FANARI IN OIA

RESTAURANT

DINNER

www.fanarivillas.gr

+302286071008

Rustic bread, virgin olive oil & mini olives p.p. 5,50 euro

Cold & Warm Appetizers

Eggplant of Santorini
garlic yoghurt, fennel purée, nuts powder, honey dressing, tomato sauce — *19,00 €*

Octopus in Greek-style marinated
Santorinean fava bean purée, samphire, cherry tomatoes, caper talc, chervil — *28,00 €*

Calamari
fish roe mousse, pickled onion, cherry tomatoes, Florina pepper puree — *24,00 €*

Gemista undressed
stuffed vegetable flavors in arancini style, tomato sauce, feta mousse, herbs — *19,00 €*

Pork Pancetta
potato chips, molasses sauce, chili oil, mustard seed — *23,00 €*

Salads

Santorinean
local cherry tomatoes, cucumber, carob cracker, feta cheese mousse, samphire, oregano, pickled onion, caper, molasses vinaigrette — *21,00 €*

Tabbouleh style
bulgur, shrimps, cranberry, pomegranate, linseed powder, cashew nut, radish, citrus fruit dressing — *19,00 €*

Beetroot
orange, radish, volaki cream cheese, pistachio crumble, orange dressing — *19,00 €*

Main Course

Shrimp Pasta
linguini, shrimp broth, tomato sauce, chives — *45,00 €*

Lamb Chunk gently cooked
baby potatoes, curry mayonnaise, lamb sauce, herbs — *45,00 €*

Rib Eye grilled
truffle mayonnaise, salt flower, tomato sauce, crunchy potato — *68,00 €*

Chicken roasted
celeriac purée, roasted cauliflower, parsley oil, chicken skin & broth — *39,00 €*

Seabass sautéed
sizzling greens, sabayon egg lemon sauce, oil dill, smoked eel — *44,00 €*

Lovers' Pasta for two!
lobster, spaghetti, tomato sauce, parsley, cherry tomatoes — *140,00€*

Salmon fillet sautéed
fennel, fish roe mousse, lemon pearls, grilled asparagus — *43,00 €*

Beef Giouvetsi
braisé beef cheeks, orzo, grilled tomato, barrel feta cheese, thyme — *45,00 €*

Sweets

Chocolate
crémeux chocolate, cocoa fruit sauce & crumble, caramelized hazelnut — *18,00 €*

Baklava
with ice cream topped with honey & cinnamon — *17,00 €*

Strawberry
white chocolate mousse with lime, strawberry pieces & marmalade,
strawberry ice cream, meringue sticks — *18,00 €*

Please inform your waiter if you have any allergy or intolerance to any food or food ingredient,
in order to be informed about the allergenic substances for the dish you are interested in.

The fruits & vegetables used are fresh. The seafood, the fish & the meat are fresh & fresh frozen.
We use pure virgin Greek olive oil. The feta cheese is of Greek origin.

.....

In the above-mentioned prices are included: Community Tax 0,2 %, V.A.T. 13% or 24%. Responsible for market inspection: Emmanouil Darzentas. You can find reports for complaining next to the entrance. The rates are in euro.

(*) We reserve the right to modify, add, change the content or recipes as well as the prices,
whenever we deem it necessary and without prior notice.

Restaurant FANARI in Oia – E & I DARZENTAS O.E. – Tax No 998667872 – Tax Office THIRAS
Oia, Santorini, 84702, Cyclades, Greece – DARZENTAS Emmanouil

FANARI IN OIA

RESTAURANT

ΒΡΑΔΙΝΟ

www.fanarivillas.gr

+302286071008

Ζυμωτό ψωμί, παρθένο ελαιόλαδο & ελίτσες το άτομο 5,50 ευρώ

Κρύα & Ζεστά Ορεκτικά

Μελιτζάνα Σαντορίνης
γιαούρτι σκόρδου, πουρές μάραθου, πούδρα ξηρών καρπών, dressing μελιού, σάλτσα ντομάτας — *19,00 €*

Χταπόδι ξιδάτο
φάβα Σαντορίνης, κρίταμο, ντοματίνια, σκόνη κάπαρης, μυρώνια — *28,00 €*

Καλαμάρι
ταραμοσαλάτα, πίκλα κρεμμύδι, ντοματίνια, πουρές πιπεριάς Φλωρίνης — *24,00 €*

Κροκέτα Γεμιστών
σάλτσα ντομάτας, mouse φέτας, μυρωδικά — *19,00 €*

Πανσέτα Χοιρινή
chips πατάτας, σάλτσα πετιμέζι, λάδι τσίλι, σινάπι — *23,00 €*

Σαλάτες

Σαντορινιά
ντοματίνια Σαντορίνης, αγγούρι, παξιμάδι χαρουπιού, mousse φέτας, κρίταμο, ρίγανη, κρεμμύδι πίκλα, κάπαρη, βινεγκρέτ πετιμέζι — *21,00 €*

Ταμπουλέ εναλλακτικό
πλιγούρι, γαρίδες, cranberry, ρόδι, τρίμα λιναρόσπορου, κάσιους, ραπανάκι, dressing εσπεριδοειδών — *19,00 €*

Παντζάρι
πορτοκάλι, ραπανάκι, κρέμα βολάκι, crumble από φιστίκι Αιγίνης, dressing πορτοκάλι — *19,00 €*

Κυρίως Πιάτο

Γαριδομακαρονάδα
λιγκουίνι, ζωμός γαρίδας, σάλτσα ντομάτας, σχοινόπρασο — *45,00 €*

Αρνίσιο Κότσι σιγομαγειρεμένο
πατάτες baby, μαγιονέζα κάρυ, σάλτσα αρνιού, μυρωδικά — *45,00 €*

Rib Eye ψητό
μαγιονέζα τρούφας, ανθός αλατιού, σάλτσα ντομάτας, τραγανή πατάτα — *68,00 €*

Ψητό Κοτόπουλο
πουρές σελινόριζας, κουνουπίδι καψαλισμένο, λάδι μαϊντανού, πέτσα & ζωμός κοτόπουλου — *39,00 €*

Λαβράκι σοτέ
χόρτα, αφρός αυγολέμονου, λάδι άνηθου, καπνιστό χέλι — *44,00 €*

Αστακομακαρονάδα για δύο!
σπαγγέτι, σάλτσα ντομάτας, μαϊντανός, ντοματίνια — *140,00 €*

Σολομός σοτέ
μάραθος, ταραμοσαλάτα, πέρλες λεμονιού, ψητά σπαράγγια — *43,00 €*

Γιουβέτσι Μοσχαρίσιο
braisé μάγουλα μοσχαρίσια, κριθαράκι, ψητή ντομάτα, φέτα βαρελίσια, θυμάρι — *45,00 €*

Γλυκά

Σοκολάτα
σοκολάτα crémeux, θρύμματα & σάλτσα καρπού κακάο, καραμελωμένα φουντούκια — *18,00 €*

Μπακλαβάς
παγωτό, μέλι, κανέλα — *17,00 €*

Φράουλα
mousse λευκής σοκολάτας με μοσχολέμονο, κομμάτια & μαρμελάδα φράουλας,
παγωτό φράουλας, stick μαρέγκας — *18,00 €*

Παρακαλούμε ενημερώστε το σερβιτόρο σας εάν έχετε οποιαδήποτε αλλεργία ή δυσανεξία σε κάποιο τρόφιμο ή συστατικό τροφίμου. προκειμένου να ενημερωθείτε σχετικά με τις αλλεργιογόνες ουσίες για τα πιάτα που σας ενδιαφέρουν.

Τα φρούτα & τα λαχανικά που χρησιμοποιούνται είναι φρέσκα. Τα θαλασσινά, τα κρέατα & τα ψάρια είναι φρέσκα & φρεσκοκατεψυγμένα. Χρησιμοποιείται αγνό παρθένο ελληνικό ελαιόλαδο. Το τυρί φέτα είναι ελληνικής προελεύσεως.

.....

Στις τιμές περιλαμβάνονται: Δημοτικός Φόρος 0,2 %, Φ.Π.Α. 13% ή 24%. Αγορανομικός υπεύθυνος : Εμμανουήλ Δαρζέντας Στο κατάστημα διατίθενται δελτία παραπόνων που βρίσκονται σε ειδική θέση δίπλα στην είσοδο. Οι τιμές είναι σε ευρώ.

(*)Διατηρούμε το δικαίωμα να τροποποιούμε, προσθέτουμε, μεταβάλλουμε το περιεχόμενο ή τις συνταγές καθώς και τις τιμές, οποτεδήποτε το κρίνουμε αναγκαίο, χωρίς προηγούμενη προειδοποίηση.

Εστιατόριο FANARI στην Οία - Ε & Ι ΔΑΡΖΕΝΤΑΣ Ο.Ε. – ΑΦΜ 998667872 – ΔΟΥ ΘΗΡΑΣ,
Οία, Σαντορίνη, 84702, Κυκλάδες, Ελλάδα – ΔΑΡΖΕΝΤΑΣ Εμμανουήλ