



olvo restaurant

BREAD

ψωμί

Greek Pita Bread & Dips

Ελληνική Πίτα & Ντιπ

4€

Homemade Sourdough Bread

Σπιτικό Ψωμί με Προζύμι

7€

σαλάτες

SALADS

Beetroot Salad

Baked Beetroots | Smoked Tsalafouti | Hazelnut

Pickled Blackberries | Black Garlic Skordalia

Σαλάτα Παντζαριού

Ψητά Παντζάρια | Καπνιστό Τσαλαφούτι | Φουντούκι | Πίκλα Βατόμουρο

Μαύρο Σκόρδο Σκορδαλιά

21€

Fresh Fennel Salad

Bulgur | Slow-Cooked Fennel | Orange | Parsley

Μαραθοσαλάτα

Πλιγούρι | Σιγομαγειρεμένη Μαραθόριζα | Πορτοκάλι | Μαϊντανός

22€

Olvo Parian Salad

Xynomizithra from Paros | Cherry Tomatoes | Dry Capers

Pickled Onions | Carob Rusks

Παριανή Σαλάτα "Olvo"

Ξινομυζήθρα Πάρου | Τοματίνια | Ξερή Κάπαρη | Πίκλα Κρεμμύδι

Παξιμάδι Χαρουπιού

23€

APPETIZERS & RAW

ορεκτικά & ωμά πιάτα

Greek-Style Focaccia

Feta Mousse | Confit Cherry Tomatoes

Ελληνική Φοκάτσια

Μους Φέτας | Τοματίνια Κονφί

16€

Tzatziki

Fresh Dill & Dill Powder | Cucumber

Τζατζίκι

Φρέσκος Ανηθος & Σκόνη Ανηθου | Αγγούρι

17€

Taramas

Grated Tomato | Fig Leaf Powder | Chive Oil

Ταραμάς

Τριμμένη Τομάτα | Σκόνη Φύλλου Σύκου | Λάδι Σχοινόπρασο

19€

Fava

Fried Capers | Pickled Onions

Φάβα

Τηγανιτή Κάπαρη | Πίκλα Κρεμμύδι

19€

Artichokes

Josper-Grilled Artichokes | Vegan Basil Pesto

Αγκινάρες

Αγκινάρες Ψημένες σε Josper | Βίγκαν Πέστο Βασιλικού

24€

Greek Tuna Tartare

Citrus Dressing | Taramas | Homemade Corn Crackers

Ταρτάρ Ελληνικού Τόνου

Σάλτσα Εσπεριδοειδών | Ταραμάς | Σπιτικά Crackers Καλαμποκιού

29€

APPETIZERS & RAW

ορεκτικά & ωμά πιάτα

Grilled Calamari

Basil Pesto | Fresh Tomato Salsa

Ψητό Καλαμάρι

Πέστο Βασιλικού | Φρέσκια Σάλτσα Ντομάτας

30€

Grilled Octopus

Slow-Cooked Octopus | Baked Fennel | Salsa Cruda

Χταπόδι Ψητό

Σιγομαγειρεμένο Χταπόδι | Ψητό Μάραθο | Salsa Cruda

32€

PASTA

ζυμαρικά

Bourdeto from Corfu

Calamarata Pasta | Fresh Fish | Lemon Butter | Tomato Sauce | Thyme

Μπουρδέτο Κέρκυρας

Καλαμαράτα | Φρέσκο Ψάρι | Βούτυρο Λεμονιού | Σάλτσα Ντομάτας | Θυμάρι

42€

Shrimp Tagliolini

Gambari Shrimp Tartare with Lime | Garlic | Bottarga Powder | Fresh Chilli

Ταλιολίνι με Γαρίδα

Ταρτάρ Ελληνικής Γαρίδας Γάμπαρι με Μοσχολέμονο | Σκόρδο

Σκόνη Αυγοτάραχο | Φρέσκο Τσίλι

44€

Lobster Pasta

Spaghetti alla Chitarra | Fresh Tomato Sauce | Butter-Baked Lobster | Bisque Sauce

Αστακομακαρονάδα

Σπαγγέτι alla Chitarra | Φρέσκια Σάλτσα Ντομάτας

Ψημένος Αστακός με Βούτυρο | Σάλτσα Bisque

64€

MAIN COURSES

κυρίως πιάτα

Roasted Cauliflower

Cauliflower Purée | Hazelnut Crumble | Curry Mayo

Ψητό Κουνουπίδι

Πουρές Κουνουπιδιού | Κρούστα Φουντουκιού | Μαγιονέζα Κάρυ

30€

Lamb Fricassee

Grilled Wild Greens | Avgolemono Sauce

Αρνί Φρικασέ

Αγρια Ψητά Λαχανικά | Σάλτσα Αυγολέμονο

46€

Baby Chickpeas with Grouper

Slow-Cooked Grouper | Fresh Tomato | Aromatic Spice Blend

Ρεβυθάδα με Σφυρίδα

Σιγομαγειρεμένη Σφυρίδα | Φρέσκια Τομάτα | Αρωματικό Μίγμα Μπαχαρικών

48€

κοπές στο josper

JOSPER CUTS

Chicken Breast

Φιλέτο Κοτόπουλο

37€

Tuna Steak

Φιλέτο Τόνου

46€

Rib Eye | 250gr.

Rib Eye | 250 γρ.

52€

Honey-Marinated Half Chicken for Two

Μισό Κοτόπουλο Μαριναρισμένο με Μέλι για Δύο

58€

JOSPER CUTS

κοπές στο josper

Fresh Aegean Fish per kg

Φρέσκο Ψάρι ανά κιλό

110€

Premium Fresh Aegean Fish per kg

Premium Φρέσκο Ψάρι ανά κιλό

130€

Premium Cut Selection
Daily Selection

Kindly ask your waiter for today's offerings

Επιλογή Premium Κοπών

Ημερήσια Επιλογή

Παρακαλούμε ρωτήστε τον σερβιτόρο για τις σημερινές προσφορές

SAUCES

σάλτσες

Chimichurri

Green Chilli | Coriander | Parsley | Lemon

Chimichurri

Πράσινο Τσίλι | Κόλιανδρο | Μαϊντανός | Λεμόνι

5€

Romesco

Florina Peppers | Tomato | Sherry Vinegar

Romesco

Πιπεριές Φλωρίνης | Ντομάτα | Ξίδι απο Sherry

5€

SIDES

συννοδευτικά

Country-Style Potatoes

Πατάτες Χωριάτικες
10€

Roasted Carrots

Honey | Zaatar | Basil Pesto | Greek Cream Cheese
Ψητά Καρότα
Μέλι | Ζάταρ | Πέστο Βασιλικού | Ελληνικό Τυρί Κρέμα
11€

Roasted Eggplant

Onions | Fresh Tomatoes
Ψητή Μελιτζάνα
Κρεμμύδι | Φρέσκια Ντομάτα
12€

Broccolini

Green Tahini Sauce | Yogurt
Μπροκολίνι
Σάλτσα Πράσινου Ταχινιού | Γιαούρτι
13€

DESSERTS

επιδόρπια

Vegan Panna Cotta

Coconut Milk | Caramelized & Fresh Mango
Vegan Πανακότα
Γάλα Καρύδας | Καραμελωμένο & Φρέσκο Μάνγκο
19€

Pistachio Textures

Crunchy Kataifi | Pistachio Crème | Homemade Pistachio Ice Cream
Υφές Φιστικιού
Τραγανό Καταΐφι | Κρέμα Φιστικιού | Χειροποίητο Παγωτό Φιστικιού
21€

Fudgy Chocolate Brownie

Chocolate Mousse | Homemade Fig Leaf Ice Cream
Σοκολατένιο Brownie
Σοκολατένια Κρέμα | Χειροποίητο Παγωτό Φύλλου Συκιάς
23€

