



FTELOS BREWERY
SANTORINI

MENU ΘΕΜΑΤΙΚΟΥ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ

Χειροποίητο ψωμί με συνοδευτικά ντιπ

Τιμή: 2€

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

ΤΑΡΤΑΡ

Φιλέτο μοσχάρι με κρέμα λευκής μελιτζάνας, μαριναρισμένο γαύρο, κάπαρη και μπισκότο βύνης

17€

ΜΕΛΙΤΖΑΝΑ

Μελιτζάνα φούρνου με φάβα Σαντορίνης, λουκάνικο ξιδάτο Κρήτης, ταρτάρ ντομάτας και καβουρδισμένη βύνη

8€

ΑΝΟΙΧΤΗ ΠΙΤΑ

Ποικιλία ελληνικών τυριών με κουκουνάρι, αποξηραμένα φρούτα, φασκόμηλο και φιστίκι Σαντορίνης

8€

ΣΙΓΟΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΟ ΜΟΣΧΑΡΙ

Λεπτοκομμένες φέτες μεμανιτάρια ταρτάρ, σπόρους μουστάρδας σε πίκλα, σάλτσα μυρωδικών και μουχλωτύρι Εύβοιας

15€



FTELOS BREWERY
SANTORINI

ΚΡΟΚΕΤΑ

Μοσχαρίσια ουρά με ρύζι, μαύρα φασόλια και πικάντικη σούπα ντομάτας με μαντζουράνα
12€

ΚΡΕΑΤΟΠΙΤΑ

Τραγανά ρολά με πρόβατο και γίδα, πελτές Σαντορίνης, πλιγούρι και ημίλιαστο ντοματάκι
με τσαλαφούτι Αμφιλοχίας
11€

ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΜΕΖΕΣ

Ποικιλία Ελληνικών τυριών και αλλαντικών, αγκινάρες σε ελαιόλαδο, καπνιστή λευκή
μελιτζάνα, ψητές πιπεριές Φλωρίνης και ελιές Καλαμών
18€

ΤΑΡΤΑ

Άγρια μανιτάρια ραγού, καραμελωμένα κρεμμύδια, καπνιστή πανσέτα, κασικίσιος κορμός
και μαύρη καλοκαιρινή τρούφα
11€

ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ

Μοσχαρίσια καφτεδάκια με πέστο μυρωδικών, σάλτσα φέτας και ούζο
11€

ΡΙΖΕΣ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ

Παντζάρι, σελινόριζα, καρότο, πατάτα καπνιστά με βύνη, κράμπλ κάσιους και βινεγκρέτ
ψητά κρεμμύδια
9€



FTELOS BREWERY
SANTORINI

MINI BURGER

Μπιφτέκι με καραμελωμένα κρεμμύδια, τραγανή πανσέτα, κασέρι Μυτιλήνης, μπάρμπεκιου μπίρας Porter και τραγανές πατάτες

14€

ΣΦΑΙΡΕΣ ΦΕΤΑΣ

Μπουκιές φέτας σε κρούστα σουσαμιού με μαρμελάδα ντομάτας

8€

ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ

Με σάλτσα μυρωδικών και φρέσκια μυζήθρα

9€

ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟΣ ΚΟΡΜΟΣ

Με καραμελωμένα κρεμμύδια ,σύκο και φιστίκι

9€

ΛΟΥΚΑΝΙΚΑ

Ποικιλία από χειροποίητα λουκάνικα με συνοδευτικά ντιπ, πατατοσαλάτα, πιπεριές και πίκλες σε μπίρα Weiss

18€



FTELOS BREWERY
SANTORINI

ΣΑΛΑΤΕΣ

ΦΑΚΟΣΑΛΑΤΑ

Μαύρες φακές με καπνιστό χέλι, ψητή γλυκοπατάτα, φαγόπυρο, ρόδι, τζίντζερ και φρέσκα μυρωδικά

11€

ΖΕΣΤΗ ΠΑΤΑΤΟΣΑΛΑΤΑ

Πατάτες νέας γης με καπνιστή πανσέτα Κέρκυρας, μπίρα Blue Monkey, μουστάρδα, μέλι Ανάφης, φρέσκα μυρωδικά και ξύγαλο

13€

ΣΑΛΑΤΑ ΝΤΟΜΑΤΑ

Καρδιές ντομάτας, φιλέτα ντομάτας, κρίταμο σε κουρκούτι μπίρας Blue Monkey, λαχανίδα, φρέσκια μυζήθρα Κρήτης και ντρέσινγκ ντομάτας

11€



FTELOS BREWERY
SANTORINI

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

ΓΕΜΙΣΤΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ

Κουνέλι μαγειρεμένο με Blue Monkey, κρέμα γραβιέρα Νάξου, κρέμα μελιτζάνας
16€

ΚΟΚΟΡΑΣ

Μαριναρισμένος με γιαούρτι, μπάμιες τηγανιτές, σάλτσα καπνιστής ντομάτας και φρέσκα
μυρωδικά
17€

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΜΑΓΟΥΛΑ

Σιγομαγειρεμένα μάγουλα σε μπίρα, μαντζουράνα και τραχανάς με ημίλιαστο ντοματάκι
18€

ΑΡΝΙ

Με ρεβιθάδα στην γάστρα, καρδιές αγκινάρα, άγρια χόρτα και αυγολέμονο
17€

ΧΟΙΡΙΝΑ ΠΑΙΔΑΚΙΑ

Μαύρου χοίρου σε κρούστα μπαχαρικών και καφέ, γλάσο μαύρης μπίρας και γεμιστή
πατάτα με τσαλαφούτι και φρέσκα μυρωδικά
16€

BURGER

Διπλό βουβαλίσιο μπιφτέκι με καραμελωμένα κρεμμύδια, τραγανή πανσέτα, κασέρι
Μυτιλήνης, τηγανιτό αυγό, μπάμπεκιου μαύρης μπίρας και τραγανές πατάτες
17€



FTELOS BREWERY
SANTORINI

THEMATIC RESTAURANT MENU

Handmade bread with a variety of dips

2€

STARTERS

TARTARE

Beef fillet topped with creamed white eggplant, marinated anchovies, capers and malt biscuit

17€

EGGPLANT

Eggplants in the oven, Santorini split-pea dip, Cretan sausage marinated in vinegar, tomato tartare and toasted malt

8€

OPEN PIE

Assortment of Greek cheeses with pine nuts, dried fruit, sage and Santorini pistachios

8€

SLOW-COOKED BEEF

Thinly-sliced beef with mushroom tartare, pickled mustard seeds, herb dressing and Evia blue cheese

15€



FTELOS BREWERY
SANTORINI

CROQUETE

Beef tail with rice, black beans and spicy tomato soup with marjoram
12€

MEAT PIE

Crunchy lamb and goat rolls, Santorini tomato paste, bulgur and semi sun-dried tomatoes
with Amfilochia tsalafouti cheese
11€

GREEK APPETISERS

Assortment of Greek cheeses and cold cuts, artichokes in olive oil, smoked white eggplant,
grilled Florina peppers and Kalamata olives
18€

TART

Wild mushroom ragu, caramelized onions, smoked pancetta, goat cheese and black
summer truffle
11€

MEATBALLS

Beef meatballs with herb pesto, feta cheese dressing and ouzo
11€

OVEN-BAKED ROOT VEGETABLES

Malt-smoked beets, celeriac, carrot and potatoes, crumbled cashews and baked onion
vinaigrette dressing
9€



FTELOS BREWERY
SANTORINI

MINI BURGER

Beef patty with caramelized onions, crunchy pancetta, Mytilini kasseri cheese, fried egg,
Porter beer BBQ sauce and crunchy fries

14€

CHEESE BALLS

Bite-size feta balls in sesame crust served with tomato jam

8€

SMOKED SAUSAGE

With herb sauce and fresh mizithra cheese

9€

GOAT CHEESE

With caramelized onions, figs and pistachios

9€

SAUSAGES

Assortment of home-made sausages, served with dips, potato salad, pepper and pickles in
Lemonweiss beer

18€



FTELOS BREWERY
SANTORINI

SALADS

LENTIL SALAD

Black lentils with smoked eel, baked sweet potatoes, buckwheat, pomegranate, ginger and fresh herbs

11€

WARM POTATO SALAD

Baby potatoes with smoked Corfu pancetta, Blue Monkey beer, mustard, Anafi honey, fresh herbs and xygalo cheese

13€

TOMATO SALAD

Skinned tomatoes, tomato fillets, rock samphire in Blue Monkey beer batter, kale, fresh Cretan mizithra cheese and tomato dressing

11€

MAINS

STUFFED PASTA

Rabbit cooked in Blue Monkey beer, creamed graviera cheese and creamed eggplant

16€



FTELOS BREWERY
SANTORINI

ROOSTER

Marinated in yoghurt with fried okra, smoked tomato sauce and fresh herbs

17€

BEEF CHEEKS

Cheeks slow cooked in beer, marjoram and trahana with semi sun-dried tomatoes

18€

LAMB

With chickpea stew casserole, artichoke hearts, wild greens and
egg-lemon sauce

17€

PORK CHOPS

Black pork chops in a spice and coffee crust, Porter beer glaze and potato stuffed with
tsalafouti cheese and fresh herbs

16€

BURGER

Double buffalo patty with caramelized onions, crunchy pancetta, Mytilini kasseri cheese,
fried egg, Porter beer BBQ sauce and crunchy fries

17€



FTELOS BREWERY
SANTORINI

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ - DESSERTS

CHEESECAKE

ΚΥΚΛΑΔΕΣ – CYCLADES

Κρέμα τυριών σε βάση μπισκότου με παξιμάδι χαρουπιού σε συνδυασμό μαρμελάδας φράουλα-φραγκόσυκο & ντοματάκι Σαντορίνης.

Cream cheese on a carob-rusk biscuit combined with a strawberry-prickly pear and Santorini tomato's jam.

9€

PARFAIT

ΜΠΑΚΛΑΒΑ - BAKLAVA

Φιστίκι Αιγίνης , με τραγανό φύλλο Βηρυτού & καραμελωμένο βύσσινο.

Pistachio and crispy filo pastry & caramelized sour cherries.

9€

CHOCOLATE VANILLA

ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΒΑΝΙΛΙΑ

Βάση brownie με μους βανίλια Μαδαγασκάρης και παρφέ dulcey 32%

Brownie based topped with Madagascar vanilla mousse & 32% dulcey chocolate parfait

10€