



**C A B O**  
**R O S S O**

FINE DINING  
SANTORINI

Dinner Menu

Served from 19:00 until 24:00 / Σερβίρεται από 19:00 έως 24:00

# Ορεκτικά ~ Appetizers

Ψωμί τριών ειδών  
ανά άτομο

6€

Selection of bread  
per person

Ψαρόσουπα  
από σφυρίδα με λαχανικά

20€

Grouper fish soup  
velouté with vegetables

Σεβίτσε γαρίδας  
με τσίλι, λάιμ, κόλιανδρο,  
πέρλες λεμονιού, ροδάκινο  
και λάδι μαϊντανού

V

24€

Shrimp ceviche  
with chili, lime, coriander,  
lemon pearls, peach  
and parsley oil

Φάβα Σαντορίνης  
με χταπόδι σσιφάδο, οξύμελο  
και παλαιωμένο βαλσάμικο

V

28€

Santorini fava beans  
with octopus stew, oxymel  
and aged balsamic

Χωνάκι σπανακόπιτα  
με μους φέτας

V

18€

Spinach pie cornet  
with Feta cheese mousse

Μαριναρισμένος τόνος  
με σόγια, μαυροκούκι, αγγούρι,  
λάιμ, baby σπανάκι, αρωματισμένο  
ελαιόλαδο και τηγανητή ρόκα

36€

Marinated tuna  
with soy, black mackerel, cucumber,  
lime, baby spinach, flavored olive oil,  
and fried arugula

Γαρίδες σχάρας  
με κινόα, dressing φράουλας  
και σολομό καπνιστό ballic 32€

---

Grilled prawn  
with quinoa, strawberry dressing  
and smoked salmon ballic

Αχνιστά μύδια V  
με λευκό κρασί, τσίλι, τζίντζερ  
και φρέσκο μαϊντανό 24€

---

Steamed mussels  
with white wine, chili,  
ginger and fresh parsley

Χταπόδι κοκκινιστό  
με ζυμαρικό la candela 32€

---

Braised octopus  
with pasta la candela

Μοσχάρι ταρτάρ  
με αβοκάντο, φρέσκα μυρωδικά,  
αυγό και ρόκα 36€

---

Beef tartare  
with avocado, fresh herbs,  
egg and arugula

Σφαίρα λαχανοντολμά  
με κιμά, ρύζι, μυρωδικά,  
λάδι δυόσμου και αφρό λεμονιού 28€

---

Cabbage sphere  
stuffed with minced meat, rice,  
fresh herbs, mint oil and lemon foam

## Σαλάτες ~ Salads

Μοντέρνα ελληνική σαλάτα  
με ξινομυζήθρα Κρήτης  
και κρουτόν

V

19€

Modern Greek salad  
with Cretan "xinomizithra"  
cheese and crouton

Ντοματίνια  
με κουλούρι Θεσσαλονίκης, μαϊντανό  
γαλοτύρι και λάδι βασιλικού

V

19€

Cherry tomatoes  
with bagel from Thessaloniki,  
parsley, Galotiri and basil oil

Ζεστή πατατοσαλάτα  
με μπρόκολο, τραγανό μπέικον,  
λάδι τρούφας, βαλσάμικο και προσούτο

20€

Hot potato salad  
with broccoli, crispy bacon,  
truffle oil, balsamic and prosciutto

Ανάμεικτη σαλάτα  
με μαρινρισμένο λαβράκι σε λαδολέμονο,  
μαρινρισμένο φινόκιο, δάκρυ πιπεριάς  
και λάδι από σχοινόπρασο

22€

Mixed salad  
with marinated seabass  
in lemon oil, marinated fennel,  
pepper tears and chive oil

Baby ρόκα  
με καπνιστό φιλέτο μόσχου  
λαδολέμονο και φλέικς παρμεζάνας

22€

Baby rocket salad  
with smoked veal fillet, lemon oil  
and parmesan flakes

Τρίχρωμη κινόα  
με πουρέ αβοκάντο, καπνιστό σολομό  
και dressing από yuzu και sake

24€

Multi-color quinoa  
with avocado purée, smoked salmon  
and yuzu dressing with sake

## Κυρίως ~ Main dishes

Σούπα από αφρόψαρα  
με γαρίδα, μύδια, σαφράν, λαυράκι,  
λεμόνι και ζυμαρικό lumacone

26€

Surface floating fish soup  
with shrimp, mussels, saffron, sea bass,  
lemon and lumacone pasta

Αρνί κότσι sous vide  
με σάλτσα κόκκινου κρασιού και  
κουσκουσάκι Θεσσαλονίκης με λαχανικά

40€

Sous vide lamb shank  
with red wine sauce and couscous  
from "Thessaloniki" with vegetables

Χοιρινά μάγουλα  
με μανιτάρια, μαϊντανό, σάλτσα λεμονιού  
με πουρέ πατάτας και καρότα baby

36€

Pork cheeks  
with mushrooms, parsley, lemon sauce  
with potato purée and baby carrots

Φιλέτο μόσχου  
με πουρέ αγκινάρας, πατάτες κονφί  
και σάλτσα μανιταριών

42€

Veal fillet  
with artichoke purée, potatoes confit  
and mushroom sauce

Σολομός  
με κρούστα αρωματικών και βρώμης,  
κρέμα αβοκάντο και ντοματιά σοτέ

40€

Salmon  
with crust of herbs and oat, avocado  
cream and sauteed tomato

Φιλέτο σφυρίδας  
με λαχανικά και φρέσκα μυρωδικά  
στο φούρνο με λευκό κρασί  
κλεισμένα σε λαδόκολλα

44€

Baked grouper fillet  
in parchment paper  
with vegetables, fresh herbs  
and white wine

Τσιπούρα σοτέ  
με χόρτα φρικασέ  
και αυγολέμονο

36€

Sautéed sea bream  
with fricassee greens  
and egg-lemon sauce

# Ζυμαρικά - Ριζότο ~ Pasta - Risotto

Λιγκουίни με μελάни σουπιάς βόνγκολε  
σβησμένες με λευκό κρασί, σκόρδο,  
τσίλι κόκκινο και μαϊντανό 28€

---

Cuttlefish ink linguine alle vongole  
with white wine, garlic, red chili  
and parsley

Κριθαράκι με αστακό  
λαχανικά, φρέσκια ντομάτα  
και μυρωδικά 48€

---

Lobster orzo  
with vegetables, fresh tomato  
and herbs

Ριζότο (Γεμιστά)  
με φρέσκα μυρωδικά, τριμμένη ντομάτα,  
κολοκύθι, πιπεριές και τριμμένη φέτα 26€

---

Risotto "Gemista"  
with fresh herbs, grated tomato, zucchini,  
peppers and grated Feta cheese

Μοσχαρισια μάγουλα κοκκινιστά  
με παπαρδέλες 38€

---

Veal cheeks stew  
with pappardelle

Οσοπούκο  
με λαχανικά, λευκό κρασί  
και παραδοσιακά Κρητικά στριφτούδια 36€

---

Ossobuco  
with vegetables, white wine  
and traditional Cretan pasta "striftoudia"

Ραβιόλι γεμιστό  
με σπανάκι και ρικότα,  
κρέμα πράσου και φέτας 32€

---

Ravioli stuffed  
with spinach and ricotta cheese,  
leek and Feta cheese cream

# Grill corner

Τόμαχοκ 120€ / kg Tomahawk

Βοδινό κόμπε 350γρ 150€ Kobe beef 350g

Iberico Γαλλικής κοπής 500γρ 42€ Iberico French Cut 500g

Ribeye 300γρ 44€ Ribeye 300g

Πικάνια 300γρ 44€ Picanha 300g

Ταλιάτα 300γρ 42€ Tagliata 300g

Παϊδάκια αρνιού 300γρ 42€ Lamb chops 300g

Pork ribs 500γρ 38€ Pork ribs 500g

T-bone 500γρ 44€ T-bone 500g

Συκώτι μοσχαρίσιο 250γρ 34€ Veal liver 250g

Αστακός 120€ / kg Lobster

Φρέσκο ψάρι 110€ / kg Fresh fish of the day

## Γαρνιτούρες ~ Garnish

Πατάτες τηγανιτές ~ Fried potatoes

Ρύζι αρωματικό ~ Aromatic rice

Λαχανικά ψητά ~ Grilled vegetables

Σπαγγέτι βουτύρου ~ Butter spaghetti

Πουρές γλυκοπατάτας

Sweet potato purée

6€ / Garnish

## Σάλτσες ~ Sauces

Σάλτσαμανιταριών

Mushroom sauce

Σάλτσα κόκκινου κρασιού

Red wine sauce

Σάλτσα μέντας

Mint sauce

# ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ ~ Desserts

Μπακλαβάς  
με καρύδια, αμύγδαλο και παγωτό μαστίχα 19€ Greek traditional Baklava  
with walnuts, almond and mastic ice cream

---

Κρεμ μπρουλέ 19€ Crème brûlée

---

Κρέμα λεμόνι  
με τραγανό μπισκότο δημητριακών 19€ Lemon cream  
with crispy cereal biscuit

---

Τριλογία από μους σοκολάτας 19€ Chocolate mousse trilogy

---

Χώμα χαλβά  
με παγωτό κανέλα 16€ Halva crumble  
with cinnamon ice cream

---

V Χορτοφάγος / Vegetarian

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Γιώργος Ακρίβος  
Οι τιμές του καταλόγου συμπεριλαμβάνουν  
Φ.Π.Α. – Δημοτικό Τέλος – Σέρβις

Responsible for Regulatory Compliance: George Akrivos  
Our catalogue prices include  
VAT – Municipal Tax – Service