



kima

SEASIDE RESTAURANT

Menu

Ορεκτικά από τη θηρία Appetisers from the land

Ψωμί & συνοδευτικά / άτομο 3,5€
Bread & accompaniments / person

Φάβα Σαντορίνης 10€
με καραμελωμένο κρεμμύδι, λιαστή ντομάτα & κάπαρη
Fava from Santorini with caramelized onion, sun-dried tomatoes & capers

Τζατζίκι 8€
με στραγγιστό γιαούρτι, σκόρδο & άνηθο
Tzatziki with strained yoghurt, garlic & dill

Χωριάτικες τηγανητές πατάτες 8€
Country style fried potatoes

Λαχανικά σχάρας 12€
με λαδολέμονο & ρίγανη
Grilled vegetables with oil-lemon sauce & oregano

Χόρτα εποχής 14€
τσιγαριστά με βινεγκρέτ ντομάτας, σκόρδο & ξινομυζήθρα Πάρου
Seasonal greens sauteed in tomato vinaigrette, garlic
& soft and sour Parian cream cheese

Καρπάτσιο μοσχάρι 25€
με κρέμα γραβιέρας, μαγιονέζα τρούφας, chimichurri & τσιπς πατάτας
Beef carpaccio with graviera cheese cream, truffle mayo, chimichurri & potato chips

Λουκουμαδάκια 17€
μετσοβόνε, ταλαγάι, μαρμελάδα ντομάτας,
φρέσκο βασιλικό & αφρό μαστίχα
Mini savory donuts metsovone, talagani, tomato jam, fresh basil & mastiha foam

Ναπολεόν μελιτζάνας 17€
μελιτζάνες σε τραγανή κρούστα με κατσικίσιο τυρί,
προσούτο, ντομάτα, ρόκα, φυστίκια Αιγίνης & πέστο βασιλικού
Eggplant Napoleon eggplants in crispy crust with goat cheese,
prosciutto, tomato, rocket, pistachio & basil pesto

Σπανακόπιτα 15€
φρέσκα μυρωδικά, φέτα, τραγανό φύλλο, γιαούρτι & λάδι μυρωδικών
Spinach pie traditional phyllo, fresh herbs, feta cheese, yoghurt & herbs oil

Κολοκυθοκεφτέδες 15€
με φέτα Καλαβρύτων, σάλτσα γιαουρτιού & λάδι μυρωδικών
Fried zucchini balls with feta cheese, yoghurt dip & herbs oil

Μπιφτεκάκια μοσχαρίσια σχάρας 18€
Πίτα, σάλτσα λιαστής ντομάτας και κρέμα φέτας
Grilled beef patties with pie, sun-dried tomato cream & feta foam

Ορεκτικά από τη θάλασσα *Appetisers from the sea*

Λευκός ταραμάς 12€

έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, αβγά ψαριού & τραγανά πιτάκια
Fish-roe spread with white fish-roe, extra virgin olive oil & crispy mini pitta breads

Λαβράκι ceviche 25€

με αλμυρίκια, ελιές, αγγούρι & Bloody Mary
Seabass ceviche with saltworts, olives, cucumber & Bloody Mary

Ταρτάρ τόνου 25€

με αβοκάντο, ντοματίνια, σχοινόπρασο, τσίλι & χυμό μάνγκο
Tuna tartare with avocado, cherry tomatoes, chives, chili & mango juice

Γαρίδα Κοιλιάδος καρπάτσιο 28€

με εσπεριδοειδή, gel lime, βασιλικό & γλάσο μανταρινιού
Red Shrimp carpaccio with citrus, lime gel, basil & tangerine glaze

Ρολό λαβράκι 28€

Σέσκουλα, γαρίδες, καρότο, σαφράν και σάλτσα beurre blanc μάραθου
Sea bass roll with swiss chard, shrimp, carrot, saffron and fennel beurre blanc

Καλαμαράκια τηγανητά 19€

με σως ταρτάρ
Fried squids with tartare sauce

Καλαμάρι σοτέ 24€

με chimichurri, pico de gallo, τραγανό κολοκυθάκι & μαγιονέζα με μελάνι σουπιάς
Sauteed squid with chimichurri, pico de gallo, crispy zucchini & Mayonnaise with cuttlefish ink

Ρεβιθάδα Πάρου 20€

Καπνιστό σκουμπρί, φινόκιο και λάδι μάραθου
Revithada of Paros chickpea stew with smoked mackerel, fennel and fennel oil

Μύδια κρασάτα 19€

με φρέσκια ντομάτα, σκόρδο, μαϊντανό & τσίλι
Mussels in wine sauce with fresh tomato, garlic, parsley & chili

Χταπόδι με μέλι 27€

φασκόμηλο, φάβα Σαντορίνης & τραγανό κρεμμύδι
Octopus with honey sage, fava from Santorini & crispy onion

Μουσακάς της θάλασσας 25€

με φρέσκο τόνο, γαρίδες, μύδια και κρέμα μπισκ
Seafood moussaka with fresh tuna, shrimp, mussels and bisque cream

Καλαμάρι ψητό 20€

σε βέργα με μαύρο ταραμά
Grilled squid on a spit with black fish-roe



Σαλάτες • Salads

Κύμα 18€

ρόκα, σπανάκι, ψητό μανούρι, σύκο, Μακεδονικός χαλβάς, προσούτο, κροκάν αμυγδάλου & βινεγκρέτ εσπεριδοειδών

Kima

rocket, spinach, grilled manouri cheese, traditional halva, prosciutto, almond fillet & citrus vinaigrette

Δρυός 17€

πράσινη σαλάτα, ντοματίνια, αβοκάντο, αγγούρι, πίκλα κρεμμύδι, καρότο, καλαμπόκι, κρουτόν & βινεγκρέτ μυρωδικών

Drios

green salad, cherry tomatoes, avocado, cucumber, pickled onion, carrot, sweet corn, croutons & herbs vinaigrette

Κυκλαδίτικη 16€

με ντοματίνια, αγγούρι, κρίταμο, κρεμμύδι, κάπαρη, ελιές, χαρουποπαξίμαδο, πιπεριά Φλωρίνης, βινεγκρέτ ντομάτας & ξινομυζήθρα Πάρου

Cycladic

with cherry tomatoes, cucumber, rock samphire, onion, capers, olives, carob rusk Florina pepper, tomato vinaigrette & soft and soft-sour Parian cream cheese

Σαλάτα Αμπελοφάσουλα 18€

με ψητό ροδάκινο, κατσικίσιο τυρί, μαύρη σταφίδα, αμύγδαλο & δυόσμο

String beans

with roasted peach, goat cheese, black raisins, almond & mint

Σαλάτα με Χταπόδι σχάρας 21€

ταμπουλέ πλιγούρι, πίκλα φινόκιο και κρέμα ταραμά

Grilled octopus salad

with bulgur tabbouleh, grilled octopus, fennel & fish-roe cream

Συνταγές από τη θάλασσα

Recipes from the sea

Ψαρόσουπα βελουτέ κακαβιάς 19€

Με φρέσκα ψάρια και λαχανικά

Velouté kakavia fish soup with fresh fish and vegetables

Ριζότο μεσογειακό 28€

με γαρίδες, μύδια, καλαμαράκια, λουκάνικο chorizo & κρόκο Κοζάνης

Mediterranean risotto with shrimps, mussels, squid, chorizo sausage & saffron of Kozani

Σκιουφιχτά με καλαμάρι 27€

λιαστή ντομάτα & πέστο βασιλικού

Skioufihta with squid, sun-dried tomato & basil pesto

Γαριδομακαρονάδα 27€

με λιγκουίνι, φρέσκες γαρίδες, ντοματίνια, ούζο & μπισκ γαρίδας

Shrimp pasta with linguine, fresh shrimps, cherry tomatoes, ouzo & shrimp bisque

Κριθαρότο μπουγιαμπέσας 37€

Φιλέτο Μηλοκόπι, σαφράν και lime

Bouillabaisse-style kritharoto with wreckfish fillet, saffron & lime

Σφυρίδα φιλέτο 39€

με σάλτσα από άγρια χόρτα και ψητά παντζάρια

White grouper fillet

with wild greens sauce and roasted beetroot

Φιλέτο τόνου σχάρας 34€

δροσερή σαλάτα παντζάρι με ψητό καλαμπόκι,

φουντούκια & γλυκόξινη σάλτσα πορτοκαλιού

Grilled tuna fillet

with fresh beetroot salad, grilled corn, hazelnuts
& sweet and sour orange sauce



Φρέσκος αστακός • Fresh lobster

Κριθαρότο αστακού 180€ / kg
φρέσκος αστακός, μπισκ, σαφράν lime & σχοινόπρασο
Orzo pasta with lobster
fresh lobster, bisque, saffron, lime & chives

Αστακομακαρονάδα 180€ / kg
με φρέσκο αστακό, μπισκ, ντοματίνια & σχοινόπρασο
Lobster pasta (per kilo)
fresh lobster, bisque, cherry tomatoes & chives

Αστακός στη σχάρα 170€ / kg
σερβίρονται με χόρτα, βραστά λαχανικά
Fresh grilled lobster (per kilo)
with seasonal greens and boiled vegetables

Φρέσκα ψάρια σχάρας Fresh fish grilled

Συναγρίδα / Σφυρίδα / Στείρες / Ροφοί / Φαγκρί 110€ / kg
Sea Bream / White Grouper / Golden Grouper / Dusky Grouper / Common Dentex

Σαργοί / Τσιπούρες / Λαβράκια 80€ / kg
White Seabream / Gilthead Seabream / Sea Bass

Μπαρμπούνια σχάρας ή τηγανητά 80€ / kg
Striped red mullets grilled or fried (per kilo)

Λαβράκι / Τσιπούρα σε κρούστα αλατιού 100€ / kg
Sea Bass / Gilthead Seabream in salt crust (per kilo)

Συναγρίδα & Φαγκρί σε κρούστα αλατιού 130€ / kg
Sea Bream / Common Dentex in salt crust (per kilo)

Όλα τα φρέσκα ψάρια σερβίρονται με χόρτα, βραστά λαχανικά εποχής
All fresh fish are served with seasonal greens and boiled seasonal vegetables

Κυρίως πιάτα από τη θηριά Main dishes from the land

Σκιουφιχτά με φρέσκα ντοματίνια 17€
βασιλικό & ξινομυζήθρα

Skioufihta with fresh cherry tomatoes
basil & soft-sour cheese

Ριζότο "γεμιστά" 19€

τα παραδοσιακά μας γεμιστά σε μια ιδιαίτερη εκδοχή με φέτα,
λαχανικά & μυρωδικά της Ελληνικής γης

Twisted risotto of traditional "gemista"
with pepper, tomato, feta cheese & Greek herbs

Paccheri ragout 27€

πάστα με σιγομαγειρεμένο μοσχαρίσιο κρέας με μανιτάρια shiitake
& καβουρδισμένα φουντούκια

Paccheri ragout

pasta with beef stew, shiitake mushrooms & roasted hazelnuts

Μπριζόλα χοιρινή tomahawk 27€

σ συνοδεύεται από χωριάτικες πατάτες & καπνιστή μαγιονέζα

Tomahawk pork steak served with country style potatoes & smoked mayo

Rib eye Black Angus Αμερικής 51€

με πατάτες baby, μανιτάρια σοτέ & μαγιονέζα τρούφας

American Rib eye Black Angus steak
with baby potatoes, sauteed mushrooms & truffle mayo

Ρολό κοτόπουλο 25€

με κολοκύθι φέτα, πουρέ πατάτας και ζεστό λαδολέμονο

Chicken roulade with zucchini and feta, potato purée and warm lemon dressing

Αρνί Χουνκιάρ μπεγιεντί 28€

αρνί μπούτι μπαλοτίνα, ζου & πουρές μελιτζάνας

Lamb hunkar begendi lamb leg ballotine, au jus & eggplant puree

Πιάτα ημέρας • Dishes of the day

Ρωτήστε τον σερβιτόρο μας για τα πιάτα ημέρας

Ask our waiter about today's Special Dishes

Αγορανομικά υπεύθυνος: Μιχάλης Τσιγώνιας.
Responsible for market regulations: Michael Tsigonias.

Επιμέλεια καταλόγου: Σεφ Πασχάλης Ευάγγελος.
Menu curated by Chef Paschalis Evangelos

Οι τιμές είναι σε ευρώ & περιλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις.
Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δε λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο).

Prices are in euro and include all lawful taxes.
Consumers are not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt-invoice).

**Παρακαλώ ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργία ή δυσανεξία.
Please let us know any possible allergy or intolerance.**

