FOOD

SIRÒCCO

A UNIQUE COOKING EXPERIENCE
INSPIRED BY MILOS' VOLCANIC NATURE

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 σερβίρονται με διεθνή στοιχεία για να προσφέρουμε στους επισκέπτες μας μια πολυαισθητηριακή εμπειρία σε κάθε πιάτο.
Σας προσκαλούμε σε μια μαγευτική εμπειρία που σας προκαλεί να εκπλαγείτε και να παρασυρθείτε από μια ποικιλία από γαστρονομικές απολαύσεις.

Sirocco /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.

Flavors *cooked* *in* the volcanic sand

Μελιτζάνα Άμμου / Eggplant | 13.50 €

Καραμελωμένα Κρεμμύδια / Chutney Ντομάτας / Φέτα / Σταφίδα / Κουκουνάρι

Caramelized Onions / Tomato Chutney / Feta / Raisins / Pine Nuts

Πατάτα Άμμου / Potato | 12.50 €

Καμμένη Μυζήθρα Μήλου / Ξινό Γιαούρτι / Τηγανητό Κρεμμύδι

Burnt Local Mizithra Cheese / Tangy Yogurt / Crispy Fried Onion

Αρνίσιο Κότσι / Roasted Lamb Leg | 29.00 €

Ρεβυθάδα στη Γάστρα / Μαντζουράνα / Δενδρολίβανο

Chickpeas cooked in Dutch Oven / Marjoram / Rosemary

Ψάρι Ημέρας / Fish of the Day | 100.00 € – 130.00 € / kg

Λαχανικά Εποχής / Λαδολέμονο Μυρωδικών

Seasonal Vegetables / Herb-Infused Olive Oil & Lemon Dressing

Καλαθάκι Ψωμιού / Bread Basket | 6.00 €

Καλαθάκι με προζυμένιο ψωμί, κριτσίνια και εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο

Sourdough bread, breadsticks & extra virgin olive oil

Ελληνική Σαλάτα / Greek Salad | 16.00 €

Ντομάτα / Αγγούρι / Ελιές Καλαμών / Πιπεριά / Κρεμμύδι / Φέτα / Καπαρόφυλλα

Tomato / Cucumber / Kalamata Olives / Pepper / Onion / Feta Cheese / Caper Leaves

Σαλάτα Καρπούζι / Watermelon Salad | 14.50 €

Ξινομυζήθρα Μήλου / Ντοματίνια Τρικολόρε / Gazpacho Αγγουριού

Local Sour Mizithra Cheese / Tricolore Cherry Tomatoes / Cucumber Gazpacho

Χόρτα Εποχής / Seasonal Greens | 14.00 €

Baby Κολοκυθάκια / Ντομάτα Ριγανάδα / Δυόσμος / Τσαλαφούτι / Παξιμάδι Χαρουπιού

Baby Zucchini / Tomato with Oregano / Mint / Tsalafouti Cheese / Carob Rusks

Αστακός / Lobster Salad | 22.00 €

Baby Gem / Πράσινα φύλλα εποχής / Νεκταρίνι / Φουντούκι / Dressing Λεμονιού

Baby Gem / Seasonal Greens / Nectarine / Hazelnut / Lemon Dressing

Τζατζίκι / Tzatziki | 9.00 €

Φοινόκιο / Άνηθος

Fennel / Dill

Λευκός Ταραμάς / White Tarama | 12.00 €

Λάδι Μυρωδικών / Χαβιάρι Σολομού

Herb Oil / Salmon Roe

Carpaccio Μοσχαριού / Beef Carpaccio | 21.50 €

Καλοκαιρινή Τρούφα / Καπαρόμηλα / Σάλτσα Τόνου

Summer Truffle / Caper Berries / Tuna Sauce

Λαυράκι Μαρινέ / Marinated Sea Bass | 24.00 €

Κόλιανδρος / Κρεμμύδι / Chilli / Μοσχολέμονο

Coriander / Onion / Chilli / Lime

Ταρτάρ Γαρίδας / Shrimp Tartare | 22.50 €

Μοσχολέμονο / Αφρίνα Μεσολογγίου / Σχοινόπρασο

Lime / Messolonghi Fleur de Sel / Chives

Καλαμπόκι / Corn | 17.00 €

Γλάσο Miso /Γιαούρτι /Καπνιστή Πάπρικα/ Αρσενικό Νάξου

Miso Glazed / Paprika Yogurt / Naxos Arseniko Cheese

Φάβα Σαντορίνης / Santorini Fava | 18.50 €

Καπνιστό Χέλι

Smoked eel

Καλαμάρι Σχάρας / Grilled Calamari | 19.50 €

Picada Μυρωδικών

Herb Picada

Χτένια Σουβλάκι / Scallops Souvlaki | 19.50 €

Καπνιστό Λουκάνικο Μάνης / Μαριναρισμένο Φοινόκιο / Gremolata

Smoked Sausage from Mani / Marinated Fennel / Gremolata

Γαρίδες στη Φωτιά / Flame-Grilled Shrimp | 23.50 €

Καραμελωμένο Βούτυρο / Αρωματικό Μείγμα Μπαχαρικών

Brown Butter / Aromatic Spices

Χταπόδι Σχάρας / Grilled Octopus | 23.00 €

Γλάσο από Οξυμέλι / Καπνιστή Πιπεριά

Oxymeli Glaze / Smoked Pepper

Πατάτες Τηγανητές / French Fries | 7.50 €

Ρίγανη Ταϋγέτου

Taygetus Oregano

Bolognese Καραβίδας / Crayfish Bolognese | 28.50 €

Φρέσκα Spaghetti alla Chitarra / Σαλάμι Λευκάδος / Κρέμα Chilli Γραβιέρα

Fresh Spaghetti alla Chitarra / Lefkada Salami / Spicy Graviera Cream

Spaghetti Γυαλιστερές / Spaghetti with Clams | 28.00 €

Λευκή Σάλτσα από Όστρακα / Αυγοτάραχο / Μαϊντανός

Shellfish Sauce / Bottarga / Parsley

Γαρίδες Σαγανάκι / "Saganaki" Shrimps | 27.00 €

Ξινός Τραχανάς / Κόκκινες Πιπεριές / Κρέμα Φέτας

Sour Trahana / Red Peppers / Feta Cream

Πεσκανδρίτσα Σωτέ / Sautéed Monkfish | 28.00 €

Χόρτα Τσιγαριστά / Βουτυράτη Σάλτσα Λεμονιού / Σπαράγγια

Sautéed Greens / Lemon Butter Sauce / Asparagus

Σούπα Αστακού / Lobster Soup | 28.00 €

Αρωματική Βελουτέ Αστακού με Καλαμπόκι

Aromatic Velouté with Corn

Pasta Αστακού / Lobster Pasta | 160.00 € / kg

Φρέσκα Spaghetti alla Chitarra / Ντοματίνια / Βασιλικός / Σκόρδο / Πράσινο Chilli

Fresh Spaghetti alla Chitarra / Cherry Tomatoes / Basil / Garlic / Green Chilli

Κοτόπουλο Σχάρας Ελευθέρας Βοσκής / Free Range Chicken 1 kg | 55.00 €

Μαριναρισμένο με Θυμαρίσιο Μέλι & Λεμόνι

Marinated with Thyme Honey & Lemon

Prime Κοπές Ημέρας / Prime Cut of the Day | 115.00 € / kg

Βουτυράτες Baby Πατάτες / Chimichurri

Buttered Baby Potatoes / Chimichurri

Ρωτήστε μας για τη διαθεσιμότητα

Subject to availability

WINELIST

SIRÒCCO

A UNIQUE COOKING EXPERIENCE
INSPIRED BY MILOS' VOLCANIC NATURE

CHAMPAGNE

Brut Reserve N.V., Taittinger
A.O.P. Champagne — 140.00 €
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Prestige Rosé N.V., Taittinger
A.O.P. Champagne — 180.00 €
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Brut Prestige, G.H. Martel & Co
A.O.P. Champagne — 90.00 €
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

SPARKLING

Poème de Nature Blanc, Glinavos
P.G.I. Zitsa — Glass 9.00 € | 45.00 €
Debina, Xinomavro

Poème de Nature Rosé, Glinavos
P.G.I. Zitsa — 45.00 €
Xinomavro, Debina

Grande Vento, D.O.C.G. Prosecco
Glass 8.00 € | 35.00 €
Glera

Sant' Evasio Moscato d'Asti, D.O.C.G. Asti
Glass 7.00 € | 34.00 €
Muscat

WHITE WINES

GREEK ISLANDS

MILOS

Spilia 2025, Kostantakis Winery
P.G.I. Cyclades — 48.00 €
Assyrtiko, Monemvasia

SANTORINI

Santorini Cuvée Palatia 2023, Argyros Estate
P.D.O. Santorini — 95.00 €
Assyrtiko

Clay Orange 2022, Gaia Wines
P.D.O. Santorini — Glass 16.00 € | 80.00 €
Assyrtiko

Thalassitis Submerged 2020/21, Gaia Wines
P.D.O. Santorini — 410.00 €
Assyrtiko

Alcyone Cuvée Mythologique 2022/23,
Vassaltis Vineyards, P.D.O. Santorini — Glass 25.00 € | 120.00 €
Assyrtiko

TINOS

Clos Stegasta 2021/23, T-Oinos
P.G.I. Cyclades — 210.00 €
Assyrtiko

KEFALONIA

Robola 2024, Gentilini Winery
P.D.O. Kefalonia — 58.00 €
Robola

CRETE

Enstikto Organic 2023, Silva Daskalaki Winery
P.G.I. Crete — 48.00 €
Vidiano

CENTRAL GREECE

Ennea 2024/25, Muses Estate
P.G.I. Central Greece — Glass 7.50 € | 32.00 €
Assyrtiko, Trebbiano, Sauvignon Blanc

Rimpatrio 2023, Gkirlemis Winery
P.G.I. Domokos — 60.00 €
Greco di Tufo

Palaiochori 2024, Domaine Apostolidi
P.G.I. Kavala — 37.50 €
Sauvignon Blanc

PELOPONNESE

Monograph 2024/25, Gaia Wines
P.G.I. Peloponnese — Glass 8.00 € | 35.00 €
Assyrtiko

Chardonnay 2025, Aivalis Winery
P.G.I. Nemea — 44.00 €
Chardonnay

Kidonitsa Vegan 2025, Acra Winery
P.G.I. Peloponnese — 42.00 €
Kidonitsa

Tomi 2025 Vegan, Troupis Winery
P.G.I. Arcadia — 33.00 €
Moschofilero

Blanc 2025, Papargyriou,
P.G.I. Corinthia — 36.00 €
Moschoudi, Assyrtiko

NORTHERN GREECE

Sauvignon Blanc 2025, Arktos Elevation Vineyards
P.D.O. Amyntaio — 41.00 €
Sauvignon Blanc

Kleidi 2025, Domaine Michaelidi
P.G.I. Thrace — 43.00 €
Malagousia

Aiora 2024, Moschopolis Winery
P.G.I. Macedonia — 38.50 €
Assyrtiko, Malagousia, Xinomavro

INTERNATIONAL

Chablis 2023/2024, Albert Bichot
A.O.C. Chablis — 75.00 €
Chardonnay

Sancerre Vegan 2024, Domaine Vacheron
A.O.C. Sancerre — Glass 18.00 € | 85.00 €
Sauvignon Blanc

Gaja IDDA Bianco 2024, Gaja
D.O.C. Etna Bianco — Glass 25.00 € | 120.00 € |
Carricante

Batar 2017/19, Agricola Querciabella
D.O.C.G. Tuscany — 270.00 €
Pinot Bianco, Chardonnay

ROSÉ WINES

GREEK ISLANDS

MILOS

Spilia 2025, Kostantakis Winery
P.G.I. Cyclades — 44.00 €
Mavrotragano, Mandilaria, Muscat, Aidani

TINOS

Mavrose 2024/25, T-Oinos
P.G.I. Cyclades — 90.00 €
Avgoustiatis, Mavrotragano

CRETE

Diamantopetra Rosé 2024/25, Diamantakis Winery
P.G.I. Crete — 36.00 €
Liatiko

CENTRAL GREECE

Ennea 2024/25, Muses Estate, P.G.I. Central Greece
Glass 8.00 € 32.00 €
Syrah, Mouchtaro

A Muse Rosé 2025 Vegan, Muses Estate
P.G.I. Central Greece — 38.00 €
Sauvignon Blanc, Mouchtaro

Idylle d'Achinos 2024/25, La Tour Melas, P.G.I. Central Greece
48.00 € | 750 ml 90.00 € | 1.5L 160.00 € | 3L
Grenache Rouge, Agiorgitiko, Syrah

Limnio Rosé 2024, Gkirlemis Winery
P.G.I. Domokos — 45.00 €
Limnio

PELOPONNESE

Monograph 2024/25, Gaia Wines
P.D.O. Nemea — Glass 7.00 € | 30.00 €
Agiorgitiko, Moschofilero

NORTHERN GREECE

Xinomavro Rosé 2024, Arktos Elevation Vineyards
P.D.O. Amyntaio — 37.00 €
Xinomavro

INTERNATIONAL

Whispering Angel 2024, Château d'Esclans, A.O.C. Côtes de Provence
Glass 14.00 € | 750 ml 68.00 € | 1500 ml 135.00 € | 3000 ml 270.00 €
Grenache, Cinsault, Rolle

RED WINES

GREEK ISLANDS

SANTORINI

Mavrotragano 2021/22, Vassaltis Vineyards
P.D.O. Santorini — 95.00 €
Mavrotragano

TINOS

Clos Stegasta 2021/23, T-Oinos
P.G.I. Cyclades — 270.00 €
Mavrotragano

CRETE

Petali 2024, Diamantakis Winery
P.G.I. Crete — 33.00 €
Liatiko

CENTRAL GREECE

Mouchtaro 2023/24, Muses Estate
P.G.I. Central Greece — 62.00 €
Mouchtaro

Ennea 2024/25, Muses Estate, P.G.I. Central Greece
Glass 8.00 € | 32.00 €
Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

Mavroudi 2022, Gkirlemis Winery
P.G.I. Domokos — 38.00 €
Mavroudi

PELOPONNESE

Nemea 2024, Aivalis Winery
P.D.O. Nemea — 35.00 €
Agiorgitiko

Gaia S 2021/22, Gaia Wines
P.G.I. Peloponnese — 44.00 € | 1.5 L 88.00 €
Agiorgitiko, Syrah

NORTHERN GREECE

Terre de Zeus Xinomavro 2022/23, Navitas Winery
P.G.I. Pieria — 51.00 €
Xinomavro

INTERNATIONAL

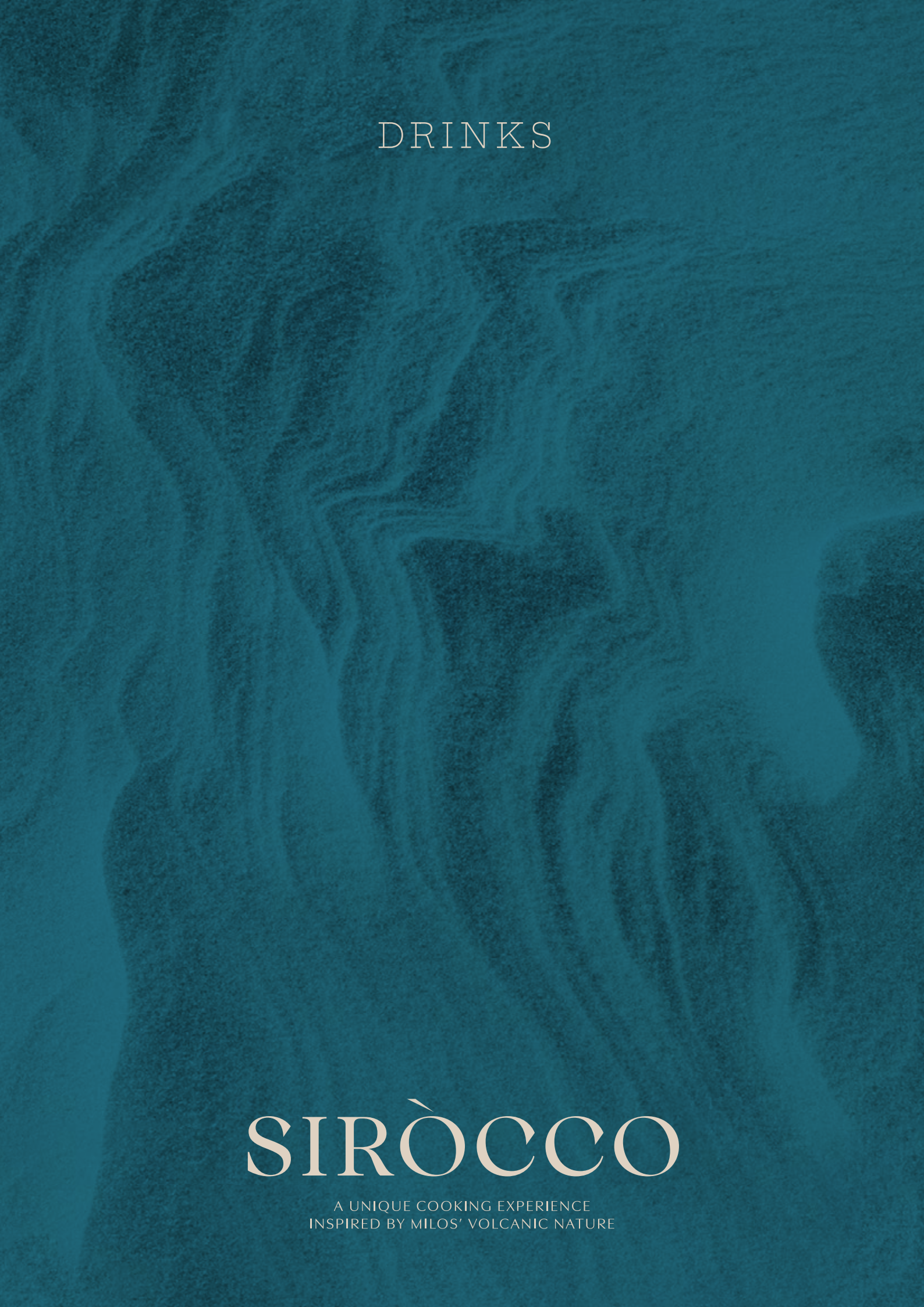
Bourgogne Origine Rouge 2023/24, Albert Bichot
A.O.C. Bourgogne — Glass 14.00 € | 66.00 €
Pinot Noir

DESSERT WINES

Vinsanto 2018/20, Vassaltis Vineyards
P.D.O. Santorini — Glass 22.00 € | 500 ml 110.00 €
Aidani, Assyrtiko, Athiri

Anatolikos 2012, Gaia Wines
P.G.I. Peloponnese — Glass 11.00 € | 500 ml 52.00 €
Agiorgitiko

DRINKS



SIRÒCCO

A UNIQUE COOKING EXPERIENCE
INSPIRED BY MILOS' VOLCANIC NATURE

GREEK SPIRITS

TSIPOURO
ΤΣΙΠΟΥΡΟ

Το δεκαράκι / To Dekaraki
200 ml — 13.00 €

Ζαχαρία με / χωρίς γλυκάνισο
Zacharia with / without anise
50 ml — 5.00 € | 200 ml — 13.00 €

Πειρίθοον χωρίς γλυκάνισο
Peirithoon without anise
200 ml — 13.00 €

Αγιονέρι παλαιωμένο / Agioneri aged
200 ml — 15.00 €

Last Baale 1829
50 ml — 17.00 € | 700 ml — 75.00 €

OUZO
ΟΥΖΟ

Βυθός / Vithos
50 ml — 5.00 € | 200 ml — 13.00 €

Καζανιστό / Kazanisto
200 ml — 12.00 €

Premium Dry Γιαννατσή / Giannatsi
200 ml — 15.00 €

BEERS
ΜΠΥΡΕΣ

SYRMA Golden Ale with Milos Honey 4.5%
330 ml — 6.50 €

VERGINA Lager 5% | 500 ml
500 ml — 5.00 €

VERGINA Alcohol Free
500 ml — 5.00 €

VOREIA Pilsner 5%
330 ml — 5.50 €

VOREIA IPA 6%
330 ml — 6.00 €

LATINA Lager 4.5%
330 ml — 5.50 €

NOAM Lager 5.2%
340 ml — 7.50 €

SIGNATURE COCKTAILS

Volcano — 14.00 €
Angostura Reserva, Coconut, Clarified Cola,
Angostura Bitters, Bubbles

Perlite — 14.00 €
Nemiroff Vodka, Strawberries, Coriander, Sichuan Pepper,
Cardamom, Berries Shrub, Citrus

Baryte — 15.00 €
Brokers London Dry Gin, Skinos Mastiha Spirit,
Green Apple, Bergamot, Bubbles

Manganese — 16.00 €
Angostura Reserva, Angostura 5 Years, Passion Fruit,
Coconut,Tomato Water, Hibiscus Burnt Caramel

Lava — 17.00 €
Topanito Reposado Tequila, Mango,
Piment d'Espelette, Citrus (Spicy)

Sulphur — 17.00 €
Brokers London Dry Gin, Apricot, Elderflower,
Peychaud's Bitters, Foam (Vegan Foam)

Gypsum — 17.00 €
Nemiroff Vodka, Espresso, Tonka, White Chocolate,
Cherries, Cream Cheese

Bentonite — 17.00 €
Topanito Blanco Tequila, Topanito Espadín Mezcal,
Mandarin & Gardenia

NON ALCOHOLIC

Mojito Non Alcoholic — 11.00 €

Pina Colada — 11.00 €
Coconut, Pineapple, Citrus

Free Spritz — 10.00 €
Lyre's Italian Spritz & Blood Orange Soda

Frinta — 10.00 €
Lyre's Aperitif Rosso, Citrus, Grapefruit Soda

SPRITZ

Aperol Spritz — 14.00 €
Aperol, Prosecco, Soda

Mediterranean Avra — 13.00 €
Med Liqueur, Cucielo Bianco, Aperol, Blood Orange Soda

Aegean Aroma — 13.00 €
Saint Germain Elderflower, Campari, Prosecco, Red Berries Soda

Greek Essence — 13.00 €
Axia Mastiha Spirit, Campari, Prosecco, Grapefruit Soda

Mimosa — 13.00 €
Aperol, Apricot, Prosecco, Fresh Orange Juice

CLASSIC COCKTAILS

13.00 € - 20.00 €

PREMIUM SPIRITS

GIN

Brokers London Dry Gin — 10.00 € | 90.00 €

Tanqueray Ten London Dry Gin — 14.00 € | 140.00 €

Fords London Dry Gin — 10.00 € | 100.00 €

Sipsmith London Dry Gin — 15.00 € | 150.00 €

Hendrick's Gin — 14.00 € | 140.00 €

RUM

Angostura Reserva — 10.00 € | 90.00 €

Angostura 5YO — 10.00 € | 90.00 €

Angostura 7YO — 14.00 € | 140.00 €

Angostura Tamboo Spiced — 10.00 € | 90.00 €

Appleton Estate Signature — 10.00 € | 90.00 €

Santa Teresa Solera — 18.00 € | 160.00 €

Chairman's Spiced Rum — 10.00 € | 90.00 €

Diplomatico Reserva Exclusiva — 18.00 € | 160.00 €

TEQUILA

Topanito Blanco — 12.00 € | 120.00 €

Topanito Reposado — 14.00 € | 140.00 €

Fortaleza Blanco — 25.00 € | 300.00 €

Ocho Blanco — 10.00 € | 90.00 €

Patron Silver — 16.00 € | 160.00 €

Calle 23 Blanco — 18.00 € | 160.00 €

Calle 23 Reposado — 20.00 € | 180.00 €

Calle 23 Anejo — 20.00 € | 180.00 €

Clase Azul Reposado — 45.00 € | 500.00 €

MEZCAL

Topanito Maguey Espadín Mezcal 40% — 15.00 € | 150.00 €

Casamigos Mezcal Joven — 18.00 € | 160.00 €

The Lost Explorer Mezcal Tobala — 28.00 € | 300.00 €

BLENDED SCOTCH WHISKY

Dewar's White Label — 10.00 € | 90.00 €

Teacher's — 10.00 € | 90.00 €

Johnnie Walker Black Label — 12.00 € | 140.00 €

AMERICAN WHISKY

Jack Daniel's — 12.00 € | 100.00 €

Jack Daniel's Single Barrel — 17.00 € | 150.00 €

Wild Turkey Rye — 15.00 € | 140.00 €

Woodford Bourbon — 15.00 € | 150.00 €

JAPANESE WHISKY

Nikka From The Barrel — 17.00 € | 150.00 €

IRISH WHISKY

Jameson Black Barrel — 12.00 € | 100.00 €

Teeling Small Batch — 12.00 € | 100.00 €

Bushmills Black Bush — 10.00 € | 90.00 €

SCOTCH SINGLE MALT WHISKY

Glenallachie 12 yrs — 18.00 € | 160.00 €

Tamdhu 12 yrs — 18.00 € | 160.00 €

Macallan 12 yo — 22.00 € | 260.00 €

VODKA

Nemiroff — 10.00 € | 90.00 €

Tito's — 10.00 € | 90.00 €

Ciroc — 12.00 € | 120.00 €

Belvedere — 15.00 € | 150.00 €

Grey Goose — 15.00 € | 150.00 €

LIQUEURS

Amaretto Disaronno — 9.00 € | 90.00 €

Baileys — 10.00 € | 90.00 €

Tia Maria — 9.00 € | 90.00 €

Med Liqueur — 12.00 € | 100.00 €

APERITIFS

Aperol — 9.00 € | 80.00 €

Campari — 9.00 € | 80.00 €

Otto's Athens Vermouth — 9.00 € | 80.00 €

Cinzano 1757 Di Torino — 10.00 € | 90.00 €

Cucielo Bianco — 10.00 € | 90.00 €

Cucielo Rosso — 10.00 € | 90.00 €

GREEK SPIRITS

Axia Mastiha Spirit — 14.00 € | 140.00 €

Mataroa Dry Gin — 12.00 € | 120.00 €

Votanikon Gin — 12.00 € | 120.00 €

COFFEES & BEVERAGES

SIRÒCCO

A UNIQUE COOKING EXPERIENCE
INSPIRED BY MILOS' VOLCANIC NATURE

COFFEE

Espresso | Double — 3.50 € | 4.50 €

Espresso Freddo — 4.70 €

Cappuccino — 4.50 €

Cappuccino Freddo — 5.00 €

Latte Hot / Ice — 5.00 €

Ελληνικός | Greek Coffee — 3.00 €

Σοκολάτα | Chocolate — 4.50 €

Επιλογή από τσάι | Tea Selection — 4.00 €

BEVERAGES

Ice Tea — 4.70 €

Ροδάκινο, Λεμόνι | Peach, Lemon

Αναψυκτικά | Refreshments — 3.40 €

Coca Cola, Coca Cola Zero / Light, Orangeade, Sprite, Soda 250 ml

Φυσικό μεταλλικό νερό 1 lt
Natural Mineral Water 1 lt — 2.80 €

Souroti Medium 750 ml — 6.50 €

Aegean Lemonade — 8.00 €

Φρέσκος χυμός λεμόνι, νερό μαστίχας, ζάχαρη
Fresh lemon juice, mastiha water, sugar

Pink Lemonade — 8.00 €

Φρέσκος χυμός λεμόνι, ζάχαρη, grapefruit soda
Fresh lemon juice, sugar, grapefruit soda

HEALTHY & DETOX

ΦΡΕΣΚΟΙ ΧΥΜΟΙ | FRESH JUICES

Πορτοκάλι | Orange — 5.00 €

SMOOTHIES

Drop's of Heaven — 9.00 €

Γάλα καρύδας, φράουλα και μπανάνα

Strawberry and banana, coconut milk

Summer Strike — 9.00 €

Γάλα αμυγδάλου, mango, ανανάς

Almond milk, mango, pineapple

DESSERTS

SIRÒCCO

A UNIQUE COOKING EXPERIENCE
INSPIRED BY MILOS' VOLCANIC NATURE

Μπακλαβάς / Baklava | 13.00 €

Παγωτό Καϊμάκι / Φυστίκι Αιγίνης

Kaïmaki Ice Cream / Pistachio of Aegina

Τάρτα / Lemon Tart | 13.00 €

Κρέμα Λεμονιού / Καμμένη Μαρέγκα / Σάλτσα Φρούτων του Δάσους

Lemon Cream / Burnt Meringue / Forest Fruits Sauce

Σφαίρα Gianduja / Gianduja Sphere | 14.00 €

Σοκολάτα Γάλακτος / Feuilletine / Κροκάν Φουντουκιού

Milk Chocolate / Feuilletine / Hazelnut Croquant

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 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)

kuki.design

SIRÒCCO

VOLCANO RESTAURANT