



MALT MENU

	⊙	H	∩	Δ	∩	∩
	H	≡	≡	Γ	H	∩
	F	T	E	L	⊙	Σ
	⊙	Υ	Δ	⊙	∩	
	Σ	Υ	⊙	⊙	Σ	⊙
	B	R	E	W		∩
	Π	N	E	Υ	M	Δ
	×	Σ	Υ	⊙	⊙	Σ

Menu created by our executive Chef **Nikos Patsioras**



Σ Δ Λ Δ Τ Ε Σ

Ελληνική με τοματίνια Σαντορίνης, αγγούρι, κρεμμύδι, ελιές, κάπαρη, φέτα, παξιμάδια χαρουπιού & baby ρόκα. **15€**

Ανάμεικτη με προσούτο Ευρυτανίας, χλωροτύρι Σαντορίνης με κρασί Vinsanto, κουμκουάτ, φρέσκες φράουλες, ψητά φιστίκια πεκάν & vinaigrette με μουστάρδα Dijon & θυμαρίσιο μέλι. **19€**

Ο Ρ Ε Κ Τ Ι Κ Δ

Κεφτεδάκια Black Angus με Κρητικό απάκι, τζατζίκι αβοκάντο, χειροποίητα πιτάκια με μπίρα Rosemary Gose & τοματίνια Σαντορίνης confit. **18€**

Ρολάκια μελιτζάνας «μουσακάς» με baby ρόκα, chips πατάτας, pesto βασιλικού & δροσερή salsa «χωριάτικη». **17€**

Τραγανές μπάρες φέτας με πευκόμελο, καβουρντισμένο σουσάμι, πρόβειο γιαούρτι & σταφύλι με δυόσμο. **15€**

Ριζότο με μανιτάρια, πράσινα σπαράγγια, κοτόπουλο σχάρας, τρούφα, θυμάρι & φλούδες από γραβιέρα Ίου Ομήρου τριλογία. **22€**

Γαρίδες μαριναρισμένες με κόλιαντρο & πορτοκάλι, δροσερό tabbouleh & μικρή σαλάτα με αγγούρι, λάιμ & άνηθο. **23€**

Χταπόδι με ξίδι Xeres, φάβα Σαντορίνης & γλυκόξινο παντζάρι με πράσινο μήλο. **22€**

Γάυρος γεμιστός με γραβιέρα Νάξου & φρέσκα βότανα, mousse λευκού ταραμά, σαλάτα από μαυρομάτικα φασόλια & φύκια wakame. **18€**

Ζ Υ Μ Δ Ρ Ι Κ Δ

Λιγκουίни με κρέμα από pesto βασιλικού, κοτόπουλο, σπανάκι, πολύχρωμα τοματίνια Σαντορίνης, φιστίκια Αιγίνης & παρμεζάνα. **19€**

Ταλιατέλες με φρέσκια σάλτσα τομάτας, πιπεριές, πράσινες ελιές, τσορίθο, δυόσμο, ρόκα & μαριναρισμένη φέτα. **18€**

Σπαγγέτι σπιρουλίνας με γαρίδες, χταπόδι & καλαμάρι, τομάτα, bisque, Κρόκο Κοζάνης, Λουίζα & lemongrass. **35€**

Κ Υ Ρ Ι Ω Σ

Διάφραγμα μοσχαρίσιο Black Angus με πράσινα σπαράγγια, πατάτες saute με καπνιστό μπέικον & σάλτσα με κρασί Port & λεμονοθύμαρο. **29€**

Σουβλάκι από φιλέτο μοσχάρι με δεντρολίβανο, πουρές καρότου, λαχανικά σχάρας, πατάτες baby saute & σάλτσα μανιτάρια με τρούφα. **32€**

Φιλέτο κοτόπουλο από μπούτι σχάρας, ανανάς μαριναρισμένος σε ρούμι & ιβίσκο, ρύζι μπασμάτι λαχανικών με φρέσκια κιτρινόριζα, σταφίδες Κορίνθου, pois gourmand, ψητά κάσιους & σάλτσα με κάρυ, μπίρα Blue Monkey Pale Ale, καρύδα, lemongrass, μήλο & κόλιαντρο. **25€**

Rib Eye, πατάτες gratin με κίτρινη κολοκύθα, φρέσκα μανιτάρια roele, πράσινα λαχανικά & σάλτσα με καραμελωμένα κρεμμυδάκια & Vinsanto Σαντορίνης. **45€**

Χοιρινό Iberico, tian λαχανικών, πολέντα παρμεζάνας & σάλτσα με μαύρη μπίρα Salty Rock Stout, Κρητικό πετιμέζι, τζίντζερ & cranberries . **27€**

Σπάλα αρνιού σχάρας μαριναρισμένη με φρέσκα βότανα από τον κήπο μας, ratatouille με ελιές Καλαμάτας, chips πατάτας & jus από δεντρολίβανο & παλαιωμένο ξίδι βαλσάμικο. **27€**

Φιλέτο λαβράκι με άγρια χόρτα, πατάτες ecrasee, πουρέ από παντζάρι, λαχανικά ατμού & σάλτσα vierge με ελιές & κάπαρη. **29€**

Γ Δ Υ Κ Δ

Ελληνικό cheesecake με κρέμα τσαλαφούτη, crumple βουτύρου, φρέσκα κόκκινα φρούτα, passion fruit & μαρμελάδα από φράουλες. **14€**

Μπακλαβάς parfait σε μια εναλλακτική εκδοχή με καραμελωμένους ξηρούς καρπούς, coulis βύσσινο, ζελέ raspberry, cremeux από φιστίκια Αιγίνης & λευκή σοκολάτα. **16€**

Κρέμα από βανίλια Μαδαγασκάρης, feuilletine με σπιτική πραλίνα από pecan & φρέσκα καλοκαιρινά φρούτα. **15€**

Σοκολάτα gianduja Valrhona semi freddo, cremeux σοκολάτας Macae, streusel cacao, sorbet μάνγκο & coulis μπανάνας. **16€**

Χαλβάς σιμιγδαλένιος με τζίντζερ, cranberries, αμύγδαλο, μύρτιλα, φραγκοστάφυλα, κουμκουάτ confit & sorbet ροδάκινο με μπίρα Hibiscus Saison. **12€**

MALT desserts experience για 2/4 άτομα. **29/52€**

Ποικιλία από χειροποίητα παγωτά & sorbet δικής μας παραγωγής. **5€/μπάλα**

Σ Α Λ Α Ι Δ Σ

Greek salad with Santorini cherry tomatoes, cucumber, onion, olives, capers, feta cheese, carob rusk & baby rocket. **15€**

Mixed salad with Evrytania Greek prosciutto, Santorini chlorotyri cheese with Vinsanto, koumkouat, fresh strawberries, toasted pekan nuts, Dijon mustard, thyme honey & Xeres vinegar dressing. **19€**

Α Π Π Ε Τ Ι Ζ Ε Ρ Σ

Black Angus meat balls with Cretan Apaki, avocado tzatziki, homemade pitas with Rosemary Gose beer & Santorini cherry tomatoes confit. **18€**

Eggplant rolls “moussaka” with baby rocket, potato chips, basil pesto & refreshing “Greek salad” salsa. **17€**

Crispy feta cheese bars with pine honey, toasted sesame seeds, sheep yoghurt and grapes. **15€**

Mushroom risotto with green asparagus, truffle & thyme , grilled chicken & los Homer trilogy cheese flakes. **22€**

Marinated shrimps with coriander & orange, refreshing tabbouleh, cucumber, dill & lime mini salad. **23€**

Octopus with Xeres vinegar, Santorini fava, sweet & sour beetroot with green apple. **22€**

Anchovies stuffed with Naxos graviera cheese & fresh herbs, white tarama mousse, black eyed pea salad & wakame seaweed. **18€**

Π Α Σ Τ Α

Linguini with basilic pesto cream, chicken, spinach, colorful cherry tomatoes, Aegina pistachio nuts & parmesan. **19€**

Tagliatelle with fresh tomato sauce, peppers, green olives, chorizo, spearmint, rocket & marinated feta cheese. **18€**

Spirulina spaghetti with shrimps, octopus & calamari, tomatoes, bisque, Greek saffron Krokos Kozanis, Verbena & lemongrass. **35€**

Μ Α Ι Ν

Black Angus skirt steak with green asparagus, potatoes saute with smoked bacon, Port wine & lemon thyme sauce. **29€**

Veal fillet & rosemary souvlaki, carrot puree, grilled vegetables, baby potatoes, truffles & mushroom sauce. **32€**

Grilled chicken leg fillet, marinated pineapple in rum & hibiscus, vegetable basmati rice, pois gourmand, toasted casius nuts, Blue Monkey Pale Ale beer, curry, coconut milk, Corinthian raisins, chili & fresh coriander sauce. **25€**

Rib Eye, potatoes & yellow pumpkin gratin, fresh mushrooms poele, green vegetables, caramelized baby onions with Santorini Vinsanto sauce. **45€**

Iberico pork, vegetable tian, parmesan polenta, Salty Rock Stout beer, Cretan grape mollases, ginger & cranberries sauce. **27€**

Grilled lamp shank marinated with fresh herbs from our garden, ratatouille, Kalamata olives, potato chips, aged balsamic vinegar & rosemary jus. **27€**

Sea bass fillet, wild greens, potatoes ecrasee, beetroot puree, steamed vegetables, sauce vierge with capers. **29€**

Δ Ε Σ Σ Ε Ρ Τ Σ

Greek cheesecake with tsalafouti cream cheese, butter crumple, fresh red fruits, passion fruit & strawberry marmelade. **14€**

Baklava parfait in an alternative version with caramelized nuts, cherry coulis, raspberry jelly, Aegina pistachios & white chocolate cremeux. **16€**

Madagascar vanilla cream, feuilletine with homemade pekan nuts praline & fresh summer fruits. **15€**

Chocolate Gianduja Valrhona semi freddo, cremeux Macae, cacao streusel, mango sorbet & banana coulis. **16€**

Semolina halva with ginger, cranberries, almonds, blueberries, red currants, kumkuat confit, peach & Hibiscus Saison sorbet. **12€**

MALT desserts experience for 2/4 people. **29/52€**

Homemade ice creams & sorbets made on-site. **5€/scoop**



FTELOS BREWERY
SANTORINI



WORLD STREET FOOD + TAPAS

⊙ H P Δ T K
H ≡≡ Γ H ∴
F T E L O Σ
⊕ Υ Δ Ω P
Z Υ ⊙ ⊙ Σ ⊕
B R E W ☼
Π N E Υ M Δ
× Υ Z Υ ⊙ ⊙ Σ

Menu created by our executive Chef **Nikos Patsioras**

Σ Α Λ Α Τ Ξ

Ελληνική με τοματίνια Σαντορίνης, αγγούρι, κρεμμύδι, ελιές, κάπαρη, φέτα, παξιμάδια χαρουπιού & baby ρόκα. **15€**

Ανάμεικτη με κοτόπουλο σχάρας, καπνιστό μπέικον, χλωροτύρι Σαντορίνης & vinaigrette με μουστάρδα Dijon, θυμαρίσιο μέλι & ξίδι Xeres. **17€**

Ρ Λ Α Τ Ξ Α Υ

Ftelos Tapas Experience για 2/4 άτομα. **35/65€**

Λουκάνικα σχάρας με πατάτες saute, chips tortilla, coleslaw, σάλτσα remoulade με σελινόριζα, τυροκαυτερή, guacamole & BBQ sauce. **27€**

Εκλεκτά αλλαντικά & τυριά, chutney από αποξηραμένα φρούτα & μπίρα Blue Monkey lager, ελιές, τοματίνια, ξηροί καρποί & ποικιλία από παξιμάδια. **27€**

Σ Α Ν Δ Ξ Ϊ Η Ξ

Σπιτικό bagel με εκχύλισμα λυκίσκου, παπαρουνόσπορο, καπνιστό σολομό, αβοκάντο,κρέμα λεμονιού με άνηθο & ανάμεικτη σαλάτα. **15€**

Χειροποίητη focaccia με pesto βασιλικού, λαχανικά σχάρας, μοτσαρέλα di Bufala, JamonSerrano, τοματίνια, baby ρόκα & reduction από παλαιωμένο ξίδι βαλσάμικο & εσπεριδοειδή. **18€**

Β Υ Ρ Γ Ξ Ρ Σ

Cheeseburger με κιμά Black Angus, χειροποίητο brioche, cheddar, καπνιστό μπέικον, καραμελωμένο κρεμμύδι με Μαυροδάφνη, αρωματικά μανιτάρια, μαρούλι, τομάτα, κρέμα μουστάρδας Dijon, baby ρόκα, πατάτες τηγανητές country style & σπιτική σάλτσα barbeque. **22€**

Cheeseburger κοτόπουλο με καπνιστό τυρί Μετσόβου, παστράμι, relish από πιπεριά Φλωρίνης & μαντζουράνα, mesclun, κρέμα λιαστής τομάτας, φρέσκες πατάτες τηγανητές & μαγιονέζα τρούφας. **19€**

Ρ Ι Τ Α Σ

Μαριναρισμένη πανσέτα Iberico σχάρας σε χειροποίητη πίτα με φρέσκα βότανα & μπίρα Rosemary Gose, τζατζίκι αβοκάντο, τομάτα, mesclun & τραγανά chips πατάτας. **22€**

Κεμπάπ κοτόπουλο με κύμινο & πορτοκάλι, σπιτικά Αράβικα πιτάκια, δροσερό γιαούρτι, σπιτικό λάχανο τουρσί με την παραδοσιακή, φυσική επεξεργασία ζύμωσης & φρέσκες πατάτες τηγανητές. **19€**

Β Ξ Ξ Ρ + Γ Ρ Ι Λ Λ

Χοιρινά ribs με σόγια, μέλι & Ελληνικό καφέ, ψητά λαχανικά, φάβα Σαντορίνης & σάλτσα μαύρης μπίρας Salty Rock με τζίντζερ. **25€**

Παιδάκια κοτόπουλο σχάρας μαριναρισμένα με μουστάρδα Dijon, μπίρα Blue Monkey lager & αρωματικά του κήπου μας, πατάτες baby, λαχανικά saute & σάλτσα μανιτάρια με Pale Ale, λεμονοθύμαρο & τρούφα. **25€**

Ftelos Brewery Mixed Grill για 2 / 4 άτομα. **48/90€**

Ι Τ Α Λ Ι Α Ν

Σπαγγέτι Bolognese με παρμεζάνα & βασιλικό. **17€**

Φρέσκια πίτσα με τοματίνια, πιπεριές, μανιτάρια, μοτσαρέλα, προσούτο & ρόκα. **18€**

Τ Ε Χ Μ Ε Χ

Quesadillas με chili con carne, τυρί cheddar & δροσερό guacamole. **16€**

Tortilla με κοτόπουλο, μαγιονέζα, κάρυ, πράσινο μήλο, δυόσμο, σχοινόπρασο & ανάμεικτη σαλάτα. **15€**

Α Σ Ι Α Ν

Τραγανά χειροποίητα spring rolls με φρέσκα λαχανικά, lemongrass, ginger & σπιτική γλυκόξινη σάλτσα. **15€**

Noodles με γαρίδες, σπαγγέτι λαχανικών, σάλτσα με ανανά, τσίλι, σόγια & καβουρντισμένο σουσάμι. **28€**

Τ Α Ρ Α Σ

Mini cheeseburger Black Angus με πικάντικη γραβιέρα Κρήτης Γύπας, χειροποίητα πιτάκια & τζατζίκι αβοκάντο. **15€**

Τηγανιά με κοτόπουλο, πατάτες, μπέικον, φρέσκα αρωματικά & BBQ μαγιονέζα. **14€**

Σαγανάκι με λουκάνικα, πιπεριές, τομάτα, φρέσκια ρίγανη & φέτα με τσίλι. **14€**

Κεφτεδάκια Λουίζας με αρωματικό mousse τυριών, τοματίνια & χειροποίητα πιτάκια. **14€**

Τραγανά τυροπιτάκια φέτας με θυμαρίσιο μέλι & σουσάμι. **12€**

Σουβλάκι τόνου με τσορίθο, πιπεριάς & μαγιονέζα τσίλι. **15€**

Γαρίδες σχάρας & αρωματική πατατοσαλάτα με κάπαρη & φρέσκα λαχανικά. **15€**

Σουβλάκια χταπόδι με φάβα Σαντορίνης γλυκόξινο παντζάρι & πράσινο μήλο. **15€**

Τηγανητά καλαμαράκια με δροσερό guacamole. **19€**

Γαύρος μαρινάτος με σαλάτα από μαυρομάτικα φασόλια. **12€**

SALADS

Greek salad with Santorini cherry tomatoes, cucumber, onion, olives, capers, feta cheese, carob rusk and baby rocket. 15€

Mixed green salad with grilled chicken, smoked bacon, Santorini chlorotyri cheese and vinaigrette with Dijon mustard, thyme honey and Xeres vinegar. 17€

PLATEAU

Ftelos Tapas Experience for 2 /4 people. 35/65€

Grilled sausages with sautéed potatoes, tortilla chips, coleslaw, rémoulade sauce with celeriac, spicy cheese dip, guacamole & home-made barbeque sauce. 27€

Fine cold cuts and cheeses, dried- fruit and Blue Monkey lager chutney, olives, cherry tomatoes, nuts and rusk variation. 27€

SANDWICHES

Home- made bagel with hops extract, poppy seeds, smoked salmon, avocado, lemon cream with dill and mixed green salad. 15€

Home-made focaccia with basil pesto, grilled vegetables, mozzarella di Bufala, jamón serrano, cherry tomatoes, baby rocket and aged balsamic vinegar and citrus fruit reduction. 18€

BURGERS

Black Angus cheeseburger with home-made brioche, cheddar cheese, smoked bacon, caramelised onion in sweet mavrodafni wine, fragrant mushrooms, lettuce, tomato, Dijon mustard cream, baby rocket, country-style fries and home-made barbeque sauce. 22€

Chicken cheeseburger with smoked Metsovone cheese, pastrami, Florina peppers and marjoram relish, mesclun, sun-dried tomato cream, hand-cut fries and truffle mayonnaise. 19€

PITAS

Grilled Iberico pancetta in home- made pita bread with fresh herbs and Rosemary Gose beer, avocado tzatziki dip, tomato, mesclun and crispy potato chips. 22€

Chicken kebab with cumin and orange, home-made pita bread, refreshing yoghurt, home-made sour cabbage with the traditional, natural fermentation process and hand-cut fries. 19€

BEER + GRILL

Pork ribs with soy sauce, honey & Greek coffee, roasted vegetables, with Santorini fava dip, Salty Rock beer & ginger sauce. 25€

Grilled chicken chops marinated with Dijon mustard, Blue Monkey beer & fresh herbs from our garden, baby potatoes, vegetables saute, mushroom sauce Blue Monkey Pale Ale, lemon thyme & truffle sauce. 25€

Ftelos Brewery mixed grill for 2/4 people. 48/90€

ITALIAN

Spaghetti Bolognese with parmesan cheese and basil. 17€

Fresh pizza with cherry tomatoes, peppers, mushrooms, mozzarella cheese, prosciutto and rocket. 18€

TEX MEX

Quesadillas with chilli con carne, cheddar cheese and refreshing guacamole. 16€

Tortilla with chicken, mayonnaise, curry, green apple, mint, chives and mixed green salad. 15€

ASIAN

Crunchy home-made spring rolls with fresh vegetables, lemongrass, ginger and home-made sweet and sour sauce. 15€

Noodles with shrimps, vegetable spaghetti, pineapple sauce, chilli, soy sauce and toasted sesame seeds. 28€

TAPAS

Mini cheeseburger Black Angus with spicy Cretan gruyere Gypas, home-made pitas & avocado tzatziki. 15€

Chicken fillet, potatoes, bacon & herbs saute with BBQ mayonnaise. 14€

Sausages, peppers, tomatoes, oregano & chili feta cheese saganaki. 14€

Meat balls with verbena, cheese mousse, cherry tomatoes & home-made pitas. 14€

Crispy feta cheese pies with thyme honey & sesame. 12€

Tuna, chorizo & peppers souvlaki with chili mayonnaise. 15€

Grilled shrimps, potato salad with capers & fresh vegetables. 15€

Octopus souvlaki, Santorini fava, sweet & sour beetroot with green apple. 15€

Fried calamari with refreshing guacamole. 19€

Marinated anchovy & black eyed pea salad. 12€



VEGAN

⊙ H P Δ · K
H ≡≡ Γ H ∴
F T E L O Σ
⊕ Υ Δ Ω P
Z Υ ⊙ ○ Σ ⊕
B R E W ☼
Π N E Υ M Δ
XX Z Υ ⊙ ○ Σ

Menu created by our executive Chef **Nikos Patsioras**



ΣΑΛΑΤΕΣ

Ελληνική με τοματίνια Σαντορίνης, αγγούρι, κρεμμύδι, ελιές, κάπαρη & παξιμάδια χαρουπιού & baby ρόκα.	14€
Ανάμεικτη με κουμκουάτ, φράουλες, ψητά φιστίκια pecan & vinaigrette με μουστάρδα Dijon & θυμαρίσιο μέλι.	17€
Ορεκτικά	
Λαχανικά σχάρας με reduction από παλαιωμένο ξίδι βαλσάμικο & baby ρόκα.	18€
Σπιτικά κεφτεδάκια λαχανικών με χειροποίητη σάλτσα BBQ.	18€
Ριζότο με μανιτάρια, πράσινα σπαράγγια, τρούφα & θυμάρι.	22€
Ριζότο λαχανικών με Κρόκο Κοζάνης.	21€
Δροσερό tabbouleh με τομάτες confit & γλυκόξινο παντζάρι με πράσινο μήλο.	18€
Φάβα Σαντορίνης με φρέσκο κρεμμύδι & άνηθο.	10€
Σαλάτα από μαυρομμάτικα φασόλια, αρωματικά χόρτα & ψητά τοματίνια.	16€
Hummus με τραγανά πιτάκια & δροσερή salsa με τομάτα & βασιλικό.	15€
Πατατοσαλάτα με λαχανικά, κάπαρη, καρπάτσιο φινόκιο & ελιές.	14€
Τραγανά χειροποίητα spring rolls με φρέσκα λαχανικά, lemongrass, τζίντζερ & σπιτική γλυκόξινη σάλτσα.	15€

ΚΥΡΙΩΣ

Αρωματικό κους κους με ψητά λαχανικά, πουρέ καρότου & σάλτσα με μανιτάρια με τρούφα.	23€
Χειροποίητο burger λαχανικών με guacamole, πατάτες τηγανητές, σπιτική σάλτσα BBQ & δροσερή ανάμεικτη σαλάτα.	22€
Ρύζι μπασμάτι λαχανικών με guacamole & σάλτσα με τομάτα, πιπεριές jalapenos & κόλιαντρο.	21€
Λαχανικά σχάρας με ταπενάδα πράσινης ελιάς, πατάτες ecrasee με μαϊντανό & λάιμ & τοματίνια confit.	19€
Ratatouille με ελιές, πορτοκάλι & coulis τομάτας με μαντζουράνα & Λουίζα.	18€
Γλυκά	
Χαλβάς σιμιγδαλένιος με τζίντζερ, cranberry & αμύγδαλο, μύρτιλα, φραγκοστάφυλα κουμκουάτ confit & sorbet ροδάκινο με μπίρα Blue Monkey Pale Ale.	12€
Κρέμα σοκολάτας με καρύδα, crumble κακάο & μαρμελάδα από εξωτικά φρούτα.	14€
Δροσερό cocktail με φρέσκα φρούτα & χειροποίητο sorbet дуόsmου.	14€
Ποικιλία από χειροποίητα sorbet δικής μας παραγωγής.	5€/μπάλα

SALADS

Greek salad with Santorini cherry tomatoes, cucumber, onion, olives, capers, carob rusk & baby rocket.	14€
Mixed salad with kumquat, strawberries, roasted pecan nuts, Dijon mustard & thyme honey dressing.	17€

APPETIZERS

Grilled vegetables with reduction of aged balsamic vinegar & baby rocket.	18€
Handmade veggie balls with homemade BBQ sauce.	18€
Mushroom risotto with green asparagus, truffle & thyme.	22€
Risotto with Greek saffron Krokos Kozanis.	21€
Refreshing tabbouleh, tomatoes confit, sweet & sour beet root with green apples.	18€
Santorini fava with spring onions & dill.	10€
Black eyed pea salad, wild greens & roasted cherry tomatoes.	16€
Hummus with crispy pitas & refreshing salsa with tomato & basil.	15€
Potato salad with vegetables, capers, fennel carpaccio & olives.	14€
Crispy homemade spring rolls with fresh vegetables, lemongrass, ginger, & homemade sweet-sour dip.	15€

MAIN

Cous cous with vegetables tian, carrot puree tomato sauce with mushrooms & thyme.	23€
Handmade vegetable burger with guacamole, fresh French fries, homemade BBQ sauce & mixed salad.	22€
Basmati rice with guacamole, tomato sauce with coriander & jalapenos peppers.	21€
Grilled vegetables, green olive tapenade, potatoes ecrasee with parsley, lime & tomatoes confit.	19€
Ratatouille with olives, orange & tomato coulis with Verbena & mushrooms.	18€

DESSERTS

Semolina halva with ginger, cranberries, almonds, blueberries, red currants, kumkuat confit, peach & Hibiscus Saison fruits and herbs series sorbet.	12€
Chocolate & coconut cream, cocoa crumble & exotic fruits marmalade.	14€
Refreshing cocktail with fresh fruits & homemade spearmint sorbet.	14€
Homemade ice creams & sorbets made on-site.	5€/scoop

☉ H P Δ Ἰ Κ
 H ≡≡ Γ H ∴
 F T E L O Σ
 ☼ Υ Δ Ω Ρ
 Ζ Υ ☉ Ο Σ ☼
 Β Ρ Ε W Ἰ
 Π Ν Ε Υ Μ Δ
 Ψ Ζ Υ ☉ Ο Σ



*Για οποιαδήποτε αλλεργία ή δυσανεξία παρακαλώ ενημερώστε το προσωπικό πριν από την παραγγελία σας.
 Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (Απόδειξη ή Τιμολόγιο)





VEGETERIAN

⊙ H P Δ ∙ K
H ≡≡ Γ H ∴
F T E L O Σ
⊕ Υ Δ Ω P
Z Υ ⊙ ○ Σ ⊕
B R E W ☩
Π N E Υ M Δ
× Z Υ ⊙ ○ Σ

Menu created by our executive Chef **Nikos Patsioras**



Σ Δ Λ Δ Τ Ε Σ

Ελληνική με τοματίνια Σαντορίνης, αγγούρι, κρεμμύδι, ελιές, κάπαρη, φέτα, παξιμάδια χαρουπιού & baby ρόκα.

15€

Ανάμεικτη με χλωροτύρι Σαντορίνης με κρασί Vinsanto, κουμκουάτ, φρέσκες φράουλες, ψητά φιστίκια πεκάν & vinaigrette με μουστάρδα Dijon & θυμαρίσιο μέλι.

19€

Ο Ρ Ε Κ Τ Ι Κ Δ

Τραγανές μπάρες φέτας με πευκόμελο, καβουρντισμένο σουσάμι, πρόβειο γιαούρτι & σταφύλι με δυόσμο.

Σπιτικά κεφτεδάκια λαχανικών με χειροποίητη σάλτσα BBQ.

Τζατζίκι αβοκάντο με χειροποίητα πιτάκια.

Ριζότο με μανιτάρια, πράσινα σπαράγγια, τρούφα, θυμάρι & νιφάδες από γραβιέρα Ίου Ομήρου τριλογία.

Ριζότο λαχανικών με Κρόκο Κοζάνης, ρόκα & παρμεζάνα.

Δροσερό tabbouleh με μανούρι σχάρας, τομάτες confit & γλυκόξινο παντζάρι με πράσινο μήλο.

Φάβα Σαντορίνης με φρέσκο κρεμμύδι & άνηθο.

Τραγανά χειροποίητα springrolls με φρέσκα λαχανικά, lemongrass, τζίντζερ & σπιτική γλυκόξινη σαλτσα.

Σαλάτα από μαυρομάτικα φασόλια, αρωματικά χόρτα, ψητά τοματίνια & χλωροτύρι.

Hummus με τραγανά πιτάκια & δροσερή σαλτσα με τομάτα & βασιλικό.

Πατατοσαλάτα με κάπαρη, remoulade με σελινόριζα, ελιές & baby ρόκα.

Τραγανά χειροποίητα spring rolls με φρέσκα λαχανικά, lemongrass, τζίντζερ, φρέσκο κόλιαντρο & χειροποίητη γλυκόξινη σάλτσα.

Ζ Υ Μ Δ Ρ Ι Κ Δ

Λιγκουίни με κρέμα από pesto βασιλικού, σπανάκι, πολύχρωμα τοματίνια, φιστίκια Αιγίνης & παρμεζάνα.

Ταλιατέλες με σάλτσα τομάτας, πιπεριές, ελιές, ρόκα & μαριναρισμένη φέτα.

Noodles λαχανικών με σάλτσα από ανανά, σόγια, τσίλι, τζίντζερ & κόλιαντρο.

15€

18€

10€

19€

17€

17€

10€

15€

18€

17€

16€

15€

16€

15€

19€

Κ Υ Ρ Ι Ω Σ

Αρωματικό κους κους με ψητά λαχανικά, πουρές καρότου & σάλτσα μανιτάρια με τρούφα.

21€

Χειροποίητο burger λαχανικών με guacamole, φρέσκες πατάτες τηγανητές, σπιτική σάλτσα BBQ & δροσερή ανάμεικτη σαλάτα.

22€

Πατάτες gratin με κίτρινη κολοκύθα, κρέμα σελινόριζας με βανίλια Μαδαγασκάρης, λαχανικά ψητά με μελι, σογια και μανιταρια roele.

22€

Ρύζι μπασμάτι λαχανικών με φρέσκια κιτρινόριζα, σταφίδες Κορίνθου, καβουρντισμένα κάσιους & σάλτσα με κάρυ, μπίρα Blue Monkey Pale Ale, καρύδα, lemongrass, μήλο & κόλιαντρο.

21€

Λαχανικά σχάρας με ταπενάδα πράσινης ελιάς, πατάτες ecrasee, τοματίνια confit & pesto Βασιλικού.

19€

Ratatouille με πορτοκάλι, πολέντα παρμεζάνας & coulis ντομάτας με μαντζουράνα & Λουίζα.

21€

Γ Δ Υ Κ Δ

Ελληνικό cheesecake με κρέμα τσαλαφούτη, crumple βουτύρου, φρέσκα κόκκινα φρούτα, passion fruit & μαρμελάδα από φράουλες.

14€

Μπακλαβάς parfait σε μια εναλλακτική εκδοχή με καραμελωμένους ξηρούς καρπούς, coulis βύσσινο, ζελέ raspberrу, cremeux από φιστίκια Αιγίνης & λευκή σοκολάτα.

16€

Κρέμα από βανίλια Μαδαγασκάρης, feuilletine με σπιτική πραλίνα από pekan & φρέσκα καλοκαιρινά φρούτα.

15€

Σοκολάτα gianduja Valrhona semi freddo, cremeux σοκολάτας Macae, streusel cacao, sorbet μάνγκο & coulis μπανάνας.

16€

Χαλβάς σιμιγδαλένιος με τζίντζερ, cranberries, αμύγδαλο, μύρτιλα, φραγκοστάφυλα, κουμκουάτ confit & sorbet ροδάκινο με μπίρα Hibiscus Saison.

12€

MALT desserts experience για 2/4 άτομα.

29/52€

Ποικιλία από χειροποίητα παγωτά & sorbet δικής μας παραγωγής.

5€/μπάλα

Σ A L A D Σ

Greek salad with Santorini cherry tomatoes, cucumber, onion, olives, capers, feta cheese, carob rusk & baby rocket. **15€**

Mixed green salad with Santorini chlorotyri cheese with Vinstanto wine, kumquats, fresh strawberries, roasted pecans, vinaigrette with Dijon mustard, thyme honey & xeres vinegar dressing. **19€**

Α P P E T I Z E R Σ

Crispy feta cheese bars with pine honey, toasted sesame, sheep yogurt & minted white grapes. **15€**

Handmade veggie balls with homemade BBQ sauce. **18€**

Avocado tzatziki with homemade pitas. **10€**

Mushroom risotto with green asparagus, truffle & thyme, los Homer trilogy graviera cheese flakes. **19€**

Risotto with vegetables, Greek saffron Krokos Kozanis, baby rocket & parmesan. **17€**

Refreshing tabbouleh, grilled manouri cheese, tomatoes confit, sweet & sour beet root with green apples. **17€**

Santorini fava with spring onions & dill. **10€**

Crispy homemade spring rolls with fresh vegetables, lemongrass, ginger, & homemade sweet-sour dip. **15€**

Black eyed pea salad, wild greens, roasted cherry tomatoes & chlorotyri cheese. **18€**

Hummus with crispy pitas & refreshing salsa with tomato & basil. **17€**

Potato salad with capers, celeriac remoulade, olives & baby rocket. **16€**

Crispy homemade spring rolls with fresh vegetables, lemongrass, ginger, & homemade sweet-sour dip. **15€**

Π A Σ T A

Linguini with basilic pesto cream, spinach, colorful cherry tomatoes, Aegina pistachio nuts & parmesan. **16€**

Tagliatelle with tomato sauce, peppers, olives, rocket & marinated feta cheese. **15€**

Vegetable noodles with pineapple, soya, chili, ginger & coriander sauce. **19€**

M A I N

Cous cous with grilled vegetables, carrot puree, fresh mushrooms & truffle sauce. **21€**

Handmade vegetable burger with guacamole, fresh French fries, homemade BBQ sauce & mixed salad. **22€**

Potatoes gratin with yellow pumpkin, Madagascar vanilla & celeriac cream, roasted vegetables with honey, soya & mushroom poele. **22€**

Vegetable basmati rice with fresh turmeric, Corinthian raisins, toasted casius, Blue Monkey Pale Ale beer, curry, chili, lemongrass, apple & coriander sauce. **21€**

Grilled vegetables, green olive tapenade, potatoes ecrasee, cherry tomatoes confit & basil pesto. **19€**

Ratatouille with orange, parmesan polenta, tomato coulis with verbena & marjoram. **21€**

D E Σ Σ E R T Σ

Greek cheesecake with tsalafouti cream cheese, butter crumple, fresh red fruits, passion fruit & strawberry marmelade. **14€**

Baklava parfait in an alternative version with caramelized nuts, cherry coulis, raspberry jelly, Aegina pistachios & white chocolate cremeux. **16€**

Madagascar vanilla cream, feuilletine with homemade pecan nuts praline & fresh summer fruits. **15€**

Chocolate Gianduja Valrhona semi freddo, cremeux Macae, cacao streusel, mango sorbet & banana coulis. **16€**

Semolina halva with ginger, cranberries, almonds, blueberries, red currants, kumkuat confit, peach & Hibiscus Saison sorbet. **12€**

MALT desserts experience for 2/4 people. **29/52€**

Homemade ice creams & sorbets made on-site. **5€/scoop**

⊙ H P Δ Ἰ Κ
H ≡≡ Γ H ∴
F T E L O Σ
⊕ Υ Δ Ω Ρ
Ζ Υ ⊙ ○ Σ ⊕
B R E W ☩
Π Ν Ε Υ Μ Δ
× Ζ Υ ⊙ ○ Σ

*Για οποιαδήποτε αλλεργία ή δυσανεξία παρακαλώ ενημερώστε το προσωπικό πριν από την παραγγελία σας.
Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (Απόδειξη ή Τιμολόγιο)





FTELOS BREWERY
SANTORINI

Kid's Menu

MENU FOR FUN & YUM !

PASTA

Spaghetti Napolitana
12

Tagliatelle Bolognese
15

Linguini Carbonara
15

HOMEMADE PIZZA

Pizza Margarita
14

Bacon, mushrooms, peppers, tomato, basil & mozzarella
17

BURGER

Cheeseburger Black Angus with handmade brioche, bacon, cheddar cheese, tomato, lettuce, homemade BBQ sauce & french fries
19

Chicken cheeseburger with handmade brioche, mozzarella smoked turkey, lettuce, tomato, fresh French fries, mayonnaise & ketchup
18

Side dishes :

french fries, rice, grilled vegetables, tzatziki dip, home-made BBQ sauce, mustard, coleslaw

MAIN DISHES

Grilled burgers

18

Fried veal meat balls

17

Mini cheeseburgers

15

Pork or Chicken souvlaki

16

Grilled chicken leg fillet

16

Homemade chicken nuggets

15

Side dishes :

french fries, rice, grilled vegetables, tzatziki dip, home-made BBQ sauce, mustard, coleslaw

DESSERTS

Variation of homemade ice creams & sorbet

5 /scoop

Cheesecake with fresh red fruits

10

Brownies with 3 kind of chocolate with Madagascar vanilla ice cream

10

Chocolate mousse with pistachio cream, almond biscuits & fresh strawberries

10



FTELOS BREWERY
SANTORINI

Kid's Menu

MENU FOR FUN & YUM !

ZYMAPIKA

Σπαγγέτι Napolitana
12

Ταλιατέλες Bolognese
15

Λιγκουίνι Carbonara
15

ΣΠΙΤΙΚΗ PIZZA

Μαργαρίτα
14

Μπέικον,μανιτάρια, πιπεριές, τομάτα, βασιλικό & μοτσαρέλα
17

BURGER

Cheeseburger Black Angus με χειροποίητο brioche, μπέικον, τυρί τσένταρ, τομάτα, μαρούλι, μαγιονέζα, σπιτική σάλτσα BBQ & φρέσκες πατάτες τηγανητές
19

Cheeseburger κοτόπουλο με χειροποίητο brioche, μοτσαρέλα, καπνιστή γαλοπούλα, μαρούλι, τομάτα, φρέσκες τηγανητές πατάτες & μαγιονέζα & κέτσαπ
18

ΚΥΡΙΩΣ

Μπιφτέκια σχάρας
18

Κεφτεδάκια μοσχαρίσια τηγανητά
17

Mini cheeseburgers
15

Σουβλάκι χοιρινό ή κοτόπουλο σχάρας
16

Φιλέτο μπούτι κοτόπουλο σχάρας
16

Σπιτικά nuggets κοτόπουλο
15

Επιλογή συνοδευτικών :

πατάτες τηγανητές, ρύζι, λαχανικά σχάρας, τζατζίκι, σπιτική σάλτσα BBQ, μουστάρδα, coleslaw

ΓΛΥΚΑ

Επιλογή από χειροποίητα παγωτά & sorbet
5 /μπάλα

Cheesecake με φρέσκα κόκκινα φρούτα
10

Brownies με 3 είδη σοκολάτας & παγωτό από βανίλια Μαδαγασκάρης
10

Μους σοκολάτας με κρέμα από φιστίκι Αιγίνης μπισκότο αμυγδάλου & φρέσκες φράουλες
10