



PHOS





We warmly welcome you to our “small island” (Nissaki) – a place where our hearts beat with a single purpose:  
**to create an unforgettable experience just for you.**

Relax and let your senses roam free, intertwining with the passion of cooking. Become a collector of small gastronomic wonders. Those who’ve experienced it say the shock your taste buds will feel leads to an unforgettable, addictive experience. We are here to offer nothing less than impeccable service. Sit back, savor every moment, and let us take care of the rest.

Because no one knows you better...

Από καρδιάς σας καλωσορίζουμε στο «νησάκι» μας –εδώ όπου οι καρδιές μας χτυπούν αδιάκοπα με έναν μονάχα σκοπό:  
**την αξιομνημόνετη εμπειρία που σε λίγο θα γίνει δική σας.**

Χαλαρώστε και αφήστε τις αισθήσεις σας να μιλήσουν και να διασταυρωθούν με το πάθος της μαγειρικής. Γίνετε συλλέκτης μικρών γαστρονομικών θαυμάτων. Οι έχοντες ήδη την εμπειρία λένε ότι το «πλήγμα», που θα δεχτούν οι δικοί σας γευστικοί κάλυκες, οδηγεί σε μια άνευ προηγουμένη εξάρτηση. Είμαστε εδώ για τίποτα λιγότερο από την άριστη εξυπηρέτησή σας. Σας ευχόμαστε καλή απόλαυση – τα υπόλοιπα απλώς αφήστε τα σε εμάς.

Κανείς δεν σας ξέρει καλύτερα...

## APPETIZERS



### DENTEX CARPACCIO

with white tarama, lemon, fresh thyme,  
and grated tomato

### CARPACCIO ΣΥΝΑΓΡΙΔΑΣ

με λευκό ταραμά, λεμόνι, φρέσκο θυμάρι  
και τριμμένη ντομάτα

23

### FISH OF THE DAY TARTARE

with mango, chili, coriander, and lime

### TARTARE ΨΑΡΙΟΥ ΗΜΕΡΑΣ

με μάνγκο, τσίλι, κόλιανδρο και μοσχολέμονο

24

### WHITE TARAMA

with bottarga

### ΛΕΥΚΟΣ ΤΑΡΑΜΑΣ

με αυγοτάραχο

10,5

## APPETIZERS

### GRILLED SHRIMP

with fennel salad scented with lemon

### ΨΗΤΕΣ ΓΑΡΙΔΕΣ

και σαλάτα μαραθόριζας,  
αρωματισμένες με λεμόνι

21

### OCTOPUS

with Sifnos-style chickpea stew

### ΧΤΑΠΟΔΙ

με ρεβιθάδα Σίφνου

23

### SCALLOPS

with celeriac cream and egg-lemon sauce

### ΧΤΕΝΙΑ

με κρέμα σελινόριζας και σάλτσα αυγολέμονο

20

### CRISPY CALAMARI

with black tarama

### ΤΡΑΓΑΝΟ ΚΑΛΑΜΑΡΙ

με μαύρο ταραμά

19

### COD FRITTERS

with a trilogy of tarama

### ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ ΑΠΟ ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟ

με τριλογία ταραμά

17,50

### ΚΑΤΑΪΦΙ ΛΟΥΚΟΥΜΑΔΕΣ

with pine honey and Aegina pistachio

### ΛΟΥΚΟΥΜΑΔΕΣ ΚΑΝΤΑΪΦΙ

με πευκόμελο και φιστίκι Αιγίνης

15,50

### CRISPY MOUSSAKA BITES

with smoked eggplant and spring tomato

### ΤΡΑΓΑΝΕΣ ΜΠΟΥΚΙΕΣ ΜΟΥΣΑΚΑ

με καπνιστή μελιτζάνα και ανοιξιάτικη ντομάτα

19

# SALADS



## ATHENIAN FISH SALAD

with potato, carrot, and peas

## ΑΘΗΝΑΪΚΗ ΨΑΡΟΣΑΛΑΤΑ

με πατάτα, καρότο και αρακά

19

## GREEK SALAD

with tomato, cucumber, onion, carob rusk, feta, capers, and extra virgin olive oil

## ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ

με ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, παξιμάδι χαρουπιού, φέτα, κάπαρη και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

17

## SANTORINI CHERRY TOMATOES

crispy koulouri (sesame-topped bread), cucumber, olive soil, and xinomyzithra cheese

## ΝΤΟΜΑΤΙΝΙΑ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ

τραγανό κουλούρι, αγγούρι, χώμα ελιάς και ξινομυζήθρα

18

## GREEN MESCLUN SALAD

with grilled manouri, strawberries, toasted hazelnuts, and Chardonnay vinegar dressing

## ΠΡΑΣΙΝΗ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕΣΚΛΑΝ

με ψητό μανούρι, φράουλα, καβουρδισμένο φουντούκι και ντρέσινγκ ξίδι σαρντονέ

16

S O U P S



**ΚΑΚΑΒΙΑ**  
with Aegean stonefish

**ΚΑΚΑΒΙΑ**  
με πετρόψαρα Αιγαίου



# PASTA



## LINGUINE

with fish of the day tartare, bottarga,  
and lemon

## ΛΙΝΓΚΟΥΙΝΙ

με tartare από ψάρι ημέρας, αυγοτάραχο  
και λεμόνι

29

## MANESTRA

with shrimp cooked in their shells

## ΜΑΝΕΣΤΡΑ

με γαρίδες μαγειρεμένες στο κέλυφός τους

28

# PASTA

## KATERINI CRAB

with squid-ink spaghetti (for 2 people)

## ΚΑΒΟΥΡΙ ΚΑΤΕΡΙΝΗΣ

και спаγγέτι με μελάни σουπιάς (για 2 άτομα)

105

## RISOTTO

with wild mushrooms, porcini tea, and white truffle

## PIZOTO

με άγρια μανιτάρια, τσάι πορτοσίни και λευκή τρούφα

24



## GRILLED LOBSTER

with calamarata (for 2 people)

## ΑΣΤΑΚΟΣ ΣΧΑΡΑΣ

με calamarata (για 2 άτομα)

120

## TAGLIATELLE WITH CHICKEN

zucchini, galomyzithra cheese and aromatic herbs

## ΤΑΛΙΑΤΕΛΕΣ ΜΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

κολοκυθάκι, γαλομυζήθρα και αρωματικά βότανα

23



## MAIN COURSES

### ΙΟΑΝΝΙΝΑ CHICKEN BREAST

with refreshing couscous and feta salad

### ΣΤΗΘΟΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ

με δροσερή σαλάτα από κους κους και φέτα

23

### FISH FILLET

with potato cream and seasonal greens

### ΦΙΛΕΤΟ ΨΑΡΙΟΥ

με κρέμα πατάτας και χόρτα εποχής

28

### GRILLED CALAMARI

with feta and spinach

### ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΣΧΑΡΑΣ

με φέτα και σπανάκι

20

### MOUNT ATHOS-STYLE STEAMED FISH OF THE DAY

with potatoes and lemon

### ΑΓΙΟΡΕΙΤΙΚΟ ΑΧΝΙΣΤΟ ΨΑΡΙ ΗΜΕΡΑΣ

με πατάτες και λεμόνι

29

### LAMB CHOPS

with smoked eggplant and sheep's yogurt

### ΑΡΝΙΣΙΑ ΠΑΪΔΑΚΙΑ

με καπνιστή μελιτζάνα και πρόβειο γιαούρτι

38

### BRAISED BEEF CHEEKS

with creamy risotto

### ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΜΑΓΟΥΛΑ

με κρεμώδες ριζότο

27

### RIBEYE 350G (MEDIUM)

Sides: French fries / potato purée / green salad

55

τηγανιτές πατάτες / πουρές πατάτας /

πράσινη σαλάτα

6

Sauce: peppercorn sauce / hollandaise

6



# DESSERTS

## CHILLED CHOCOLATE TEXTURES

with salted caramel

## ΠΑΓΩΜΕΝΕΣ ΥΦΕΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

και αλμυρή καραμέλα

16



## NAMEΛΑΚΑ

with honeycomb, sour cherry, fleur de sel and olive oil

## ΝΑΜΕΛΑΚΑ

με κηρήθρα, βύσσινο, ανθό αλατιού και ελαιόλαδο

16

## MILLE-FEUILLE

with bougatsa cream and cinnamon

## ΜΙΛΦΕΪΓ

με κρέμα μπουγάτσας και κανέλα

18

## ICE CREAM TRILOGY

ΤΡΙΛΟΓΙΑ ΠΑΓΩΤΩΝ

14



username: nissakihotel  
password: 2289023902

Prices are in euros and include all legal charges and taxes. Head for Market Regulations: Ioannis Kousathanas  
POS Card Terminal is available. The Consumer is not obliged to pay, if the notice of payment is not received (receipt-invoice).

Οι τιμές είναι σε ευρώ και περιλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις και φόρους. Αγορανομικός Υπεύθυνος: Ιωάννης Κουσαθανάς  
Η επιχείρησή μας διαθέτει εγκεκριμένο τερματικό αποδοχής καρτών POS. (Άρθρο 66 Ν.4446/2016).  
Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δε λάβει το Νόμιμο παραστατικό στοιχείο (Απόδειξη ή Τιμολόγιο).  
(Αγορανομική διάταξη Αρ. 4/28-11-2012)