



MILTO'S



Salads | Σαλάτες

Greek Salad | 18€

Organic Tomatoes | Santorinian Cherry Tomatoes | Cucumber | Caper
Onion | Olives | Carob Rusk | Extra Virgin Olive Oil | Feta Cheese

Χωριάτικη Σαλάτα

Βιολογική Τομάτα | Σαντορινιά Τοματίνια | Κατσούνι | Κάπαρη | Κρεμμύδι | Ελιές
Παξιμάδι Χαρουπιού | Έξτρα Παρθένο Ελαιόλαδο | Φέτα Βαρελίσια

Green Leaf Salad | 21€

Cider Vinegar | Herbs | Santorinian Cherry Tomatoes
Radish Carrot | Spring Onion

Πράσινη Σαλάτα

Ανάμεικτη Σαλάτα | Μηλόξυδο | Φρέσκα Μυρωδικά | Σαντορινιά Τοματίνια
Ραπανάκι Καρότο | Φρέσκο Κρεμμύδι

Shrimp Salad | 30€

Baby Gem | Shrimps | Smoked Trout | Anchovies Dressing
Crouton | Crispy Capers

Σαλάτα Γαρίδες

Καρδιές Μαρουλιού | Γαρίδες | Καπνιστή Πέστροφα | Dressing Αντζούγιας
Κρουτόν | Τηγανητή Κάπαρη

Beetroot Salad | 25€

Baked Beetroot | Beetroot Cream | Parsley "Skordalia" | Goat Cheese
Walnut | Grapes

Σαλάτα Παντζάρι

Ψητά Παντζάρια | Κρέμα Παντζαριού | Σκορδαλιά Μαιντανού
Κατσικίσιο Τυρί | Καρύδι | Σταφύλια



Cold Plates | Κρύα Ορεκτικά

Tarama | 15€

Tarama | Black Olive Powder | Extra Virgin Olive Oil | Lagana Bread

Ταραμάς

Κρέμα Ταραμά | Πούδρα Μαύρης Ελιάς | Έξτρα Παρθένο Ελαιόλαδο | Λαγάνα

Greek Spicy Cheese Dip | 15€

Feta Cheese | Katiki Cheese | Goat Cheese | Chilli Pepper | Grated Tomato

Τυροκαυτερή

Φέτα | Κατίκι | Κατσικίσιο Τυρί | Καυτερή Πιπεριά | Τριμμένη Τομάτα

Tzatziki | 11€

Greek Yoghurt | Cucumber | Garlic | Extra Virgin Olive Oil

Τζατζίκι

Στραγγιστό Γιαούρτι | Αγγούρι | Σκόρδο | Έξτρα Παρθένο Ελαιόλαδο

Marinated Anchovy | 19€

Marinated Anchovy | Black Eyed Beans | Smoked Tarama

Γάυρος Μαρινάτος

Γάυρος Μαρινάτος | Μαυρομάτικα Φασόλια | Καπνιστός Ταραμάς

Greek Ceviche | 29€

Amberjack | Tomato | Onion | Capers | Samphire | Bulgur

Ελληνικό Ceviche

Μαγιάτικο | Τομάτα | Κρεμμύδι | Κάπαρη | Κρίταμος | Πλυγούρι

Red Prawns | 30€

Red Prawns | Green Tomato Broth | Mint | Cucumber | Jalapeno

Γαρίδες Κοιλάδος

Γαρίδες Κοιλάδος | Ζωμός Πράσινης Τομάτας | Δυόσμος

Αγγούρι | Πιπεριά Jalapeno

Hot Appetizers | Ζεστά Ορεκτικά

Santorinian Tomato Fritters | 24€

Santorinian Tomato Fritters | Onion | Garlic | Basil | Ksygalo

Σαντορινιοί Τοματοκεφτέδες

Κεφτέδες από Σαντορινιά τοματίνια | Κρεμμύδι | Σκόρδο | Βασιλικός | Ξύγαλο

Zucchini | 19€

Fried Zucchini | Buttermilk Sauce With Fresh Herbs

Κολοκυθάκια

Κολοκυθάκια Τηγανητά | Σάλτσα Ξυνόγαλου Με Μυρωδικά

Shrimps "Saganaki" | 33€

Shrimps | Tomato Sauce | Feta Cheese | Ouzo | Parsley

Γαρίδες Σαγανάκι

Γαρίδες | Σάλτσα Τομάτας | Φέτα | Ούζο | Μαϊντανός

Mussels | 28€

Mussels | White Wine | Garlic | Mustard | Parsley

Μύδια Αχνιστά

Μύδια | Λευκό Κρασί | Σκόρδο | Μουσάρδα | Μαϊντανός

Cod "Seftalia" | 35€

Fried Pita Bread | Cod "Seftalia" | Pastirma Mayo

Cherry Tomatoes | Pickled Onion

Σεφταλιές Μπακαλιάρου

Τηγανιτή Πίτα | Σεφταλιές Μπακαλιάρου | Μαγιονέζα Παστουρμά
Τοματίνια | Πίκλα Κρεμμύδι

Savoro | 33€

Red Mullet | Savoro Sauce | Rosemary | Petimezi | Raisins

Σαβόρο

Μπαρμπούνι | Σάλτσα Σαβόρο | Δενδρολίβανο | Πετιμέζι | Σταφίδες

Hot Appetizers | Ζεστά Ορεκτικά

Fried Squid | 27€

Fried Squid With Caper Mayonnaise

Καλαμαράκι Τηγανητό

Καλαμάρι Τηγανητό Με Μαγιονέζα Κάπαρης

Fried Crayfish | 39€

Fried Crayfish With Cocktail Sauce

Καραβιδόψυχα Τηγανητή

Με Σάλτσα Κοκτέιλ

Grilled Squid | 28€

With Olive Oil | Lemon | Gremolata

Καλαμάρι Ψητό

Με Λαδολέμονο και Γκρεμολάτα

Grilled Octopus | 28€

Grilled Octopus With Olive Oil And Aged Vinegar

Χταπόδι Ψητό

Ψητό Χταπόδι Με Ελαιόλαδο Και Παλαιωμένο Ξύδι

Grilled Shrimps | 30€

Grilled Shrimps With Olive Oil And Lemon

Γαρίδες Ψητές

Ψητές Γαρίδες Με Λαδολέμονο

Homemade Bread – €3

Freshly baked with love using traditional ingredients. Crispy crust, soft inside – perfect with any meal.



Main | Κυρίως Πιάτα

Greek Fish Fricassee | 40€

Fish Of The Day Sauted | Wild Greens | Chervil | Fricasse Sauce

Fennel | Lemon

Φρικασέ

Ψάρι Ημέρας Σωτέ | Σέσκουλα | Μυρώνια | Μάραθος | Λεμόνι

Fried Cod | 38€

Fried Cod | Harricots | Lemon | Brandade | Garum Emulsion

Τηγανητός Μπακαλιάρος

Μπακαλιάρος Τηγανητός | Αμπελοφάσουλα | Λεμόνι | Μπραντάδα | Γαλάκτωμα Γάρου

Greek Seafood Orzo | 44€

Orzo | Shrimps | Mussels | Fish Of The Day | Tomato | Ouzo | Parsley

Γιουβέτσι Θαλασσινών

Κριθαράκι | Γαρίδα | Καραβίδα | Μύδια | Ψάρι Ημέρας | Τομάτα | Ούζο | Μαϊντανός

Steamed Sole | 58€

Sole | Tomato | Garlic | Capers | Parsley | Basil | Potatoes | Butter

Γλώσσα Αχνιστή

Γλώσσα | Τομάτα | Σκόρδο | Κάπαρη | Μαϊντανός | Βασιλικός | Πατάτες | Βούτυρο

Main | Κυρίως Πιάτα

Lobster | 165€

Grilled With Herb Butter

Pasta with Linguini or Giouvetsi with Orzo | 2-4 Persons

Αστακός

Ψητός Με Αρωματικό Βούτυρο

Με Λιγκουίνι ή Γιουβέτσι με Χειροποίητο Κριθαράκι | 2-4 Άτομα

Milk Fed Lamb | 48€

Lamb Shoulder | Cous Cous from Buffalo Milk | Ratatouille | Feta Cream

Αρνάκι Γάλακτος

Αρνίσια Σπάλα | Κους Κους από Βουβαλίσιο Γάλα | Μπριάμ | Κρέμα Φέτας

Bio Chicken | 37€

Chicken Leg | Potato Cream | Baby Potatoes "Giahni" | Myzithra Cheese

Κοτόπουλο Βιολογικό

Μπούτι από Βιολογικό Κοτόπουλο | Κρέμα Πατάτας | Πατάτες Baby Γιαχνί | Μυζήθρα

Grilled Skirt Steak | 56€

Beef Skirt | Sour Cream With Truffle | Potato Salad

Garum Emulsion | Grilled Broccoli

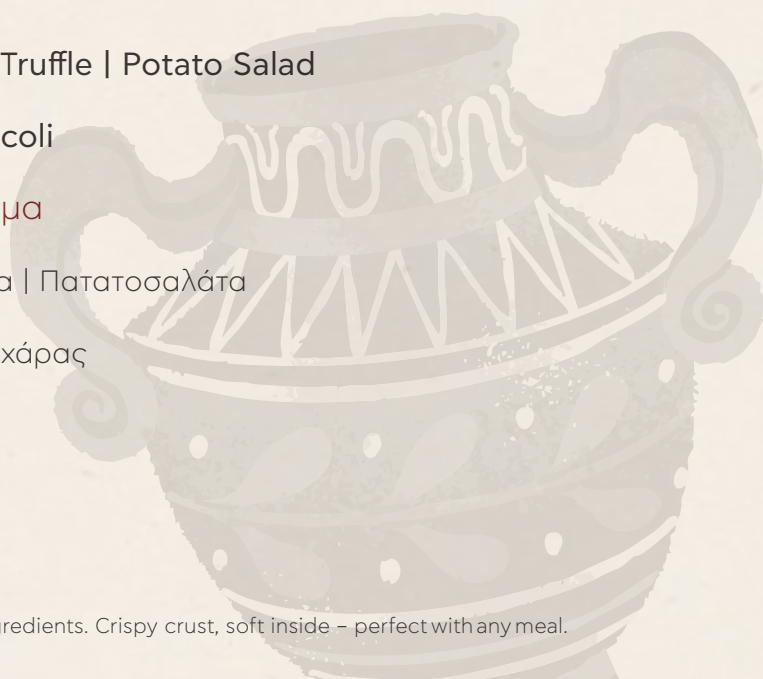
Μοσχαρίσια Κοπή Διάφραγμα

Μοσχάρι | Ξινή κρέμα με τρούφα | Πατατοσαλάτα

Γαλάκτωμα Γάρου | Μπρόκολο σάρας

Homemade Bread – €3

Freshly baked with love using traditional ingredients. Crispy crust, soft inside – perfect with any meal.



Fresh Fish From Our Boat

Φρέσκα Ψάρια απο την Βάρκα μας

Grouper | Σφυρίδα | **125€ /kg**

Grilled or Salt Baked | Ψητά ή Στο Αλάτι

Sea Bream | Τσιπούρα | **110€ /kg**

Grilled or Salt Baked | Ψητά ή Στο Αλάτι

Red Bream | Φαγκρί | **115€ /kg**

Grilled or Salt Baked | Ψητά ή Στο Αλάτι

Dentex | Συναγρίδα | **125€ /kg**

Grilled or Salt Baked | Ψητά ή Στο Αλάτι

Seabass | Λαβράκι | **115€ /kg**

Grilled or Salt Baked | Ψητά ή Στο Αλάτι

Side Dishes | ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ (extra charge)

French Fries | **11€**

Πατάτες Τηγανητές

Wild Greens | **18€**

Χόρτα Εποχής

Steamed Vegetables | **20€**

Λαχανικά Ατμού

Homemade Bread – €3

Freshly baked with love using traditional ingredients. Crispy crust, soft inside – perfect with any meal.



Desserts | Επιδόρπια

Greek Rice Pudding | 18€

Star Anice | Vanilla | Apricot | Muesli | Cinnamon

Ρυζόγαλο

Γλυκάνισος | Βανίλια | Βερίκοκο | Μούσλι | Κανέλα

Walnut Cake | 18€

With Vanilla Ice Cream and cream cheese mousse

Καρυδόπιτα

Με Παγωτό Βανίλια Μαδαγάσκαρης και ελαφριά κρέμα τυριού

Traditional Greek Chocolate Cake | 18€

With vanilla ice cream

Παραδοσιακή Σοκολατόπιτα

Με παγωτό βανίλια

Homemade Bread – €3

Freshly baked with love using traditional ingredients. Crispy crust, soft inside – perfect with any meal.

In accordance with consumer protection regulations, payment is not required unless a valid receipt or invoice has been issued and received.

Please inform our staff of any allergies or dietary requirements.

We are happy to accommodate your needs.

Σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία προστασίας καταναλωτή, δεν υπάρχει υποχρέωση πληρωμής χωρίς την έκδοση και παραλαβή του νόμιμου παραστατικού (απόδειξη ή τιμολόγιο).

Παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό μας για τυχόν αλλεργίες ή διατροφικές ανάγκες.

Θα χαρούμε να σας εξυπηρετήσουμε.