

## Throubi Restaurant

at Andronis Concept

### **Throubi: [θrúbee] Summer Savory**

Throubi, an aromatic herb with therapeutic properties, has a rich, distinct flavour and is widely used both as an herbal tea and as a seasoning.









It grows in sunny places and dry, rocky soils (like those of Santorini) and produces lilac tubular flowers that bloom in the Northern Hemisphere from July to September.

Welcome to Throubi Restaurant, where high-end gastronomy meets simplicity and local flavours. Our dishes are carefully created by Chef Doris Dimou.

Explore the menu and discover delicious Greek cuisine reimagined in beautiful Imerovigli.



# Starters

<b>Greens Pie</b> Sautéed Wild Greens   Herbs <b>Χορτόπιτα</b> Χόρτα τσιγαριστά, άγρια μανιτάρια	 22
<b>Tomato</b> Santorini tomato   Lemon   Olive <b>Ντομάτα</b> Ντομάτα Σαντορίνης   Λεμόνι   Ελιά	   26
<b>Amberjack</b> Citrus fruits   Truffle   Almond <b>Μαγιάτικο</b> Εσπεριδοειδή   Τρούφα   Αμύγδαλο	  34
<b>Crayfish</b> Crayfish   Katsouni greens <b>Καραβίδα</b> Καραβίδα   Κατσούνι	  36
<b>Octopus</b> Fava   Capers <b>Χταπόδι</b> Φάβα   Κάπαρη	  34
<b>Dolmadakia</b> Beef   Onion   Yogurt <b>Ντολμαδάκια</b> Μοσχάρι   Κρεμμύδι   Γιαούρτι	 32
<b>Scallops</b> Scallops   “Kakavia” Fish Broth   Limoncello foam <b>Χτένια</b> Χτένια   ‘Κακαβιά’   Αφρός Λιμοντσέλο	  37



Gluten Free



Lactose Free



Vegetarian

# Pasta

<b>Bucatini</b> Beef Cheeks   Metsovone Cheese <b>Bucatini</b> Μοσχαρίσια Μάγουλα   Μετσόβονε	41
<b>“Bourdeto” Pasta</b> Orecchiette   Red Killados shrimps   Red Mullet <b>‘Μπουρδετο’ Pasta</b> Orecchiette   Γαρίδα   Μπαρμπούνη	46
<b>Acquarello Rice</b> Bottarga   Sea Urchin   Lemon <b>Acquarello Rice</b> Αυγοτάραχο   Αχινός   Λεμόνι	43



Gluten Free



Lactose Free



Vegetarian

# Main Courses

<b>Beef</b>	<b>59</b>
Beef   Potato   Morel	
<b>Μοσχάρι</b>	
Μοσχάρι   Πατάτα   Μορχέλα	
<b>Fish Of The Day</b>	<b>49</b>
Fennel   Peas   Greek Lettuce	
<b>Ψάρι Ημέρας</b>	
Μάραθος   Αρακάς   Ελληνικό μαρούλι	
<b>Lamb</b>	<b>46</b>
Lamb Saddle   Santorini Eggplant	
<b>Αρνί</b>	
Σέλα   Μελιτζάνα Σαντορίνης	
<b>Sole</b>	<b>49</b>
Cauliflower   Aged Vinegar	
<b>Γλώσσα</b>	
Κουνουπίδι   Παλαιωμένο Ξύδι	



Gluten Free



Lactose Free



Vegetarian

# Desserts

- Chocolate**  26  
Walnut Cake | Hazelnut | Caramel  
**Σοκολάτα**  
Καρυδόπιτα | Φουντούκι | Καραμέλα
- Caramelised Milk**  24  
Goat milk | Lemon  
**Καραμελωμένο Γάλα**  
Κατσικίσιο γάλα | Λεμόνι
- Coffee**  21  
Espresso | Vanilla  
**Καφές**  
Εσπρέσσο | Βανίλια
- Apple**  23  
Cinnamon | Crème Fraîche  
**Μήλο**  
Κανέλα | Crème Fraîche



Gluten Free



Lactose Free



Vegetarian





“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)”