

## ΤΟ ΜΕΝΟΥ ΤΗΣ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ

Πιάτα φτιαγμένα με μεράκι για την σαντορινιά κουζίνα και σεβασμό για τα προϊόντα της θηραϊκής γης

### ΟΡΕΚΤΙΚΑ

<u>ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΟΡΕΚΤΙΚΩΝ</u>	Περιέχει ντοματοκεφτέδες, ντολμαδάκια, φάβα, τυρί χλωρό, μελιτζάνα ψητή και σαλάτα Σαντορίνης	<b><u>23,50€</u></b>
<u>ΧΛΩΡΟ</u>	Ντόπιο τυρί παράγωγης μας από αιγοπρόβειο γάλα	<b><u>6,50€</u></b>
<u>ΝΤΟΜΑΤΟΚΕΦΤΕΔΕΣ</u>	Φρέσκα λαχανικά παράγωγης μας τηγανισμένα σε ελαιόλαδο. Περιέχουν ντοματάκια ,φάβα, φρέσκο και ξερό κρεμμύδι, φέτα, βασιλικό ή δυόσμο και αλεύρι	<b><u>6,50€</u></b>
<u>ΝΤΟΜΑΤΟΚΕΦΤΕΣ ΤΗΣ ΘΑΛΑΣΣΑΣ</u>	Μια παραλλαγή του γνωστού σαντορινιού ντοματοκεφτέ με μπακαλιάρο (ΒΡΑΒΕΥΜΕΝΟΣ ΩΣ Ο ΚΑΛΥΤΕΡΟΣ ΝΤΟΜΑΤΟΚΕΦΤΕΣ ΣΤΗΝ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ)	<b><u>8,50€</u></b>
<u>ΦΑΒΑ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ</u>	Όσπριο με πλούσια γεύση και άρωμα, βρασμένο με ξερό κρεμμύδι και ελαιόλαδο. Σερβίρεται με κάπαρη και ψιλοκομμένο κρεμμύδι	<b><u>6,50€</u></b>
<u>ΦΑΒΑ ΠΑΝΤΡΕΜΕΝΗ</u>	Η πιο νόστιμη παραλλαγή της φάβας, τσιγαρισμένη με κρεμμύδι ,κάπαρη και ντοματάκι	<b><u>7,50€</u></b>
<u>ΤΗΓΑΝΙΤΗ ΑΣΠΡΗ ΜΕΛΙΤΖΑΝΑ</u>	Ψιλοκομμένες φέτες τηγανισμένες σε ηλιέλαιο. Σερβίρονται με τριμμένο τυρί	<b><u>6,00€</u></b>
<u>ΨΗΤΗ ΑΣΠΡΗ ΜΕΛΙΤΖΑΝΑ</u>	Ψημένη στα κάρβουνα. Σερβίρεται ψιλοκομμένη με σκόρδο , ελαιόλαδο και μαϊντανό	<b><u>7,50€</u></b>
<u>ΚΟΛΟΚΥΘΟΑΝΘΟΙ</u>	Ανθοί από κολοκυθάκια γεμιστοί με ρύζι και μυρωδικά	<b><u>8,50€</u></b>
<u>ΝΤΟΛΜΑΔΑΚΙΑ</u>	Κληματόφυλλα γεμισμένα με ρύζι , άνηθο και κρεμμύδι	<b><u>8,00€</u></b>

## ΣΑΛΑΤΕΣ

<u>ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ</u>	Με βιολογικά προϊόντα και ντόπιο τυρί, όλα παράγωγης μας	<b><u>9,00€</u></b>
<u>ΠΑΤΑΤΟΣΑΛΑΤΑ</u>	Βρασμένες μικρές πατάτες παράγωγης μας με άνηθο , κάπαρη και φρέσκο κρεμμύδι	<b><u>8,50€</u></b>
<u>ΠΡΑΣΙΝΗ ΣΑΛΑΤΑ</u>	Σπανάκι , μαρούλι , ρόκα , φρέσκο κρεμμυδάκι, ντοματάκι Σαντορίνης και Σαντορινιά βότανα	<b><u>8,00€</u></b>

## ΚΥΡΙΑ ΠΙΑΤΑ

<u>ΜΟΥΣΑΚΑΣ ΤΗΣ ΠΑΛΙΑΣ ΕΠΟΧΗΣ</u>	Οι γεύσεις ενός ολόκληρου νησιού σε ένα πιάτο, φτιαγμένο μόνο με φρέσκα Σαντορινιά υλικά (λεύκη μελιτζάνα, κολοκύθι, πατάτα, κρεμμύδι, πιπέρια, μυζήθρα , χλωρό τυρί και κόκκινη σάλτσα με βασιλικό και δυόσμο)	<b><u>15,50€</u></b>
<u>ΡΙΖΟΤΟ ΦΑΒΑΣ ΜΕ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ</u>	Η φάβα Σαντορίνης ξεχωρίζει για την μοναδική της γεύση, σε συνδυασμό με ρύζι και θαλασσινά τρελαίνει ουρανίσκους	<b><u>16,50€</u></b>
<u>ΨΑΡΙ ΣΤΟΝ ΦΟΥΡΝΟ (πλακί)</u>	Ψαρί φιλέτο στον φούρνο με διάφορα λαχανικά από τον κήπο μας	<b><u>17,50€</u></b>
<u>ΣΚΟΡΔΟΜΑΚΑΡΟΝΑ</u>	Με κόκκινη σάλτσα από Σαντορινιό ντοματάκι , βασιλικό και σκόρδο	<b><u>10,50€</u></b>
<u>ΑΡΝΙ ΓΙΑΧΝΙ</u>	Ντόπιο αρνί στην κατσαρόλα με φασολάκια και κολοκυθάκια από τον κήπο μας	<b><u>17,00€</u></b>

Ο αγώνας και το μεράκι της οικογένειάς μου, για την σαντορινιά γαστρονομία, δικαιώνεται κάθε φορά που κάποιος πελάτης μας, κλείνει τα μάτια του και απολαμβάνει τις απίθανες γεύσεις των εδεσμάτων μας. Εγώ, σαν τρίτη γένια σε αυτό το ταβερνάκι, το μόνο που έχω να προσφέρω είναι ακόμα μεγαλύτερο αγώνα και πολύ περισσότερο μεράκι. Έτσι θα καταφέρω να ταξιδέψω με τις γεύσεις μας, εσάς, τους επισκέπτες της ταβέρνας, σε κάθε δραστηριότητα που κάνω, ώστε να έχω αυτά τα απίθανα προϊόντα στο μαγαζί μας. Μ' αυτά άλλωστε δίνουμε το καλύτερο γευστικό αποτέλεσμα στα πιάτα μας.

Με εκτίμηση : Μηνάς Αλεφραγκής

[www.thecave-ofnikolas.gr](http://www.thecave-ofnikolas.gr)