



VOLCANO BLUE

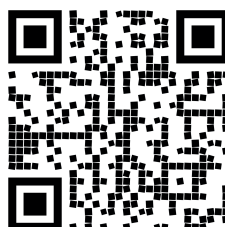
s e a f o o d & m o r e



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. Είναι ένα lounge εστιατόριο θαλασσινών με παραδοσιακή Σαντορινή αρχιτεκτονική και εξαιρετική θέα στο ηλιοβασίλεμα. Θαλασσινά, vegetarian, και κλασική ελληνική κουζίνα, σε συνδυασμό με cool μουσική, 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 a seafood lounge restaurant with traditional Santorinian architecture and great sunset view. Seafood, vegetarian and classic Greek cuisine, combined with cool music, romantic atmosphere and stunning view make it an amazing choice. The code is "Seafood and more ...".



Ψωμί / Bread

Παρθένο ελαιόλαδο / Virgin olive oil

Ξύδι (βαλσάμικο) / Vinegar (balsamic)

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

STARTERS

Τριλογία αλοιφών / Spread trilogy

tzatziki, ταραμοσαλάτα, μελιτζανοσαλάτα / tzatziki, fish roe dip, eggplant dip

Τυρί σαγανάκι με μαρμελάδα ντομάτας / Cheese saganaki with tomato marmalade ☺

αυγό, αλεύρι / egg, flour

Ψευτοκεφτέδες με ντιπ μελιτζάνας / Tomato croquettes with eggplant dip ☺

κροκέτες από τομάτα, κρεμμύδι, δυόσμο / local speciality with tomatoes, onion, spearmint

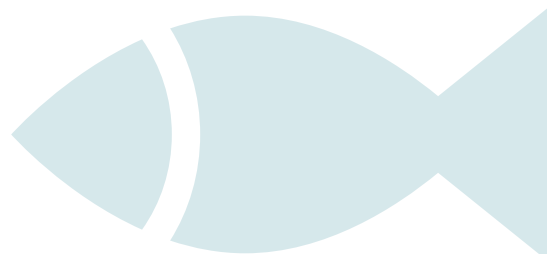
Ρολά μελιτζάνας με μους φέτας και λιαστή τομάτα / Eggplant rolls with feta mousse and sun dried tomato

σκόρδο, γιαούρτι, φέτα, σιρόπι μέλι, βαλσάμικο /

garlic, yogurt, feta cheese, honey syrup, balsamic vinegar

Μυζηθρόπιτα με μαρμελάδα ελιάς / Cretan cheese pie with olive marmalade dip

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



SEAFOOD STARTERS

Φρέσκια μύδια μαρινάτα / Fresh marinated mussels 😊

ελαιόλαδο, κρασί, σκόρδο, πάπρικα / olive oil, wine, garlic, paprika

Φάβα με χταπόδι / Fava with octopus 😊

πουρές φάβας, χταπόδι Ξιδάτο / fava puree, octopus in vinegar

Μηρουσκέτες με γαρίδες / Bruschettas with shrimps

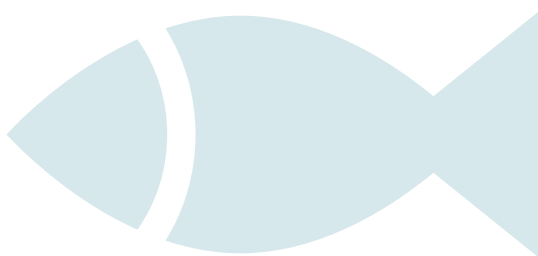
τυρί κρέμα, πάστα καβουριού, κάπαρη / cream cheese, crab paste, capers

Καλαμάρι τηγανιτό με σως κάρπας /

Fried squid with caper sauce

Γεμιστή πατάτα με καπνιστό σολωμό και σως ταρτάρ /

Stuffed potato with smoked salmon and tartare sauce



SALADS

Πράσινη σαλάτα με ανθότυρο /

Green salad with anthytyro cheese

λόλα, φιλέ πορτοκάλι, αγγούρι, ανθότυρο, σουσάμι, βινεγκρέτ πορτοκάλι, βαλσάμικο /
lola salad, orange slices, cucumber, anthytyro cheese, sesame,
vinaigrette orange, balsamic vinegar

Σαλάτα “Volcano blue” με θαλασσινά και κινόα /

“Volcano blue” salad with seafood and quinoa ☺

φρέσκο κρεμμύδι, χρωματιστές πιπεριές, μάνγκο, αβοκάντο, αγγουράκι, λάδι μαϊντανού,
μύδια, γαρίδες, καλαμάρι, χτένι / green onion, colored peppers, mango, avocado,
pickled cucumber, parsley oil, mussels, shrimps, squid, scallop

Σαντορινιά σαλάτα / Santorinian salad ☺

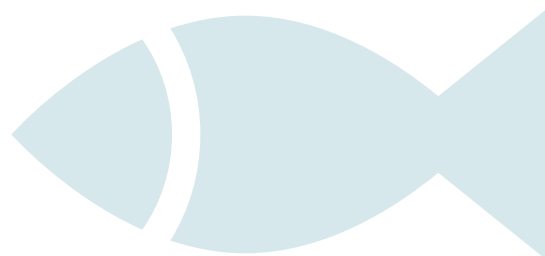
λιαστή τομάτα, τοματίνια, παξιμάδι χαρουπιού, φύλλα κάπαρης, κάπαρη,
αγγούρι, Ξυνομυζήθρα, ελαιόλαδο / sun dried tomato, cherry tomatoes, carob barley
rusks, caper leaves, caper, cucumber, xinomitzithra cheese, extra virgin olive oil

Καλοκαιρινή με πέστο βασιλικού /

Summer salad with basil pesto

τρίμα φέτα, κρεμμύδι, αγγούρι, τομάτα, ρόκα, πέστο / crumbled feta cheese, onion,
cucumber, tomato, arugula, pesto

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



PASTA

Σπαγγέτι με φρέσκα μύδια / Spaghetti with fresh mussels 😊

ελαιόλαδο, σκόρδο, κρασί, μαϊντανός / olive oil, garlic, wine, parsley

Παπαρδέλες με θαλασσινά / Pappardelle with seafood 😊

γαρίδες, ποικιλία οστράκων, σάλτσα τομάτας / shrimps, various shellfish, tomato sauce

Γαριδομακαρονάδα με Βινσάντο / Spaghetti with shrimps and Vinsanto 😊

σάλτσα τομάτας, μπισκ, μυρωδικά, Βινσάντο κρασί / tomato sauce, bisk, herbs, Vinsanto wine

Αστακομακαρονάδα για 2 / Lobster spaghetti for 2 😊

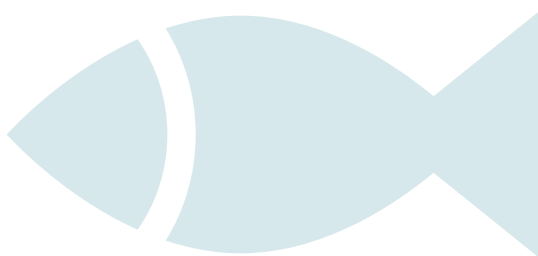
FRESH FISH

Τσιπούρα ψητή (το κιλό) / Grilled gilthead (per kilo)

Λαβράκι ψητό (το κιλό) / Grilled seabass (per kilo)

Φαγκρί ψητό (το κιλό) / Grilled red snapper (per kilo)

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



SEAFOOD

Ψαρόσουπα βελουτέ / Veloute fish soup

φρέσκια ψάρια, λαχανικά / fresh fish, vegetables

Σούπα θαλασσινών / Seafood soup

σούπα από ποικιλία ψαριών, οστράκων, λαχανικών /
soup with various fish, shellfish, vegetables

Μυδοπίλαφο με μελάνι σουπιάς / Fesh mussels with rice

φρέσκα μύδια, μυρωδικά, κρεμμύδι, ούζο, μελάνι σουπιάς /
fresh mussels, herbs, onions, ouzo, cuttlefish ink

Μπακαλιάρος σε τεμπούρα μπύρας / Tempura beer cod fish

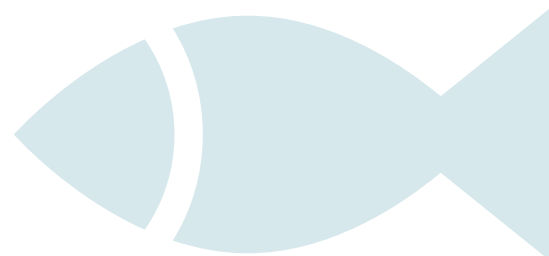
ντιπ σκορδαλιάς / garlic dip

Πιάτο οστράκων / Shellfish plate 😊

ποικιλία οστράκων με ούζο, τομάτα, σκόρδο, μπουκόβο και φέτα /
various shellfish with ouzo, tomato, garlic, boukovo and feta cheese

Πλατώ ψητών θαλασσινών για 2 / Grilled seafood platter for 2 😊

μύδια, γαρίδες, καλαμάρι, φρέσκο ψάρι / mussels, shrimps, calamari and fresh fish



VEGETERIAN DISHES

Ριζότο με λαχανικά / Risotto with vegetables 😊

Σπαγγέτι λαχανικών / Spaghetti with vegetables

Μουσκάς vegetarian / Vegeterian Moussaka

πατάτα, μελιτζάνα, ραγού λαχανικών (μανιτάρια, βιολογική σόγια, μυρωδικά),
μπεσαμέλ / potato, eggplant, vegetables ragout (mushrooms, bio soya, herbs),
bechamel

MEAT DISHES

Μουσκάς / Moussaka 😊

πατάτα, μελιτζάνα, κιμά και μπεσαμέλ /
potato, eggplant, mince meat and bechamel

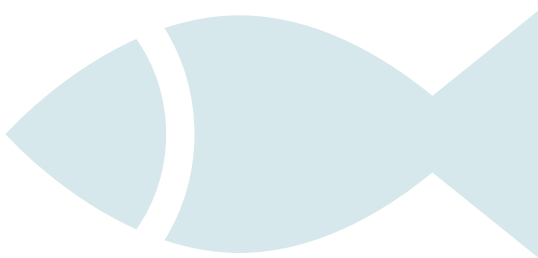
Κοτόπουλο με σως φέτας /

Chicken with feta cheese sauce

Χοιρινά φιλετάκια με Βινσάντο /

Pork fillet with Vinsanto 😊

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



B E E R S

Mythos 500ml

Fix 330ml

Fix 500ml

Yellow donkey 330ml

Red donkey 330ml

Crazy donkey 750ml

S O F T D R I N K S

Coca cola

Lemonade

Sparkling water 1lt

Mineral water 1lt

Fresh orange juice

Fresh fruit juice

S P I R I T S

Glass of ouzo

Ouzo 200ml

Tsipouro (greek grappa) 200ml

Whiskey / Vodka / Gin

Campari

Metaxa 3*

Metaxa 5*

Metaxa 7*

Special whiskies

COFFEES

Greek coffee

Espresso

Frappe

DESSERTS

ΓΛΥΚΑ

/

DESSERTS

Καταΐφι / Kataifi

Τσιζκεϊκ / Cheesecake

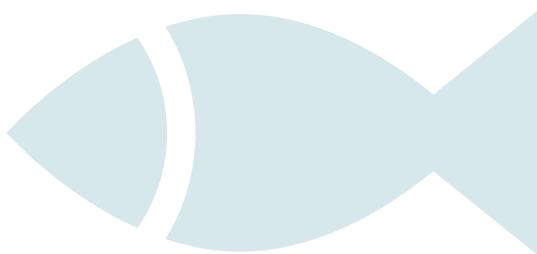
Σουφλέ σοκολάτας / Chocolate Soufle

Μπακλαβός / Baklavas

Παγωτό (3 μπάλες) / Ice cream (3 scoops)

***με 1 μπάλα παγωτό / *with 1 scoop of ice cream**

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



COCKTAILS

Aperol Spritz

Dry Martini

gin, dry vermouth, olive

Margarita

tequila, triple sec, lemon juice, salt

Daiquiri

rum, fruit juice, lemon juice, syrup

Paloma

tequila, lime, grapefruit soda, salt

Caipiroska

vodka, lime, sugar, sweet and sour

Negroni

gin, campari, sweet vermouth

Greek Mojito / Mojito

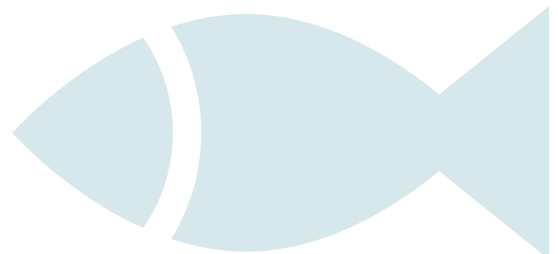
rum, lime, mint leaves, mastic liqueur/ rum, lime, mint leaves, sugar, soda

Cosmopolitan

vodka, triple sec, lime juice, cranberry juice

Non-alcoholic cocktails

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



ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ:
ΝΑΤΑΛΙΑ & ΔΑΝΑΗ ΧΑΛΚΙΑ

ΤΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΥΠΟΧΡΕΩΟΥΤΑΙ ΝΑ ΔΙΑΘΕΤΕΙ ΕΝΤΥΠΑ ΔΕΛΤΙΑ ΣΕ ΕΙΔΙΚΗ ΘΗΚΗ ΔΙΠΛΑ
ΣΤΗΝ ΕΙΣΟΔΟ ΓΙΑ ΤΗΝ ΔΙΑΤΥΠΩΣΗ ΟΠΟΙΑΣΔΗΠΟΤΕ ΔΙΑΜΑΡΤΥΡΙΑΣ.

THE RESTAURANT IS OBLIGED TO PRESENT PRINTED FORMS IN A SPECIAL BOX
NEXT TO EXIT FOR THE RECLAMATION OF ANY COMPLAINTS.

ΤΟ ΛΑΔΙ ΣΤΙΣ ΣΑΛΑΤΕΣ ΕΙΝΑΙ ΕΞΤΡΑ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ,
ΣΤΑ ΦΑΓΗΤΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕ ΗΛΙΕΛΑΙΟ, Η ΦΕΤΑ ΕΙΝΑΙ ΕΛΛΗΝΙΚΗ,
ΟΙ ΓΑΡΙΔΕΣ, ΤΑ ΚΑΛΑΜΑΡΙΑ, ΤΟ ΨΑΡΙ ΦΙΛΕΤΟ, ΤΟ ΑΡΝΙ, ΤΟ ΨΑΡΟΝΕΦΡΙ,
ΤΟ ΧΤΑΠΟΔΙ ΚΑΙ Ο ΑΣΤΑΚΟΣ ΕΙΝΑΙ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ.

VERGIN OLIVE OIL IS USED IN ALL SALADS, SUNFLOWER OIL IS USED IN FRIED
FOODS THE FETA CHEESE IS GREEK.
SHRIMPS, SQUIDS, FISH FILLET, LAMB, PORK TENDERLOIN,
OCTOPUS AND LOBSTER ARE FROZEN.

ΣΤΙΣ ΤΙΜΕΣ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ: Φ.Π.Α ΚΑΙ ΚΟΙΝΟΤΙΚΟΣ ΦΟΡΟΣ
ALL TAXES ARE INCLUDED IN THE PRICES

Ο ΠΕΛΑΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ
ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ-ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)

CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN
PRESERVED (RECEIPT-INVOICE)

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

