

# 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.

**Throubi Restaurant**  
*of Andronis Concept*

**Salads - Snacks - Starters**

# Snacks



<b>Club sandwich</b> <b>with chicken salad, edam, bacon, tomato, lettuce &amp; French fries</b> Club σάντουιτς με κοτοσαλάτα, ένταμ, μπέικον, τομάτα, μαρούλι & πατάτες τηγανιτές	28
<b>Whole grain Bagel</b> <b>with salmon, guacamole, lettuce, cream cheese &amp; cucumber</b> Bagel ολικής με σολομό, γουακαμόλε, μαρούλι, κρέμα τυρί & αγγούρι	28
<b>Shrimps tempura roll</b> <b>with pickled ginger tartare sauce, avocado &amp; chili mayonnaise</b> Γαρίδες tempura σε ψωμί μπριός με πίκλα τζίντζερ, σάλτσα ταρτάρ, αβοκάντο & μαγιονέζα τσίλι	32
<b>Steak sandwich</b> <b>with guacamole, smoked gruyere &amp; coleslaw</b> Στέικ Σάντουιτς με γουακαμόλε, καπνιστή γραβιέρα & κολσλόου	32
<b>Black Angus burger</b> <b>with cheddar, lettuce, Sasebo sauce, chicken “apaki” jam, hoisin &amp; French fries</b> Black angus μπέργκερ με τσένταρ, μαρούλι, σάλτσα sasebo, μαρμελάδα απάκι κοτόπουλο, hoisin & πατάτες τηγανιτές	32
<b>Focaccia</b> <b>with mortadella, sun dried tomatoes, goat cheese &amp; basil pesto</b> Φοκάτσια με μορταδέλα, λιαστές τομάτες, κατσικίσιο τυρί & πέστο βασιλικού	22

# Salads



- |  |    |
|--|----|
| <b>Greek salad</b><br><b>with feta cheese, capers, carob crouton &amp; olive oil</b><br>Χωριάτικη σαλάτα<br>με φέτα, κάπαρη, παξιμάδια χαρουπιού & ελαιόλαδο   | 22 |
| <b>Chicken salad</b><br><b>with “mizithra” cheese, sesame seeds &amp; wasabi dressing</b><br>Σαλάτα κοτόπουλο<br>με μυζήθρα, σουσάμι, & wasabi ντρέσινγκ   | 26 |
| <b>Quinoa salad</b><br><b>with tuna, green apple, beetroot, spinach, hazelnuts &amp; chili dressing</b><br>Σαλάτα κινόα<br>με τόνο, πράσινο μήλο, παντζάρι, σπανάκι, φουντούκια & chili ντρέσινγκ                                | 24 |
| <b>Buckwheat salad</b><br><b>with smoked salmon, black-eyed beans, sweet potato, avocado mousse &amp; “taxini” dressing</b><br>Σαλάτα φαγόπυρο<br>με καπνιστό σολομό, μαυρομάτικα, γλυκοπατάτα, αβοκάντο μους & ταχίνι ντρέσινγκ | 23 |
| <b>“Ntakos”</b><br><b>with tomato, olives, capers &amp; feta cheese mousse</b><br>Ντάκος<br>με τομάτα, ελιές, κάπαρη & μους φέτας  | 22 |

## Starters

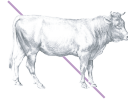


<b>Seabass ceviche</b> <b>with hijiki salad, spinach &amp; wasabi dressing</b> Λαβράκι ceviche με hijiki σαλάτα & wasabi ντρέσιγγκ	28
<b>Tuna tartare</b> <b>with wasabi - lemon cream, pistachio &amp; ponzu dressing</b> Ταρτάρ τόνου με κρέμα wasabi – λεμόνι, φυστίκι & ponzu ντρέσιγγκ	29
<b>Orzo</b> <b>with stuffed squid, feta cheese, red peppers, olives, capers &amp; tomato sauce</b> Κριθαράκι με γεμιστό καλαμάρι, φέτα, κόκκινες πιπεριές, ελιές, κάπαρη & σάλτσα τομάτας	32
<b>Octopus</b> <b>with spicy fava beans croquette &amp; tomato marmalade</b> Χταπόδι με κροκέτα φάβας & μαρμελάδα τομάτας	36
<b>“Spetsofai”</b> <b>with homemade sausage, pita bread &amp; feta cheese</b> Σπετσοφαί με χειροποίητο λουκάνικο, πίτα & φέτα	29
<b>Beef cheeks</b> <b>with smoked potatoes puree &amp; toasted brioche</b> Μάγουλα μοσχαρίσια με καπνιστό πουρέ πατάτας & φρυγανισμένο μπριός	31

**Throubi Restaurant**  
*of Andronis Concept*

**Main Courses - Desserts**

## Main Courses



<b>Catch of the day</b> <b>with wild greens, potatoes &amp; grilled vegetables</b> Ψάρι ημέρας με άγρια χόρτα, πατάτες & ψητά λαχανικά	<b>110 / Kg</b>
<b>Red sea bream</b> <b>with barley, fennel salad &amp; sweet lemon sauce</b> Φαγκρί με κριθάρι, φινόκιο & γλυκό λαδολέμονο	<b>36</b>
<b>Whole meal “trahanas”</b> <b>with wild mushrooms, “syglino” &amp; “mizithra” cheese</b> Τραχανάς ολικής με άγρια μανιτάρια, σύγκλινο & μυτζήθρα	<b>34</b>
<b>Greek pasta</b> <b>with lamb &amp; “xigalo” cheese</b> Στριφτάρια με αρνί & ξύγαλο	<b>32</b>
<b>Chicken yakitori</b> <b>with spring onion, corn &amp; sushi rice</b> Σουβλάκι κοτόπουλο με φρέσκο κρεμμύδι, καλαμπόκι και Ιαπωνικό ρύζι	<b>31</b>
<b>Rib eye steak</b> <b>with corn, baby potatoes &amp; green leaf salad</b> Rib eye με καλαμπόκι, πατάτες baby & πράσινη σαλάτα	<b>41</b>
<b>Skirt steak</b> <b>with corn, baby potatoes &amp; green leaf salad</b> Skirt steak με καλαμπόκι, πατάτες baby & πράσινη σαλάτα	<b>36</b>

# Desserts



<b>“Loukoumades” with walnuts, praline &amp; honey</b> Λουκουμάδες με καρύδια, πραλίνα & μέλι	22
<b>Coffee trilogy with vanilla ice cream</b> Τριλογία καφέ με βανίλια παγωτό	24
<b>Almond with orange &amp; vanilla</b> Αμύγδαλο με πορτοκάλι και βανίλια	18
<b>Fruit plate</b> Φρουτοσαλάτα	18

“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 δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο)”