

FTELOS BREWERY SANTORINI



Σαλάτες

Η Φημισμένη Ελληνική Σαλάτα 13

Τοματίνια, πίκλα κρεμμύδι, κάπαρη του νησιού, καπαρόφυλλα, πολύχρωμες πιπεριές, αγγούρι τουρσί, ελιές καλαμών, φέτα Καλαβρύτων, φρέσκια ρίγανη, παξιμάδι χαρουπιού, παρθένο ελαιόλαδο, vinaigrette φράουλας.

Πράσινη Σαλάτα 16

Καπνιστός σολομός, iceberg, ρόκα, σγουρό μαρούλι, φινόκιο, σπανάκι, ραντίτσιο, ραπανάκι, αγγούρι, vinaigrette εσπεριδοειδών, σησαμέλαιο, κολοκυθόσπορος, κριτσίνια.

Παντζαροσαλάτα 12

Παντζάρι, ξινόμηλο, άνιθος, δυόσμος, chutney φέτας φράουλας, καρύδια, ελαιόλαδο, vinaigrette ρόδι, αραβική πίτα.



Menu

Ποικιλία Τυριών Από Την Ιθάκη 24

Τριβόλι, σάψυχο, ginger, καυτερό μπούκοβο, χλωρό.

Ποικιλία Αλλαντικών 23

Καπνιστό προσούτο, σαλάμι αέρος, ψητό φιλέτο γαλοπούλας, παστράμι μόσχου, απάκι Κρήτης.

Ψητό Κρασοτύρι Φέτας 12.5

Φύλλο κρούστας, μαυροσούσαμο, μαρμελάδα μανταρίνι, μαστίχα, κρέμα κολοκύθας, ginger.

Πατατού 13.5

Φρέσκαμανιτάρια, άγριαμανιτάρια, γραβιέρα Ιθάκης, ανθότυρο, λιαστή τομάτα, παστουρμάς.

Pinza FTELOS 14

Μοτσαρέλα, cottage, καπνιστό προσούτο, μάνγκο, λεμονοθύμαρο, σάλτσα τομάτας, τοματίνια.

Pinza SANTORINI 13

Χλωρό τυρί, κάπαρη, φιστίκι, τοματίνια, μοτσαρέλα, χούμους φάβας με λευκή μελιτζάνα.

Ριζότο με Τοματοπολτό Σαντορίνης 14
Βινσάντο, μους φέτας με αρμπαρόριζα, σμέουρα, κουκουνάρι.

Ριζότο με Γάλα Καρύδας 16
Yuzu, τартάρ με γαριδάκι Αιγαίου, κάσιους, αγγούρι, τραγανή παρμεζάνα, ξύσμα lime.

Ψητό Φιλέτο Σολομού 23
Κρούστα μυρωδικών, σάλτσα με μπίρα Blue Monkey Lager, παντζάρι, σουτζούκι.

Ψαρονέφρι Σχάρας με Τραγανό Καπνιστό Prosciutto 19
Μούστος σταφυλιών, μoustάρδα φρούτων, πουρές γλυκοπατάτας.

Burger με 100% ελληνικό μοσχάρι 22 ημερών ωρίμανσης (200gr) 15.5
Κέτσαπ λιαστής τομάτας, μoustάρδα τρούφας, iceberg, τομάτα, cheddar, κρεμμύδι, πίκλα, φρέσκιες τηγανιτές πατάτες.

Vegan Burger Λαχανικών 13.5
Τομάτα, iceberg, γουακαμόλε, vegan μαγιονέζα, αγγούρι, φρέσκιες τηγανιτές πατάτες.



Επιδόρπια

Μους Σοκολάτας 12
Μαύρη μπίρα, χαρουπόμελο, σάλτσα λευκής σοκολάτας με περγαμόντο, lime, σορμπέ μάνγκο, φιστίκια Αιγίνης.

Semi Freddo Φράουλας 10.5
Chutney από σμέουρα, ξινόμηλα, παντζάρι, дуόσμος.

Παγωτό Ροδάκινο 10.5
Κάρι, πορτοκάλι, μαντζουράνα, σιρόπι ξυδιού με κόκκινη μπίρα, κάρδαμο, πετιμέζι, καυτερό μπούκοβο, φρέσκος βασιλικός.

Το μενού επιμελήθηκε ο executive chef Νίκος Πουλιάσης.

FTELOS BREWERY SANTORINI



Salads

The Famous Greek Salad 13

Cherry tomatoes, pickled onions, island capers, caper leaves, colorful peppers, pickled cucumber, Kalamata olives, Kalavrita feta cheese, fresh oregano, carob rusks, extra virgin olive oil, strawberry vinaigrette.

Green Salad 16

Smoked salmon, iceberg lettuce, arugula, curly lettuce, fennel, spinach, radicchio, radishes, cucumber, citrus vinaigrette, sesame oil, pumpkin seeds, breadsticks.

Beetroot Salad 12

Beetroot, green apple, dill, mint, strawberry feta chutney, walnuts, olive oil, pomegranate vinaigrette, Arabic pita.



Menu

Cheese Variety from Ithaca 24

Trivoli, Sapsicho, ginger, red pepper flakes, fresh cheese.

Cold Cuts Variety 23

Smoked prosciutto, air-dried salami, roasted turkey fillet, beef pastrami, Cretan apaki.

Grilled Wine Cheese with Feta 12.5

Phyllo pastry, black sesame, mandarin mastic marmalade, pumpkin cream, ginger.

Patatu 13.5

Fresh mushrooms, wild mushrooms, Ithacan graviera cheese, anthotyro cheese, sun-dried tomatoes, basturma.

Pinza FTELOS 14

Mozzarella, cottage cheese, smoked prosciutto, mango, lemon thyme, tomato sauce, cherry tomatoes.

Pinza SANTORINI 13

Chloro cheese, capers, pistachios, cherry tomatoes, mozzarella, hummus with fava beans and white eggplant.

Risotto with Santorini Tomato Paste 14
Vinsanto wine, feta mousse with wild ginger, raspberries, pine nuts.

Risotto with Coconut Milk 16
Yuzu, Aegean shrimp tartare, cashews, cucumber, crispy parmesan, lime zest.

Grilled Salmon Fillet 23.5
Herb crust, Blue Monkey Lager beer sauce, beetroot, sujuk.

Grilled Pork Tenderloin with Crispy Smoked Prosciutto 19
Grape must, fruit mustard, sweet potato puree.

100% Greek Beef Burger (200g, 22-day aged) 15.5
Sun-dried tomato ketchup, truffle mustard, iceberg lettuce, tomato, cheddar, onion pickles, fresh fries

Vegan Vegetable Burger 13.5
Tomato, iceberg lettuce, guacamole, vegan mayonnaise, cucumber, fresh fries.



Desserts

Chocolate Mousse 12
Dark beer, carob syrup, white chocolate sauce with bergamot, lime, mango sorbet, Aegina pistachios.

Strawberry Semi-Freddo 10.5
Raspberry chutney, green apples, beetroot, mint.

Peach Ice Cream 10.5
Curry, orange, marjoram, vinegar syrup with red beer, cardamom, molasses, red pepper flakes, fresh basil.

The menu was created by our executive chef Nikos Pouliasis.