



olvo restaurant

lunch menu

Όρεκτικά | Starters

Τριπλοτηγανισμένες πατάτες με σκόνη ντομάτας,
parmigiano reggiano και μαγιονέζα βασιλικού
*Triple cooked fries with tomato powder, parmigiano reggiano
and basil mayonnaise*

14€  

Τάρτα ντομάτας με φάβα εσπεριδοειδών, καπνιστό χέλι
και αυγοτάραχο Μεσολογγίου
*Tomato tart with citrus scented split peas purée, smoked eel
and bottarga from Mesologi*

22€

Tacos γύρου - γεμιστά πιτάκια tortíγιας με χειροποίητο χοιρινό γύρο
από secreto iberico, τζατζίκι από καπνιστό γιαούρτι και πούδρα μαύρου λεμονιού
*"Gyros" tacos - with homemade iberico pork secreto,
smoked yogurt tzatziki and black lemon powder*

21€

Μοσχαρίσια κεφτεδάκια με τραγανή ροδίτικη λαδόπιτα και τζατζίκι
Beef meatballs with crispy traditional pita bread and tzatziki

22€



Vegan



Gluten Free



Vegetarian

Σαλάτες | Salads

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

**προαιρετικά προσφέρεται με vegan φέτα | *optionally served with vegan feta cheese*

18€  

Πράσινη σαλάτα με αρωματικά από τον κήπο μας, φρέσκα σπαράγγια, ψητά σταφύλια, φιστίκι

Αιγίνης, αποξηραμένα σύκα και βινεγκρέτ από παλαιωμένο τσίπουρο

Mixed green salad with fresh herbs, asparagus, roasted grapes, pistachio, dried figs and aged grape distillate vinaigrette

19€  

*Ντοματοσαλάτα με φράουλες, αβοκάντο, δυόσμο, καρύδια και λάδι αρωματικών

**Tomato salad with strawberries, avocado, spearmint, walnuts and herb oil*

**προαιρετικά: καβούρι ή κοτόπουλο | *optionally: crab or chicken*

17€, 20€, 19€  

Ωμά | Raw

Ceviche από λαυράκι με ημίλιαστα ντοματίνια, αβοκάντο, προζυμένιο ψωμί στα κάρβουνα, ξύδι ντομάτας και ζωμό από ντάκο

Sea bass ceviche with confit cherry tomatoes, avocado, charcoal grilled sourdough bread, tomato vinegar and "ntakos" broth

26€

Καρπάτσιο από φαγκρί με αρωματικό λαδολέμονο από περγαμόντο και χόρτα ψημένα στα κάρβουνα

Sea bream carpaccio with herb and bergamot scented vinaigrette and charcoal grilled wild greens

24€ 



Vegan



Gluten Free



Vegetarian

Έλληνικά εμπνευσμένα από τη παράδοση As Greek as it Gets

Παραδοσιακές κυλοπίτες με αστακό, καπνιστή πιπεριά,
κρέμα από γραβιέρα Πάρου και λεμονόχορτο
*Traditional greek pasta with lobster, smoked pepper,
gruyere cheese cream and lemongrass*

46€

Φιλέτο απο λαυράκι με φασολάκια, λάδι από δυόσμο και κρέμα πορτοκαλιού
Sea bass filet with green beans, spearmint oil and orange cream

36€ 

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€  

Γιουβέτσι από χειροποίητο κριθαράκι με κρέμα φέτας
και σιγοψημένο ραγού από μοσχάρισιο μάγουλο
*Traditional "giouvetsi" with homemade orzo pasta, feta cheese cream
and slow cooked beef cheek ragu*

30€

Κοτόπουλο στη σχάρα μαριναρισμένο σε κυκλαδίτικα βότανα,
σαλάτα κινόα και σάλτσα από κολοκύθι με βασιλικό
*Grilled chicken marinated in cycladic herbs, quinoa salad
and zucchini sauce with basil*

28€ 

Καρδιά από μοσχάρισιο φιλέτο Omaha με τραγανή πατάτα και σάλτσα μανιταριών
Omaha beef filet with crispy potatoes terin and mushroom sauce

48€



Vegan



Gluten Free



Vegetarian

Έπιδόρπια | Desserts

Λουκουμάδες με χειροποίητη πραλίνα καρυδιού,
σάλτσα σοκολάτας και παγωτό κανέλα
*“Loukoumades” - traditional Greek doughnuts with walnut praline,
chocolate sauce and cinnamon ice-cream*

16€ 

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€ 



Vegan



Gluten Free



Vegetarian



olvo restaurant