



Throubi Restaurant

at Andronis Concept

Throubi: [θrúbee] Summer Savory

Aromatic herb with therapeutic properties, Throubi has a rich, distinct flavour and is widely used both as an herbal tea and as a seasoning.

It grows in sunny places and dry, rocky soils (like those of Santorini) and produces lilac tubular flowers that bloom in the Northern Hemisphere from July to September.

Welcome to Throubi Restaurant, where high-end gastronomy meets simplicity and local flavours. Our dishes are carefully created by Chef Charalampos Koukoudakis.

Explore the menu and discover delicious Greek cuisine reimagined in beautiful Imerovigli.

Starters

Cretan fennel pie "Xigalo" cheese Μαραθόπιτα Κρήτης Ξύγαλο Σητείας Xigalo, cheese from goat and sheep milk - Crete <i>Ξύγαλο, τυρί από κατσικίσιο και αιγοπρόβειο γάλα - Κρήτη</i>	 34
Beetroot Pistachio Goat cheese Citrus dressing Παντζάρι Φυστίκι Αιγίνης Κατσικίσιο τυρί Σάλτσα εσπεριδοειδών	  32
Crayfish "Katsouni" cucumber soup Avocado Καραβίδα Σούπα κατσούνι Αβοκάντο Katsouni, cucumber - Santorini <i>Κατσούνι, αγγούρι - Σαντορίνη</i>	  45
Beef tartare "Tzatziki" Flatbread with throubi Μοσχαρίσιο ταρτάρ Τζατζίκι Πιτάκι με θρούμπι Throubi, aromatic herb - Santorini <i>Θρούμπι, αρωματικό βότανο - Σαντορίνη</i>	  43
Marinated sea bass Lemon Carrot soup Μαριναρισμένο λαυράκι Λεμόνι Σούπα καρότο	  39



Gluten Free



Lactose Free



Vegetarian

Starters

Shrimps Sundried tomato water Fish roe Caper leaves Γαρίδες Νερό λιαστής ντομάτας Ταραμάς Φύλλα κάπαρης	  	48
Squid "Kakavia" Black garlic Corn Καλαμάρι Κακαβιά Μαύρο σκόρδο Καλαμπόκι Kakavia, Greek fish soup - Cyclades Κακαβιά, Ελληνική ψαρόσουπα - Κυκλάδες	  	36
Scallops Leek Kefir snow Aged vinegar sauce Χτένια Πράσο Χιόνι κεφίρ Σάλτσα παλαιωμένου ξυδιού	  	43
Wild mushrooms Dried egg yolk Pine nut Truffle "Kyano" cheese Άγρια μανιτάρια Αποξηραμένος κρόκος Κουκουνάρι Τρούφα Κυανό Kyano, goat blue cheese - Macedonia Κυανό, κατσικίσιο μπλε τυρί - Μακεδονία	  	37
Marinated smoked octopus Iberico pork sausage Fava Καπνιστό χταπόδι μαρινάτο Χοιρινό Ιβηρικό λουκάνικο Φάβα	  	41



Gluten Free



Lactose Free



Vegetarian

Fish

Fish of the day "Plaki" Potato Wild greens Tomato Ψάρι πλακί Πατάτες Χόρτα Ντομάτα Plaki, Traditional Greek recipe <i>Πλακί, Παραδοσιακή Ελληνική συνταγή</i>	 57
Grouper Celery root puree Peas Vinegar sauce Σφυρίδα Πουρές σελινόριζας Αρακάς Σάλτσα ξυδιού	 51
Cod Beetroot "Aliada" Vinegar sauce Μπακαλιάρος Παντζάρι Αλιάδα Σάλτσα ξυδιού Aliada, Potato cream with garlic - Kefalonia <i>Αλιάδα, Κρέμα πατάτας με σκόρδο - Κεφαλονιά</i>	 49
Lobster Homemade ravioli Scallops Carrot Αστακός Χειροποίητο ραβιόλι Χτένια Καρότο	89
Scorpion fish Zucchini Assyrtiko wine sauce Σκορπίνα Κολοκύθι Σάλτσα Ασύρτικου κρασιού	 65



Gluten Free



Lactose Free



Vegetarian

Meat

Wagyu Beef

63

Myconian onion pie | Burnt onion sauce

Μοσχάρι Wagyu

Κρεμμυδόπιτα Μυκόνου | Σάλτσα καμμένου κρεμμυδιού

Greek Wagyu beef - Amarantidis Farm - Drama

Ελληνικό μοσχάρι Wagyu - Φάρμα Αμαραντίδης - Δράμα

Lamb

52

Aubergine "Imam" | "Xinochontos trachanas"

Αρνί

Ιμάμ μελιτζάνας | Ξινόχοντρος τραχανάς

Imam, Greek recipe for stuffed aubergine

Ιμάμ, Ελληνική συνταγή για γεμιστές μελιτζάνες

Xinochontos trachanas, Traditional pasta - Crete

Ξινόχοντρος τραχανάς, Παραδοσιακό ζυμαρικό - Κρήτη

Rooster

47

Potato | Truffle | Morels | Onion

Κόκορας

Πατάτα | Τρούφα | Μορχέλες | Κρεμμύδι

Pork

43

Wild greens fricasee | Capers | Celery root

Χοιρινό

Χόρτα φρικασέ | Κάπαρη | Σελινόριζα

Greek Iberico pork - Kermes Farm - Peloponnese

Ελληνικό Ιβηρικό χοιρινό - Φάρμα Κερμές - Πελοπόννησος

Desserts

Chocolate mousse Almond crumble Red fruits Tonka-chocolate ice cream Μους σοκολάτας Μπισκότο αμυγδάλου Κόκκινα φρούτα Παγωτό Τόνκα-σοκολάτα	24
Apple tart Caramel-apple compote Cinnamon ice cream Τάρτα μήλου Κομπόστα Καραμέλα-μήλο Παγωτό κανέλα	22
Burnt honey Yogurt "Karteraki" tea ice cream Καμμένο μέλι Γιαούρτι Παγωτό τσάι Καρτεράκι "Karteraki", Traditional herb & mountain tea blend - Crete <i>Καρτεράκι, Μίγμα παραδοσιακών βοτάνων & τσάι του βουνού - Κρήτη</i>	 26
Pear Lemon-basil cream Ginger biscuit Lime sorbet Αχλάδι Κρέμα λεμόνι-βασιλικό Μπισκότο τζίντζερ Σορμπέ λάιμ	24



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)”