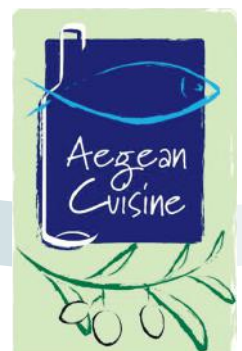




Η πρωτοβουλία Aegean Cuisine, που είναι ένα δίκτυο μελών-επιχειρήσεων των νησιών του Νοτίου Αιγαίου οι οποίες επιθυμούν και υπόσχονται να προσφέρουν στους επισκέπτες αιγαιοπελαγίτικο συναίσθημα και εμπειρία, γεννήθηκε με σκοπό την αξιοποίηση της ιδιαίτερα πλούσιας αιγαιοπελαγίτικης οينو-γαστρονομίας.



The Aegean Cuisine is a network of restaurants, but not only, the southern Aegean islands whose aim is to offer visitors the Aegean experience. It was founded to utilize and exploit the wealth of Aegean oenogastronomy, highlight local product and wines of these islands.





VOLCANO BLUE

s e a f o o d & m o r e

Ψωμί

με πατέ ελιάς, ντοματοπελτέ, ρίγανη, σκόρδο

Παρθένο ελαιόλαδο 55ml

Ξύδι (απλό ή βαλσάμικο) 20ml

Bread

with olive paste, tomato paste, oregano, garlic

Virgin olive oil 55ml

Vinegar (simple or balsamic) 20ml

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Φάβα

πουρέ από σαντορινιά φάβα
με κρεμμύδι, ελαιόλαδο, πάπρικα

Fava

Santorinian pea puree served
with onion, olive oil & paprika

Τυρί σαγανάκι

☺ Ψευτοκεφτέδες

κροκέτες από τομάτα,
κρεμμύδι, δυόσμο

Cheese saganaki

Tomato croquettes ☺

Local speciality with tomatoes,
onion & spearmint

Τζατζίκι

με γιαούρτι, αγγούρι,
σκόρδο, ελαιόλαδο, ξύδι

Tzatziki

with yoghurt, cucumber,
garlic, olive oil & vinegar

☺ Μελιτζάνες με λιαστή τομάτα

τυλιχτές με σκόρδο, γιαούρτι, φέτα,
σιρόπι μελιού & βαλσάμικο

Aubergines with sun dried tomato ☺

with garlic, yoghurt, feta cheese
& honey syrup with balsamic vinegar

☺ Φέτα τηγαντή

με σουσάμι & μέλι

Fried feta cheese ☺

with sesame seeds & honey

☺ Ντολμαδάκια

σπιτικά

"Dolmades" ☺

home made

☺ Μυζηθρόπιτα

με μαρμελάδα ελιάς

Cretan cheese pie ☺

with olive marmelade



ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

☺ Γαρίδες σαγανάκι
με φρέσκια τομάτα, άνιθο, ούζο & τυρί φέτα

☺☺ Φρέσκα μύδια μαρινάτα
με ελαιόλαδο, κρασί, σκόρδο, πάπρικα

☺ Φάβα καπνιστή με χταπόδι
με χταπόδι ξυδάτο

☺ 2 Μπρουσκέτες με γαρίδες
με τυρί κρέμα, πάστα καβουριού, κάπαρη

Καλαμάρι τηγανιτό

Ψιλό τηγανητό /ψητό ψαράκι

☺ Πατάτα ψητή με καπνιστό σολωμό
με σως ταρτάρ & κάπαρη

SEAFOOD STARTERS

Shrimps saganaki ☺
with fresh tomato, dill, ouzo & feta cheese

Fresh marinated mussels ☺☺
with olive oil, wine, garlic, paprika

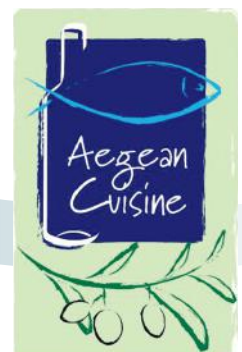
Smoked fava with octopus ☺
with octopus in vinegar

2 Bruschettes with shrimps ☺
with cheese cream, crab paste & capers

Fried squid

Small fried /grilled fish

Baked potato with smoked salmon ☺
with tartar sauce & capers



ΣΑΛΑΤΕΣ

Χωριάτικη

τομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι,
φέτα, κάπαρη, ελαιόλαδο

☺ Καλοκαιρινή

τομάτα, κρεμμύδι, μήλο,
πορτοκάλι, αγγούρι, ανθότυρο, παξιμάδι,
γλυκιά βινεγκρέτ

☺ Σαλάτα "Volcano Blue" με θαλασσινά

καπνιστός σολωμός, καλαμάρι,
γαρίδες όστρακα ψητά,
κόκκινη πιπεριά, κάπαρη,
κρεμμύδι μαρούλι, γλυκιά βινεγκρέτ

☺ Πράσινη σαλάτα με μέλι & βαλσάμικο

με ρόκα, φρέσκα μανιτάρια, μαρούλι,
λιαστή ντομάτα & παρμεζάνα

☺ Σαντορινιά

με ντοματάκι, κρεμμύδι, αγγούρι,
κάπαρη, παξιμάδι, φέτα,
παρθένο ελαιόλαδο

SALADS

Greek Salad

tomato, cucumber, pepper, onion,
feta cheese, capers & olive oil

Summer Salad ☺

tomato, onion, cucumber, apple,
orange, soft white cheese, crisp bread
& sweet vinaigrette

"Volcano Blue" salad ☺ with seafood

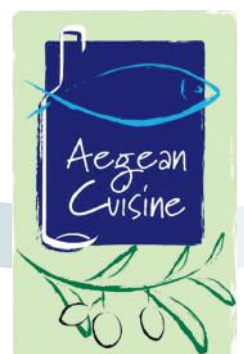
with smoked salmon, squid,
shrimps, grilled shellfish,
red peppers, lettuce,
onion, capers & sweet vinaigrette

Green salad with honey ☺ & balsamic

with rocket, fresh mushrooms,
lettuce, sun dried tomato & parmesan

Santorinian salad ☺

with cherry tomatoes, onion, cucumber,
capers, barley rusks, feta cheese
& extra virgin olive oil





VOLCANO BLUE
s e a f o o d & m o r e

ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ ΣΠΕΣΙΑΛΙΤΕ

Μουσακάς

με πατάτες μελιτζάνες, κιμά
& μπεσαμέλ

☺ Ψάρι φιλέτο

με φιλέτο πέρκας, κρεμμύδι,
κρασί, κάπαρη, σκόρδο & σως τομάτας

☺ Αρνάκι κλέφτικο σε πουγγί στον φούρνο με λαχανικά

Μοσχαράκι στιφάδο

με μικρό κρεμμυδάκι,
σάλτσα τομάτας & μπαχαρικά

ΖΥΜΑΡΙΚΑ

☺ Ταλιατέλλες με καπνιστό σολωμό & βότκα

με φρέσκο κρεμμύδι, άνιθο & κρέμα γάλακτος

☺☺ Σπαγγέτι με φρέσκα μύδια με σως από ελαιόλαδο, σκόρδο, κρασί

☺ Μακαρονάδα με σουπιές με μελάνι σουπιάς, φρέσκο κρεμμυδάκι, άνιθο & πιπεριά

☺☺ Μακαρονάδα θαλασσινών γαρίδες & ποικιλία οστράκων σε κόκκινη σως από θαλασσινά

Αστακομακαρονάδα για 2

☺ Γαριδομακαρονάδα με βινσάντο με σάλτσα τομάτας, μπίσκ, μυρωδικά & γλυκό κρασί βινσάντο

GREEK SPECIALITIES

Mousaka

with potatoes, aubergines,
mince & bechemel

Fish Filet with capers ☺

with sea perch, onion, capers,
wine garlic & tomato sauce

Lamb in the nest ☺ baked with vegetables

Veal "Stifado"

cooked in tomato sauce,
with small onions & spices

PASTA

Tagliatelles with smoked salmon & vodka ☺ with green onion, dill & cream

Spaghetti with fresh mussels ☺☺ with olive oil, garlic & wine sauce

Spaghetti with cuttlefish ☺ with cuttlefish ink, fresh onion, dill & peppers

Spaghetti with seafood ☺☺ with shrimps, various shellfish in a red sea sauce

Lobster spaghetti for 2 persons

Spaghetti with Shrimps and Vinsanto ☺ with tomato sauce, bisk, herbs & sweet Vinsanto wine





VOLCANO BLUE

sea food & more

ΨΑΡΟΦΑΓΗΤΑ

☺ Ψαρόσουπα

με φρέσκα ψάρια & λαχανικά

☺ Σούπα θαλασσινών

σούπα από ποικιλία ψαριού,
οστράκων & λαχανικών

☺ Μυδοπίλαφο

με φρέσκα μύδια, ούζο, κανέλα, σταφίδες,
τομάτα & σκόρδο

Σολωμός ψητός
με κρούστα μπαχαρικών

Γαρίδες ψητές

& σως από μουστάρδα, σινάπι & μέλι

Μπακαλιάρος

με καπνιστή σκορδαλιά

☺ Πιάτο οστράκων

ποικιλία οστράκων με ούζο,
τομάτα, σκόρδο, μπουκόβο & φέτα

☺ Πλατώ ψητών θαλασσινών για 2

ΨΑΡΙΑ ΦΡΕΣΚΑ

ότι έχει ο ψαράς!

Τσιπούρα ψητή (το κιλό)

Λαυράκι ψητό (το κιλό)

Φαγγρί ψητό (το κιλό)

SEA FOOD

Fish soup ☺

with fresh fish & vegetables

Seafood soup ☺

with various fish,
shellfish & vegetables

Fresh mussels with rice ☺

with ouzo, cinnamon,
raisins tomato & garlic

Grilled salmon

with a herb crust

Grilled shrimps

and sauce of mustard & honey

Fried Cod Fish

with smoked garlic dip

Shellfish plate ☺

various shellfish with ouzo,
tomato garlic, boukovo & feta cheese

Grilled Seafood platter for 2 ☺

with mussels, shrimps, calamari fresh fish

FRESH FISH

please ask!

Grilled Gilthead (per kilo)

Grilled Seabass (per kilo)

Grilled Red Snapper (per kilo)





VOLCANO BLUE
sea food & more

ΠΙΑΤΑ ΓΙΑ ΧΟΡΤΟΦΑΓΟΥΣ

- ☺ Μπρόκολο με πέννες
πέστο βασιλικού, κρέμα, παρμεζάνα
Σπαγγέτι λαχανικών
λαχανικά σωτέ με ελαιόλαδο
& σάλτσα σόγιας-τομάτας
☺ Vegetarian σουβλάκι
μαριναρισμένο σε παρθένο ελαιόλαδο,
βαλσάμικο & μυρωδικά

ΚΡΕΑΤΙΚΑ

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

- Ψητό φιλέτο Κοτόπουλο
☺ Κοτόπουλο με μουστάρδα & μέλι
☺ Κοτόπουλο με σως Φέτας
☺ Πέννες με μπρόκολο & Κοτόπουλο
με σως πέστο, κρέμα γάλακτος & μπράντυ

ΧΟΙΡΙΝΟ

- Ψαρονέφρι σχάρας
☺ Χοιρινή Τηγανιά
με παρθένο ελαιόλαδο, χυμό λεμόνι,
ρίγανη, κρασί & μουστάρδα
☺ Φιλετάκια Βινσάντο
με μπέικον, γλυκό κρασί,
κρέμα, γιαούρτι & δάφνη

VEGETARIAN PLATES

- Broccoli with pennes ☺
basil pesto, cream, parmesan
Spaghetti with vegetables
Vegetables sautee with olive oil
& soya sauce with tomato
Vegetarian souvlaki ☺
marinated in virgin olive oil,
balsamic vinegar & herbs

MEAT DISHES

CHICKEN

- Grilled chicken fillet
Chicken with mustard & honey ☺
Chicken with feta cheese sauce ☺
Pennes with broccoli & chicken ☺
with pesto sauce, cream & brandy

PORK

- Grilled Pork fillet
Special fried Pork ☺
with virgin olive oil, lemon juice,
oregano & mustard
Pork fillet with Vinsanto ☺
with bacon, sweet wine,
cream, yoghurt & laurel leaves



ΚΡΑΣΙΑ

ΛΕΥΚΑ ΞΗΡΑ

Μαλαγουζιά - Ασύρτικο 750ml
Σαντορίνη Γαβαλάς 750ml
Γαβαλάς Γηγενείς Ζύμες 750ml
Βεντέμα Σαντορίνη 750ml
Ασύρτικο Αργυρός 750 ml
Θαλασσίτης 750ml
Ατλαντίς 750ml
Μαντινεία 750ml
Αϊδάνι Γαβαλάς 750ml
Chardonnay 750ml
Chardonnay barrel special edition 750ml
Sauvignon Blanc 750ml
Sauvignon Blanc Fume 750ml
Ρετσίνα Ριτινίτης 750ml
Σαντορινιό χύμα 1 lt
Ποτήρι ντόπιο Κρασί
Ποτήρι Κρασί Ατλαντίς

WINE LIST

WHITE DRY

Malagouzia - Asyrtiko 750ml
Santorini Gavalas 750ml
Gavalas Natural Ferment 750ml
Vedema Santorini 750ml
Asyrtiko Argyros 750ml
Thalasitis 750ml
Atlantis 750ml
Mantinia 750ml
Aidani Gavalas 750ml
Chardonnay 750ml
Chardonnay barrel special edition 750ml
Sauvignon Blanc 750ml
Sauvignon Blanc Fume 750ml
Retsina "Ritinitis" 750ml
Santorini House Wine 1 lt
Glass of local wine
Glass of Atlantis wine



ΛΕΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΑ

Nuxtéri Γαβαλάς 750ml
Santo Grand Reserve 750ml
Κτήμα Αργυρού Βαρέλι 750ml
Nuxtéri Χατζηδάκης 750 ml

BARREL AGED WHITE WINES

Nichterí Gavalas 750ml
Santo Grand Reserve 750ml
Ktima Argyrou 750ml
Nichterí Hatzidakis 750ml

POZE

Ατλαντίς 750ml
Syrah - Grenache Ροζέ 750ml
Saugiovese Καριπίδης 750ml
Αγιωργίτικο 750ml
Σαντορινιό χύμα 1lt
Ποτήρι ντόπιο Κρασί
Ποτήρι Ατλαντίς Ροζέ

ROSE

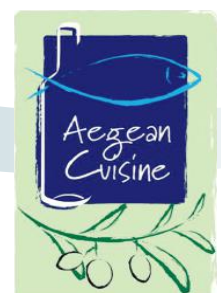
Atlantis 750ml
Syrah - Grenache Rouge 750ml
Saugiovese Karipidis 750ml
Agiorgitiko 750ml
Santorini House Wine 1lt
Glass of local wine
Glass of Atlantis wine

ΕΠΙΔΟΡΓΙΟΣ ΟΙΝΟΣ

Vinsanto Αργυρός 500ml

DESSERT WINE

Vinsanto Argyros 500ml



ΚΡΑΣΙΑ ΚΟΚΚΙΝΑ

Αγιωργίτικο fresh 750ml
Αγιωργίτικο barrel 750ml
Μαυροτράγανο 750ml
Ραψάνη 750ml
Syrah Καριπίδης 750ml
Cabernet Καριπίδης 750ml
Merlot 750ml
Ατλαντίς 750ml
Σαντορινιό χύμα 1lt
Ποτήρι ντόπιο
Ποτήρι κρασί Ατλαντίς

ΣΑΜΠΑΝΙΕΣ

Prosecco Bottega 187ml
Bianco nero 187ml
Amalia (Brut) 750ml
Moet & Chandon (Brut) 750ml
Bottega Rose Gold 750ml
Dom Perignon 750ml

RED WINE

Agiorgitiko fresh 750ml
Agiorgitiko barrel 750ml
Mavrotragano 750ml
Rapsani 750ml
Syrah Karipidis 750ml
Cabernet Karipidis 750ml
Merlot 750ml
Atlantis 750ml
Santorini House Wine 1lt
Glass of local wine
Glass of Atlantis wine

CHAMPAGNES

Prosecco Bottega 187ml
Bianco nero 187ml
Amalia (Brut) 750ml
Moet & Chandon (Brut) 750ml
Bottega Rose Gold 750ml
Dom Perignon 750ml





VOLCANO BLUE

sea food & more

ΜΠΥΡΕΣ

Μύθος 500ml

Φιξ 330ml

Φιξ 500ml

Yellow Donkey

Ντόπια φρέσκια μπίρα 330ml

Red Donkey

Ντόπια κόκκινη φρέσκια μπίρα 330ml

Crazy Donkey

Ντόπια πικρή φρέσκια μπίρα 750ml

BEERS

Mythos 500ml

Fix 330ml

Fix 500ml

Yellow Donkey

local fresh beer 330ml

Red Donkey

local red fresh beer 330ml

Crazy Donkey

local bitter fresh beer 750ml

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

Κόκα Κόλα

Λεμονάδα

Ιόλη Αθρακούχο 330ml

Εμφιαλωμένο Ιlt

Χυμός Πορτοκάλι

Χυμός Φρούτων

SOFT DRINKS

Coca Cola

Lemonade

Ioli Sparkling Water 330ml

Bottled Mineral Water Ilt

Fresh Orange Juice

Fresh Fruit Juice

ΠΟΤΑ

Ούζο Ποτήρι

Ούζο Πλωμαρίου 200ml

Τσίπουρο 200ml

Ουϊσκι / Βότκα / Τζιν

Καμπάρι

Μεταξά 3*

Μεταξά 5*

Μεταξά 7*

Σπέσιαλ Ουϊσκι

SPIRITS

Glass of Ouzo

Ouzo Plomariou 200ml

Tsipouro (Greek Grappa) 200ml

Whiskey / Vodka / Gin

Campari

Metaxa 3*

Metaxa 5*

Metaxa 7*

Special Whiskies





VOLCANO BLUE

sea food & more

ΚΑΦΕΔΕΣ

Ελληνικός

Ο ελληνικός καφές φτιάχνεται στο μπρίκι

Εσπρέσσο

Nes Cafe

Φραπέ

Φραπέ με Παγωτό

Μιλκ Σέικ

COFFEES

Greek Coffee

Greek coffee is made in the traditional way

Espresso

Nes Cafe

Frape

Frape with Ice Cream

Milk Shake

ΓΛΥΚΑ

Καταίφι*

Τσιζ Κέϊκ*

Σουφλέ σοκολάτας

Μπακλαβάς*

Παγωτό (3 μπάλες)

DESSERTS

Kataifi*

Cheesecake*

Chocolate Soufle*

Baklavas*

Ice Cream (3 scoops)

* με 1 μπάλα παγωτό

* with 1 scoop of ice cream





COCKTAILS

Dry Martini

(Gin, Dry Vermout, olive)

Margarita

(Tequila, Triple sec, lemon juice, salt)

Daiquiri

(Rum, Fruit juice, Lemon juice, syrup)

Caipiroska

(Vodka, Limes, Superfine sugar/sweet & sour)

Negroni

(Gin, Campari, sweet Vermout)

Mojito

(Rum, lime juice, mint leaves, sugar, soda water)

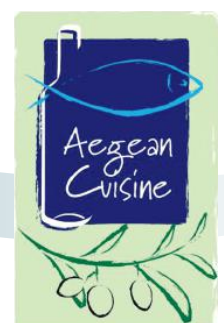
Pina collada

(Rum, coconut liqueur, pineapple juice, cream)

Cosmopolitan

(Vodka, triple sec, lime juice, cranberry juice)

Non alcoholic cocktails

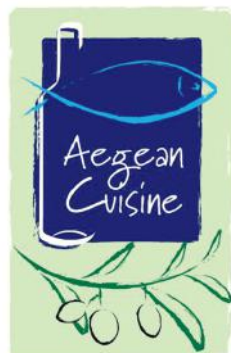




La cucina dell' Egeo è una catena di ristoranti,
e non solo, situata nelle isole del Mar Egeo del sud,
con lo scopo di offrire ai visitatori
l' esperienza dell' Egeo. E fon olata per utilizzare ed esplorare
l' ammontare dei beni della inogastronomia
dell' Egeo, valutando i prodotti
locali ed i vini di questo isole.



L' Aegean Cuisine est fruits du travail de restaurants,
mais pas seulement, du sud des îles de la mer Égée.
Elle cible a offrir aux visiteurs une expérience Egéenne.
Son but est d' utiliser et exploiter les ingrédients
de l'oénogastronomie Egéenne,
la haute qualité des produits locaux
et vins fins de ses îles.





VOLCANO BLUE

sea food & more

Pane

con pasta di olive, concentrato di pomodoro,
origano e aglio

Olio extra vergine d' oliva 55ml

Aceto (normale o balsamico) 20ml

Pain

avec de la pâte d'olive, la pâte de tomate,
l'origan, & l'ail

Huile d' olive vierge 55ml

Vinaigre (simple ou balsamique) 20ml

ANTIPASTI

Fava

Purea di pisseli di Santorini servita con
cipolla, olio d' oliva e peperoncino

Fava

Purée de pois cassés de Santorin
avec l'oignon, l'huile d'olive et le paprika

Formaggio saganaki

Fromage Grec frit "saganaki"

☺ Polpette di pomodoro

Specialità locale con pomodori,
cipolla e menta

Beignets de tomate ☺

Spécialité locale avec des tomates,
l'oignon et la menthe verte

Tzatziki

Con yogurt, cetriolo,
olio d' oliva e aceto

Tzatziki

Avec du yogourt, le concombre,
l'ail, l'huile d'olive et le vinaigre

☺ Melanzane con pomodori essiccati al sole

Con aglio, aglio,
olio d' olive a aceto

Aubergines avec tomates sechees au soleil ☺

Avec de l'ail, le yogourt, le fromage feta
et sirop de miel au vinaigre balsamique

☺ Formaggio feta fritto

Con semi di sesamo e miele

Feta poelee ☺

Dans sa croute de graines de sesame et miel

☺ "Dolmades"

foglie di vite ripiene

Feuilles de vignes farcies "Dolmades" ☺

Faites maison

☺ Tarta Cretese

con marmelatta di olive

Tarte Cretoise ☺

ala marmelade d' olives





VOLCANO BLUE

sea food & more

ANTIPASTI DI MARE

☺ **Gamberi "Saganaki"**
con pomodoro fresco, aneto,
ouzo e formaggio feta

☺☺ **Cozze fresche marinate**
con olio d'oliva, vino,
aglio e peperoncino

☺ **Fava affumicata con polpo**
con polpo in aceto

☺ **2 Bruschettes con gamberi**
con crema di formaggio,
pasta di granchio e capperi

Calamari fritti

Pesciolini fritti alla Griglia

☺ **Patate alla Griglia
con Salmone Affumicato**
con salsa tartara e capperi

ENTREE DE FRUITS DE MER

Crevettes "Saganaki" ☺
en sauce tomate, feta,
menthe verte & ouzo

Moules fraiches marinieres ☺☺
avec de l'huile d'olive, du vin,
de l'ail, du paprika

Fava fumee au poulpe ☺
poulpe au vinaigre

2 Bruschettes aux crevettes ☺
avec creme de fromage,
patte de crabe & crapes

Friture de calamars

Friture de petits poissons frits rôtis

Patate en robe des champs ☺
au saumon fume
avec sauce tartare et capres





VOLCANO BLUE

sea food & more

INSALATE

Insalata Greca

pomodoro, cetriolo, peperoni, cipolla,
formaggio feta, capperi e olio d'oliva

☺ **Insalata estiva**

pomodoro, cipolla, mela,
arancio, cetriolo, formaggio bianco morbido,
pane croccante ed aceto dolce

☺ **Insalata "VolcanoBlue" con frutti di mare**

salmone affumicato, calamari,
gamberetti, molluschi grigliati, peperoni rossi
lattuga, cipolla, capperi e aceto dolce

☺ **Insalata verde con miele e aceto balsamico**

con rucola, funghi freschi, lattuga,
pomodori secchi e parmigiano

☺ **Insalata di Santorini**

con pomodoro ciliegino, cipolla, cetrioli,
capperi, fette biscottate all' orzo,
formaggio feta, e olio extra vergine

SALADES

Salade Grecque

tomate, concombre, poivron,
oignon, feta, capre & huile d' olive

Salade d' ete ☺

tomate, oignon, concombre, pomme,
orange, fromage Tendre, crouton
& vinaigrette douce

"Volcano Blue" salade de Fruits de Mer ☺

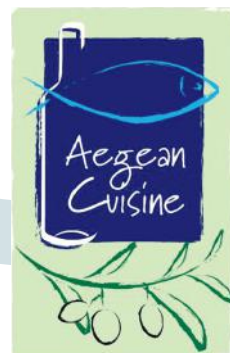
avec saumon fume, calamar, crevettes,
coquillage grilles, poivrons rouge,
laitue, oignon, capre & vinaigrette douce

Salade verte au Miel Balsamique ☺

avec laitue, roquette, champignons frais,
tomate sechee & parmesan

Salade Santorinienne ☺

avec tomates cerises, feta, concombre,
oignon, capres, croutons, huile d' olive
& extra virgin olive oil





VOLCANO BLUE

sea food & more

SPECIALITA GRECHE

Mousaka

con patate, melanzane,
carne macinata e besciamella

☺ **Filetto di pesce con capperi**
con pesce persico, cipolla, capperi,
vino, aglio e salsa di pomodoro

☺ **Agnello al forno**
con verdure

"Stifado" di vitello
cucinato con salsa di pomodoro,
con cipollotti e spezie

PASTA

☺ **Tagliatelle con salmone**
affumicato e vodka
con cipolle Verdi, aneto e panna

☺☺ **Spaghetti con cozze fresche**
con olio d' olive, aglio e vino

☺ **Spaghetti con seppie**
con nero di seppia, cipolle fresche,
aneto e peperoni

☺☺ **Spaghetti con frutti di mare**
con gamberi, molluschi vari
salsa rossa di mare

Spaghetti all' aragosta
per 2 persone

☺ **Spaghetti ai gamberetti**
e Vinsanto
con salsa di pomodoro,
bisk, erbe e Vinsanto

SPECIALITES GRECQUES

Mousaka

aubergines, pomme de terre,
viande hachee, bechamel

Filets de Perche aux Capres ☺
perche de mer, sauce tomate,
oignon, capres, vin, ail

Agneau dans son nid ☺
agneau au four son lit de petits legumes

Veau "Stifado"
en cocolte avec petits oignons,
sauce tomate & epices

PASTES

Tagliatelle au Saumon
fume et Vodka ☺
with tartar sauce & capers

Spaghetti aux Moules Fraiches ☺☺
avec une sauce au vin, huile d' olive, ail

Spaghetti au noir de Seiche ☺
avec l' ancre de seiche, poivrons,
oignons, aneth

Spaghetti au Fruits de Mer Frais ☺☺
avec crevettes, coquillage,
sauce rouge

Spaghetti a la Langouste
pour 2 personnes

Spaghetti aux Crevettes
et Vinsanto ☺
avec sauce tomate, bisque,
herbes, Vinsanto





VOLCANO BLUE

sea food & more

FRUTTI DI MARE

☺ Zuppa di pesce
con pesce fresco e

☺ Zuppa ai frutti di mare
con varieta' di pesce,
molluschi e verdure

☺ Cozze fresche con riso
con ouzo, cannella, pomodorini e aglio

Salmone alla griglia
con erbe

Gamberi grigliati
salsa mostarde e miele

Pesce baccala
con salsa di aglio

☺ Piatto di crostacei
Molluschi vari con ouzo, promodoro,
aglio, peperoncino Greco e formaggio feta

☺ Frutti di Mare alla griglia per 2

PESCE FRESCO

quello che ha il pascartore!

Orata (al chilo)

Branzino (al chilo)

Pagello (al chilo)

PRODUITS DE LA MER

Soupe de poissons ☺
poissons frais varies et petits legumes

Soupe de la mer ☺
poissons frais varies
coquillages et petits legumes

Moules fraiches avec du riz ☺
avec ouzo, cannelle, tomate, raisins secs et ail

Saumon grille dans sa croute
d' herbes et epices

Crevettes Grillees
avec une sauce a la moutarde et miel

Morue
avec une sauce al' ail fume

Assiette de coquillages ☺
coquillages varies avec ouzo, tomate,
ail, feta, epices

Plateau de fruits de mer pour 2 ☺
moules, crevettes, calamars, poissons frais

POISSONS FRAIS

selon la pechel

Daurade grillee (le kilo)

Bar grillee (le kilo)

Vivaneau rouge grillee (le kilo)





VOLCANO BLUE

sea food & more

PIATTI VEGETARIANI

☺ Broccoli con penne

pesto, panna e parmigiano

Spaghetti con verdure

verdure con olio d' oliva

salsa di soia e pomodoro

☺ Souvlaki vegetariano

marinato in olio d' oliva,

aceto balsamico ed erbe

PLATS VEGETARIEN

Brocoli aux Pennes ☺

avec pistou, creme fraiche, parmesan

Spaghetti aux petits legumes

legumes sautes, huile d' olive,

tomate, sauce soja

Brochette Vegetarienne ☺

marinee dans l' huile d' olive,

vinaigre balsamique & herbes

MENU DI CARNE

POLLO

Filetto di pollo alla griglia

☺ Pollo con senape e miele

☺ Pollo con salsa di fromaggio feta

☺ Penne con broccoli e pollo

con pesto, panna e brandy

VIANDES

POULET

Filet de poulet grille

Poulet sauce moutarde et miel ☺

Poulet sauce feta ☺

Poulet avec brocoli et pennes ☺

sauce pistou, creme fraiche, brandy

MAIALE

Filetto di maiale alla griglia

☺ Specialita' di maiale fritto

con olio d' olive, succo di limone, oregano e mais

☺ Filetto di maiale con Vinsanto

con pancetta, vino dolce, panna,

yogurt e foglie di alloro

PORC

Filet de porc grille

Poelee de porc speciale ☺

huile d' olive, jus de citron, origan, maizena

Filet de porc au Vinsanto ☺

huile d' olive, vin doux, creme fraiche,

yaourt, laurier



VINI

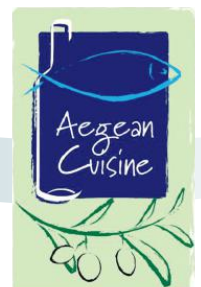
VINO BIANCO

Malagouzia Asyrtiko 750ml
Santorini Gavalas 750ml
Gavalas Natural Ferment 750ml
Vedema Santorini 750ml
Asyrtiko Argyros 750ml
Thalasitis 750ml
Atlantis 750ml
Mantinia 750ml
Aidani Gavalas 750ml
Chardonnay 750ml
Chardonnay Special edition 750ml
Sauvignon Blanc 750ml
Sauvignon Blanc Fume 750ml
Retsina "Ritinitis" 750ml
Vino di Santorini 1lt
Bicchiere di vino locale
Bicchiere di vino Atlantis

VINS

LES BLANCS

Malagouzia Asyrtiko 750ml
Santorini Gavalas 750ml
Gavalas Natural Ferment 750ml
Vedema Santorini
Asyrtiko Argyros 750ml
Thalasitis 750ml
Atlantis 750ml
Mantinia 750ml
Aidani Gavalas 750ml
Chardonnay 750ml
Chardonnay Special edition 750ml
Sauvignon Blanc 750ml
Sauvignon Blanc Fume 750ml
Retsina "Ritinitis" 750ml
Vin di Santorini 1lt
Verre de vin local
Verre de vin Atlantis





VOLCANO BLUE

s e a f o o d & m o r e

VINO BIANCO BARELLATO

Nichterì Gavalas 750ml
Santo Grand Reserve 750ml
Ktima Argyrou 750ml
Nichterì Hatzidakis 750ml

LES BLANCS VIEILLIS

Nichterì Gavalas 750ml
Santo Grand Reserve 750ml
Ktima Argyrou 750ml
Nichterì Hatzidakis 750ml

ROSE

Atlantis 750ml
Syrah - Grenache Rouge 750ml
Saugiovese Karipidis 750ml
Agiorgitiko 750ml
Santorini House Wine 1lt
Bicchieri di vino locale
Bicchieri di vino Atlantis

ROSE

Atlantis 750ml
Syrah - Grenache Rouge 750ml
Saugiovese Karipidis 750ml
Agiorgitiko 750ml.
Santorini House Wine 1lt
Verre de vin local
Verre de vin Atlantis

VIN DA DESSERT

Vinsanto Argyros 500ml

DESSERT VIN

Vinsanto Argyros 500ml





VOLCANO BLUE

s e a f o o d & m o r e

VINO ROSSO

Agiorgitiko fresco 750ml
Agiorgitiko barrel 750ml
Mavrotragano 750ml
Rapsani 750ml
Syrah Karipidis 750ml
Cabernet Karipidis 750ml
Merlot 750ml
Atlantis 750ml
Vino di Santorini 1lt
Bicchiere di vino locale
Bicchiere di vino Atlantis

CHAMPAGNES

Prosecco Bottega 187ml
Bianco nero 187ml
Amalia (Brut) 750ml
Moet & Chandon (Brut) 750ml
Bottega Rose Gold 750ml
Dom Perignon 750ml

LES ROUGES

Agiorgitiko fresco 750ml
Agiorgitiko barrel 750ml
Mavrotragano 750ml
Rapsani 750ml
Syrah Karipidis 750ml
Cabernet Karipidis 750ml
Merlot 750ml
Atlantis 750ml
Vin de Santorini 1lt
Verre de vin local
Verre de vin Atlantis

CHAMPAGNES

Prosecco Bottega 187ml
Bianco nero 187ml
Amalia (Brut) 750ml
Moet & Chandon (Brut) 750ml
Bottega Rose Gold 750ml
Dom Perignon 750ml





VOLCANO BLUE

s e a f o o d & m o r e

BIRRE

Mythos 500ml

Fix 330ml

Fix 500ml

Yellow Donkey

local fresh beer 330ml

Red Donkey

local red fresh beer 330ml

Crazy Donkey

local bitter fresh beer 750ml

BIERES

Mythos 500ml

Fix 330ml

Fix 500ml

Yellow Donkey

local fresh beer 330ml

Red Donkey

local red fresh beer 330ml

Crazy Donkey

local bitter fresh beer 750ml

BIBITE

Coca Cola

Lemonade

Ioli Sparkling Water 330ml

Bottled Mineral Water 1lt

Fresh Orange Juice

Fresh Fruit Juice

BOISSONS FRAICHES

Coca Cola

Lemonade

Ioli Sparkling Water 330ml

Bottled Mineral Water 1lt

Jus d'orange frais

Jus de fruits frais

ALCOLICA

Bicchiere di Ouzo

Ouzo Plomariou 200ml

Tsipouro (Greek Grappa) 200ml

Whiskey / Vodka / Gin

Campari

Metaxa 3*

Metaxa 5*

Metaxa 7*

Special Whiskies

SPIRITS

Verre de Ouzo

Ouzo Plomariou 200ml

Tsipouro (Greek Grappa) 200ml

Whiskey / Vodka / Gin

Campari

Metaxa 3*

Metaxa 5*

Metaxa 7*

Special Whiskies





VOLCANO BLUE

s e a f o o d & m o r e

CAFFE

Cafe Greco
Espresso
Nes Caffe
Frape Caffe
Frape Caffe con gelato
Milk Shake

DOLCI

Kataifi*
Cheesecake*
Soufle Scioccpalolato*
Baklavas*
Gelato (3palline di gelato)

*con una palline di gelato

COFFEES

Greek Coffee
Espresso
Nes Cafe
Cafe avec frappe glace
Frape avec boule de glace
Milk Shake

DESSERTS

Kataifi* dessert Grec au miel
Cheesecake* gateau au fromage
Soufle au chocolat*
Baklavas* dessert Grec au miel
Glace (3 boules)

*avec 1 boule de glace





COCKTAILS

Dry Martini

(Gin, Dry Vermout, olive)

Margarita

(Tequila, Triple sec, lemon juice, salt)

Daiquiri

(Rum, Fruit juice, Lemon juice, syrup)

Caipiroska

(Vodka, Limes, Superfine sugar/sweet & sour)

Negroni

(Gin, Campari, sweet Vermout)

Mojito

(Rum, lime juice, mint leaves, sugar, soda water)

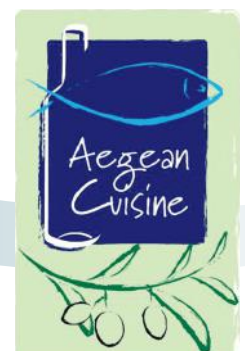
Pina collada

(Rum, coconut liquor, pineapple juice, cream)

Cosmopolitan

(Vodka, triple sec, lime juice, cranberry juice)

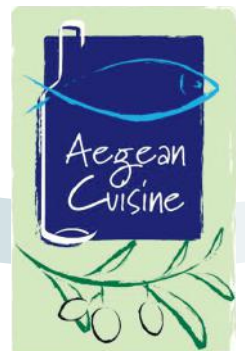
Non alcoholic cocktails





VOLCANO BLUE

s e a f o o d & m o r e



ΚΡΑΣΙΑ

ΛΕΥΚΑ ΞΗΡΑ

Μαλαγουζιά - Ασύρτικο 750ml
Σαντορίνη Γαβαλάς 750ml
Γαβαλάς Γηγενείς Ζύμες 750ml
Βεντέμα Σαντορίνη 750ml
Ασύρτικο Αργυρός 750 ml
Θαλασσίτης 750ml
Ατλαντίς 750ml
Μαντινεία 750ml
Αϊδάνι Γαβαλάς 750ml
Chardonnay 750ml
Chardonnay barrel special edition 750ml
Sauvignon Blanc 750ml
Sauvignon Blanc Fume 750ml
Ρετσίνα Ριτινίτης 750ml
Σαντορινιό χύμα | It
Ποτήρι ντόπιο Κρασί
Ποτήρι Κρασί Ατλαντίς

WINE LIST

WHITE DRY

Malagouzia - Asyrtiko 750ml
Santorini Gavalas 750ml
Gavalas Natural Ferment 750ml
Vedema Santorini 750ml
Asyrtiko Argyros 750ml
Thalasitis 750ml
Atlantis 750ml
Mantinia 750ml
Aidani Gavalas 750ml
Chardonnay 750ml
Chardonnay barrel special edition 750ml
Sauvignon Blanc 750ml
Sauvignon Blanc Fume 750ml
Retsina "Ritinitis" 750ml
Santorini House Wine | It
Glass of local wine
Glass of Atlantis wine



ΛΕΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΑ

Nuxtéri Gavalas 750ml
Santo Grand Reserve 750ml
Κτήμα Αργυρού Βαρέλι 750ml
Nuxtéri Χατζηδάκης 750 ml

POZE

Ατλαντίς 750ml
Syrah - Grenache Ροζέ 750ml
Saugiovese Καριπίδης 750ml
Αγιωργίτικο 750ml
Σαντορινιό χύμα 1lt
Ποτήρι ντόπιο Κρασί
Ποτήρι Ατλαντίς Ροζέ

ΕΠΙΔΟΡΓΙΟΣ ΟΙΝΟΣ

Vinsanto Αργυρός 500ml

BARREL AGED WHITE WINES

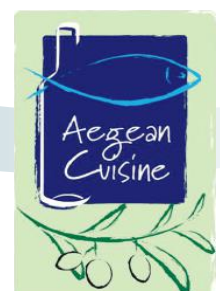
Nichterí Gavalas 750ml
Santo Grand Reserve 750ml
Ktima Argyrou 750ml
Nichterí Hatzidakis 750ml

ROSE

Atlantis 750ml
Syrah - Grenache Rouge 750ml
Saugiovese Karipidis 750ml
Agiorgitiko 750ml
Santorini House Wine 1lt
Glass of local wine
Glass of Atlantis wine

DESSERT WINE

Vinsanto Argyros 500ml





VOLCANO BLUE

s e a f o o d & m o r e

ΚΡΑΣΙΑ ΚΟΚΚΙΝΑ

Αγιωργίτικο fresh 750ml
Αγιωργίτικο barrel 750ml
Μαυροτράγανο 750ml
Ραψάνη 750ml
Syrah Καριπίδης 750ml
Cabernet Καριπίδης 750ml
Merlot 750ml
Ατλαντίς 750ml
Σαντορινιό χύμα 1lt
Ποτήρι ντόπιο
Ποτήρι κρασί Ατλαντίς

ΣΑΜΠΑΝΙΕΣ

Prosecco Bottega 187ml
Bianco nero 187ml
Amalia (Brut) 750ml
Moet & Chandon (Brut) 750ml
Bottega Rose Gold 750ml
Dom Perignon 750ml

RED WINE

Agiorgitiko fresh 750ml
Agiorgitiko barrel 750ml
Mavrotragano 750ml
Rapsani 750ml
Syrah Karipidis 750ml
Cabernet Karipidis 750ml
Merlot 750ml
Atlantis 750ml
Santorini House Wine 1lt
Glass of local wine
Glass of Atlantis wine

CHAMPAGNES

Prosecco Bottega 187ml
Bianco nero 187ml
Amalia (Brut) 750ml
Moet & Chandon (Brut) 750ml
Bottega Rose Gold 750ml
Dom Perignon 750ml

