RAW

Sea urchin roe | Αυγά αχινού

White grouper tartare with pink grapefruit, chives & lime zest
Tartare σφυρίδας με ροζ grapefruit, σχοινοπρασο & ξύσμα λάιμ

Salmon sashimi with wakame seaweeds, dried limes & flavored hot oil
Sashimi σολομού με φύκια wakame, αποξηραμένο lime & καυτό αρωματισμένο λάδι

Fish of the day carpaccio with bluebottle petals & fish roe
Ψάρι ημέρας carpaccio με άνθη κενταυριάς & αυγά ψαριού

Tuna tartare with ginger & green apple
Ταρτάρ τόνου με τζίντζερ & πράσινο μήλο

Fish of the day ceviche with unripe cherry tomatoes & coriander sauce
Ψάρι ημέρας ceviche με άγουρο ντοματίνι & sauce κόλιανδρου

Fish of the day tiradito with passion fruits & berries-chili extract
Ψάρι ημέρας tiradito με passion fruits, εκχύλισμα από φρούτα του δάσους & chili

STARTERS

“Tarama” fish roe dip | Ταραμάς

Seafood bruschetta selection | Bruschetta με ποικιλία θαλασσινών
2 persons

Fish of the day carpaccio with bluebottle petals & fish roe
Ψάρι ημέρας carpaccio με άνθη κενταυριάς & αυγά ψαριού

Fried shrimp “kourkouti”, crunchy turnovers “diples” from Mani region
with cuttlefish ink, honey, sesame & beetroot syrup
Γαρίδα τηγανητή σε κουρκούτι, τραγανές δίπλες Μάνης
με μελάνι σουπιάς, μέλι, σουσάμι & σιρόπι παντζάρι

Steamed mussels in lemongrass infused wine, coriander & garlic
Μύδια αχνιστά με αρωματισμένο κρασί από λεμονόχορτο, κόλιανδρο & σκόρδο

Shrimp “saganaki”, tomato sauce & feta cheese
Γαρίδες σαγανάκι, σάλτσα ντομάτας & φέτα

GRILLED

Octopus, Santorini split peas "fava" & white balsamic dressing
Χταπόδι, φάβα Σαντορίνης & dressing λευκό βαλσάμικο

Squid (calamari) | Καλαμάρι

Shrimps | Γαρίδες

Sardines, tomato & onion salad
Σαρδέλες, ντομάτα & κρεμμύδι

Smoked eel & wakame seaweeds
Καπνιστό χέλι & φύκια wakame

SALADS

Papaioannou with rocket, lettuce leaves, tomatoes, olives, cucumbers, carrot, green onions & balsamic vinaigrette
Παπαϊωάννου μαρούλι, ρόκα, ντομάτα, ελιά, αγγούρι, καρότο, φρέσκο κρεμμύδι & vinaigrette βαλσάμικο

"Choriatiki" with cherry tomatoes, cucumbers, Kalamata olives, onions, peppers, capers & feta cheese
Χωριάτικη με ντοματίνια, αγγούρι, ελιές Καλαμών, κρεμμύδι, πιπεριά, κάπαρη & φέτα

Crab salad with grilled baby gems, pineapple's cream, valerian salad & basil-lemongrass vinaigrette
Καβούρι με ψητή καρδιά μαρουλιού, κρέμα ανανά, σαλάτα βαλεριάνα & vinaigrette βασιλικού-λεμονόχορτο

Bread per person | Ψωμί ανά άτομο

In our food and salads, we use extra virgin olive oil from Messinia
Στα φαγητά και τις σαλάτες μας χρησιμοποιούμε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο από τη Μεσσηνία

PASTA – RISOTTO

Triple-seed **risotto with lobster**
Ριζότο τριών σιτηρών με αστακό
62€

Crayfish pappardelle 800gr
Παπαρδέλες με καραβίδα (to share)
105€ (upon availability)

Shrimps spaghetti | Σπαγγέτι με γαρίδες
(to share)
84€

CATCH OF THE DAY

Grilled fish of the day
Ψάρι ημέρας στη σχάρα

Wild fish fillet with seasonal greens cooked in own broth & shells
Ψάρι πελαγίσιο φιλέτο με χόρτα εποχής τσιγαριαστά στο ζωμό του & όστρακα

Salmon fillet with black salad, carrots & cuttlefish ink cream
Σολομός φιλέτο με μαύρη σαλάτα, καρότο & κρέμα με μελάνι σουπιάς

Tuna fillet with valerian salad, olive sponge, marjoram powder & truffle oil
Φιλέτο τόνου, βαλεριάνα, σφουγγάρι ελιάς, πούδρα μαντζουράνας & λάδι τρούφας

SIDES

Boiled seasonal greens | Χόρτα εποχής βραστά

Grilled vegetables | Λαχανικά σχάρας

Hand cut fries | Πατάτες τηγανητές

MEAT

Prime Angus rib-eye (350gr), rocket salad & Madeira - lobster sauce
Prime Angus rib-eye (350gr), σαλάτα ρόκα & sauce Madeira - αστακού

ΠΑΡΑΚΑΛΟΥΜΕ ΕΝΗΜΕΡΩΣΤΕ ΜΑΣ ΓΙΑ ΤΥΧΟΝ ΑΛΛΕΡΓΙΕΣ

PLEASE INFORM US OF ANY FOOD ALLERGIES

ARMYRA

by Papaioannou

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Γιώργος Παπαϊωάννου
Οι τιμές περιλαμβάνουν Φ.Π.Α. και όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις
Το εστιατόριο διαθέτει εγκεκριμένο τερματικό αποδοχής καρτών POS
Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει
εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη – τιμολόγιο)
Το εστιατόριο διαθέτει έντυπο δελτίο παραπόνων σε ειδική θέση δίπλα στην έξοδο

Market Inspection Manager: Giorgos Papaioannou
Prices include VAT and all legal charges
The restaurant has certified point of sales terminals for payment with cards
Complaint sheets are available within a special box at the restaurant's exit
The consumer is not obliged to pay if the notice of payment is not received (receipt-invoice)