



Throubi Restaurant

at Andronis Concept

Throubi: [θrúbee] Summer Savory

Aromatic herb with therapeutic properties. It has a rich, distinct flavour & it's widely used both as herbal tea and as seasoning. Throubi grows in sunny places and dry, rocky soils like the ones of Santorini & it has lilac tubular flowers which bloom in the northern hemisphere from July to September.

Welcome to Throubi Restaurant where hi-end gastronomy meets well balanced nutrition. Our dishes are carefully created by our Chef Charalampos Koukoudakis and the collaboration of an expert nutritionist. Explore the menu and you will discover that delicious can also be healthy.

Degustation menu

Canape

Καναπέ

Crayfish with Pickled melon soup, pear & cucumber

Καραβίδα με σούπα από πεπόνι πίκλα, αχλάδι & αγγούρι

Seabass ceviche with orange & cold carrot - ginger soup

Λαβράκι ceviche με πορτοκάλι & κρύα σούπα με καρότο & τζίντζερ

Shi drum With Aegean fish soup & mung beans

Μυλοκόπι με αιγαιοπελαγίτικη σούπα & ροβίτσα

Or

Lobster with homemade ravioli

(Extra charge 30€)

Αστακός με χειροποίητο ραβιόλι

(Εξτρά χρέωση 30€)

Chicken with lentils, black rice & almond sauce

Κοτόπουλο με φακές, μαύρο ρύζι & σάλτσα αμυγδάλου

Or

Westholme, Wagyu striploin (MB 8-9), with sweet potato cream & aged "tsipouro" sauce

(Extra charge 35€)

Westholme, μοσχαρίσιο φιλέτο (MB 8-9), με κρέμα γλυκοπατάτας & σάλτσα από παλαιωμένο τσίπουρο

(Εξτρά χρέωση 35€)

Pre dessert

Προ επιδόρπιο

"Rizogalo" with apricot & cinnamon

Ρυζόγαλο με βερίκοκο & κανέλα

Mignardises

Γλυκίσματα

Degustation menu: 140€ per person

Wine pairing: 93€ per person









Premium wine pairing: 105€ per person

Cocktail pairing: 70€ per person

Non-alcohol pairing: 50€ per person

Starters



- | | | |
|--|--|----|
| Crayfish with Pickled melon soup, pear & cucumber
Καραβίδα με σούπα από πεπόνι πίκλα, αχλάδι & αγγούρι | 
 | 45 |
| Beef tartare with yogurt sauce & traditional flatbread with "throubi"
Μοσχαρίσιο ταρτάρ με σάλτσα γιαουρτιού & παραδοσιακό ψωμί με θρούμπι | 
 | 43 |
| Seabass ceviche with orange & cold carrot - ginger soup
Λαβράκι ceviche με πορτοκάλι & κρύα σούπα με καρότο & τζίντζερ | 
 | 39 |
| Yellowtail sashimi with jalapeno & cucumber sorbet
Μαγιάτικο σασίμι με σορμπέ jalapeno & αγγούρι | 
 | 41 |
| Shrimps with sundried tomato & chives oil
Γαρίδες με λιαστές τομάτες & λάδι από σχοινόπρασο | 
 | 48 |
| Wild mushrooms with wholemeal cous - cous, egg yolk & Cyan blue cheese
Άγρια μανιτάρια με κους-κους ολικής άλεσης, κρόκο αυγού & κυανό μπλέ τυρί |  | 34 |
| Fava from Santorini with cuttlefish, capers & wild greens
Φάβα Σαντορίνης με σουπιά, κάπαρη & χόρτα | 
 | 39 |
| Octopus with root vegetables, truffle & octopus consommé
Χταπόδι με λαχανικά, τρούφα & consommé χταπόδι | 
 | 41 |
| Scallops with grilled leek, kefir & white vinegar sauce
Χτένια με ψητό πράσο, κεφίρ & σάλτσα ξυδιού | 
 | 37 |



Gluten Free



Lactose Free



Vegetarian

Fish



Catch of the day
Ψάρι ημέρας



107/kg



Grouper with celery root, peas & bottarga
Σφυρίδα με σελιινόριζα, αρακά & αβγοτάραχο



49

Cod with beetroot, potato cream & tomasu sauce
Μπακαλιάρος με παντζάρι, κρέμα πατάτας & σάλτσα tomasu

51

Shi drum with Aegean fish soup & mung beans
Μυλοκόπι με αιγαιοπελαγίτικη σούπα & ροβίτσα

45

Yellowtail with turnip puree, truffle & mushrooms tea
Μαγιάτικο με πουρέ γογγύλι, τρούφα & τσάι μανιταριών

48

Lobster with homemade ravioli
Αστακός με χειροποίητο ραβιόλι

86



Gluten Free



Lactose Free



Vegetarian

Meat



- | | | |
|---|---|------------|
| Westholme, Wagyu striploin (MB 8-9),
with sweet potato cream &
aged “tsipouro” sauce | | 66 |
| Westholme, μοσχαρίσιο φιλέτο (MB 8-9),
με κρέμα γλυκοπατάτας & σάλτσα από
παλαιωμένο τσίπουρο | | |
| Chicken with lentils, black rice & almond sauce |  | 41 |
| Κοτόπουλο με φακές, μαύρο ρύζι & σάλτσα αμυγδάλο |  | |
| Lamb fillet with pea puree & smoked broth | | 44 |
| Φιλέτο αρνί με πουρέ αρακά & καπνιστό ζωμό | | |
| Pork fillet with pear puree & red fruit sauce | | 62 |
| Φιλέτο χοιρινό με πουρέ αχλάδι &
σάλτσα από κόκκινα φρούτα | | |
| Kagoshima fillet with parsnip & wild mushrooms pie | | 128 |
| Φιλέτο kagoshima με μαϊντανόριζα &
πίτα άγριων μανιταριών | | |



Gluten Free



Lactose Free



Vegetarian

Desserts



Apple tart with cinnamon & vanilla cream Τάρτα μήλο με κανέλα & κρέμα βανίλια	22
"Rizogalo" with apricot & cinnamon Ρυζόγαλο με βερίκοκο & κανέλα	21
Pear with caramel parfait & lemon cream Αχλάδι με παρφέ καραμέλας & κρέμα λεμονιού	22
Chocolate mousse with orange, safran & pecan Μούς σοκολάτας με πορτοκάλι, σαφράν & πεκάν	20



Gluten Free



Lactose Free



Vegetarian

“Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt-invoice)”

“Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δε λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο)”