

AKTAION

Καλώς Ήρθατε
Welcome

since 1922

Ψωμί κατ' άτομο (λευκό και σταρένιο)
Bread per person (white and brown) _____ 1.80

Ορεκτικά Starters

Χταπόδι* στη σχάρα με πουρέ φάβας Σαντορίνης, GF
φρέσκο κρεμμύδι και μαρμελάδα κάπαρης
Grilled octopus* with Santorini fava purée,
spring onion and capers jam _____ 21.00

Μπρουσκέτα με σαλάτα από ωμό κολοκύθι, φρέσκο κρεμμυδάκι,
μυρωδικά, τυροσαλάτα, καπνιστό σκουμπρί και μοσχολέμονο.
Brouschetta with raw zucchini salad, spring onion, herbs,
cheese salad, smoked mackerel and lime. _____ 17.20

Χόρτα εποχής στη σχάρα, σε μους ταραμά με γαύρο μαρινάτο
και τσιπς κολοκυθιού
Grilled seasonal greens with tarama mousse, marinated anchovy
and zucchini chips _____ 15.50

Καλαμάρι* τηγανητό με τζατζίκι
Baby fried squid* with tzatziki sauce _____ 13.50

Ρολάκια μελιτζάνας με μους φέτας, δυόσμο και σάλτσα ντομάτας GF 
Eggplant rolls with feta cheese mousse, mint and tomato sauce _____ 11.00

Σπανακοτυρόπιτα
Spinach pie with feta cheese _____ 11.50

Ντολμαδάκια από ψητό κολοκύθι, κουκουνάρι και αρωματικό γιαούρτι 
"Dolmadakia" grilled zucchini, pine seeds and aromatic yoghurt _____ 11.50

Λουκουμάδες φέτας με chutney ντομάτας 
"Loukoumades" fried feta cheese balls with tomato chutney _____ 11.00

Γύρος μανιταριών με καπνιστή πάπρικα σε πίτα καλαμποκιού  
με μαγιονέζα σκόρδου
Mushroom gyro with smoked paprika in a corn pita with garlic mayo _____ 12.80

Τζατζίκι 
Tzatziki _____ 6.50

Σαλάτες / Salads

Σαντορινιά με μπακαλιάρο. Με ντοματίνια, κατσούνι ή αγγούρι, ελιές, πιπεριά, κρεμμύδι, φύλλα κάπαρης και μπακαλιάρο παστό ξαλμυρισμένο
Santorini salad. With cod fish, cherry tomatoes, Santorini cucumber (katsouni) or plain cucumber, olives, pepper, onion, caper leaves and light salted cod fish _____ 14.00

Παντζάρι με πράσινο μήλο, πορτοκάλι, κατίκι Δομοκού, τριμμένο φουντούκι και βινεγκρέτ εσπεριδοειδών.
Beetroot with green apple, orange, Domokos katiki cheese, ground hazelnut and citrus vinaigrette. _____ 14.00

Χωριάτικη Σαντορίνης με χλωρό τυρί. Με κριθαροκουλούρα, ντομάτα, κατσούνι ή αγγούρι, ελιές, πιπεριά, κρεμμύδι, κάπαρη και χλωρό τυρί Σαντορίνης
Santorinian Greek salad with chloro cheese. With barley rusks, tomatoes, Santorini cucumber (katsouni) or plain cucumber, olives, pepper, onion, capers and santorinian chloro cheese _____ 13.00

Πράσινη φρέσκια σαλάτα με αχλάδι, καρύδι, αποξηραμένα σύκα και blue cheese με βινεγκρέτ βαλσάμικο μελιού και μουστάρδας
Fresh green salad with pear, walnut, dried figs, and blue cheese with honey and mustard balsamic vinaigrette — 15.00

Σαντορινιά πιάτα / Local Santorini dishes

Φάβα Σαντορίνης με φρέσκο κρεμμύδι και τηγανητή κάπαρη  
Santorini fava puree with spring onions and fried capers _____ 10.00

Ψευτοκεφτέδες με ντιπ αγιολί με κάπαρη  
Fried vegetable balls with aioli and caper dip _____ 11.50

Καπνιστή λευκή μελιτζάνα με καρύδια και μυρωδικά 
Smoked white eggplant with walnuts and herbs _____ 10.00

Μακαρούνες «Καλογερικό», χειροποίητα ζυμαρικά  
με σάλτσα ντομάτας, σκόρδο, κάπαρη και καπαρόφυλλα
Traditional "Kalogeriko", home-made pasta with tomato sauce, garlic, capers and caper leaves _____ 14.50

Μους καπνιστού ταραμά με φρέσκο κρεμμυδάκι και τραγανά πιτάκια στη σχάρα
Smoked tarama mousse with spring onions and crispy grilled pita bread _____ 10.00

Κυρίως πιάτα / Main dishes

Ψητό φιλέτο λαυράκι με σπανάκι τσιγαρέλι, μυρωδικά και σάλτσα λεμόνι 
Grilled sea bass fillet with spinach "tsigareli", herbs and lemon sauce__ 25.00

Φιλέτο μπακαλιάρου με ψητό πουρέ πατάτας και σκόρδου
σε φρέσκια σάλτσα ντομάτας
Codfish fillet with grilled potatoes-garlic puree and fresh tomato sauce _ 19.00

Θράψαλο ψητό με σαλάτα παντζαριού και σάλτσα λεμονιού 
Grilled squid with beetroot salad and lemon sauce _____ 17.00

Γαρίδες με λιγκουίνι ολικής άλεσης, φρέσκο κρεμμυδάκι,
ψητά ντοματίνια και μυρωδικά
Shrimps with wholemeal linguine, with spring onion,
roasted cherry tomatoes and herbs _____ 21.50

Μουσακάς σπιτικός φρεσκοψημένος σε πήλινο
Homemade mousakas freshly cooked in a clay pot _____ 19.00

Μοσχάρι κοκκινιστό με πουρέ καπνιστής μελιτζάνας
Veal braised in tomato sauce with smoked eggplant purée _____ 21.50

Αρνίσιο κότσι σε σάλτσα ντομάτας με κριθαράκι και ψητό μανούρι
Lamb shank cooked in tomato sauce with orzo,
and roasted Manouri cheese _____ 23.50

Χοιρινό ψαρονέφρι με πουρέ σελινόριζας και πράσινου μήλου,
παστέλι και σάλτσα βινσάντο
Pork tenderloin with celery root and green apple puree, pasteli
and vinsanto (santorinian sweet wine) sauce _____ 24.00

Φρέσκο μοσχάρισιο μπιφτέκι στη σχάρα με τηγανητό ρύζι μπασμάτι
και λαχανικά και ντιπ γιαουρτιού
Grilled beef burger with fried Basmati rice, vegetables and yoghurt dip__ 18.50

Φιλετάκια κοτόπουλο σε αρωματισμένη κρέμα από σαφράν και μαστίχα
και μαύρο ρύζι
Chicken fillets in flavored cream with saffron and mastic
and black rice _____ 20.00

Μακαρόνες «Καλογερικό», χειροποίητα ζυμαρικά 
με ποικιλία μανιταριών, ψητό μανούρι και λάδι τρούφας
Traditional "Kalogeriko", home-made pasta with a variety of mushrooms,
grilled manouri cheese and truffle oil _____ 19.00

Ριζότο με άρωμα γεμιστά, μους φέτας και μαύρη σταφίδα   
Risotto flavoured with herbs, feta cheese mousse and dark raisins____ 17.00

Επιδόρπια / Desserts

Παγωμένη μους σοκολάτας με ανθό αλατιού και σάλτσα καφέ 
Iced chocolate mousse with fleur de sel and coffee sauce _____ 9.50

Φλογέρες καταΐφιού γεμιστές με κρέμα λεμόνι
και σάλτσα από φρούτα του δάσους
Kataifi flutes filled with lemon cream and forest fruits sauce _____ 9.50

Κοπανιά, κρέμα αμυγδάλου αρωματισμένη με μαστίχα,   
παστέλι και μαύρη σταφίδα
Korania almond cream flavoured with mastic, sesame seed
candy and dark raisins _____ 9.50

Παραδοσιακό γλυκό ημέρας
Traditional dessert of the day
(please, ask our waiter for the dessert of the day) _____ 11.50

Κρασιά / Wines

Λευκά White

Μικρά Θήρα (νυχτέρι) 750ml Mikra Thira (nychteri) 750ml	75.00
Santo Wines (ασύρτικο, με αρώματα εσπεριδοειδών) 750ml Santo Wines (assytiko, with citrus aromas) 750ml	55.00
Αργυρός "Estate" Σαντορίνη (ασύρτικο) 750ml Argyros "Estate" Santorini (assytiko) 750ml	60.00
Σαντορίνη Γαβαλά (ασύρτικο) 750ml Santorini Gavalas (assytiko) 750ml	65.00
Χατζηδάκης (αηδάνι) 750ml Hatzidakis (aidani) 750ml	65.00
Κτήμα Vassaltis (Nassitis) 750ml Vassaltis Vineyards (Nassitis) 750ml	50.00
Μαλαγουζιά Παπαϊωάννου (οργανικό, Πελοπόννησος) 750ml Malagouzia Papaioannou (organic, Peloponnese) 750ml	38.00
Ρετσίνα 750ml Retsina (wine with resin of pines) 750ml	30.00
Ξηρό χύμα κρασί Σαντορίνης 500ml Bulk Dry Wine of Santorini 500ml	10.00
Ποτήρι κρασί ξηρό λευκό Σαντορίνης Glass of dry white wine of Santorini	5.00

Κρασιά Wines

Ροζέ Rose

Santo Wines "Κίσσιρης" (μανδηλαριά-ασύρτικο) 750ml	
Santo Wines "Kissiris" (mandilaria-assyrtiko) 750ml	40.00
Οργανικό Παπαϊωάννου (αγιωργίτικο/Πελοποννήσου) 750ml	
Organic Papaioannou (agiorgitiko/Peloponnese) 750ml	33.00
Ατλαντίς Αργυρού (ασύρτικο-μανδηλαριά) 750ml	
Atlantis Argyros (assyrtiko-mandilaria) 750ml	35.00

Κόκκινο Red

Αμπελώνες Κουτσογιαννόπουλου (μανδηλαριά-μαυράθυρο-μαυροτράγανο) 750 ml	
Koutsogiannopoulos Winery (mandilaria-mavraithiro-mavrotragano) 750 ml	65.00
Κτήμα Μερκούρη (μαυροδάφνη, refosco) 750ml	
Ktima Merkouri (mavrodafni, refosco) 750ml	55.00
Σιγάλας Μμ (μανδηλαριά-μαυροτράγανο) 750ml	
Sigalas Mm (mandilaria-mavrotragano) 750ml	48.00
Κτήμα Τσέλεπου (cabernet-merlot /Πελοποννήσου) 750ml	
Tselepos Estate (cabernet-merlot/Peloponnese) 750ml	45.00
Ατλαντίς Αργυρού 750ml	
Atlantis Argyros 750ml	38.00
Οργανικό Παπαϊωάννου (Syrah/Πελοποννήσου) 750ml	
Organic Papaioannou (Syrah/Peloponnese) 750ml	43.00
Κατώγι Αβέρωφ, Μέτσοβο (Cabernet merlot) 750ml	
Katogi Averof, Metsovo (Cabernet merlot) 750ml	32.00
Ξηρό χύμα κρασί Σαντορίνης 500ml	
Bulk Dry Wine of Santorini 500ml	10.00
Ποτήρι κρασί κόκκινο Σαντορίνης	
Glass of dry red wine of Santorini	5.00

Οινοπνευματώδη / Spirits

Ούζο Ouzo	4.50
Ούζο Πλωμαρίου 200 ml Plomariou Ouzo 200 ml	12.50
Μεταξά 3* Metaxa 3*	6.50
Τσικουδιά Tsikoudia	4.50
Αγιονέρι, τσίπουρο παλαιωμένο Agioneri, aged tsipouro	14.00
Ποτήρι βινσάντο Glass of Vinsanto	7.00

Μπίρες / Beers

Μύθος 330 ml Mythos 330 ml	5.50
Fix 330 ml	5.50
Santorini Volcan 330 ml	7.00
Santorini Blue Monkey double IPA 7.8% 330 ml	8.50

Αναψυκτικά / Refreshments

Φάντα 330 ml Fanta 330 ml	3.50
Σπράιτ 330 ml Sprite 330 ml	3.50
Κόκα Κόλα 330 ml Coca Cola 330 ml	3.50
Σουρωτή 250 ml Souroti Greek Sparkling Water 250 ml	2.50
Σουρωτή 750 ml Souroti Greek Sparkling Water 750 ml	6.00
Νερό 1 lt Mineral Water 1.0 lt	2.80

Καφέδες / Coffees

Ελληνικός Καφές Greek Coffee	3.50
Νες καφέ Nescafe	3.50
Εσπρέσσο Espresso	3.50
Καπουτσίνο Capuccino	4.00
Τσάι Tea	3.50