

BEACH HOUSE

DINNER

Served daily between 19:00-23:30

SPREADS

HUMMUS (VG) (GF)	8
Chickpeas, paprika, tahini, cumin Ρεβίθια, πάπρικα, ταχίνι, κύμινο	
KOPANISTI (V) (GF) (MN)	8
Feta cheese, grilled tomato, red bell peppers, garlic Φέτα, ψητή τομάτα, πιπεριά φλωρίνης, σκόρδο	
TZATZIKI (V) (GF)	8
Greek yogurt, cucumber, garlic, olive oil Στραγγιστό γιαούρτι, αγγούρι, σκόρδο, ελαιόλαδο	

STARTERS

AMBERJACK (DF) (GF)	23	GYROS LAMB	17
Amberjack crudo, tangerine leche,mango, chives, roe, avocado sorbet Μαγιάρτικο, Leche μανταρίνι, μάνγκο, σχοινόπρασο, αυγοτάραχο, sorbet αβοκάντο		Pulled lamb, onion, tomato, yogurt sauce, flat bread Γύρος αρνίσιος, κρεμμύδι, ντομάτα, σάλτσα γιαουρτιού, λαδόπιτα	
SHRIMP TARTARE (DF) (GF)	18	ASPARAGUS (V) (GF)	16
Red prawns, chives, lime, radish, olive oil, bergamot & blood orange sorbet Κόκκινες γαρίδες, σχοινόπρασο, ελαιόλαδο, σορμπέ περγαμότο & σαγκουίνι		Asparagus, egg, baby gem, parmesan, herbs Σπαράγκια, αυγό, baby gem, κρέμα παρμεζάνα, μυρωδικά	
WAGYU TATAKI (DF) (GF)	68	TOMATO CARPACCIO (V) (GF)	14
Shiitake, spring onion, lime, dark soy, sesame Μανιτάρι Shiitake, κρεμμύδι φρέσκο, λάιμ, dark soy, σουσάμι		Tomato, anthotyro cheese, mint, basil, capers, olive oil Τομάτα, ανθότυρο, δυοσμός, βασιλικός, κάπαρη, ελαιόλαδο	
BEEF TARTARE (DF) (GF)	23	DUCK MOUSAKA (GF)	18
Bone marrow, chives, caper, mustard, onion, lemon Μοσχαρίσιο μεδούλι, σχοινόπρασο, κάπαρη, μουστάρδα, κρεμμύδι, λεμόνι		Aubergine, potato, bechamel, gruyere, tomato Μελιτζάνα, πατάτα, bechamel, γραβιέρα, τομάτα	
POTATOES & FETA (V) (GF)	12		
Baby potatoes, feta, cherry tomatoes, olive oil, lemon, herbs Πατάτες baby, φέτα, τοματίνια, αγνό παρθένο, ελαιόλαδο, λεμόνι, φρέσκα μυρωδικά			

SALADS

BURRATA (V) (GF) (MN)	16
Burrata, Cherry tomatoes, basil, olive oil	
Burrata, ντοματίνια, βασιλικό, ελαιόλαδο	
COUNTRY SALAD (V)	16
Cherry tomatoes, carob, feta, caper leaves, onion, cucumber, olives	
Ντοματίνια, χαρούπι, φέτα, φύλλα κάπαρης, κρεμμύδι, αγγούρι, ελιές	
TUNA TABOULEH (DF)	18
Fresh tuna, groats, fresh herbs, olive oil, lemon	
Φρέσκος τόνος, πλιγούρι, φρέσκα βότανα, ελαιόλαδο, λεμόνι	
GREEN LEAVES (V)	17
Kale, mesclun, goat cheese, tahini dressing, sesame seeds, honey	
Λαχανίδα, μεσκλάν, κατσικίσιο τυρί, ταχίνι, σουσάμι, μέλι	

PASTA & RISOTTO

NDYJA	18	“GEMISTA” RISOTTO (V)	18
Spaghetti, guanciale, Parmesan, pecorino, egg yolk		Tomato, aubergine, zucchini, red peppers, feta, Parmesan, fresh herbs, extra virgin olive oil	
Σπαγγέτι, guanciale, περμεζάνα, πεκορίνο, κρόκος αυγού		Τομάτα, μελιτζάνα, κολοκύθι, πιπεριά φλωρίνης, φέτα, φρέσκα μυρωδικά	
“PASTITSIO” RIGATONI (MN)	24	LOBSTER ORZO	60
Beef ragout, espuma bechamel, gruyère, nutmeg		Greek lobster 500gr, bisque, Parmesan, lobster butter	
Μοσχαρίσιο ραγού, espuma bechamel, γραβιέρα, μοσχοκάρυδο		Ελληνικός αστακός 500gr,μπισκ, παρμεζάνα, βούτυρο αστακού	
CALAMARATA OCTOPUS (MN)	23	ROOSTER BUCATINI (V)	24
Octopus ragout, red Samian wine, silver skin onion, olive oil, rosemary		Rooster, tomato, Samian red wine, gruyere, feta, extra virgin olive oil	
Ραγού χταποδιού, κόκκινο κρασί Σάμου, κοκκάρια, ελαιόλαδο, δεντρολίβανο		Κοκκορας, φρέσκια τομάτα, κόκκινο κρασί Σάμου, γραβιέρα, μυρωδικά	
“BOUILLABAISSE”RISOTTO (DF)	42		
Grouper, shrimps, clams, tomatoes, ouzo, fennel, aromatic oil			
Σφυρίδα, κόκκινη γαρίδα κοιλάδος, όστρακα, τομάτα, ούζο, άγριο μάραθο			

MAINS

GOLDBLOTCH GROUPER “FRIKASE”	18	SAMIAN ONION BALLOTINE (VG) (DF) (GF)	16
Wild greens, “Avgolemono” sauce, herbs, dill		Rice, spring onion, parsley, mint, raisins	
Στείρα, άγρια χόρτα, αυγολέμονο, μυρωδικά, μάραθος		Ρύζι, κρεμμύδια Σάμου, μαϊντανός, δυόσμος, σταφίδες	
IBERICO	35	BEEF SHORT RIB	33
Leeks, celery, potato purée, thyme, Samian white wine & lime sauce		Beef, aubergine, Metsovone cheese, red Samian wine sauce	
Χοιρινό iberico , πράσο, σέλερν, πουρές πατάτας, θυμάρι, λευκό κρασι Σάμου		Μοσχαρίσιο παϊδάκι, μελιτζάνα, Μετσοβόνε, κόκκινη σάτσα από κρασί Σάμου	
CAULIFLOWER STEAK (VG) (DF) (GF)	16		
Cauliflower textures, vegetables demi-glace, fresh herbs, extra virgin olive oil			
Υφές κουνουπίδι, demi glace λαχανικών, φρέσκα μυρωδικά, αγνό παρθένο ελαιόλαδο			

JOSPER GRILL

(DF) (GF) (NF)

TRIP TIP STEAK 300gr	40
FLAT IRON STEAK 300gr	45
PICANHA 300gr	40
RIBEYE 300gr	55
T-BONE STEAK 800gr-900gr	90
LAMB CHOPS 300gr	35
HALF CHICKEN boneless	24
CALAMARI 500gr	35
OCTOPUS 400gr-500gr	35
FRESH GREEK CATCH	80/Kg

JOSPER SIDES

ASPARAGUS (VG) (GF) (MN) Σπαράγγια	8
CORN (VG) (GF) Καλαμπόκι	7
POTATO PURÉE (V) Πουρές πατάτας	6
GREEN SALAD (VG) (GF) (MN) Πράσινη Σαλάτα	6
FRIED POTATOES (VG) (GF) (MN) Τηγανιτές Πατάτες	6

DESSERTS

TIRAMISU (V) (MN) Mascarpone, cocoa, espresso, lady fingers Μασκαρπόνε, κακάο, εσπρέσσο, σαβαγιάρ	14
CHEESECAKE (V) (MN) Forest fruit, Madagascan vanilla ice cream Φρούτα του δάσους, παγωτό βανίλια μαδαγασκάρης	14
PROFITEROLE (V) (MN) Chocolate, mascarpone cream, hazelnuts Σοκολάτα, κρέμα μασκαρπόνε, φουντούκι	14