

ΚΑΛΩΣ ΗΡΘΑΤΕ

Κράμα: το πάντρεμα δύο ή περισσότερων υλικών,
με το τελικό αποτέλεσμα να χαρακτηρίζεται από μια αρμονική ομοιογένεια.

Η λέξη Κράμα συνδέεται άρρηκτα με το σκοπό της μαγειρικής μας: το πάντρεμα, δηλαδή, των υλικών σε ένα αποτέλεσμα που χαρακτηρίζεται από απόλυτη αρμονία και ισορροπία. Δεν είναι τυχαίο άλλωστε ότι το κράμα και το κρασί είναι λέξεις ομόρριζες: ο κεκραμένος οίνος ήταν το ιδανικό συμπλήρωμα για κάθε γεύμα, καθώς η προσθήκη νερού (κράσις) διασφάλιζε την καλή διάθεση και τη διαύγεια του νου.

Οι ολόφρεσκες πρώτες ύλες συνδυάζονται με τους πιο αναπάντεχους τρόπους,
οδηγώντας σε δημιουργικά πιάτα που εκπλήσσουν ευχάριστα τον ουρανίσκο.

Υπό την καθοδήγηση του καταξιωμένου και βραβευμένου **σεφ Γιάννη Παρίκου**,
η κουζίνα μας αποτίει φόρο τιμής στην Κυκλαδίτικη και στην Ελληνική γαστρονομική παράδοση,
χρησιμοποιώντας υλικά του τόπου μας.

Καλή σας όρεξη!



WELCOME

Krama: a Greek word which signifies the harmonious marriage
of parts that create a concordant ensemble.

The ancient Greek word Krama perfectly matches our conception of what great cooking is about: an excellent combination of ingredients that is characterized by harmony and balance. It is no coincidence that krama and krasi (wine) have the same root: "kekramenos oenos" (wine mixed with water) was the ideal accompaniment for every meal, as the mixing with water kept the good mood and ensured clarity of mind.

The freshest ingredients are combined in unexpected ways, leading to creative dishes that delight even the most discerning palates. Under the guidance of renowned and award-winning **chef Yiannis Parikos**, our cuisine pays tribute to the Cycladic and Greek culinary tradition, using locally sourced seasonal materials.

Bon appétit!



TASTING MENU

RED VELVET SOUP

Κρύα σούπα τομάτας με Ξυνοτύρι Χανίων, κρουτόν και λάδι βασιλικού
Cold Tomato soup with sour cheese, crouton and basil oil

RED MULLET TARTARE

Ταρτάρ μπαρμπουνιού με Κορινθιακή σταφίδα, πιπεριά Φλωρίνης και αυγοτάραχο
Red mullet tartare with corinthian raisins, red Florina peppers and Greek Bottarga

THE CALAMARI

Καλαμάρι σάρας με κρέμα ταραμά, ψητό μαρούλι και πίκλα σιναπόσπορου
Grilled squid served with creamy fish roe, roasted lettuce and pickled mustard seeds

KRAMA MUSHROOMS

Ραγού μανιταριών με αυγό ποσέ, κρέμα πατάτας και τρούφα
Mushrooms ragout with poached egg, potato cream and truffle

12 HOURS LAMB

Αρνάκι γάλακτος μαγειρεμένο για 12 ώρες, με πουρέ σελινόριζας και κουσ κουσ
Baby lamb cooked for 12 hours with celeriac puree and couscous

LEMON TART

Κρέμα λεμόνι σε μπισκότο αμυγδάλου, δυόσμο και παγωτό βανίλια
Lemon cream in almond biscuit, spearmint and vanilla ice cream

Menu price per person
The tasting menu is served per table



Sharing food...
Sharing experiences



WE LOVE
KRAMA MUSHROOMS
Mushrooms ragout with
poached egg, potato
cream and truffle

Dip & Bread {3}

ΓΕΥΣΕΙΣ ΤΗΣ ΓΗΣ EARTH INSPIRED FLAVOURS

THE GREEK SALAD

Χωριάτικη σαλάτα με τοματίνια Σαντορίνης, παξιμάδια χαρουπιού και φέτα
Greek salad with Santorini cherry tomatoes, carob rusks and feta cheese

SPINACH PIE SALAD

Σαλάτα σπανάκι με κρέμα ανθότυρου, τραγανό φύλλο κρούστας, μυρωδικά και σουσάμι
Spinach salad with "anthotyro" cream, crunchy pie crust, herbs and sesame

PURPLE GARDEN

Παντζάρια με πράσινο μήλο, τυροβολιά Μυκόνου, καβουρόσιμένο καρύδι και λάδι άνηθου
Beetroots with green apple, Mykonian "tyrovolia" cheese, roasted walnuts and dill oil

KRAMA MUSHROOMS

Ραγού μανιταριών με αυγό ποσέ, κρέμα πατάτας και τρούφα
Mushrooms ragout with poached egg, potato cream and truffle

SMOKED AUBERGINE

Μελιτζάνα καπνιστή με κρέμα κοπανιστής Μυκόνου και βινεγκρέτ ρόδι
Smoked aubergine with Mykonian "Kopanisti" cream and pomegranate vinaigrette

BETROOTS RISOTTO

Ριζότο με χρωματιστά παντζάρια, ξύδι εσαλότ, κατσικίσιο τυρί και λάδι μαϊντανού
Risotto with colored beetroots, shallot vinegar, goat cheese and parsley oil



WE LOVE
SEA BASS CARPACCIO
Aegean Sea bass
carpaccio with sea urchin
roe, lime and algae

ΓΕΥΣΕΙΣ ΤΗΣ ΘΑΛΑΣΣΑΣ AEGEAN SEA INSPIRED FLAVOURS

RED MULLET TARTARE

Ταρτάρ μπαρμπουνιού με Κορινθιακή σταφίδα, πιπεριά Φλωρίνης και αυγοτάραχο
Red mullet tartare with corinthian raisins, red Florina peppers and Greek Bottarga

SEA BASS CARPACCIO

Καρπότσιο λαβράκι με αχινό, λάιμ και φύκια
Aegean Sea bass carpaccio with sea urchin roe, lime and algae

WHITE GROUPER KEBAB

Κεμπάπ σφυρίδας με κρέμα πιπεριάς Φλωρίνης, βασιλικό και σως μπάρμπεκιου
White grouper kebab with red Florina peppers cream, basil and barbeque sauce

MARTINI SEA ROLLS

Ντολμαδάκια με ριζότο σουπιάς στο μελάνι της και σάλτσα κρόκου Κοζάνης με Dry Martini
Cuttlefish ink Risotto stuffed vine leaves in Dry Martini and Kozani saffron sauce

THE CALAMARI

Καλαμάρι σάρας με κρέμα ταραμά, ψητό μαρούλι και πίκλα σιναπόσπορου
Grilled squid served with creamy fish roe, roasted lettuce and pickled mustard seeds



WE LOVE
SHRIMPS KRITHAROTO
Orzo pasta with
Sea shrimps, sweet
wine and Cretan
gruyere

ΓΕΥΣΕΙΣ ΤΗΣ ΘΑΛΑΣΣΑΣ AEGEAN SEA INSPIRED FLAVOURS

CRUNCHY SEA BREAM

Τραγανά φιλέτα τσιπούρας με πουρέ αρακά, καπνιστή μελιτζάνα και καρότο
Crunchy sea bream fillets on green peas puree with smoked eggplant and carrots

SHRIMPS KRITHAROTO

Κριθαρότο με γαρίδες, γλυκό κρασί και γραβιέρα Κρήτης
Orzo pasta with Sea shrimps, sweet wine and Cretan gruyere

GRILLED WHITE GROUPER

Σφυρίδα σάφρας με καπνιστή φάβα, λαχανικά εποχής και σάλτσα μάραθου με κάρυ
Grilled white grouper with smoked Santorini fava beans, seasonal vegetables and curry-fennel sauce

LOBSTER SPAGHETTI

Σπαγγέτι αστακού με τοματίνια κονφί, φρέσκο βασιλικό και γλυκό κρασί Σάμου
Fresh spaghetti Lobster with cherry tomato confit, fresh basil and Samos sweet wine



WE LOVE
12 HOURS LAMB
Baby lamb cooked
for 12 hours
with celeriac puree
and couscous

ΓΕΥΣΕΙΣ ΤΗΣ ΦΑΡΜΑΣ FARM INSPIRED FLAVOURS

SOUTZOUKAKIA TARTARE

Ταρτάρ μοσχαριού "σουτζουκάκια" με άχυρο πατάτας και σάλτσα τομάτας με κύμινο
Beef tartare with potato straws and cumin tomato sauce

12 HOURS LAMB

Αρνάκι γάλακτος μαγειρεμένο για 12 ώρες, με πουρέ σελινόριζας και κουσ κουσ
Baby lamb cooked for 12 hours with celeriac puree and couscous

VEAL "PASTITSIO"

Μοσχάρι γάλακτος σιγομαγειρεμένο με зуμαρικά καλαμαράτα, μπεσαμέλ γραβιέρας και τρούφα
Slow cooked veal with calammarata pasta, gruyere béchamel and truffle

CHICKEN FILLET

Φιλέτο κοτόπουλο με αρωματικό βούτυρο και γεμιστά κανελόνια με μανιτάρια,
λούζα Μυκόνου και κουκουνάρι
**Chicken fillet served with aromatic butter and stuffed cannelloni with mushrooms,
Mykonos "louza" (local smoked prosciutto) and pine nuts**



WE LOVE
TOMAHAWK
steak aged for 30 days

ΚΡΕΑΤΑ ΣΧΑΡΑΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΚΟΠΗΣ

GREEK PRIME MEAT CUTS

TOMAHAWK

Ωρίμανσης 30 ημερών / 1 kg
Tomahawk steak aged for 30 days / 1 kg

PORTERHOUSE

Μοσχαρίσιο φιλέτο κόντρα, ωρίμανσης 40 ημερών / 850g
Porterhouse steak aged for 40 days / 850g

STRIP LOIN

Μοσχαρίσια μπριζόλα χωρίς κόκκαλο
Strip Loin steak 300g

BLACK PORK

ΜΠΡΙΖΟΛΑ ΜΑΥΡΟΥ ΧΟΙΡΟΥ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ 40 ΗΜΕΡΩΝ / 300g
BLACK PORK STEAK AGED FOR 40 DAYS / 300g

SIDE DISHES

Πατάτες τηγανιτές | Fries
Πουρές πατάτας | Mashed potatoes
Λαχανικά βουτύρου | Butter vegetables
Βραστά χόρτα | Boiled greens



WE LOVE
CHOCOLATE
AND FRAMBOISE
Chocolate cream
on hazelnut cookies
and framboise
sorbet



ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ SWEET GOODNIGHT

CHOCOLATE AND FRAMBOISE

Κρέμα σοκολάτας σε μπισκότο φουντουκιού και σορμπέ φραμπουάζ
Chocolate cream on hazelnut cookies and framboise sorbet

GODS PEACHES

Καραμελωμένα ροδάκινα με μους γιαουρτιού , μέλι και σορμπέ λάιμ
Caramelized peaches with yoghurt mousse, honey and lime sorbet

APRICOTS RICE PUDDING

Ρυζόγαλο με βερίκοκα ποσέ, κανέλα και μαστίχα Χίου
Rice pudding with poached apricots, cinnamon and Chios Mastiha

LEMON TART

Κρέμα λεμόνι σε μπισκότο αμυγδάλου, δυόσμο και παγωτό βανίλια
Lemon cream in almond biscuit, spearmint and vanilla ice cream

REFRESHMENTS & MORE...

Ανθρακούχο νερό 0,25L
Sparkling Water 0,25L

Ανθρακούχο νερό 0,75L
Sparkling Water 0,75L

Φυσικό μεταλλικό νερό 1L
Natural mineral water 1L

Αναψυκτικά
Refreshments

Μπίρες
Beers

Espresso

Οι τιμές είναι σε Ευρώ. Οι φωτογραφίες του καταλόγου δεν αντιπροσωπεύουν τα πιάτα μας.
Αγαπητέ πελάτη, στην περίπτωση που υπάρχει οποιαδήποτε συγκεκριμένη τροφική αλλεργία ή δυσανεξία
το προσωπικό μας θα χαρεί να σας βοηθήσει να επιλέξετε το καλύτερο πιάτο.
Στα τηγαντά χρησιμοποιούμε καλαμποκέλαιο ή πλιέλαιο και extra παρθένο ελαιόλαδο στις σαλάτες & τα μαγειρευτά.
Η φέτα είναι ελληνική. Οι γαρίδες είναι κατεψυγμένες.
Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται: 0,5% Δημοτικός φόρος και Φ.Π.Α 24%. Αγορανομικός υπεύθυνος: Ζησιμόπουλος Γεώργιος
Το κατάστημα υποχρεούται να έχει έντυπο δελτίο και ειδική θέση, δίπλα στην είσοδο, για την διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.
Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δε λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (Απόδειξη - Τιμολόγιο).

All prices in Euro. Please note that the photos do not depict our actual dishes.
Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue.
We use corn - oil for all fried foods and extra virgin olive-oil in salads and cooked foods.
We use Greek feta cheese. Shrimp / prawns are frozen.
Prices include: 0,5% Municipal Tax and Vat 24%. Surety: George Zisimopoulos
The shop is obliged to have printed documents in a special case beside the exit for stating of any existed complaint.
Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (Receipt - Invoice).