



olvo restaurant

## Bread | Ψωμί

Greek Pita Bread | Ελληνική Πίτα

3€

Bread & Dips | Ψωμί & Ντιπ

5€

## Salads | Σαλάτες

Greek Salad

*Xinomizithra from Paros | Dry Capers | Pickled Onions | Carob Rusks*

Ελληνική Σαλάτα

*Ξινομυζήθρα Πάρου | Ξερή Κάπαρη | Κρεμμύδι Τουρσί | Παξιμάδι Χαρουπιού*

20€

Raw Zucchini Salad

*Vanilla Beans | Marinated Zucchini | Feta Mousse | Pistachios*

*Pomegranate vinegar | Mint*

Σαλάτα Ωμού Κολοκυθιού

*Φασόλια Βανίλιας | Μαριναρισμένο Κολοκύθι | Μους Φέτας | Φιστίκι Αιγίνης*

*Ξίδι Ροδιού | Δυόσμος*

22€

Beetroot Salad

*Baked Beetroots | Smoked Tsalafouti | Hazelnut*

*Pickled Blackberries | Black Garlic Skordalia*

Σαλάτα Παντζαριού

*Ψητά Παντζάρια | Καπνιστό Τσαλαφούτι | Φουντούκι*

*Τουρσί Βατόμουρο | Μαύρο Σκόρδο Σκορδαλιά*

24€

## Appetizers & Raw | Ορεκτικά & Ωμά Πιάτα

Tzatziki | *Fresh Dill & Powder* | *Cucumber*

Τζατζίκι | Φρέσκος Άνηθος & Σκόνη Άνηθου | Αγγούρι

18€

Taramas | *Bottarga* | *Chives Oil*

Ταραμάς | Αυγοτάραχο | Λάδι από Σχοινόπρασο

18€

Fava | *Green Fava Beans* | *Crispy Chorizo* | *Chorizo Oil*

Φάβα | Φάβα Πράσινη | Τραγανό Τσορίθο | Λάδι Τσορίθο

19€

## Appetizers & Raw | Ορεκτικά & Ωμά Πιάτα

**Artichokes**

*Josper-Grilled Artichokes* | *Vegan Basil Pesto*

Αγκινάρες

Ψητές Αγκινάρες στο *Josper* | *Vegan Πέστο Βασιλικού*

21€

**Greek Seabream Carpaccio**

*Cured Seabream with Ouzo* | *Olive Oil and Fresh Thyme*

Καρπάτσιο Τσιπούρας

Μαριναρισμένη Τσιπούρα με Ούζο | Ελαιόλαδο & Φρέσκο Θυμάρι

28€

**Grilled Octopus**

*Slow Cooked Octopus* | *Baked Fennel* | *Salsa Cruda*

Χταπόδι Σχάρας

Σιγομαγειρεμένο Χταπόδι | Ψητός Μάραθος | Σάλτσα Cruda

31€

## Pasta | Ζυμαρικά

### Tagliolini with Eel

*Smoked Eel | Lemon Butter | Fresh Parsley*

Ταλιολίνι με Χέλι

*Καπνιστό Χέλι | Βούτυρο Λεμονιού | Φρέσκος Μαιντανός*

40€

### Tagliolini with Greek Shrimp Tartare

*Garlic | Freshly Ground Pepper | Bottarga Powder | Gambari Shrimp Tartare with Lime*

Ταλιολίνι με Ελληνικό Ταρτάρ Γαρίδας

*Σκόρδο | Φρεσκοτριμμένο Πιπέρι | Σκόνη Αυγοτάραχου | Γαρίδα Γάμπαρη Ταρτάρ με Lime*

44€

### Orzo Giouvetsi with Lamb

*Baked Orzo | Slowly Cooked Lamb | Fresh Tomatoes*

*Gruyère Cream from Paros | Crumble with Thyme*

Κριθαρότο Γιουβέτσι με Αρνί

*Ψημένο Κριθαράκι | Σιγομαγειρεμένο Αρνί | Φρέσκια Ντομάτα*

*Κρέμα Γραβιέρας Πάρου | Κρούστα με Θυμαρί*

46€

### Lobster Pasta

*Spaghetti alla Chitarra | Fresh Tomato Sauce*

*Lobster Baked with Butter | Bisque Sauce*

Αστακομακαρονάδα

*Σπαγγέτι alla Chitarra | Φρέσκια Σάλτσα Ντομάτας*

*Ψημένος Αστακός με Βούτυρο | Σάλτσα Bisque*

59€

## Main Course | Κυρίως Πιάτα

### Roasted Cauliflower

*Cauliflower Purée | Hazelnut Crumble | Curry Mayo*

Ψητό Κουνουπίδι

*Πουρές Κουνουπιδιού | Κρούστα Φουντουκιού | Σάλτσα Κάρυ*

30€

### Beef Cheeks Stifado

*Slowly Cooked Cheeks | Stifado Onions and Sauce | Carrot Purée*

*Cracker from Sourdough Bread*

Μάγουλα Μοσχαριού Στιφάδο

*Σιγομαγειρεμένα Μάγουλα | Σάλτσα & Κρεμμύδια Στιφάδο | Πουρές Καρότου*

*Κρακεράκι από Προζυμένιο Ψωμί*

42€

### Grouper Fricassee

*Sauce from Grouper | Greens Fricassee*

*Egg Lemon Sauce | Puffed Rice Cracker*

Σφυρίδα Φρικασέ

*Σάλτσα από Σφυρίδα | Άγρια Χόρτα Φρικασέ*

*Σάλτσα Αυγολέμονο | Τραγανό Ρύζι*

44€

# Josper Cuts | Κοπές στο Josper

Chicken Breast | Φιλέτο Κοτόπουλο

36€

Tuna Steak | Φιλέτο Τόνου

46€

Rib Eye (250gr) | Rib Eye (250γρ)

48€

Honey-Marinated Half Chicken for Two

Μισό Κοτόπουλο Μαριναρισμένο με Μέλι για 2

56€

Fresh Fish /Kg | Φρέσκο Ψάρι /Kg

110€

Prime Rib /Kg | Prime Rib /Kg

130€

T-bone /Kg | T-Bone /Kg

135€

Tomahawk /Kg | Tomahawk /Kg

150€

## Sauces | Σάλτσες

Chimichurri | *Green Chilli* | *Coriander* | *Parsley* | *Lemon*

Chimichurri | Πράσινο Τσίλι | Κόλιανδρος | Μαϊντανός | Λεμόνι

5€

Romesco | *Florina Peppers* | *Tomato* | *Sherry Vinegar*

Romesco | Πιπεριές Φλωρίνης | Ντομάτα | Ξύδι απο Sherry

5€

## Sides | Συνοδευτικά

Roasted Eggplant | *Onions* | *Fresh Tomatoes*

Ψητή Μελιτζάνα | Κρεμμύδι | Φρέσκια Ντομάτα

12€

Broccolini | *Green Tahini Sauce* | *Yogurt*

Μπροκολίνι | Σάλτσα Πράσινου Ταχινιού | Γιαούρτι

13€

Roasted Asparagus | *Almonds* | *Caper* | *Dill*

Ψητά Σπαράγγια | Αμύγδαλα | Κάπαρη | Άνηθος

14€

Country-Style Potatoes

Πατάτες Χωριάτικες

9€



## Desserts | Επιδόρπια

Vegan Pana Cotta | *Coconut Milk | Caramelized & Fresh Mango*

Vegan Πανακότα | *Γάλα Καρύδας | Καραμελωμένο & Φρέσκο Μάνγκο*

19€

Greek Bougatsa | *Creamy Bougatsa with Chocolate Sauce*

Ελληνική Μπουγάτσα | *Κρέμα Μπουγάτσας με Σάλτσα Σοκολάτας*

21€

Pistachio Profiterole | *Pistachio Sauce from Aegina | Crispy Choux*

Προφιτερόλ με Φιστίκι | *Σάλτσα Φιστικιού Αιγίνης | Τραγανό Choux*

23€