



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.: +30 22860 71 413


www.restaurant-ambrosia.com ~ e-mail: santoriniambrosia@gmail.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 Shrimp
Paired with ripe avocado and a glazed Greek mastic sauce


A selection of breads, breadsticks and dips


Soups

Lobster Velouté
With sautéed shrimp, lemon pearls, and aromatic oil.

 **Velouté Soup**
With smoked tomato, aromatic vegetables, fresh thyme, bruschetta with vegan mozzarella, and basil chips.

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.*

French-Cut Lamb

*In a red wine and fresh mint sauce,
served with nutmeg-infused
baby potato purée and caramelized grapes.*

Beef Tagliata

With glazed baby vegetables and pepper 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 celeriac and beetroot purées,
fennel salad with citrus dressing
and a champagne beurre blanc.*

Pasta & Risotto

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.

Ravioli

*Filled with seitan and pumpkin, in a smoked pumpkin
and vegan mozzarella sauce,
topped with toasted cashews and sage chips.*

Desserts

Mascarpone Tart

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

Kataifi Angel hair Filo

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

Ferrero Chocolate

*with hazelnut praline, chocolate namelaka, cocoa soil,
Madagascar vanilla ice cream
quenelle, and gianduja*





AMBROSIA

Εστιατόριο

Μενού

Καλώς ήλθατε στο απόκρημνο χωριό της Οίας και στο εστιατόριο ΑΜΒΡΟΣΙΑ.
Η Οία είναι ένα μοναδικό μέρος με πολλές Αναμνήσεις από το Παρελθόν,
την Ομορφιά του Σήμερα και απαλά Όνειρα του Αύριο τριγύρω σου.

Στο εστιατόριο ΑΜΒΡΟΣΙΑ ελπίζουμε να απολαύσετε μαζί μας
το δείπνο σας, με το φως των κεριών στην ταράτσα μας με την πανοραμική θέα ή
στα διακοσμημένα με αντίκες δωμάτια μας.
Το μενού μας είναι κλασσική ελληνική κουζίνα, εμπλουτισμένη με διεθνείς γεύσεις
που συνοδεύεται από υπέροχο Σαντορινιό ή άλλα θαυμάσια ελληνικά κρασιά.

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Παναγιώτης Βασιλόπουλος

Στις Τιμές συμπεριλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις.

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία, σε ειδική θήκη δίπλα στην έξοδο, για τη
διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας αγορανομικού, υγειονομικού ή φορολογικού περιεχομένου.
Το μοσχάρι φιλέτο, το χοιρίνο, ο σολομός και τα ψάρια είναι φρέσκα. Οι γαρίδες, το χταπόδι, το καλαμάρι,
τα χτένια, η πάπια, τα αυγά αχινού και το αρνί είναι καταψυγμένα. Η φέτα είναι Ελληνική
Για τις σαλάτες χρησιμοποιούμε ελληνικό ελαιόλαδο και για τα μαγειρευτά φυτόκο λάδι.

Τel.: 22860 71 413


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


Ορεκτικά

Φάβα Σαντορίνης
με ψητό χταπόδι, καραμελωμένα κρεμμύδια
και αρωματικό bread crumb.

Σεβίτσε Τσιπούρας
μαριναρισμένο με lime, λεμόνι, passion fruit, κόλιανδρο,
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 ραυτισμένο με σάλτσα
από blueberries, cranberry και Vinsanto.

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


Τόνος Κκαλαμαριού Σοτέ
αρωματισμένος με ούζο, φρέσκια κρέμα, πέστο και κουκουνάρι.

Γαρίδες Σοτέ
με ώριμο αβοκάντο και γλασαρισμένη σάλτσα μαστίχας.


Επιλογή από ψωμιά και κριτσίνια


Σούπες

Σούπα Αστακού Βελουτέ
Με σωτέ γαρίδα ,πέρλες λεμονιού και αρωματικό λάδι.

 **Σούπα Βελουτέ**
με καπνισμένη τομάτα, αρωματισμένα λαχανικά, φρέσκο θυμάρι
μπρουσκέτα με vegan μοτσαρέλα και chips βασιλικού.

Σαλάτες

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

 **Δροσερή Σαλάτα**
με φύλλα ρόκας, baby σπανάκι 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 πορτοίσι,
λευκό κρασί και λάδι τρούφας.

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

Αρνί Γαλλικής Κοπής
Σε σάλτσα κόκκινου κρασιού και φρέσκου δυόσμου
συνοδευόμενο από πουρέ πατάτας αρωματισμένος
με μοσχοκάρυδο και καραμελωμένα σταφύλια.

Μοσχαρίσια Ταλιάτα
με γλασαρισμένα baby λαχανικά και pepper sauce.

Μπαλοτίνα Κοτόπουλο
γεμισμένη με ημιλιαστή τομάτα, φύλλα φρέσκου βασιλικού,
Μαστέλο Χίου, καψαλισμένο καλαμπόκι,
πουρέ γλυκοπατάτας και jus κοτόπουλο.

Ψάρια

Φιλέτο Φαγκρί
με χόρτα εποχής, τηγανιτή κάπαρη, σάλτσα λαδολέμονο
και καπαρόφυλλα Σαντορίνης.


Φιλέτο Λαβράκι
με πουρέ σελινόριζα και παντζάρι,
σαλάτα φοινόκιο με ντρέσινγκ εσπεριδοειδών
και σάλτσα beurre blanc σαμπάνιας.

Πάστα και Ριζότο

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 φρεσκοτριμένο θυμάρι και chips παρμεζάνας

 **Ραβιόλι**
Με γέμιση seitan και κολοκύθας σε σάλτσα
από καπνισμένη κολοκύθα και vegan μοτσαρέλα
με καβουρδισμένο κάσιους και chips φασκόμηλου.

Γλυκά

☞ *Τάρτα Μασκαρπόνε*

με γλυκό του κουταλιού τριακτάφυλλο
και παγωτό φυστίκι Αιγίνης.

☞ *Τραγανό Κανταΐφι*

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

☞ *Σοκολάτα Ferrero*

με πραλίνα φουντουκιού, ναμελάκα σοκολάτας
χώρα κακάο, quenelle παγωτού Βανίλια
Μαδαγασκάρης και gianduja.

