



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 high 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

Canapé Καναπέ

Crayfish with pickled melon soup, green apple, cucumber & avocado
Καραβίδα με σούπα από πίκλα πεπόνι, πράσινο μήλο, αγγούρι & αβοκάντο

Seabass ceviche with yuzu & cold carrot – ginger soup
Λαβράκι ceviche με γιούζου & κρύα σούπα καρότο – πιπερόριζα

Grouper with celery root puree, peas & coconut sauce
Σφυρίδα με πουρέ σελινόριζας, αρακά & σάλτσα καρύδας
Or

Lobster with homemade ravioli, carrots & tandoori oil
(Extra charge 45€)
Αστακός με χειροποίητο ραβιόλι, καρότα & λάδι tandoori
(Εξτρά χρέωση 45€)

Chicken with lentils, black rice & almond sauce
Κοτόπουλο με φακές, μαύρο ρύζι & σάλτσα αμυγδάλου
Or

Lamb fillet with aubergine “imam” & smoked peas broth
(Extra charge 30€)
Φιλέτο αρνί με ιμάμ μελιτζάνα & καπνιστό ζωμό αρακά
(Εξτρά χρέωση 30€)

Pre Dessert Προ Επιδорπίου

“Rizogalo” with apricot & cinnamon
Ρυζόγαλο με βερίκοκο & κανέλα

Mignardises Γλυκίσματα

Degustation menu: 145€ per person

Wine pairing: 95€ per person

Premium wine pairing: 115€ per person

Cocktail pairing: 70€ per person

Non-alcohol pairing: 50€ per person

Starters



- | | |
|---|----|
| Crayfish with pickled melon soup, green apple, cucumber & avocado | 45 |
| Καραβίδα με σούπα από πίκλα πεπόνι, πράσινο μήλο, αγγούρι & αβοκάντο | |
| Beef tartare with yoghurt sauce & traditional flatbread with “throubi” | 43 |
| Μοσχαρίσιο ταρτάρ με σάλτσα γιαουρτιού & παραδοσιακό ψωμί με θρούμπι | |
| Seabass ceviche with yuzu & cold carrot – ginger soup | 39 |
| Λαβράκι σεβίτσε με yuzu & κρύα σούπα καρότο – πιπερόριζα | |
| Amberjack sashimi with yuzu mayonnaise, wasabi & mackerel sauce | 41 |
| Μαγιάτικο σασίμι με μαγιονέζα γιούζου, wasabi & σάλτσα από σκουμπρί | |
| Shrimps with sundried tomato water, fish roe & carrot puree | 48 |
| Γαρίδες με νερό από λιαστές τομάτες, ταραμά & πουρέ καρότο | |
| Squid with fish soup, black garlic & corn foam | 35 |
| Καλαμάρι με ψαρόσουπα, μαύρο σκόρδο & αφρό καλαμπόκι | |
| Scallops with grilled leek, kefir snow & aged vinegar sauce | 37 |
| Χτένια με ψητά πράσα, χιόνι κεφίρ & σάλτσα από παλαιωμένο ξύδι | |
| Wild mushrooms with whole grain cous – cous, dried egg yolk & “Kyano” cheese | 34 |
| Άγρια μανιτάρια με κους – κους ολικής, αποξηραμένο κρόκο & Κυανό | |
| Smoked octopus with chorizo, fava beans & herbs oil | 41 |
| Καπνιστό χταπόδι με τσορίθο, φάβα και λάδι αρωματικών | |

Fish



- | | |
|---|----|
| Grouper with celery root purée, peas & coconut sauce
Σφυρίδα με πουρέ σελινόριζα, αρακά & σάλτσα καρύδας | 49 |
| Cod with beetroot, potato cream & tomasu sauce
Μπακαλιάρος, με παντζάρι, κρέμα πατάτας & σάλτσα tomasu | 51 |
| Amberjack with turnip puree, truffle & mushrooms tea
Μαγιάτικο με πουρέ γογγύλι, τρούφα & τσάι μανιταριών | 45 |
| Lobster with homemade ravioli, carrots & tandoori oil
Αστακός με χειροποίητο ραβιόλι, καρότα & λάδι tandoori | 86 |
| Shi drum with Aegean fish soup & mung beans
Μυλοκόπι με αιγαιοπελαγίτικη σούπα & ροβίτσα | 45 |
| Red mullet with Jerusalem artichoke foam, shrimps & artichoke-kombu sauce
Μπαρμπούνη με αφρό αγκινάρας Ιερουσαλήμ, γαρίδες & σάλτσα από αγκινάρες και kombu | 42 |

Meat



- | | |
|--|------------|
| Westholme, wagyu striploin (MB 8-9), with sweet potato foam & aged “tsipouro” sauce | 66 |
| Westholme, wagyu striploin (MB 8-9), με αφρό γλυκοπατάτας & παλαιωμένο τσίπουρο | |
| Lamb fillet with aubergine “imam” & smoked peas broth | 44 |
| Φιλέτο αρνί με ιμάμ μελιτζάνα & καπνιστό ζωμό αρακά | |
| Chicken with lentils, black rice & almond sauce | 41 |
| Κοτόπουλο με φακές, μαύρο ρύζι & σάλτσα αμυγδάλου | |
| Pork tenderloin with smoked almonds & nduja beurre blanc | 39 |
| Φιλέτο χοιρινό με καπνιστά αμύγδαλα & σάλτσα nduja beurre blanc | |
| Kagoshima fillet with parsnip puree & wild mushrooms pie | 128 |
| Φιλέτο Kagoshima με πουρέ μαϊντανόριζας & πίτα άγριων μανιταριών | |

Desserts



Apple tart with cinnamon & vanilla cream Τάρτα μήλο με κανέλα & κρέμα βανίλια	24
“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 Μους σοκολάτας με πορτοκάλι, σαφράν & πεκάν	24

“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)”