



FTELOS BREWERY  
SANTORINI

### MENU FEBRUARY 2023

Home-made bread and dips € 2.00

#### APPETIZERS

**TARTARE € 17.00**

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

**GREEK APPETISERS € 20.00**

Greek cheese and cold cut platter, artichokes in olive oil, smoked white eggplant, grilled Florina peppers and Kalamata olives

**PRAWN CARPACCIO € 16.00**

With braised vegetables, lemon cream, green apple and herb-infused olive oil

**SPLIT PEA DIP € 11.00**

With calamari, caramelised onion, cherry tomato confit and Santorini capers

**FISH ROE DIP € 10.00**

Fish roe served with fried quinoa and herb-infused oil

**SAUSAGES €20.00**

Assortment of home-made sausages, served with dips, potato salad, peppers, pickled onions and shimeji mushrooms in Weiss beer

**TOMATO TART**

Tomato compote, tomato jam, tomato foam, creamed cheese, dry onion, fresh basil and rock samphire

**OVEN-BAKED ROOT VEGETABLES €11.00**

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

**IMAM € 11.00**

Oven-baked eggplant, fresh tomato sauce, parsley-infused oil and fresh herbs

**PEINIRLI €9.00**

Mushroom ragu, slow-cooked cherry tomatoes, smoked cheese and caramelised onions

## **SALADS**

### **TOMATO € 11.00**

Tomato fillets, rock samphire in Blue Monkey beer batter, fresh Cretan myzithra cheese, pickled onion and oregano pesto

### **VEGETABLE CASSEROLE SALAD € 11.00**

With multi-coloured peppers, eggplant, zucchini, mushrooms, tomato sauce and feta cheese

### **SUPERFOOD € 12.00**

With quinoa, leafy green vegetables, cranberries, avocado cream, pollen, honey vinaigrette, hippophae, goji berry and Aigina pistachios

## **MAIN COURSES**

### **RIB EYE € 25.00**

With baby carrots, zucchini, potatoes and mushroom sauce

### **SKIRT STEAK € 21.00**

With trahana, marjoram, semi-dried tomatoes, graviera cheese sauce and beer

### **LAMB € 17.00**

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

### **PAPPARDELLE €12.00**

With fresh tomato sauce, cherry tomato confit and fresh basil

### **ROOSTER € 17.00**

Marinated in spices, with mashed potatoes, baby carrots and lemon sauce

### **PORK CHOPS €16.00**

Black pork chops in a spice and coffee crust, black beer glaze and baby potatoes with tsalafouti cheese and fresh herbs

### **BURGER € 17.00**

Buffalo patty with caramelised onions, crunchy pancetta, Mytilini kaseri cheese, fried egg, black beer BBQ sauce and crunchy fries

## ΜΕΝΟΥ ΦΕΒΡΟΥΑΡΙΟΥ 2023

Χειροποίητο ψωμί με τα συνοδευτικά του € 2.00

### ΟΡΕΚΤΙΚΑ

#### **ΤΑΡΤΑΡ € 17.00**

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

#### **ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΜΕΖΕΣ € 20.00**

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

#### **ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ ΓΑΡΙΔΑ € 16.00**

Με μπρεζέ λαχανικά, κρέμα λεμόνι, πράσινο μήλο και αρωματικό ελαιόλαδο

#### **ΦΑΒΑ € 11.00**

Με καλαμάρι, καραμελωμένο κρεμμύδι, confit τοματίνι, κάπαρη Σαντορίνης

#### **ΤΑΡΑΜΟΣΑΛΑΤΑ € 10.00**

Ταραμάς με τηγανιτή κινόα και λάδι βοτάνων

#### **ΛΟΥΚΑΝΙΚΑ € 20.00**

Ποικιλία από χειροποίητα λουκάνικα με συνοδευτικά ντιπ, πατατοσαλάτα, πιπεριές και πίκλα κρεμμύδι, σιμέτζι σε μπίρα Weiss

#### **ΤΑΡΤΑ ΤΟΜΑΤΑΣ**

Κομποτέ τομάτα, μαρμελάδα τομάτα, αφρός τομάτα, κρέμα τυριού, ξερό κρεμμύδι, φρέσκο βασιλικό, κρίταμο

#### **ΡΙΖΕΣ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ € 11.00**

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

#### **ΙΜΑΜ €11.00**

Ψητή μελιτζάνα, σάλτσα φρέσκιας τομάτας, λάδι μαϊντανού, φρέσκα μυρωδικά

#### **ΠΕΪΝΙΡΛΙ € 9.00**

Ραγού μανιταριών, σιγομαγειρεμένα τοματίνια, καπνιστό τυρί, καραμελωμένο κρεμμύδι

## **ΣΑΛΑΤΕΣ**

### **ΤΟΜΑΤΑ € 11.00**

Φιλέτα τομάτας, κρίταμο σε κουρκούτι μπίρας Blue Monkey, φρέσκια μυζήθρα Κρήτης, πίκλα κρεμμύδι και πέστο ρίγανης

### **ΣΑΛΑΤΑ ΜΠΡΙΑΜ € 11.00**

Με πολύχρωμες πιπεριές, μελιτζάνα, κολοκύθι, μανιτάρια, σάλτσα τομάτας και φέτα

### **SUPERFOOD € 12.00**

Με κινόα, πράσινα φυλλώδη λαχανικά, κρίνμπερι, κρέμα αβοκάντο, γύρη, βινεγκρέτ μελιού, ιπποφάες, γκότζι μπέρι και φιστίκι Αιγίνης

## **ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ**

### **RIB EYE € 25.00**

Με baby καρότο, κολοκύθι, πατάτα και σάλτσα μανιταριών

### **ΔΙΑΦΡΑΓΜΑ € 21.00**

Με τραχανά, μαντζουράνα, ημίλιαστο τοματάκι, κρέμα γραβιέρας και μπίρα

### **ΑΡΝΙ € 17.00**

Με ρεβιθάδα στη γάστρα, άγρια χόρτα και αυγολέμονο

### **ΠΑΠΑΡΔΕΛΕΣ € 12.00**

Με φρέσκια σάλτσα ψητής τομάτας, confit τοματίνια και φρέσκο βασιλικό

### **ΚΟΚΟΡΑΣ € 17.00**

Μαριναρισμένος με μπαχαρικά, πουρές πατάτα, baby καρότα, σάλτσα λεμονιού

### **ΧΟΙΡΙΝΑ ΠΑΪΔΑΚΙΑ € 16.00**

Μαύρου χοίρου σε κρούστα μπαχαρικών και καφέ, γλάσο μαύρης μπίρας και baby πατάτες με τσαλαφούτι και φρέσκα μυρωδικά

### **BURGER € 17.00**

Βουβαλίσιο μπιφτέκι με καραμελωμένα κρεμμύδια, τραγανή πανσέτα, κασέρι Μυτιλήνης, τηγανιτό αυγό, μπάρμπεκιου μαύρης μπίρας και τραγανές πατάτες