

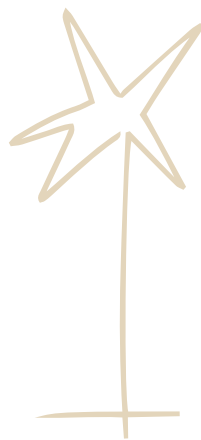
AKRATOS BAR



BY SANTO COLLECTION

DAY MENU

WELCOME TO AKRATOS BAR



Savor sensational sunset bites

Akratos is the synonym of the original taste, without additions, mixes, or complexities. In Ancient Greece, these attributes defined the quality wine known as the «Akrato Wine». Drinking the "Akrato Wine," you can scent its genuine aromas and taste its deep flavors. For us, "Akratos" stands for Authenticity and Hospitality, the core values of our philosophy. With a nod to local fruits, vegetables, herbs, and nuts and our zero waste approach, we source the finest ingredients that combine an exquisite experience of mouth-watering cuisine, local delicacies, invigorating snacks, refreshing drinks, and unique cocktails with a stellar view of the Aegean Sea and Santorini sunset.

Απολαύστε αισθησιακές γεύσεις με νότες από ηλιοβασίλεμα

Η λέξη «άκρατος» είναι συνώνυμη με την αυθεντική γεύση, χωρίς προσθήκες, μίξεις, ή πολυπλοκότητες. Στην Αρχαία Ελλάδα, αυτές οι ιδιότητες ανήκαν στον «Άκρατο Οίνο», το ποιοτικό κρασί με τα γνήσια αρώματα και τη βαθιά γεύση. Για εμάς, «Άκρατος» σημαίνει Αυθεντικότητα και Φιλοξενία. Έννοιες που αντικατοπτρίζουν τις βασικές αξίες της φιλοσοφίας μας. Μέσα από την zero-waste προσέγγιση μας και την καλλιέργεια φρούτων, λαχανικών, βοτάνων και ξηρών καρπών στους οργανικούς κήπους μας, προμηθευόμαστε τα πιο αγνά συστατικά για μια εξαιρετική γαστρονομική εμπειρία τοπικών εδεσμάτων, αναζωογονητικών σνακ, δροσιστικών ποτών και μοναδικών κοκτέιλ συνδυασμένη με την απaráμιλλη θέα στο Αιγαίο και το ηλιοβασίλεμα της Σαντορίνης.

SALADS ΣΑΛΑΤΕΣ

Choriatiki | Χωριάτικη 18.00

Santorini's Organic Cherry Tomatoes, Cucumber, Rock Samphire, Santorini's Chloro Cheese, Carob Rusk, Aged Vinegar

Βιολογικά Ντοματίνια Σαντορίνης, Αγγούρι, Άγριο Κρίταμο, Χλωρό Τυρί Σαντορίνης, Παξιμάδι Χαρουπιού, Παλαιωμένο Ξύδι

G, L, So2, V

Vegan Poke Bowl 17.00

Baby Gem, Bulgur, Fresh Green Onion, Coriander, Chili, Sliced Avocado, Tomato Fritters Dressing

Baby Μαρούλι, Πλιγούρι, Φρέσκο Πράσινο Κρεμμύδι, Κόλιανδρος, Τσίλι, Αβοκάντο, Ντρέσινγκ Ντοματοκεφτέ

G, V

Power Salad 19.00

Millet, Collard, Sifnos Chickpeas, Cranberries, Grilled Manouri Cheese, Aronia

Κεχρί, Λαχανίδα, Ρεβύθια Σίφνου, Κράνμπερι, Μανούρι στη σχάρα, Αρώνια

L, Mu, V

Greek Dips Selection | Ελληνικές "αλοιφές" 16.00

Pita bread, Eggplant spread with garlic & olive oil, Hummus, Red pepper pesto

Πίτες, Μελιτζανοσαλάτα με σκόρδο & ελαιόλαδο, Χούμους, Pesto κόκκινης πιπεριάς

Ve

MAIN COURSES ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Burger Black Angus 25.00

Beef Minced 200gr, Sliced Metsovone Cheese, Iceberg, Caramelized Onions, Handmade Rosemary Ketchup, Triple Cooked Fries

Μοσχαρίσιο Μπιφτέκι 200gr., Μετσοβόνη σε φέτες, Iceberg, Καραμελωμένα Κρεμμύδια, Χειροποίητη Κέτσαπ με Δεντρολίβανο, Τριπλομαγειρεμένες Πατάτες

L, G, E

Fried Calamari | Τηγανιτό καλαμάρι 20.00

In turmeric and piment d' espellet crust, Smoked tarama, Lime-truffle sauce

Σε κρούστα κουρκουμά και πιπέρι d' espellet, Καπνιστός ταραμάς, Σάλτσα lime-τρούφα

G, Mo, N, V, F

Hot Dog 22.00

Traditional Greek Sausage, Caramelized Onions, Truffled Mayo, Handmade Rosemary Ketchup, Triple Cooked Fries

Παραδοσιακό Ελληνικό Λουκάνικο, Καραμελωμένα Κρεμμύδια, Μαγιονέζα με Τρούφα, Χειροποίητη Κέτσαπ με Δεντρολίβανο, Τριπλομαγειρεμένες Πατάτες

G, L, E

Tacos 20.00

With Raw Fish of the Day, Pico De Gallo, Spicy Mayo

Ωμό Ψάρι Ημέρας, Pico De Gallo, Πικάντικη Μαγιονέζα

G, F, E

Vegan Tacos 18.00

Textures of mushrooms, Pico de gallo, Vegan mayonnaise

Υφές μανιταριών, Pico de gallo, Μαγιονέζα

Ve

Sweet Potato Burrito 18.00

Sweet potato, Avocado, Vegan cheese, Caramelized onions & green salad

Γλυκοπατάτα, Αβοκάντο, Τυρί, Καραμελωμένα κρεμμύδια & πράσινη σαλάτα

Ve

Fregola Pasta With Seafood and Bisque Salicornia 27.00
Φρέγκολα με Θαλασσινά και Bisque Αρμυρήθρας
Shrimp, Scallops, Clams, Calamari
Γαρίδα, Χτένια, Αχιβάδα, Καλαμάρι
Mo, F, Sh, G

Striftaria Pasta | Στριφτάρια 18.00
Cherry tomatoes confit, Fresh Basil, Dry Anthotiro Cheese from Crete
Κονφί Ντοματίνια, Φρέσκο Βασιλικό, Ξερό Ανθότυρο Κρήτης
V, E, L

Grilled Beef Meatballs | Μοσχαρίσια Κεφτεδάκια στη Σχάρα 18.00
Mini Pita Bread, Cooked Tomato Sauce, Triple Cooked Fries
Πιτάκι, Μαγειρεμένη σως Ντομάτας, Τριπλομαγειρεμένες Πατάτες
G, E

Pinsa Margarita | Pinsa Μαργαρίτα 18.00
Mozzarella, Acorn Tomato Sauce, Fresh Basil
Μοτσαρέλα, Σάλτσα από Ντοματίνια, Φρέσκος Βασιλικός
L

DESSERTS ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Selection Of Greeks Cold Cuts and Cycladic Cheese 17.00

Ποικιλία Αλλαντικών και Κυκλαδίτικων Τυριών

Seasonal Fruit Jam, Condiments

Μαρμελάδα Εποχικών Φρούτων, Συνοδευτικά

G, L, N, V

Mille-feuille 16.00

Rose, Pinecone, Chocolate Sorbet

Τριαντάφυλλο, Κουκουνάρι, Σορμπέ Σοκολάτας

G, L, E, N, V

Frozen Duo 15.00

Blueberry Sorbet, Lemon - Verbena Sorbet, Buckwheat Crumble

Σορμπέ Μύριλλο, Σορμπέ Λεμόνι - Λουίζα, Crumble Φαγόπυρου

G, L, E, N, V

Seasonal Fruit Salad | Εποχιακή Φρουτοσαλάτα 15.00

With Geranium Syrup

Με Σιρόπι Αρμπαρόριζα

<u>C</u>	Celery Σέλινο
<u>G</u>	Gluten Γλουτένη
<u>Cr</u>	Crustaceans Οστρακοειδή
<u>E</u>	Egg Αυγό
<u>F</u>	Fish Ψάρι
<u>L</u>	Lactose Γάλα
<u>Mo</u>	Molluscs Μαλάκια
<u>Se</u>	Sesame seed Σπόρος σουσαμιού
<u>N</u>	Nuts Ξηροί καρποί
<u>Mu</u>	Mustard Μουστάρδα
<u>SO2</u>	Sulphur dioxide Διοξείδιο του θείου
<u>Lu</u>	Lupin Λούπινο
<u>S</u>	Soya Σόγια
<u>Sh</u>	Shellfish Οστρακόδερμα
<u>V</u>	Vegetarian Για χορτοφάγους
<u>Ve</u>	Vegan Για ολικά χορτοφάγους

All prices are in euro (€) | VAT is included

Οι αναγραφόμενες τιμές είναι σε ευρώ (€) | Συμπεριλαμβάνεται ο ΦΠΑ

