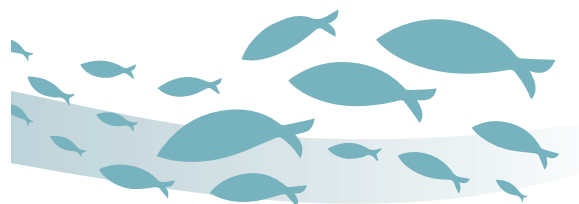
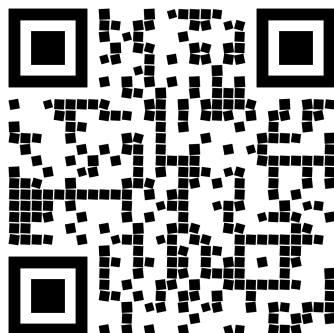




Το Volcano blue είναι ένα μοναδικό εστιατόριο που βρίσκεται στην καλντέρα των Φηρών. Στο παρελθόν, το εστιατόριο ήταν ο φούρνος της παλιάς αγοράς των Φηρών, όπου οι ντόπιοι έκαναν τα ψώνια τους ή περνούσαν για να κατευθυνθούν στο παλιό λιμάνι. Επίσης, πρόκειται για ένα lounge εστιατόριο θαλασσινών με παραδοσιακή Σαντορινή αρχιτεκτονική και εξαιρετική θέα στο ηλιοβασίλεμα. Θαλασσινά, vegetarian, fusion και κλασική ελληνική κουζίνα, σε συνδυασμό με cool μουσική, φιλικές τιμές, ρομαντική ατμόσφαιρα και εκπληκτική θέα το καθιστούν μια εκπληκτική επιλογή. Ο κωδικός είναι "Θαλασσινά και άλλα ...".



Volcano blue is a unique restaurant located on the caldera of Fira. In the past, the restaurant was the bakery of the old market of Fira Town, where the locals did their shopping or passed to head to the old port. It is also, a seafood lounge restaurant with traditional Santorinian architecture and great sunset view. Seafood, vegetarian, fusion and classic Greek cuisine, combined with cool music, friendly prices, romantic atmosphere and stunning view make it an amazing choice. The code is "Seafood and more ...".





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" ☺

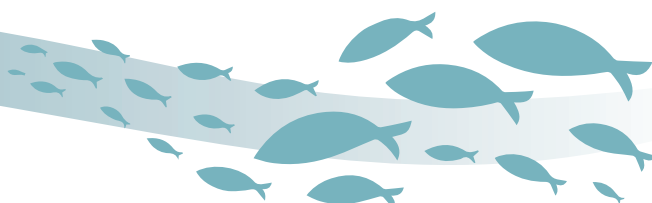
home made

☺ Μυζηθρόπιτα

με μαρμελάδα ελιάς

Cretan cheese pie ☺

with olive marmelade





VOLCANO BLUE

sea food & more

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 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 ☺

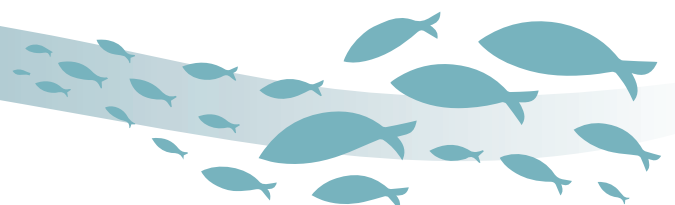
with cheese cream, crab paste & capers

Fried squid

Small fried fish

Baked potato with smoked salmon ☺

with tartar sauce & capers





VOLCANO BLUE
sea food & more

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

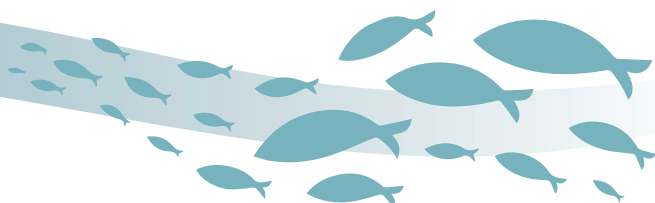
with smoked salmon, squid,
shrimps, grilled shellfish,
red peppers, lettuce, capers,
onion, capers & sweet vinaigrette

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

ΤΡΙΛΟΓΙΑ ΜΟΥΣΑΚΑ

Μουσακάς

με πατάτες μελιτζάνες, κιμά
& μπεσαμέλ

☺ Μουσακάς θαλασσινών

με πατάτα, μελιτζάνα, ντομάτα, κιμά
θαλασσινών (καλαμάρι, ψάρι, καβούρι)
και μπεσαμέλ αρωματισμένη με θαλασσινά

☺ Μουσακάς λαχανικών

με πατάτα, μελιτζάνα, κολοκύθι, κιμά λαχανικών
(μανιτάρια, βιολογική σόγια, μυρωδικά)
και μπεσαμέλ γιαουρτιού

ΖΥΜΑΡΙΚΑ

☺ Ταλιατέλες 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

MOUSSAKA TRILOGY

Moussaka

with potatoes, eggplant,
mince & bechamel

Seafood moussaka ☺

With potato, eggplant, tomato, minced
seafood (squid, fish, crab)
and seafood seasoned bechamel

Vegetarian moussaka ☺

With potato, eggplant, zucchini,
minced vegetables (mushrooms, bio soya, herbs)
and yoghurt bechamel

PASTA

Tagliatelle 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

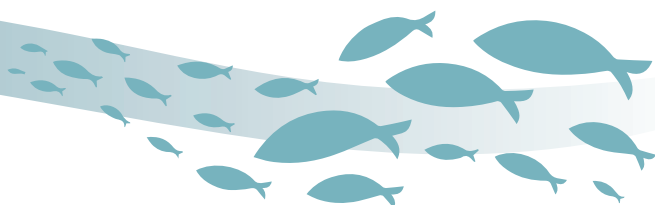
Spaghetti with seafood ☺☺

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

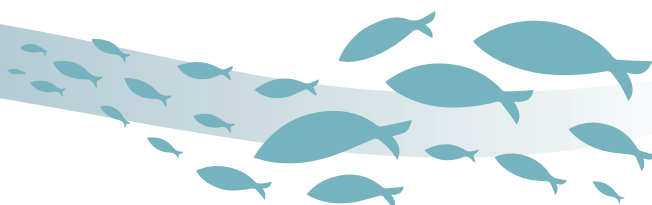
FRESH FISH

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
Burger λαχανικών
Σε ψωμί με μαύρο σουσάμι, με χαλούμι,
βαλσάμικο ξύδι και γλυκιά-καυτερή σως

ΚΡΕΑΤΙΚΑ

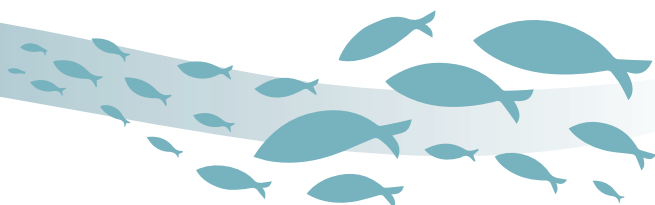
- Ψητό φιλέτο Κοτόπουλο
- ☺ Κοτόπουλο με μουστάρδα & μέλι
- ☺ Κοτόπουλο με σως Φέτας
- ☺ Πέννες με μπρόκολο & Κοτόπουλο
με σως πέστο, κρέμα γάλακτος & μπράντυ
- ☺ Ψαρονέφρι σχάρας
Χοιρινή Τηγανιά
με παρθένο ελαιόλαδο, χυμό λεμόνι,
ρίγανη, κρασί & μουστάρδα
- ☺ **Φιλετάκια Βινσάντο**
με μπέικον, γλυκό κρασί,
κρέμα, γιαούρτι & δάφνη

VEGETARIAN DISHES

- 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
- Vegetarian burger**
Soft bread with black sesame with halloumi
cheese, balsamic vinegar and sweet-chilly sauce

MEAT DISHES

- Grilled chicken fillet
- Chicken with mustard & honey ☺
- Chicken with feta cheese sauce ☺
- Pennes with broccoli & chicken ☺
with pesto sauce, cream & brandy
- Grilled Pork fillet ☺
- Special fried Pork**
with virgin olive oil, lemon juice,
oregano, mustard & wine
- Pork fillet with Vinsanto** ☺
with bacon, sweet wine,
cream, yoghurt & laurel leaves





ΚΡΑΣΙΑ

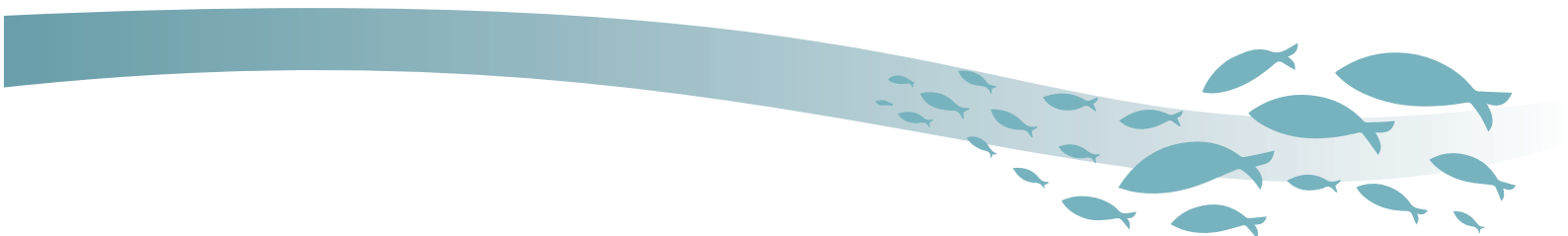
ΛΕΥΚΑ ΞΗΡΑ

Μαλαγουζιά - Ασύρτικο 750ml
Σαντορίνη Γαβαλάς 750ml
Γαβαλάς Γηγενείς Ζύμες 750ml
Ασύρτικο - Αϊδάνι "Art Space" 750ml
Ασύρτικο "Art Space" 750 ml
Σαντορίνη Λενέτα (Μοναστηριακό) 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
Asyrtiko - Aidani "Art Space" 750ml
Asyrtiko "Art Space" 750ml
Santorini Leneta Monastery 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





VOLCANO BLUE

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

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 Ποζέ 750ml
Saugiovese Καριπίδης 750ml
Αγιωργίτικο 750ml
Σαντορινιό χύμα 1lt
Ποτήρι ντόπιο Κρασί
Ποτήρι Ατλαντίς Ποζέ

ROSE

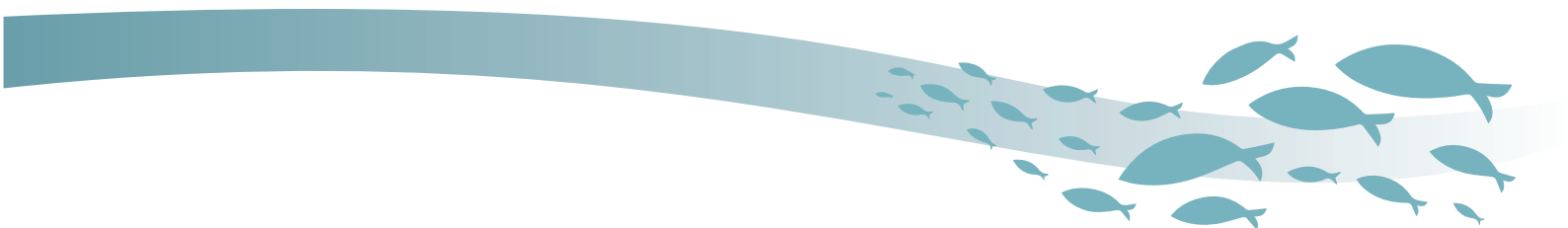
Atlantis 750ml
Syrah - Grenache Rouge 750ml
Saugiovese Karipidis 750ml
Agiorgitiko 750ml
Santorini House Wine 1lt
Glass of local wine
Glass of Atlantis wine

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

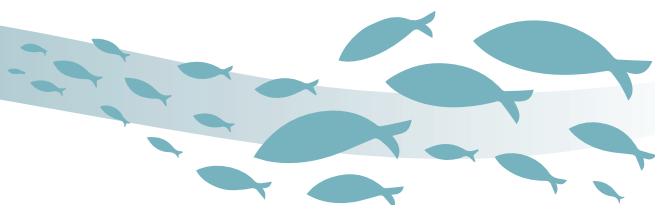
Prosecco Bottega 187ml
Bianco nero 187ml
Amalia (Brut) 750ml
Moet & Chandon (Brut) 750ml
Bottega Rose Gold 750ml
Dom Perignon 750ml

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 μπύρα 330ml

Red Donkey

Ντόπια κόκκινη φρέσκια μπύρα 330ml

Crazy Donkey

Ντόπια πικρή φρέσκια μπύρα 750ml

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

Κόκα Κόλα

Λεμονάδα

Ιόλη Αθρακούχο 330ml

Εμφιαλωμένο Ιlt

Χυμός Πορτοκάλι

Χυμός Φρούτων

ΠΟΤΑ

Ούζο Ποτήρι

Ούζο Πλωμαρίου 200ml

Τσίπουρο 200ml

Ούισκυ / Βότκα / Τζιν

Καμπάρι

Μεταξά 3*

Μεταξά 5*

Μεταξά 7*

Σπέσιαλ Ούισκι

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

SOFT DRINKS

Coca Cola

Lemonade

Ioli Sparkling Water 330ml

Bottled Mineral Water 1lt

Fresh Orange Juice

Fresh Fruit Juice

SPIRITS

Glass of Ouzo

Ouzo Plomariou 200ml

Tsipouro (Greek Grappa) 200ml

Whiskey / Vodka / Gin

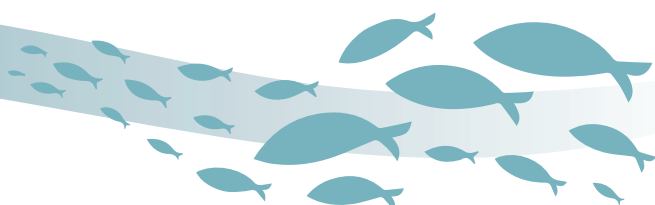
Campari

Metaxa 3*

Metaxa 5*

Metaxa 7*

Special Whiskies





VOLCANO BLUE

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

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*

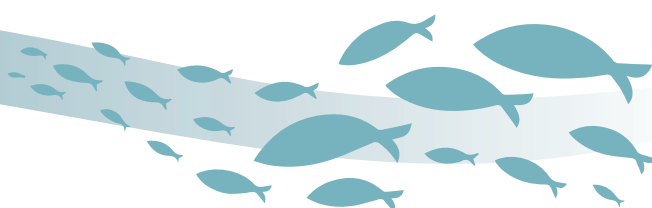
Chocolate Soufle*

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)

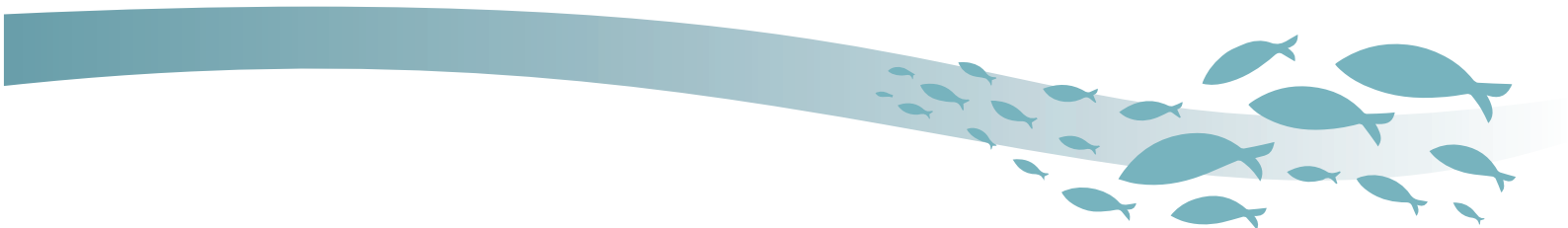
Pina collada

(Rum, coconut liqueur, pineapple juice, cream)

Cosmopolitan

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

Non alcoholic cocktails





VOLCANO BLUE

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

