

## **Mr. E**

Mr. E is an aristocrat of today. Nobody sees him but you feel him.  
He embodies the culture of the island as a concept.

Istoria connects with the local Santorinian cuisine  
and pays tribute to old traditional recipes  
and local produce seen through the eyes of Mr. E,  
a global explorer of today, that anchored in Santorini  
to connect his past with the present.

While soaking in the calmness and relaxing surroundings,  
your stay will be enriched by subtle pleasures  
and a wealth of culinary diversions prepared  
by celebrated Chef Alexandros Tsiotinis.

We invite you not only to savor the tastes but also  
the hospitality and sharing, equally important ingredients  
in Greece as the food itself, in this extraordinary  
gastronomic journey.

## APPETIZERS / ΟΡΕΚΤΙΚΑ

### **Taramas fish roe mousse**

sweet potato bites and Greek pita bread

#### **Ταραμοσαλάτα**

μπουκιές γλυκοπατάτας και Ελληνικές πιτούλες

8

### **Grilled 'mastelo' cheese from Chios island**

mastic scented kumquat marmalade and valerian salad

#### **Ψητό μαστέλο Χίου**

μαρμελάδα κουμ κουάτ αρωματισμένη με μαστίχα και σαλάτα βαλεριάνα

11

### **Green salad**

BBQ vinaigrette and crispy falafel (v)

#### **Πράσινη σαλάτα**

βινεγκρέτ BBQ και τραγανά φαλάφελ (v)

12

### **Vegan poke bowl**

lettuce, bulgur wheat, avocado from Crete, onion, coriander, chili and tomato fritter flavor dressing (v)

#### **Vegan poke bowl**

μαρούλι, πλιγούρι, αβοκάντο Κρήτης, κρεμμύδι, κόλιανδρος, τσίλι και dressing ντοματοκεφτέ (v)

13

### **Power salad**

millet, kale, Sifnos chickpeas, cranberries and grilled haloumi cheese (GF, v)

#### **Power salad**

κεχρί, λαχανίδες, ρεβίθια Σίφνου, cranberries και ψητό χαλούμι (GF, v)

14

### **Santorinian salad**

organic cherry tomatoes, cucumber, capers, caper leaves, Santorini chloro cheese and carob dakos (v)

#### **Σαντορινιά σαλάτα**

βιολογικά ντοματίνια, αγγούρι, κάπαρη, καπαρόφυλλα, χλωρό τυρί Σαντορίνης και ντάκος από χαρούπι (v)

15

### **Bruschetta**

sourdough bread, spinach, mushrooms and avocado (optional with poached eggs)

#### **Μπρουσκέτα**

προζυμένιο ψωμί, σπανάκι, μανιτάρια και αβοκάντο (προαιρετικά με αυγά ποσέ)

9 / 11

### **Frouitalia from Andros**

oven baked omelet with Naxos 'arseniko' cheese, potatoes, olives and vinegar 'apaki' pork (GF)

#### **Φρουτάλια από την Άνδρο**

ομελέτα φούρνου με αρσενικό Νάξου, πατάτα, ελιά και ξιδάτο χοιρινό απάκι (GF)

16

### **Club sandwich**

grilled chicken breast, bacon, mayonnaise, tomato and lettuce.

Served with fresh fried potatoes

### **Club sandwich**

ψητό στήθος κοτόπουλο, μπέικον, μαγιονέζα, ντομάτα και μαρούλι.

Συνοδεύεται με φρέσκιες τηγανητές πατάτες

15

### **Beyond vegetarian burger**

goat cheese, walnut spread and arugula.

Served with fresh fried potatoes (v)

### **Beyond vegetarian burger**

κατσικίσιο τυρί, κρέμα καρυδιού και ρόκα.

Συνοδεύεται με φρέσκιες τηγανητές πατάτες (v)

17

### **Beef burger**

smoked mayonnaise, mushrooms and bacon.

Served with fresh fried potatoes

### **Μοσχαρίσιο burger**

καπνιστή μαγιονέζα, μανιτάρια και μπέικον.

Συνοδεύεται με φρέσκιες τηγανητές πατάτες

22

### **Grilled veal meatballs**

Greek pita bread, roasted tomato and fresh fried potatoes

### **Κεφτεδάκια σχάρας από μοσχαράκι γάλακτος**

Ελληνική πίτα, ψητή ντομάτα και φρέσκες τηγανητές πατάτες

19

### **'Striftaria'**

tomato confit and basil

### **Στριφτάρια**

ντομάτα κονφί και βασιλικός

16

## **MAIN COURSES / ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ**

### **Grilled calamari**

aromatic tabbouleh cereal salad and spicy lemon sauce (v)

### **Ψητό καλαμάρι σχάρας**

αρωματική σαλάτα ταμπουλέ από δημητριακά και πικάντικη σάλτσα λεμόνι (v)

22

### **Seabass fillet**

stew of green beans with tomato sauce and fennel purée (P)

### **Φιλέτο λαυράκι**

κοκκινιστά φασόλια και πουρέ φινόκιο (P)

23

### **Chicken breast**

cooked at low temperature, Santorini fava, Tinos artichokes and Aegina pistachio

### **Κοτόπουλο στήθος**

μαγειρεμένο σε χαμηλή θερμοκρασία, φάβα Σαντορίνης,

αγκινάρες Τήνου και φιστίκι Αιγίνης

19

### **Veal fillet**

grilled asparagus, Naxos sautéed potato and Mandilaria wine sauce

### **Φιλέτο νεαρού μόσχου**

ψητά σπαράγγια, σωτέ πατατούλα Νάξου και σάλτσα από κρασί Μανδηλαριά

32

## **DESSERTS / ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ**

### **Seasonal fruit salad**

geranium syrup and homemade granola (V)

### **Σαλάτα από φρούτα εποχής**

σιρόπι αρμπάροριζας και χειροποίητη γκρανόλα (V)

9

### **Vegan brownies**

almond butter and dried fruits

### **Vegan brownies**

αμυγδαλοβούτυρο και αποξηραμένα φρούτα

10

### **White chocolate mousse**

yoghurt with violet and red fruits

### **Μους από λευκή σοκολάτα**

γιαούρτι με βιολέτα και κόκκινα φρούτα

12

### **Ice cream and sorbet selection (V)**

Ποικιλία από παγωτά και σορμπέ (V)

5 / per scoop

GF: Gluten Free, V: Vegetarian, P: Pescatarian

All prices are in euro and inclusive of 13% VAT. Food on this menu may contain traces of nuts and gluten. Please ask our associates for further clarifications. We welcome enquiries from customers that wish to know whether any dishes contain particular ingredients. Please inform us of any allergy or special dietary requirements that we should be aware of, when preparing your menu request.

Όλες οι τιμές είναι σε ευρώ και περιλαμβάνουν ΦΠΑ 13%. Το φαγητό σε αυτό το μενού είναι πιθανό να περιέχει ίχνη ξηρών καρπών και γλουτένη. Παρακαλούμε ρωτήστε τους συνεργάτες μας για περισσότερες πληροφορίες. Θα χαρούμε να απαντήσουμε σε ερωτήσεις σχετικά με τα συστατικά που περιέχονται στα πιάτα μας. Παρακαλώ ενημερώστε μας για οποιοδήποτε αλλεργίες ή διατροφικές απαιτήσεις που πρέπει να ξέρουμε κατά την προετοιμασία του γεύματός σας.