

CHEF  
GEORGE KAPERDAS

**fami****ia**  
*omertà di cucina*

## MENU

*“In our “Familia” we combine traditional flavors with a hint of modern cuisine  
to create a unique culinary experience to our guest”.*

*Our Chefs create simple dishes , seasoned with herbs and olive oil,  
full of love and imagination”*



## *Fresh & Raw*

### **ΩΜΑ**

**Catch of the Day Fish Carpaccio / Καρπάτσιο ψάρι ημέρας** 19,00 €

Olive oil, citrus, chili, basil / ελαιόλαδο, εσπεριδοειδή, τσίλι, βασιλικός

**Wagyu Beef Tartare (Spicy option with chili)** 29,00 €

Greek herbs, Pickled cucumber, Truffled Mayo /

Βότανα, Μαγιονέζα τρούφας, πίκλα

**Beetroot Beef Tataki / Μοσχάρι Tataki** 19,00 €

Wagyu, Onions, Fried garlic, Jalapeno pepper, chives, summer truffle



Meze

## MEZE

*variety of flavors and textures in a selection of small plates ideal as a starter  
or best for sharing with friends over refreshed chilled drinks*

<b>Mediterranean Spreads Trilogy / Τριλογία Μεσογειακές μους</b> Smoked Tzatziki, Koranisti Mykonou, Taramosalata, Grilled pitta bread / Καπνιστό τζατζίκι, κοπανιστή Μυκόνου, Ταραμοσαλάτα, Ψητά πιτάκια	14,00 €
<b>Wagyu Beef Souvlaki / Σουβλάκι Wagyu</b> Greek yoghurt & sesame dip pita bread / Στραγγιστό γιαούρτι ντιπ σουσαμιού	24,00 €
<b>Baked Feta / Ψητή φέτα</b> angel's hair, honey, truffle / καταΐφι, μέλι τρούφα	15,00 €
<b>“keftedakia” Black Angus / Κεφτεδάκια Black Angus</b> tsalafouti, red pepper / τσαλαφούτι, κόκκινη πιπεριά	17,00 €
<b>Grilled Octopus / Ψητό Χταπόδι</b> Saffron fava, Squid ink, caramelized onion / Σαφράν, Μελάνι σουπιάς, καραμελωμένο κρεμμύδι	19,00 €
<b>Calamari / Καλαμάρι</b> Mykonian rocket pesto, cheery tomatoes, purple basil leaves / Πέστο ρόκας, τοματίνια	16,00 €
<b>Asparagus on the grill / Ψητά Σπαράγγια</b> Crispy garlic, CRETAN Graviera / Τσιπς σκόρδου, Γραβιέρα ΚΡ	16,00 €
<b>Mixed Greek mushrooms / Ποικιλία Ελληνικών Μανιταριών</b>	17,00 €



## *From our Gardens*

### **ΑΠΟ ΤΟΝ ΚΗΠΟ**

**Greek Salad / Ελληνική σαλάτα** 19,00 €

Pomodori, Capers, Xinotyri DOC, Olives, Cucumber  
/ Ντομάτα, κάπαρη, ελιά, αγγούρι, ξυνοτύρι

**Smoked Duck Caesar Salad / Ceasars με πάπια** 21,00 €

Caesar dressing, baby gems, Smoked Duck / Baby μαρούλια, Πάπια

**Summer Kale (V) Καλοκαιρινή Kale (V)** 19,00 €

Finoccio, almonds, Orange / Φινόκιο, Αμύγδαλο, Πορτοκάλι

**Aegean / Αιγαίου** 22,00 €

Myconian Rocket, Quinoa, mango, avocado, Yuzu  
/ Ρόκα, Κινόα, Μάνγκο, Αβοκάντο, Γιούζου

## *From our Pots & Pans*

### **ΑΠΟ ΤΑ ΤΗΓΑΝΙΑ ΜΑΣ**

**Porcini mushroom risotto / Ριζότο Πορτσίνι** 19,00 €

black truffle, Greek yoghurt, "mavrodaphne" wine  
/ Τρούφα, Στραγγιστό Γιαούρτι, Μαυροδάφνη

**Zucchini Pasta / Πάστα κολοκύθι** 21,00 €

Feta, Lemon, Greek fresh herbs, zucchini / Φέτα, Ελληνικά βότανα, κολοκύθι

**Pasta Tartuffata / Πάστα Τρούφας** 19,00 €

truffle, butter, ground pepper / τρούφα, βούτυρο, πιπέρι



## “GRILL MARKS” ΣΧΑΡΑ

We take the best of available ingredients, unadulterated and grown locally - simple dishes, scented with herbs and Greek olive oil, grilled on open fire with love and imagination. Great option to share ...

### *From the Meadows*

**Lamb piranha / Πικάνια αρνιού**

24,00 €

**Free range whole Baby Chicken / Κοτόπουλο Baby ελευθέρως βοσκής**

19,00 €

### *Wood Oven Open Pie*

**ΠΙΤΑ ΑΠΟ ΤΟΝ ΕΥΛΟΦΟΥΡΝΟ ΜΑΣ**

**Butcher's pie**

pulled beef, eggplant, Kasserli cheese, summer truffle

17,00 €

*Grill Marks*



## *Prime Cuts Meat*

*From all over the world, grilled and baked in our wood oven*

<b>Beef Fillet Chateaubriand 600 gr French Fries Bearnaise sauce</b> / Φιλέτο Σατομπριάν 600γρ. πατάτες τηγανιτές σάλτσα μπεαρνέζ	95,00 €
<b>Tenderloin Black Angus U.S.A. Prime</b> / Φιλέτο Black Angus Η.Π.Α. Prime	62,00 €
<b>90 days Dry aged Porterhouse gr</b> / Porterhouse 90 ημερών Ωρίμανσης	11,00 € / 100gr
<b>Sirloin Black Angus U.S.A.</b> / Σιρλόϊν Black Angus Η.Π.Α.	38,00 €
<b>Tomahawk Black Angus</b>	15,00 € / 100gr
<b>Wagyu tagliata</b> / Ταλιάτα Wagyu	58,00 €
<b>Rib Eye Black Angus U.S.A.</b> / Η.Π.Α. Prime 400 gr	72,00 €
<b>Olive fed wagyu Samurai Tomahawk</b>	32,00 € / 100gr
<b>Beef Tenderloin 250 gr French Fries Bearnaise sauce</b> / Φιλέτο 250 γρ πατάτες τηγανιτές, σάλτσα μπεαρνέζ	45,00 €

*omertà di cucina*

**fami****ia**  
*omertà di cucina*





## *Sauce*

### **ΣΑΛΤΣΕΣ**

<b>Rosemary bearnaise / Μπεαρνέζ δεντρολίβανο</b>	6,00 €
Pomodori, Capers, Xinotygi DOC, Olives, Cucumber / Ντομάτα, κάπαρη, ελιά, αγγούρι, ξυνοτύρι	
<b>BBQ sauce / Μπάρμπεκιου σως</b>	6,00 €

## *Side*

### **ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ**

<b>French fries / Πατάτες τηγανιτές</b>	8,00 €
<b>Truffle French Fries / Πατάτες τηγανιτές με τρούφα</b>	12,00 €
<b>Smoked buttermilk puree / Καπνιστός Πουρές πατάτας</b>	8,00 €
<b>Padron Peppers / Πιπεριές Padron</b>	8,00 €
<b>Butter crushed potatoes / Πατάτα βουτύρου</b>	9,00 €
<b>Tender stem Broccoli / Ανθός Μπρόκολο</b>	9,00 €



*From the sea*

**ΑΠΟ ΤΗ ΘΑΛΑΣΣΑ**

**Grilled Greek Fish / Ψητό ψάρι ημέρας**

120,00 € / Kg

Chorta, Ladolemono / Χόρτα, λαδολέμονο

**King Crab legs price per kg / Βασιλικά καβουροπόδαρα**

180,00 € / Kg

*Vegan Options*

**ΒΙΓΚΑΝ ΕΠΙΛΟΓΕΣ**

**Cauliflower “steak” truffle oil, almond, kale**

19,00 €

/ Μπριζόλα κουνουπίδι λάδι τρούφας, αμύγδαλο, λαχανίδα

**“Mousaka” / Μουσακάς**

24,00 €

sweet potatoes, eggplant, mushroom, celeriac béchamel sauce

/ Γλυκοπατάτα, μελιτζάνα,μανιτάρια, σέλερι

*From the sea*



## *Desserts*

### **ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ**

<b>Mykonian “Amigdaloto” / “Αμυγδαλωτό Μυκόνου”</b>	17,00 €
White chocolate Namelaka, Cremeux lemon / Ναμελάκα λευκής σοκολάτας, κρεμέ λεμόνι	
<b>Millefeuille / Μιλφέιγ</b>	17,00 €
Ganache Mascarpone Tahiti Vanilla, Red Berries, Caramelised puff pastry / Σφολιάτα βουτύρου, γκανάς μασκαρπόνε, Βανίλια Ταϊτής, Φρούτα του δάσους	
<b>Earth</b>	18,00 €
Dark Chocolate cremeux, Milk Chocolate Namelaka, Yuzu sorbet / Κρεμέ μπίτερ σοκολάτας, Ναμελάκα σοκολάτας γάλακτος, σορμπέ γιούζου	
<b>Apple “Loukoumades” / “Λουκουμάδες” Μήλου</b>	16,00 €



Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ  
(ΑΠΟΔΕΙΞΗ - ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ).

CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED  
(RECEIPT - INVOICE).

Αγορανομικός Υπεύθυνος: ΠΕΝΤΑΡΑΚΗΣ ΜΑΝΩΛΗΣ Responsible according to the law: PENTARAKIS MANOLIS  
Νόμιμες επιβαρύνσεις: 11% σέρβις, 0,5% Δ.Φ. All our prices are inclusive of all applicable taxes.  
και το ανάλογο Φ.Π.Α. 13% / 24%. Tax: Service 11%, VAT 13% / 24%. Municipal Tax 0,5%.  
Οι τιμές που αναγράφονται είναι σε ευρώ. The prices are in euro.  
Ο αστερίσκος (\*) υποδηλώνει τα κατεψυγμένα. The star (\*) indicates frozen foods.  
Για τις παρασκευές των εδεσμάτων χρησιμοποιούμε: We use olive oil for our salads and cooked  
στις σαλάτες και στα μαγειρευτά meals and sunflower oil for our fried dishes.  
παρθένο ελαιόλαδο / στα τηγανητά ηλιέλαιο. We use Greek feta cheese.  
Η φέτα που χρησιμοποιούμε είναι ελληνική.

ΙΣΧΥΕΙ ΜΕΧΡΙ: 31/12/21 VALID UNTIL: 31/12/21