



Throubi Restaurant

at Andronis Concept

Throubi: [θrúbee] Summer Savory

Aromatic herb with therapeutic properties. It has a rich, distinct flavour & it's widely used both as herbal tea and as seasoning. Throubi grows in sunny places and dry, rocky soils like the ones of Santorini & it has lilac tubular flowers which bloom in the northern hemisphere from July to September.

Welcome to Throubi Restaurant where high-end gastronomy meets simplicity and local flavors. Our dishes are carefully created by our Chef Charalampos Koukoudakis. Explore the menu and you will discover the delicious Greek reimaged cuisine in beautiful Imerovigli.

Degustation menu

Canapé

Καναπέ

Marinated sea bass | Lemon | Carrot soup

Μαριναρισμένο λαυράκι | Λεμόνι | Σούπα καρότο

Cretan fennel pie | "Xigalo" cheese

Μαραθόπιτα Κρήτης | Ξύγαλο Σητείας

Cod | Beetroot | "Aliada" | Vinegar sauce

Μπακαλιάρος | Παντζάρι | Αλιάδα | Σάλτσα ξυδιού

Or

Lobster | Homemade ravioli | Carrot (Extra charge 45€)

Αστακός | Χειροποίητο ραβιόλι | Καρότο (Εξτρα χρέωση 45€)

Rooster "Stifado" | Potato | Onion

Κόκορας στιφάδο | Πατάτα | Κρεμμύδι

Or

Beef | Myconian onion pie | Burnt onion sauce (Extra charge 35€)

Μοσχάρι | Κρεμμυδόπιτα Μυκόνου | Σάλτσα καμμένου κρεμμυδιού (Εξτρα χρέωση 35€)

Pre dessert

Προ Επιδόρπιο

Burnt honey | Yogurt | Mountain tea ice cream

Καμμένο μέλι | Γιαούρτι | Παγωτό τσάι του βουνού

Mignardises

Γλυκίσματα

Degustation menu: 175€ per person

Wine pairing: 95€ per person

Premium wine pairing: 125€ per person

Cocktail pairing: 80€ per person

Non-alcohol pairing: 50€ per person

Starters

Cretan fennel pie 34

"Xigalo" cheese

Μαραθόπιτα Κρήτης

Ξύγαλο Σητείας

Xigalo, cheese from goat and sheep milk - Crete
Ξύγαλο, τυρί από κατσικίσιο και αιγοπρόβειο γάλα - Κρήτη

Beetroot 32

Pistachio | Green apple | "Kyano" cheese | Citrus dressing

Παντζάρι

Φυστίκι Αιγίνης | Κυανό | Σάλτσα εσπεριδοειδών

Kyano, goat blue cheese - Macedonia
Κυανό, κατσικίσιο μπλέ τυρί - Μακεδονία

Crayfish 45

"Katsouni" cucumber soup | Avocado

Καραβίδα

Σούπα κατσούνι | Αβοκάντο

Katsouni, cucumber - Santorini
Κατσούνι, αγγούρι - Σαντορίνη

Beef tartare 43

"Tzatziki" | Flatbread with throubi

Μοσχαρίσιο ταρτάρ

Τζατζίκι | Πιτάκι με θρούμπι

Throubi, aromatic herb - Santorini
Θρούμπι, αρωματικό βότανο - Σαντορίνη

Marinated sea bass 39

Lemon | Carrot soup

Μαριναρισμένο λαυράκι

Λεμόνι | Σούπα καρότο



Gluten Free



Lactose Free



Vegetarian

Starters

Shrimps

Sundried tomato water | Fish roe | Carrot puree

Γαρίδες

Νερό λιαστής ντομάτας | Ταραμάς | Πουρές καρότο



48



Squid

"Kakavia" | Black garlic | Corn

Καλαμάρι

Κακαβιά | Μαύρο σκόρδο | Καλαμπόκι

Kakavia, Greek fish soup - Cyclades

Κακαβιά, Ελληνική ψαρόσουπα - Κυκλάδες

36

Scallops

Leek | Kefir snow | Aged vinegar sauce

Χτένια

Πράσο | Χιόνι κεφίρ | Σάλτσα παλαιωμένου ξυδιού



43

Wild mushrooms

"Xinochontros trachanas" | Dried egg yolk | "Kyano" cheese

Άγρια μανιτάρια

Ξινόχοντρος τραχανάς | Αποξηραμένος κρόκος | Κυανό

Xinochontros trachanas, Traditional pasta - Crete

Ξινόχοντρος τραχανάς, Παραδοσιακό ζυμαρικό - Κρήτη



37

Marinated smoked octopus

Iberico sausage | Fava

Καπνιστό χταπόδι μαρινάτο

Χοιρινό λουκάνικο | Φάβα



41



Gluten Free



Lactose Free



Vegetarian

Fish

Fish of the day "Plaki"

Potato | Wild greens | Tomato

Ψάρι πλακί

Πατάτες | Χόρτα | Ντομάτα

Plaki, Traditional Greek recipe
Πλακί, Παραδοσιακή Ελληνική συνταγή



57

Grouper

Celery root puree | Peas | Aidani wine sauce

Σφυρίδα

Πουρές σελινόριζας | Αρακάς | Σάλτσα από κρασί Αϊδάνι

51

Cod

Beetroot | "Aliada" | Vinegar sauce

Μπακαλιάρος

Παντζάρι | Αλιάδα | Σάλτσα ξυδιού

Aliada, Potato cream with garlic - Kefalonia
Αλιάδα, Κρέμα πατάτας με σκόρδο - Κεφαλονιά



49

Lobster

Homemade ravioli | Carrot

Αστακός

Χειροποίητο ραβιόλι | Καρότο

89

Scorpion fish

Zucchini | Scallops | Assyrtiko wine sauce

Σκορπίνα

Κολοκύθι | Χτένια | Σάλτσα Ασσύρτικου κρασιού

65



Gluten Free



Lactose Free



Vegetarian

Meat

Beef

63

Myconian onion pie | Burnt onion sauce

Μοσχάρι

Κρεμμυδόπιτα Μυκόνου | Σάλτσα καμμένου κρεμμυδιού

Lamb

52

Aubergine "Imam" | "Xinochontros trachanas"

Αρνί

Ιμάμ μελιτζάνας | Ξινόχοντρος τραχανάς

Imam, Greek recipe for stuffed aubergine

Ιμάμ, Ελληνική συνταγή για γεμιστές μελιτζάνες

Rooster "Stifado"

47

Potato | Onion

Κόκορας στιφάδο

Πατάτα | Κρεμμύδι

Stifado, Traditional slow-cooked rooster with onions

Στιφάδο, Παραδοσιακός σιγομαγειρεμένος κόκορας με κοκκάρια

Pork

43

Wild greens fricasee | Capers | Celery root

Χοιρινό

Χόρτα φρικασέ | Κάπαρη | Σελινόριζα

Desserts

Chocolate

24

Cherry | Vinsanto | Caramel

Σοκολάτα

Κεράσι | Βινσάντο | Καραμέλα

Tart

22

Vanilla cream | Seasonal fresh fruits

Τάρτα

Κρέμα Βανίλια | Φρέσκα φρούτα

Burnt honey

26

Yogurt | Mountain tea ice cream

Καμμένο μέλι

Γιαούρτι | Παγωτό τσάι του βουνού

Sage mousse

24

Fig | Coffee ice cream

Μους φασκόμηλο

Σύκο | Παγωτό καφέ



“Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt-invoice)”

“Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δε λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο)”