ενδέχεται να εμπεριέχονται οι ακόλουθες ουσίες και προϊόντα που προκαλούν αλλεργίες και δυσανεξίες: σιγάμι, σιτάρι, σίκαλη, βρώμη (δημητριακάμεγλουτένη), σόγια, σέλινο, σινάπι (μουστάρδα), αυγά, κριθάρι, βρώμη, λούπινο, οστρακοειδή, μαλάκια, ιχθυρά, γάλα & γαλακτοκομικά, ξηροί καρποί με κέλυφος, διοξείδιο του θείου και θειώδης ενώσεις

Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται Δημοτικός φόρος & Φ.Π.Α.
Αγορανομικός Υπεύθυνος: Τσερώνη Στυλιανή

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΑΝ ΔΕ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ
(ΑΠΟΔΕΙΞΗ – ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)

The following substances and products which cause allergies and intolerances may be included:
sesame, wheat, rye, oats (soybean meal), soybeans, celery, mustard, eggs, barley, oats, lup, shellfish,
milk & dairy products, nuts with shell, sulfur dioxide and sulphides

The prices include Municipal Tax & VAT
Person in charge in case of market inspection: Tseroni Styliani

CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED
(RECEIPT – INVOICE)