



tétra

WELCOME BREAD ^{1, 7}

Rustic sourdough bread accompanied by butter, olive oil, and sea salt

STARTERS

Tzatziki ⁷	€4.5
<i>strained greek yogurt with cucumber, garlic and extra virgin olive oil</i>	
White Taramas ^{1, 4}	€5.5
<i>Premium fish roe dip made with sourdough bread, lemon juice and local olive oil</i>	
Hummus [Ⓥ] ¹¹	€4.5
<i>A smooth blend of chickpeas, tahini, fresh lemon juice and garlic</i>	
Tahini [Ⓥ] ¹¹	€4.5
<i>A rich sesame dip blended with fresh lemon juice, garlic and olive oil</i>	
Ntomatokeftedes Santorinis ^{1, 3, 7}	€9.5
<i>Crispy tomato fritters made with ripe tomatoes, barrel-matured feta cheese, fava beans, onion, basil and olive oil</i>	
Halloumi ⁷	€9
<i>Halloumi cheese, grilled to perfection and drizzled with rose chutney and fresh mint</i>	
Grilled Feta ⁷	€9
<i>Barrel-matured feta with fire-roasted peppers, onions, and tomatoes</i>	
Grilled Octopus ^{14, 10}	€14
<i>Tender octopus paired with smoky spinach, roasted tomatoes, and zesty garlic-lemon sauce</i>	
Herring Carpaccio ^{8, 10, 4}	€13
<i>Delicate smoked herring slices with red grapefruit, pickled mustard, crunchy pistachios, and a drizzle of chive oil</i>	
Mini Crispy Taco With Beef Tartare ^{1, 3, 12}	€13
<i>Tender beef tartare on a crisp taco shell, topped with silky avocado purée and fresh micro greens</i>	
Prawn Saganaki ^{7, 2, 12} 🍤	€13
<i>Prawns in ouzo-tomato sauce with fresh chili, feta, and herbs</i>	



Allergen Code Key 1.Gluten 2.Crustaceans 3.Eggs 4.Fish 5.Peanuts 6.Soy 7.Milk/Lactose 8.Nuts
9.Celery 10.Mustard 11.Sesame 12.Sulphites 13.Lupin 14.Molluscs

Prices are inclusive of all taxes

SALADS

Greek Salad ⁷	€12
<i>Tomatoes, cucumbers, peppers, red onion, olives, and feta, drizzled with olive oil and oregano</i>	
Dakos Salad ^{1,7}	€13.5
<i>Crunchy barley rusk topped with ripe tomatoes, creamy feta, capers, olives, and fresh spring onion, drizzled with olive oil</i>	
Seasonal Salad ^{7,8,12}	€12.5
<i>A colorful medley of arugula, anari, cherry tomatoes, candied nuts, commandaria figs, cranberries, and seasonal fruits, drizzled with fig vinaigrette</i>	
Caesars Chicken Salad ^{1,3,4,7,10}	€14.5
<i>Tender chicken, crispy lettuce, cherry tomatoes, parmesan, croutons, and quail egg, with Caesar dressing</i>	
Balance Bowl ^{① 1,8}	€14.5
<i>Quinoa, avocado, roasted chickpeas, crunchy walnuts, red bell pepper, and dried cranberries, paired with ginger-lime sauce</i>	

MAIN COURSE

Mushrooms Orzotto with oyster mushrooms and radicchio ^{1,7}	€15
<i>Orzo mingles with oyster mushrooms and radicchio, embraced by parmesan, herbs, and olive oil</i>	
Seafood Linguine ^{1,2,4,7,14}	€22
<i>Linguine and fresh seafood mingle in creamy tomato sauce, with bruschetta on the side</i>	
Sea bass Fillet ⁴	€23
<i>Fresh Grilled seabass fillet, paired with steamed greens and golden hand-cut fried cyprus potatoes, lifted by a bright lemon sauce</i>	
Grilled Salmon ^{1,4,6}	€24
<i>Grilled salmon fillet with teriyaki sauce, paired with crisp sautéed vegetables and hand-cut cyprus fried potatoes</i>	
Fresh Fried Calamari ^{1,14}	€19
<i>Fresh whole calamari with hand-cut fried cyprus potatoes and a refreshing mix of tomato, cucumber, and greens, drizzled with olive oil and lemon</i>	
Home Beef Burger ^{1,7,10}	€14
<i>Two juicy beef patties layered with melted cheddar, crispy bacon, lettuce, and house sauce, nestled in a rustic sourdough bun, served with hand-cut fried cyprus potatoes.</i>	
Pork Chop	€15.5
<i>A tender, juicy pork chop, perfectly grilled, accompanied by hand-cut cyprus fried potatoes and a fresh, fragrant herbed salad</i>	
Chicken Kontosouvli	€16
<i>Grilled boneless chicken thighs with hand-cut cyprus fried potatoes and fresh garden vegetables</i>	
Pork Fillet ^{10,12}	€16.5
<i>Pork fillet cooked with fragrant oyster mushrooms in a rich Commandaria wine sauce, served with hand-cut cyprus fried potatoes and seasonal vegetables</i>	
Grilled Ribeye Steak (350g) ⁷	€41
<i>Grilled ribeye steak paired with rustic hand-cut fried cyprus potatoes and vibrant vegetables</i>	

SIDES

<i>Hand-cut fried cyprus potatoes</i>	€4
<i>Vegetables</i>	€3.5
<i>Steamed Rice</i>	€3.5

Allergen Code Key 1.Gluten 2.Crustaceans 3.Eggs 4.Fish 5.Peanuts 6.Soy 7.Milk/Lactose 8.Nuts
9.Celery 10.Mustard 11.Sesame 12.Sulphites 13.Lupin 14.Molluscs
Prices are inclusive of all taxes



tetra

TO SHARE

Fruit platter

for 2 €12

for 4 €22

Hand-picked seasonal fruits, colorful and fragrant, a refreshing celebration of nature's bounty

Cheese Platter for two ^{1,7,8}

for 2 €18

for 4 €30

A curated selection of fine cheeses paired with fresh seasonal fruits.

Mexican Nachos ^{1,7} 🌿

€10

Crispy cheese-flavored nachos with sautéed bell peppers and tomatoes, served with guacamole, tomato sauce, and sour cream on the side, finished with a hint of jalapeños

KIDS MENU

Spaghetti (Plain) ¹

€8

Spaghetti with Tomato Sauce ¹

with tomato sauce

€9

Cheeseburger ^{1,7}

with fried fries

€12

Chicken Fingers ^{1,3}

with fried fries

€10

DESSERTS

Tiramisu ^{1, 3, 7}

€9

Feta Cheesecake ^{1, 3, 7}

€8

Apple Pie (V)

€8

Orange Pie ^{1, 3, 7}

€7

Chocolate Cake ¹ (V)

€7.5

Rice Pudding Brule ^{1, 3, 7}

€9

Ice Cream ^{7, 3}

€2.5

*Chocolate, Vanilla, Strawberry,
Mastiha, Lemon Sorbet, Strawberry Sorbet*



Ψωμί Καλωσορίσματος ^{1,7}

Παραδοσιακό ψωμί προζυμιού, με βούτυρο, ελαιόλαδο και αλάτι θάλασσας

STARTERS

Τζατζίκι ⁷

Στραγγιστό ελληνικό γιαούρτι με αγγούρι, σκόρδο και παρθένο ελαιόλαδο

€4.5

Άσπρος ταραμάς ^{1,4}

Ντιπ από αυγά ψαριού, φτιαγμένο με ψωμί προζυμιού, χυμό λεμονιού και ντόπιο ελαιόλαδο

€5.5

Χούμους [Ⓟ] ¹¹

Πάστα από ρεβίθια, ταχίνι, φρέσκο χυμό λεμονιού και σκόρδο

€4.5

Ταχίνι [Ⓟ] ¹¹

Πλούσιο ταχινένιο ντιπ, ανακατεμένο με φρέσκο χυμό λεμονιού, σκόρδο και ελαιόλαδο

€4.5

Ντοματοκεφτέδες Σαντορίνης ^{1,3,7}

Τραγανοί ντοματοκεφτέδες φτιαγμένοι με ώριμες ντομάτες, φέτα, φάβα, κρεμμύδι, βασιλικό και ελαιόλαδο

€9.5

Χαλούμι ⁷

Χαλούμι με chutney ντομάτας και φρέσκο δυόσμο

€9

Ψητή φέτα ⁷

Φέτα βαρελίσιας ωρίμανσης με ψητές στη φωτιά πιπεριές, κρεμμύδια και ντομάτες

€9

Χταπόδι στα κάρβουνα ^{14,10}

Τρυφερό χταπόδι σερβιρισμένο με καπνιστό σπανάκι, ψητές ντομάτες και σάλτσα σκόρδου-λεμονιού

€14

Καρπάτσιο από ρέγγα ^{8,10,4}

φέτες καπνιστής ρέγγας με κόκκινο γκρέιπφρουτ, πικάντικο τουρσί μουστάρδας, τραγανά φιστίκια και σταγόνες ελαίου σχοινόπρασου

€13

Mini Crispy Taco With Beef Tartare ^{1,3,12}

Ταρτάρ βοδινού σε τραγανό κέλυφος τάκος, πάνω με βελούδινη πουρέ αβοκάντο και φρέσκα φύτρα

€13

Γαρίδες Σαγανάκι ^{7,2,12} [🍷]

Γαρίδες σε σάλτσα ούζου-ντομάτας με φρέσκο τσίλι, φέτα και μυρωδικά

€13



ΣΑΛΑΤΕΣ

Ελληνική Σαλάτα ⁷

Σαλάτα με ντομάτες, αγγουράκια, πιπεριές, κόκκινο κρεμμύδι, ελιές και φέτα, περιχυμένη με ελαιόλαδο και ρίγανη €12

Ντακοσαλάτα ^{1,7}

Τραγανή φρυγανιά κριθαριού με ώριμες ντομάτες, κρεμώδη φέτα, κουτρούβι, ελιές και φρέσκο φρέσκο κρεμμυδάκι, περιχυμένη με ελαιόλαδο €13.5

Εποχιακή Σαλάτα ^{7, 8, 12}

Ρόκας, αναρή, ντοματίνια, καραμελωμένα ξηροκάρπια, σύκα *Comptanaiaria*, κράνμπερι και φρούτα εποχής, περιχυμένο με βινεγκρέτ σύκου €12.5

Σαλάτα του Καίσαρα με κοτόπουλο ^{1, 3, 4, 7, 10}

Κοτόπουλο, τραγανά φύλλα μαρουλιού, ντοματίνια, παρμεζάνα, κρουτόν και αυγό ορτυκιού, με σως Caesar €14.5

Balance Bowl ^{1, 8}

Κινόα, αβοκάντο, ψημένα ρεβίθια, τραγανά καρύδια, κόκκινη πιπεριά και αποξηραμένα κράνμπερι, σερβιρισμένα με σως τζίντζερ-λάιμ €14.5

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Κριθαρότο Μανιταριών ^{1,7}

Κριθαράκι με μανιτάρια αναδρίκας και ραδίκι, περιχυμένο με παρμεζάνα, μυρωδικά και ελαιόλαδο €15

Λιγκουίني με θαλασσινά ^{1, 2, 4, 7, 14}

Λιγκουίني με φρέσκα θαλασσινά σε κρεμώδη σάλτσα ντομάτας, συνοδευόμενα από μπρουσκέτα €22

Φιλέτο λαβράκι ⁴

Φρέσκο φιλέτο λαβράκι ψημένο στη σχάρα με χόρτα στον ατμό και κυπριακές τηγανιτές πατάτες, με σάλτσα λεμονιού €23

Σολομός στη σχάρα ^{1, 4, 6}

Φιλέτο σολωμού στη σχάρα με τεριγιάκι, τραγανά σοταρισμένα λαχανικά και τηγανιτές κυπριακές πατάτες €24

Φρέσκα τηγανητά καλαμαράκια ^{1, 14}

Ολόκληρα φρέσκα καλαμαράκια με τηγανητές πατάτες και δροσερή σαλάτα ντομάτας, αγγουριού και φύλλων, με ελαιόλαδο και λεμόνι €19

Σπιτικό Μπέργκερ Μοσχαρίσιο ^{1, 7, 10}

Δύο ζουμερά μοσχαρίσια μπιφτέκια με λιωμένο τσένταρ, τραγανό μπέικον, μαρούλι και σάλτσα σπιτική μέσα σε παραδοσιακό ψωμί προζυμιού, σερβιρισμένα με τηγανιτές κυπριακές πατάτες €14

Χοιρινή Μπριζόλα

Ζουμερή χοιρινή μπριζόλα, συνοδευόμενη από τηγανητές πατάτες και φρέσκια, αρωματική σαλάτα με μυρωδικά €15.5

Κοντοσουβλι Κοτόπουλο

Μπούτια κοτόπουλου χωρίς κόκαλο, ψημένα στη σχάρα, σερβιρισμένα με τηγανιτές πατάτες και φρέσκα λαχανικά εποχής €16

Χοιρινό Φιλέτο ^{10, 12}

Φιλέτο χοιρινού, μαγειρεμένο με αρωματικά μανιτάρια αναθρήκας σε πλούσια σάλτσα Κουμανταρίας, με τηγανιτές πατάτες και λαχανικά εποχής €16.5

Μπριζόλα Ribeye στη σχάρα (350γ) ⁷

Μπριζόλα Ribeye ψημένη στη σχάρα, με παραδοσιακές τηγανητές πατάτες και λαχανικά €41

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

Πατάτες τηγανιτές €4

Λαχανικά €3.5

Ρύζι €3.5



ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΕΑ

Πιατέλα με φρούτα

for 2 €12
for 4 €22

Επιλεγμένα με το χέρι φρούτα εποχής, πολύχρωμα και αρωματικά, μια δροσερή γιορτή του φυσικού πλούτου

Πιατέλα με τυριά ^{1,7,8}

for 2 €18
for 4 €30

Επιλεγμένα τυριά, σερβιρισμένα με φρέσκα φρούτα εποχής

Μεξικάνικα Νάτσος ^{1,7} 🍷

€10

Τραγανά νάτσος με γεύση τυριού, σοταρισμένες πιπεριές και ντομάτες, σερβιρισμένα με γουακαμόλε, σάλτσα ντομάτας και ξινή κρέμα στο πλάι, ολοκληρωμένα με μια νότα τσίλι χαλαπένιο

ΜΕΝΟΥ ΠΑΙΔΙΚΟ

Σπαγγέτι (Απλό) ¹

€8

Σπαγγέτι με σάλτσα ντομάτας ¹

€9

Μπέργκερ με τυρί ^{1,7}

με τηγανητές πατάτες

€12

Chicken Fingers ^{1,3}

με τηγανητές πατάτες

€10

DESSERTS

Τιραμισού ^{1,3,7}

€9

Τσιζ Κεικ φέτας ^{1,3,7}

€8

Μηλόπιτα ¹ (V)

€8

Πορτοκαλόπιτα ^{1,3,7}

€7

Κέικ Σοκολάτας ¹ (V)

€7.5

Ρυζόγαλο μπρουλέ ^{1,3,7}

€9

Παγωτό ^{7,3}

Σοκολάτα, Βανίλια, Φράουλα, Μαστίχα, Σορμπέ Λεμονιού, Σορμπέ Φράουλας

€2.5

