



dinner menu

## Για την όρεξη | For the appetite

Triple hummus με καρύδι, αβοκάντο και μελιτζάνα  
*Triple hummus with walnut, avocado and aubergine*

15€ 

Ταραμοσαλάτα με καπνιστό ελαιόλαδο, τραγανό φαγόπυρο και pesto από αμπελόφυλλα  
*"Taramosalata" fish roe spread with smoked olive oil, crispy buckwheat and vine leaf pesto*

14€  

Τζατζίκι με καρίκι Τήνου, κρίταμα και καπαρόφυλλα  
*Tzatziki with "kariki" cheese from Tinos, samphire and caper leaves*

14€



Vegan



Gluten Free



Vegetarian

## Τα ωμά και μαριναρισμένα | Raw and Marinated

Ceviche απο λαυράκι με φραγκόσυκο, chili, κόλιανδρο,  
καβουρδισμένο φιστίκι Αιγίνης και πίκλα από βλαστάρια αγριοφυστικιάς  
*Sea bass ceviche with prickly pears, chili, cilantro, roasted pistachio  
and pickled wild pistachio leaves*

26€ 

Τόνος τατάκι με κονφί παντζάρια, ελαφριά σκορδαλιά από κολοκυθόσπορο  
και γρανίτα από μαύρο κεράσι  
*Tuna tataki with confit beetroots, light pumpkin seed aioli and black cherry granité*

28€

Καρπάτσιο αβοκάντο με ημίλιαστα ντοματίνια, κρέμα kumquat και ζωμό ντάκου  
*Avocado carpaccio with confit cherry tomatoes, kumquat cream and "ntakos" broth*

24€ 

## Μεζέδες από τη γη και τη θάλασσα | Meze

Gözleme με τυροκαυτερή και μαρμελάδα από ντομάτα και chili  
*Gözleme with spicy cheese spread (tirokafteri) and tomato-chili jam*

18€ 

Truffle fries καλαμποκιού με αγιολί ψητού σκόρδου  
*Truffle corn fries with roasted garlic aioli*

17€  

Dumplings ντολμαδάκια με κρέμα από αμπελόφυλλο, λάδι άνηθου και τραγανά φύλλα ρυζιού  
*"Dolmadakia" - dumplings with vine leaf cream, dill oil and crispy rice chips*

19€ 

Βλήτα στα κάρβουνα με ψητά κεράσια, καβουρδισμένο αμύγδαλο και καπνιστό χέλι  
*Charcoal grilled amaranth greens with roasted cherries, almond and smoked eel*

20€ 

Καλαμάρι στη σάρα με πράσινα φασόλια, ημίλιστα ντοματίνια, βασιλικό, κουκουνάρι και παρμεζάνα  
*Grilled calamari with green beans, confit cherry tomatoes, basil, pine nuts and parmesan*

26€ 

Λουκουμάδες από χταπόδι με αγιολί ψητού σκόρδου και κρέμα ταραμά  
*Octopus mini doughnuts with roasted garlic aioli and fish roe spread*

28€

Αχνιστά μύδια με βούτυρο nduja και φρεσκοψημένο στα κάρβουνα ψωμί  
*Steamed mussels with nduja butter and charcoal grilled bread*

21€



Vegan



Gluten Free



Vegetarian

## Σαλάτες | Salads

Πράσινη σαλάτα από φρέσκα μυρωδικά με ροδάκινο, καρύδια και κατσικίσιο τυρί  
*Mixed green salad with fresh herbs, peach, walnuts and goat cheese*

*\*προαιρετικά: με ψητό στα κάρβουνα tofu | \*optionally served with charcoal grilled tofu*

20€   

Burrata bowl με λαχανίδες, πλιγούρι, φρέσκο αρακά και dressing από ψητές φράουλες  
*Burrata bowl with kale, bulgur, sweet peas and roasted strawberry dressing*

21€ 

Παριανή σαλάτα με ξινομυζήθρα Πάρου, ντοματίνια, κρεμμύδι, κάπαρη, καπαρόφυλλα, κρίταμα και παξιμάδια από χαρούπι  
*Traditional salad from Paros island with "xinomyzithra" cheese, cherry tomatoes, onion, capers, caper leaves, samphire and carob rusks*

19€  

Σαλάτα με γαρίδες, φινόκιο, ψητά σταφύλια και dressing παλαιωμένης ρακής  
*Salad with shrimps, fennel, roasted grapes and aged grape distillate vinaigrette*

22€ 



Vegan



Gluten Free



Vegetarian

## Κυρίως επιλογές | Main Course

Φουρνιστά ρεβίθια με περγαμόντο, aleppo pepper, κρέμα γιαουρτιού και gomasio  
*Braised chickpeas with bergamot, aleppo pepper, yogurt cream and gomasio*

*\*Προαιρετικά με γιαούρτι αμυγδάλου | \*optionally served with almond yogurt*

28€  

Σπανακόρυζο με ψητό στα κάρβουνα φινόκιο, πράσο κονφί και κρέμα πορτοκαλιού  
*"Spanakorizo", spinach risotto with charcoal grilled fennel, confit leek and orange cream*

26€  

Γιουβέτσι λαχανικών με σιγοψημένη μελιτζάνα, κρέμα γλυκού σκόρδου και dukkah  
*Traditional "giouvetsi" with orzo pasta, slow cooked aubergine, sweet garlic cream and dukkah*

27€ 

Παπαρδέλες με σιγοψημένο ραγού ντομάτας και λάδι βασιλικού  
*Pappardelle with slow cooked tomato ragu and basil oil*

26€ 

Fregola sarda με αγριομάραθο, ρόκα, λεμόνι, καπνιστό μπακαλιάρο  
και αυγοτάραχο Μεσολογίου  
*Fregola sarda with wild fennel, rocket, lemon, smoked cod fish filet  
and bottarga from Mesologi*

30€



Vegan



Gluten Free



Vegetarian

# Από το Jospoer | From the Jospoer

Φιλέτο από βιολογικό κοτόπουλο μαριναρμένο σε κυκλαδίτικα φρέσκα βότανα  
*Bio chicken filet marinated in cycladic herbs*

28€ /220gr 

Αρνίσιο καρέ γαλλικής κοπής με κρούστα από λεμόνι και δεντρολίβανο  
*Frenched lamb chops with lemon and rosemary crust*

36€ /350gr 

Καρδιά από μοσχαρίσιο φιλέτο Omaha | *Omaha beef filet*

45€ /200gr 

Μοσχαρίσιο μπιφτέκι από κιμά black angus ξηρής ωρίμανσης  
*Burger from dry aged black angus minced meat*

34€ /270gr 

Plumilla από ελληνικό χοιρινό iberico με αρωματική γκρεμολάτα  
*Greek iberico pork plumilla with herbed gremolata*

34€ /220gr 

Μοσχαρίσια πικάνια για 2 άτομα | *Beef picanha for two*

62€ /550gr 

Rib-eye με καμμένο βούτυρο και τρούφα | *Rib-eye with burnt butter and truffle*

42€ /300gr 

Φρέσκο ψάρι ημέρας ολόκληρο | *Whole fresh fish*

9€ /100gr

Αστακός ψημένος στα κάρβουνα με βούτυρο αστακού και λουίζα  
*Charcoal grilled lobster with lobster butter and lemon verbena*

12€ /100gr 

Steak τόνου | *Tuna steak*

34€



Vegan



Gluten Free



Vegetarian

## Γαρνιτούρες | Sides

Τριπλοτηγανισμένες πατάτες | *Triple cooked fries*

6€  

Χόρτα εποχής στα κάρβουνα | *Charcoal grilled wild greens*

6€  

Φρικασέ μανιταριών | *Mushroom fricassee*

6€  

Ψητά λαχανικά | *Grilled vegetables*

6€  

Πράσινη σαλάτα | *Green salad*

4€  

## Επιδόρπια | Desserts

Πάβλοβα με μους γιαούρτι, γλυκό του κουταλιού ντοματάκι και παραδοσιακό παστέλι  
*Pavlova with yogurt mousse, candied cherry tomatoes and traditional sesame brittle*

15€  

«Πορτοκαλόπιτα», παραδοσιακό ραβανί με crémeux πορτοκάλι-γυζυ  
και σορμπέ πορτοκάλι με βασιλικό

*“Orange pie”, traditional semolina cake with orange-yuzu crémeux  
and basil-flavored orange sorbet*

16€ 

XXL soft cookie με toppings αλμυρής καραμέλας, παγωτό snickers και φρέσκα φρούτα  
*XXL soft cookie topped with salted caramel, snicker ice-cream and fresh fruits*

16€ 

Παγωτά | Σορμπέ\* | *Ice-creams | Sorbets\**

6€  



Vegan



Gluten Free



Vegetarian



olvo restaurant