

Προζυμένιο ψωμί αργής ωρίμανσης με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο Long fermented sourdough bread with extra virgin olive oil 4,50 €	V
Ντοματοσαλάτα με ξινό Κιμώλου, παξιμάδια χαρουπιού, κρεμμύδι τουρσί, κρίταμο, δυόσμο και λάδι ρίγανης Tomato salad with “xino” local cheese, carob rusks, pickled onion, spearmint, samphire and oregano oil 17 €	V
Φασολάκια στη σχάρα, κρέμα ντοματοπελτέ με πιπεριά Φλωρίνης, κατοικίσιο τυρί και ραπανάκια Grilled green beans with tomato paste and pepper cream, goat cheese and radish 17 €	V G
Παντζάρια με βλίτα, κρέμα αμυγδάλου, λάδι μαύρου σουσαμιού, νίκλα παντζάρι και vinaigrette οξύμελι Beetroots with green amaranth, almond cream, black sesame oil, pickled beetroot and oxymel vinaigrette 16 €	V L
Ταραμοσαλάτα με ελαιόλαδο, τριμμένη ντομάτα και άγρια ρίγανη Fish roe mousse with olive oil, grated fresh tomato and wild oregano 10 €	P L
Χειροποίητα chips πατάτας με ρίγανη και χοντρό αλάτι Handmade potato chips with oregano and fleur de sel 8 €	V G L
Ανοιχτή “κρεατόπιτα” με ταρτάρ μοσχάρι, ντομάτα, τηγανιτό κρεμμύδι και κρέμα μετσοβόνη Open “meat pie” with beef tartare, tomato, fried onion and smoked cheese cream 17 €	
Μυλοκόπι μαρινέ με ζωμό γεμιστών, δυόσμο, τσίλι και ταραμά Marinated shi drum with summer vegetable broth, spearmint, chili and fish roe mousse 21 €	P L
“Nigiri” παντζαριού με καπνιστό χέλι, βλίτα και vinaigrette bacon Beetroot “nigiri” with smoked eel, green amaranth and bacon vinaigrette 4 € / pcs	G L
Κριθαράκι με γαρίδες Κοιλάδος, άγριο μάραθο και αυγοτάραχο Orzo pasta with red Koilada shrimps (from Koilada, Argolis), wild fennel and bottarga 29 €	
Ρεβυθάδα με ψητό θράψαλο, ταραμά από μελάνι χταποδιού, σάλτσα κακαβιάς και πιπεριά Φλωρίνης Chickpeas with grilled shortfin squid, octopus ink and fish roe cream, bouillabaisse sauce and red pepper 25 €	P L

Μυλοκόπι με χόρτα εποχής, φινόκιο, σταφίδες και αυγολέμονο με βασιλικό και τζίντζερ Shi drum with wild greens, fennel, raisins and basil-ginger sabayon 29 €	P G
Νιόκι γραβιέρας με τραχανά, μπριάμ καλοκαιρινών λαχανικών και φέτα Gruyere gnocchi with frumenty, summer vegetable ratatouille and feta cheese 22 €	V
Μελιτζάνες ιμάμ με μοσχαρίσια μάγουλα, κρεμμύδι κονφί, ξινό Κιμώλου και σάλτσα παστιτσάδας Aubergines “imam” with braised beef cheeks, confit onions, “xino” local cheese and meat sauce with spices 23 €	
Κόκορας Κιμώλου παστιτσάδα με χοντρό μακαρόνι, βασιλικό και κεφαλοτύρι Kimolos rooster “pastitsada” with thick macaroni, basil and kefalotyri cheese 26 €	
Μοσχαρίσια κοπή ημέρας (300 γρ), πουρές πατάτας με ρίγανη, baby κολοκυθάκια, σάλτσα θυμάρι Beef cut of the day (300 g), potato purée with oregano, baby zucchini, and thyme sauce 48 €	
Κατσικομακαρονάδα Κιμώλου με φρέσκα σπαγγέτι, λεμονοθύμαρο και ξηρό ανθότυρο Κρήτης Traditional pasta recipe with fresh spaghetti, goat meat, lemon thyme and cretan dry “anthotyros” cheese 27 €	
Εκμέκ: παγωτό εκμέκ από πρόβειο γάλα, κεράσια, κρέμα φιστίκι και τραγανό κανταΐφι Ekmek: “ekmek” sheep milk ice-cream, cherries, pistachio cream and crispy shredded phyllo 15 €	V
Ψητά ροδάκινα με mousse καραμελωμένης λευκής σοκολάτας και παγωτό βανίλιας Roasted peaches with caramelized white chocolate mousse and vanilla ice-cream 13 €	V
Μουστοκούλουρο με κρέμα κάρδαμο, ganache τριαντάφυλλο και αφρό ελληνικού καφέ Grape must sablé with cardamom cream, rose ganache and greek coffee foam 15 €	V
Ποικιλία τυριών με μαρμελάδα από αποξηραμένα σύκα και γλυκάνισο Cheese platter with dried fig jam flavoured with star anise 18 €	V

V Vegetarian G Gluten Free P Pescetarian L Lactose Free



Όλα τα μενού μας είναι εκτυπωμένα σε eco ανακυκλωμένο χαρτί / All our menus are printed on eco-friendly recycled paper

Όλα τα εδέσματα του AMONI RESTAURANT παρασκευάζονται με αγνά ποιοτικά υλικά.
Σε περίπτωση που έχετε αλλεργία, οι σερβιτόροι μας είναι στη διάθεσή σας για σας δώσουν τον κατάλογο
με όλα τα αλλεργιογόνα συστατικά του μενού μας.
ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: Παναγιώτης Παρασκευόπουλος
Οι αναγραφόμενες τιμές περιλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις και το νόμιμο ΦΠΑ.
Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει αν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη ή τιμολόγιο).
Το κατάστημα διαθέτει υποχρεωτικά φύλλα διαμαρτυρίας για τους πελάτες σε ειδική θέση δίπλα στην έξοδο.

All dishes at AMONI RESTAURANT are prepared using pure, high-quality ingredients.
In case you have any allergies, our waiters are at your disposal to provide you with a list of all allergenic ingredients
in our menu.

MARKET INSPECTOR RESPONSIBLE: Panagiotis Paraskevopoulos
The prices listed include all legal charges and the applicable VAT.
The consumer is not obliged to pay if they do not receive the legal receipt or invoice.
The establishment is required to provide complaint forms for customers, which are available in
a designated area next to the exit.