



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, pear, cucumber & avocado

Καραβίδα με σούπα από πίκλα πεπόνι, αχλάδι, αγγούρι & αβοκάντο

Seabass ceviche with yuzu, wasabi & cold carrot – ginger soup

Λαβράκι σεβίτσε με γιούζου, wasabi & 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” puree & xinochontro trachana

(Extra charge 30€)

Φιλέτο αρνί με ιμάμ πουρέ & ξινόχοντρο τραχανά

(Εξτρά χρέωση 30€)

Pre Dessert

Προ Επιδорπίου

Burned honey panna cotta with orange & honey parfait

Πανακότα καμμένου μελιού με πορτοκάλι & παρφέ μελιού

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, pear,
cucumber & avocado** 45
Καραβίδα με σούπα από πίκλα πεπόνι, αχλάδι,
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, wasabi & cold carrot-ginger soup 39
Λαβράκι σεβίτσε με γιούζου, wasabi & κρύα σούπα καρότο - πιπερόριζα

**Amberjack sashimi with yuzu mayonnaise,
salicornia & cured mackerel sauce** 44
Μαγιάτικο σασίμι με μαγιονέζα γιούζου, σαλικόρνια,
και σάλτσα από παστό 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 kefir snow, leek foam & aged vinegar sauce 37
Χτένια με χιόνι κεφίρ, αφρό πράσσο & 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 & veggies 41
Καπνιστό χταπόδι με τσορίθο, φάβα & λαχανικά

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 kohlrabi puree, truffle & mushrooms consomme Μαγιάτικο με πουρέ κολούμπρα, τρούφα & κονσομέ μανιταριών	47
Lobster with homemade ravioli, carrots & tandoori oil Αστακός με χειροποίητο ραβιόλι, καρότα & λάδι tandoori	89
Red mullet with Jerusalem artichoke foam, shrimps & artichoke-kombu sauce Μπαρμπούνι με αφρό αγκινάρας Ιερουσαλήμ, γαρίδες & σάλτσα από αγκινάρες και kombu	43

Meat



Westholme, wagyu striploin (MB 8-9)	69
or	
Kagoshima striploin A5	135
With parsnip puree, truffle, beef cheeks pie & aged “tsipouro” sauce	
Με πουρέ παστινάκι, τρούφα, πίτα με μάγουλα μοσχαρίσια & παλαιωμένο τσίπουρο	
Lamb fillet with aubergine “imam” puree & xinochontro trachana	45
Φιλέτο αρνί με ιμάμ πουρέ & ξινόχοντρο τραχανά	
Chicken with lentils, black rice & almond sauce	41
Κοτόπουλο με φακές, μαύρο ρύζι & σάλτσα αμυγδάλου	
Pork tenderloin with smoked almonds & nduja beurre blanc	43
Φιλέτο χοιρινό με καπνιστά αμύγδαλα & σάλτσα nduja beurre blanc	

Desserts



Apple tart with cinnamon & vanilla cream Τάρτα μήλο με κανέλα & κρέμα βανίλια	24
Coffee trilogy with vanilla ice cream Τριλογία καφέ με παγωτό βανίλια	22
Burned honey panna cotta with orange & honey parfait Πανακότα καμμένου μελιού με πορτοκάλι & παρφέ μελιού	26
Exotic baba with pineapple, cinnamon & rum ice cream Μπαμπάς με εξωτικά φρούτα, ανανά, κανέλλα & παγωτό ρούμι	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)”