



AMBROSIA

Restaurant

Menu

*Welcome to the cliff top village of Oia (E-ah) and to AMBROSIA Restaurant.
Oia village is a unique place with many Memories of the Past,
the Beauty of Today and Soft Dreams of Tomorrow all around you.*

*At AMBROSIA Restaurant, we hope you enjoy your candlelight dinner
with us on the panorama terrace or in our antique filled rooms.*

Our menu is Greek classic cuisine with international flavours.

Perfect with a Santorini or other marvellous Greek wine.

As Oia village, we bring you a touch of yesterday and today to your table.

Manager : Panayiotis Vasilopoulos

Prices include all required legal taxes & fees.

*The restaurant is obliged to display printed sheets at a special place by the exit, for the expression of
any complaint whatsoever, with content for the market police, the hygiene department or the tax authority.*

Beef, pork and fish are fresh. Shrimps, kalamari and duck are frozen. Feta cheese is Greek.

For the salads we use Greek olive oil and vegetable oil for cooking.

Tips will be appreciated

Tel.: 22860 71 413

www.restaurant-ambrosia.com ~ e-mail: table@restaurant-ambrosia.com

Starters

Santorini Fava with Grilled Octopus

Served with caramelized onions and aromatic breadcrumbs.

Sea Bream Ceviche

Marinated with lime, lemon, passion fruit, coriander, chili peppers, chives, and radish.

Beef Tartare

Finely chopped fillet with Dijon mustard, truffle oil, capers, shallots, radish, chives, lime, and cured egg yolk. Served with crispy crostini.

Kataifi Filled with Greek Cheeses

Crisp kataifi pastry with a soft cheese center, finished with blueberry, cranberry, Vinsanto salsa.

Ambrosia Tarts

with Parmesan cream, wild mushroom ragout, chives and lemon zest.

Sautéed Baby Calamari

Scented with ouzo, fresh cream, pesto and pine nuts

Sautéed Shrimps

Paired with ripe avocado and a glazed Greek mastic sauce.

Soups

Seafood Velouté

With cod croquettes, shrimp tartare, and lemon pearls.

Vegetable Velouté

With glazed asparagus, vegetable chips, plant-based cream, and seeds.

Salads

Santorinian Salad

Cherry tomatoes, cucumber, olives, peppers, capers, pickled caper leaves, salad greens, local Chlora cheese, and balsamic vinaigrette.

Fresh Garden Salad

Arugula, baby spinach, lollo rosso lettuce, fresh strawberries, vanilla, nuts, and pomegranate vinaigrette.

Ambrosia Salad

Mixed seafood with exotic fruits (mango, passion fruit, kiwi), salad greens, and exotic fruit vinaigrette.

Main Courses

Tender Beef Fillet

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

Duck Fillet

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

Lamb Chops

in a za'atar crust, with glazed asparagus, parsnip purée, and red wine sauce.

Stuffed Chicken Ballotine

With semi-dried tomato, fresh basil, Chios Mastelo cheese, charred corn, sweet potato purée, and chicken jus.

Fish

Sea Bream Fillet

Served with seasonal greens, fried capers, olive oil–lemon sauce, and pickled caper leaves from Santorini.

Sea Bass Fillet

With charred Brussels sprouts, egg lemon cream, and lemon gel.

Pasta & Risotto



Mafaldine Pasta

With eggplant, zucchini, fresh scallions, fresh tomato sauce, semi-dried cherry tomatoes, and basil chips.

Seafood Tagliatelle

With calamari, mussels, shrimp, herbs, shellfish broth, and light tomato sauce.

Shrimp Risotto

In a fresh tomato sauce, enhanced with truffle oil and herbs.



Mushroom Risotto

with freshly ground thyme and parmesan chips.

Desserts



Mascarpone Tart

Topped with Greek rose petal spoon sweet and served with Aegina pistachio ice cream.



Kataifi Angelhair Filo

Filled with a mix of nuts and dried fruits, served with Greek mastic ice cream and pink peppercorns.



Chocolate Mousse

with caramel, coffee foam, and banana crumbs.

Ορεκτικά

Φάβα Σαντορίνης

με ψητό χταπόδι, καραμελωμένα κρεμμύδια και αρωματικό bread crumb.

Σεβίτσε Τσιπούρας

μαριναρισμένο με lime, λεμόνι, passion fruit, κόλιαυδρο, πιπεριές τσίλι, σχοινόπρασο και ραπαανάκι .

Ταρτάρ Μόσχου

φιλοκομμένο φιλέτο μοσχαριού με μουστάρδα Dijon, λάδι τρούφας, κάπαρη, κρεμμύδι shallot, ραπαανάκι, σχοινόπρασο, lime και παστό κρόκο αυγού. Σερβίρεται με τραγανό κροστίνι.

🌱 Κανταΐφι Τυριών

Με γέμιση από ελληνικά τυριά και ραντισμένο με σάλτσα από blueberries, cranberry και Vinsanto.

🌱 Ταρτάκια Αμβροσία

με κρέμα παρμεζάνας, ραγού άγριων μανιταριών, σχοινόπρασο και ζύσμα λεμονιού.

Τόνος Καλαμαριού Σοτέ

αρωματισμένος με ούζο, φρέσκια κρέμα, πέστο και κουκουνάρι.

Ταρίδες Σοτέ

με ώριμο αβοκάντο και γλασαρισμένη σάλτσα μαστίχας.

Σούπες

Βελουτέ Σούπα Ψαριού

με κροκέτες μπακαλιάρου, ταρτάρ γαρίδας και πέρλες λεμονιού.

🌱 Βελουτέ Σούπα Λαχανικών

με γλασαρισμένα σπαράγγια, chips λαχανικών, φυτική κρέμα γάλακτος και σπόρους.

Σαλάτες

🌱 Σαντορινιά Σαλάτα

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

🌱 Άρροσερή Σαλάτα

με φύλλα ρόκας, baby σπαανάκι λόλα, φρέσκες φράουλες, βανίλιες, ξηρούς καρπούς και vinaigrette Ροδιού.

Σαλάτα Ambrosia

με θαλασσινά και εξωτικά φρούτα (μάνγκο, passion fruit, ακτινίδιο) φύλλα σαλάτας και vinaigrette εξωτικών φρούτων.

Κυρίως πιάτα

Τρυφερό Φιλέτο Μοσχαριού

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

Φιλέτο Πάπιας

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

Αρνίσιες Κοτολέτες

σε κρουστά za'atar, με γλασαρισμένα σπαράγγια, πουρέ παστινάκι και σάλτσα κόκκινου κρασιού.

Μπαλοτίνα Κοτόπουλο

γεμισμένη με ημιλιωστή τομάτα, φύλλα φρέσκου βασιλικού, Μαστέλο Χίου, καφαλισμένο καλαμπόκι, πουρέ γλυκοπατάτας και jus κοτόπουλο.

Ψάρια

Φιλέτο Φαγκρι

με χόρτα εποχής, τηγαυιτή κάπαρη, σάλτσα λαδολέμονο και καπαρόφυλλα Σαντορίνης.

Φιλέτο Λαβράκι

με λαχανάκια Βρυξελλών, κρέμα αυγολέμονο και gel λεμόνι.

Πάστα και Ριζότο

 **Mafaldine**

με ποικιλία λαχανικών (μελιτζάνα, κολοκύθι, φρέσκο κρεμμυδάκι) σε σάλτσα φρέσκιας τομάτας, ημιλιωστό τοματίνι και chips βασιλικού.

Ταλιατέλες Θαλασσινών

με καλαμάρι, μύδια, γαρίδες, μυρωδικά, ζωμό οστρακοειδών και ελαφριά σάλτσα τομάτας.

Ριζότο Γαρίδας

σε σάλτσα φρέσκιας τομάτας αρωματισμένη με λάδι τρούφας και μυρωδικά.

 **Ριζότο Μανιταριών**

με φρεσκοτριμμένο θυμάρι και chips παρμεζάνας

Γλυκά

 **Τάρτα Μασκαρπόνε**

με γλυκό του κουταλιού τριαντάφυλλο και παγωτό φυστίκι Αιγίνης.

 **Τραγανό Κανταΐφι**

με ποικιλία από ξηρούς καρπούς και αποξηραμένα φρούτα, συνοδευόμενο με παγωτό από μαστίχα και κόκκους ροζ πιπεριού.

 **Μους Σοκολάτας**

με καραμέλα, αφρό από καφέ και τρίμμα μπαχάνας.