

# AMBROSIA

## *Restaurant*

## Menu

*Welcome to the hilly clifftop village of Oia and AMBROSIA Restaurant. Oia is a unique place with many memories from the past, the Beauty of Today and gentle Dreams of Tomorrow around you.*

*In AMBROSIA Restaurant we hope you will enjoy your dinner with us, on our terrace with the panoramic view under the candlelights or in our decorated antique rooms. Our menu is classical Greek cuisine, enriched with international flavours and it is accompanied by excellent Santorinian or other splendid Greek wines.*

*Person in charge upon market inspection: Panagiotis Vasilopoulos*

*The prices include all legal charges. The store is obliged to have printed leaflets, in a special case next to the exit, for the formulation of any protest; market, sanitary or tax content. Beef fillet, pork, salmon and fish are fresh. Shrimp, octopus, squid, scallops, duck, sea urchin eggs, and lamb are frozen. 'Feta' cheese is Greek. For the salads, we use Greek olive oil and plant oil for cooked meals.*

*Tel.: 22860 71 413*

*www.restaurant-ambrosia.com ~ e-mail: santoriniambrosia@gmail.com*

## ~ Appetizers ~

### **Fava Santorini**

*Served with smoked eel, caramelized onions, sun-dried tomato paste, olive crumbs and virgin olive oil.*

### **Ceviche**

*Sea bream ceviche marinated with lime, lemon, passion fruit, coriander, chili pepper, chives, radish, turnip and garlic sprouts.*

### **Tuna Tataki**

*Tuna breaded with white and black sesame seeds, sesame oil, wakame seaweed, ponzu sauce and mango sticks.*

### **Beef Tartare**

*Chopped beef fillet with dijon mustard, truffle cream, capers, shallot onion, radish, chives, lime, and salted egg yolk.  
It is served with a crispy crostini.*

### **Ambrosia Tarts** ✓

*Stuffed with caramelized onions, slices of fresh tomato juice and goat cheese with basil sauce.*

### **Traditional touch**

*Smoked Eggplant glazed with miso, minced beef fillet, creamy Parmesan béchamel and crunchy potato chips.*

### **Octopus**

*Crispy kataifi nest, mousse of white Greek tarama, simmered octopus and mint sauce.*

### **Sautéed Shrimp**

*Flambé shrimps with ripe avocado and glazed mastic sauce.*

## ~ Soups ~

### **Velouté Lobster Soup**

*With sautéed shrimps and bottarga of Messolonghi.*

### **Creamy Tomato Soup** ✓

*From fresh tomatoes, thyme and feta cheese.*

*Various kinds of bread, dips, extra-virgin olive oil & balsamic vinegar*

## ~ Salads ~

### **Santorini Salad**

*With Santorini cherry tomatoes, cucumber, olives, peppers, capers, capers, leaves, cool salad leaves and Santorinian Chlora cheese.  
Sprinkled with vinaigrette balsamico.*

### **Romantic Salad**

*With Rocket leaves, baby spinach, lola, fresh strawberries, vanilla, nuts and dried fruits.  
Sprinkled with pomegranate vinaigrette.*

### **Ambrosia Salad**

*With A variety of seafood and exotic fruits (mango, passion fruit, kiwi), nuts and cold leaves of colourful salad.  
Sprinkled with vinaigrette of exotic fruits.*

## ~ Main Dishes ~

### **Tender Beef Fillet**

*Garnished with dauphinoise potatoes, porcini mushroom sauce, white wine, and truffle oil.*

### **French-cut Lamb**

*Garnished with chickpea purée, caramelized shallots, and cheese sauce from Katiki Domokos.*

### **Duck Fillet**

*Garnished with green asparagus, baby carrots and figs in Santorini vinsanto sauce.*

## ~ Fish ~

### **Fresh Pagrus Fillet**

*Garnished with baby carrots, seasonal greens, fried capers and fresh lemon-oil sauce with Santorini caper leaves.*

### **Fresh Weakfish Fillet**

*Garnished with seasonal greens, egg-lemon cream and scorched lettuce.*

## ~ Pasta and Risotto ~



### *Mafaldine with Artichokes*

*Cream from artichoke heart with portobello mushrooms, dijon mustard, confit artichokes and chips from Jerusalem artichoke.*

### *Gnocchi*

*With Fresh green asparagus, Kozani saffron, leek, shiitake mushrooms, parmesan and basil.*

### *Seafood Tagliatelle*

*With Crayfish, shrimps, mussels, herbs, shellfish broth and light tomato sauce.*

### *Shrimp Risotto*

*With Fresh tomato sauce flavoured with truffle oil and herbs.*

## ~ Desserts ~

### *Éclair*

*Stuffed with blueberry cream, blueberry sauce, namelaka praline, chocolate crumble and violet powder.  
Garnished with Forest fruits sorbet.*

### *Lemon Tart*

*With lemon cream, baked meringue and mint gel.  
Garnished with lemon sorbet.*

### *Crunchy Kataifi*

*With a variety of nuts and dried fruits.  
Garnished with ice cream from mastic and grains of pink pepper.*

## ~ Ορεκτικά ~

### Φάβα Σαντορίνης

Σερβιρισμένη με καπνιστό χέλι, καραμελωμένα κρεμμύδια, καρέ λιαστής ντομάτας, ψύχα ελιάς και παρθένο ελαιόλαδο

### Σεβίτσε

Σεβίτσε τσιπούρας μαριναρισμένο με lime, λεμόνι, passion fruit, κόλιανδρο, πιπεριά τσίλι, σχοινόπρασο, ραπανάκι, ρέβα και φύτρα σκόρδου

### Τόνος Τατάκι

Τόνος παναρισμένος με λευκό και μαύρο σουσάμι, σησαμέλαιο, φύκι wakame, σάλτσα ponzu και sticks από μάνγκο

### Ταρτάρ Μοσχάρι

Ψιλοκομμένο φιλέτο μοσχαριού με μουστάρδα dijon, κρέμα τρούφας, κάπαρη, κρεμμύδι shallot, ραπανάκι, σχοινόπρασο, lime και παστό κρόκο αυγού  
Σερβίρεται με τραγανό κροστίνι

### ✓ Ταρτάκια Ambrosia

Τεμιστά με καραμελωμένα κρεμμύδια, φέτες φρέσκιας ντομάτας και κατσικίσιο τυρί με σάλτσα βασιλικού

### Καπνιστή Μελιτζάνα

Γλασαρισμένη με miso, κιμά από μοσχάρισιο φιλέτο, κρεμώδη μπεςαμέλ παρμεζάνας και τραγανά chips πατάτας

### Χταπόδι

Φωλιά από τραγανό κανταΐφι, mousse από λευκό ταραμά, σιγομαγειρεμένο χταπόδι και σάλτσα μέντας

### Γαρίδες Σοτέ

Φλαμπέ γαρίδες με ώριμο αβοκάντο και γλασαρισμένη σάλτσα μαστίχας

## ~ Σούπες ~

### Βελουτέ Σούπα Αστακού

Με γαρίδες σοτέ και αυγοτάραχο Μεσολογγίου.

### ✓ Βελουτέ Σούπα ντομάτας

Από φρέσκες ντομάτες, θυμάρι και φέτα.

## ~ Σαλάτες ~

### Σαντορινιά

Με ντοματίνια Σαντορίνης, αγγούρι, ελιές, πιπεριές, κάπαρη, φύλλα κάπαρης, δροσερά φύλλα σαλάτας και χλωρό τυρί Σαντορίνης.  
Ραντισμένη με vinaigrette balsamico.

### Δροσερή Σαλάτα

Με φύλλα ρόκας, baby σπανάκι, λάλα, φρέσκες φράουλες, βατίλιες, ξηρούς καρπούς και αποξηραμένα φρούτα. Ραντισμένη με vinaigrette ροδιού.

### Αμβροσία Σαλάτα

Με ποικιλία θαλασσινών και εξωτικών φρούτων (μάνγκο, passion fruit, ακτινίδιο), ξηρούς καρπούς και δροσερά φύλλα πολύχρωμης σαλάτας.  
Ραντισμένη με vinaigrette εξωτικών φρούτων.

## ~ Κυρίως Πιάτα ~

### Τρυφερό φιλέτο Μοσχαριού

Συνοδευόμενο με πατάτες ντοφινουάζ, σάλτσα από μανιτάρια πορτοσί, λευκό κρασί και λάδι τρούφας.

### Άρνι Γαλλικής κοπής

Συνοδευόμενο με πουρέ ρεβιθιού, καραμελωμένα shallots και σάλτσα τυριού από κατίκι Δομοκού.

### Φιλέτο Πόππιας

Συνοδευόμενο από πράσινα σπαράγγια, καρότα baby και σύκα σε σάλτσα από βινσάντο Σαντορίνης.

## ~ Ψάρια ~

### Φρέσκο φιλέτο Φαγκρί

Συνοδευόμενο με καρότα baby, χόρτα εποχής, τηγαυιτή κάπαρη και κρύα σάλτσα λαδολέμονο με καπαρόφυλλα Σαντορίνης.

### Φρέσκο φιλέτο Μυλοκόπι

Συνοδευόμενο με χόρτα εποχής, κρέμα αυγολέμονο και καφαλισμένη καρδιά μαρουλιού.

## ~ Πάστα και Ριζότο ~



### Mafaldine με Αγκινάρες

Κρέμα από καρδιά αγκινάρας με μανιτάρια πορτοβέλλο, μουστάρδα dijon, αγκινάρες κουφί και chips από αγκινάρα Ιερουσαλήμ.

### ✓ Νιόκι

Με φρέσκα πράσινα σπαράγγια, κρόκο Κοζάνης, πράσο, μανιτάρια shiitake, παρμεζάνα και βασιλικό.

### Ταλιατέλες Θαλασσινών

Με καραβίδα, γαριδές, μύδια, μυρωδικά, ζωμό οστρακοειδών και ελαφριά σάλτσα ντομάτας.

### Ριζότο Γαρίδας

Με σάλτσα φρέσκιας ντομάτας αρωματισμένη με λάδι τρούφας και μυρωδικά.

## ~ Γλυκά ~

### Εκλέρ

Γεμιστό με κρέμα μύρτιλο, σάλτσα από κόκκινα βατόμουρα, ναμελάκα πραλίνας, ciuabie σοκολάτας και πούδρα βιολετας.  
Συνοδευόμενο με σορμπέ από φρούτα του δάσους.

### Τάρτα Λεμόνι

Με κρέμα λεμονιού, ψητές μαρέγκες και gel δυόσμου.  
Συνοδευόμενο από σορμπέ λεμόνι.

### Τραγανό Κανταΐφι

Με ποικιλία από ξηρούς καρπούς και αποξηραμένα φρούτα.  
Συνοδευόμενο με παγωτό από μαοσίτσα και κόκκους ροζ πιπεριού.

## ~ Appetizers ~

### **Fava Santorini**

*Served with smoked eel, caramelized onions, sun-dried tomato paste, olive crumbs and virgin olive oil.*

### **Ceviche**

*Sea bream ceviche marinated with lime, lemon, passion fruit, coriander, chili pepper, chives, radish, turnip and garlic sprouts.*

### **Tuna Tataki**

*Tuna breaded with white and black sesame seeds, sesame oil, wakame seaweed, ponzu sauce and mango sticks.*

### **Beef Tartare**

*Chopped beef fillet with dijon mustard, truffle cream, capers, shallot onion, radish, chives, lime, and salted egg yolk.  
It is served with a crispy crostini.*

### **✓ Ambrosia Tarts**

*Stuffed with caramelized onions, slices of fresh tomato juice and goat cheese with basil sauce.*

### **Traditional touch**

*Smoked Eggplant glazed with miso, minced beef fillet, creamy Parmesan béchamel and crunchy potato chips.*

### **Octopus**

*Crispy kataifi nest, mousse of white Greek tarama, simmered octopus and mint sauce.*

### **Sautéed Shrimp**

*Flambé shrimps with ripe avocado and glazed mastic sauce.*

## ~ Soups ~

### **Velouté Lobster Soup**

*With sautéed shrimps and bottarga of Messolonghi.*

### **✓ Creamy Tomato Soup**

*From fresh tomatoes, thyme and feta cheese.*

## ~ Salads ~

### **Santorini Salad**

*With Santorini cherry tomatoes, cucumber, olives, peppers, capers, leaves, cool salad leaves and Santorinian Chloro cheese.  
Sprinkled with vinaigrette balsamico.*

### **Romantic Salad**

*With Rocket leaves, baby spinach, lola, fresh strawberries, vanilla, nuts and dried fruits.  
Sprinkled with pomegranate vinaigrette.*

### **Ambrosia Salad**

*With A variety of seafood and exotic fruits (mango, passion fruit, kiwi), nuts and cold leaves of colourful salad.  
Sprinkled with vinaigrette of exotic fruits.*

## ~ Main Dishes ~

### **Tender Beef Fillet**

Garnished with dauphinoise potatoes, porcini mushroom sauce, white wine, and truffle oil.

### **French-cut Lamb**

Garnished with chickpea purée, caramelized shallots, and cheese sauce from Katiki Domokos.

### **Duck Fillet**

Garnished with green asparagus, baby carrots and figs in Santorini vinsanto sauce.

## ~ Fish ~

### **Fresh Pagrus Fillet**

Garnished with baby carrots, seasonal greens, fried capers and fresh lemon-oil sauce with Santorini caper leaves.

### **Fresh Weakfish Fillet**

Garnished with seasonal greens, egg-lemon cream and scorched lettuce.

## ~ Pasta and Risotto ~



### **Mafaldine with Artichokes**

Cream from artichoke heart with portobello mushrooms, dijon mustard, confit artichokes and chips from Jerusalem artichoke.

### **Gnocchi**

With Fresh green asparagus, Kozani saffron, leek, shiitake mushrooms, parmesan and basil.

### **Seafood Tagliatelle**

With Crayfish, shrimps, mussels, herbs, shellfish broth and light tomato sauce.

### **Shrimp Risotto**

With Fresh tomato sauce flavoured with truffle oil and herbs.

## ~ Desserts ~

### **Éclair**

Stuffed with blueberry cream, blueberry sauce, namelaka praline, chocolate crumble and violet powder.

Garnished with Forest fruits sorbet.

### **Lemon Tart**

With lemon cream, baked meringue and mint gel.

Garnished with lemon sorbet.

### **Crunchy Kataifi**

With a variety of nuts and dried fruits.

Garnished with ice cream from mastic and grains of pink pepper.