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
Beef fillet with sweet potato cream & aged ''tsipouro'' sauce
(Extra charge 35€)
Μοσχαρίσιο φιλέτο με κρέμα γλυκοπατάτας & σάλτσα από παλαιωμένο τσίπουρο
(Εξτρά χρέωση 35€)

Pre dessert
Προ επιδόρπιο

Strawberry with almond cream, sorbet framboise & yogurt foam
Φράουλα με κρέμα αμυγδάλου, σορμπέ φραμπουάζ & αρφό γιαουρτιού

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 — **42**
Καραβίδα με σούπα από πεπόνι πίκλα, αχλάδι & αγγούρι

Beef tartare with yogurt sauce & traditional flatbread with ''throubi'' — **40**
Μοσχαρίσιο ταρτάρ με σάλτσα γιαουρτιού & παραδοσιακό ψωμί με θρούμπι

Seabass ceviche with orange & cold carrot - ginger soup — **36**
Λαβράκι ceviche με πορτοκάλι & κρύα σούπα με καρότο & τζίντζερ

Yellowtail sashimi with jalapeno & cucumber sorbet — **38**
Μαγιάτικο σασίμι με σορμπέ jalapeno & αγγούρι

Shrimps with sundried tomato & chives oil — **45**
Γαρίδες με λιαστές τομάτες & λάδι από σχοινόπρασο

Wild mushrooms with wholemeal cous - cous, egg yolk cream & gorgonzola — **32**
Άγρια μανιτάρια με κους-κους ολικής άλεσης, κρέμα από κρόκο αυγού & gorgonzola**(VG)**

Fava from Santorini with cuttlefish, capers & wild greens — **36**
Φάβα Σαντορίνης με σουπιά, κάπαρη & χόρτα

Octopus with root vegetables "risotto" & octopus consommé — **38**
Χταπόδι με ''ριζότο'' λαχανικών & consommé χταπόδι

Scallops with grilled leek, kefir & white vinegar sauce — **35**
Χτένια με ψητό πράσο, κεφίρ & σάλτσα ξυδιού

Fish

Catch of the day Ψάρι ημέρας	**100/kg**
Grouper with celery root, peas & bottarga Σφυρίδα με σελινόριζα, αρακά & αβγοτάραχο	**46**
Cod with beetroot, potato cream & tomasu sauce Μπακαλιάρος με παντζάρι, κρέμα πατάτας & σάλτσα tomasu	**48**
Shi drum with Aegean fish soup & mung beans Μυλοκόπι με αιγαιοπελαγίτικη σούπα & ροβίτσα	**42**
Yellowtail with turnip puree, truffle & mushrooms tea Μαγιάτικο με πουρέ γογγύλι , τρούφα & τσάι μανιταριών	**45**
Lobster with homemade ravioli Αστακός με χειροποίητο ραβιόλι	**80**

Meat

Beef fillet with sweet potato cream & aged ''tsipouro'' sauce Μοσχαρίσιο φιλέτο με κρέμα γλυκοπατάτας & σάλτσα από παλαιωμένο τσίπουρο	**62**
Chicken with lentils, black rice & almond sauce Κοτόπουλο με φακές, μαύρο ρύζι & σάλτσα αμυγδάλο	**38**
Lamb fillet with pea puree & smoked broth Φιλέτο αρνί με πουρέ αρακά & καπνιστό ζωμό	**41**
Pork fillet with carrot puree & red fruit sauce Φιλέτο χοιρινό με πουρέ καρότο & σάλτσα από κόκκινα φρούτα	**58**
Kagoshima fillet with parsnip & wild mushrooms pie Φιλέτο kagoshima με μαϊντανόριζα & πίτα άγριων μανιταριών	**120**

Desserts

Chocolate tart with coriander mousse & vanilla ice cream Τάρτα σοκολάτας με μους κόλιανδρο & παγωτό βανίλια	**21**
Creme Brule with vanilla, chocolate & coffee ice cream Creme Brule με βανίλια, σοκολάτα & παγωτό καφέ	**20**
Souffle passion with mango ice cream Σουφλέ πάσσιον με παγωτό μάνγκο	**21**
Strawberry with almond cream, sorbet framboise & yogurt foam Φράουλα με κρέμα αμυγδάλου, σορμπέ φραμπουάζ & αφρό γιαουρτιού	**19**

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 expert nutritionist Margarita Gavala. Explore the menu and you will discover that delicious can also be healthy.

“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)”