

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 kراسι (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 appetit!



KRAMA: A GREEK WORD WHICH SIGNIFIES THE HARMONIOUS MARRIAGE OF PARTS THAT CREATE A CONCORDANT ENSEMBLE.



ΚΡΑΜΑ: ΤΟ ΠΑΝΤΡΕΜΑ ΔΥΟ Ή ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΩΝ ΥΛΙΚΩΝ, ΜΕ ΤΟ ΤΕΛΙΚΟ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑ ΝΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΖΕΤΑΙ ΑΠΟ ΜΙΑ ΑΡΜΟΝΙΚΗ ΟΜΟΙΟΓΕΝΕΙΑ.



TASTING MENU

GREEK CRAB

Ελληνικό καβούρι, τραγανό μπριός, κρέμα αβοκάντο και γαλάκτωμα βασιλικού
Greek crab, crunchy brioche, avocado cream and basil emulsion

CYCLADIC CEVICHE

Ceviche Μελανούρι με κόλιανδρο, τσίλι, τζίντζερ, ζελέ ούζου και χυμό τομάτας
Saddled Sea Bream Ceviche with coriander, chili, ginger, ouzo jelly and tomato juice

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

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

CHOCOLATE DREAM

Σφαίρα σοκολάτας, κρέμα πραλίνας φουντουκιού, "χώμα" σοκολάτας, παγωτό σοκολάτα γάλακτος Jivara
Chocolate sphere, hazelnut praline cream, Jivara milk chocolate ice cream

Menu price per person {110}

The tasting menu is served per table



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, πανακότα φέτα, πιπεριά Φλωρίνης, καπαρόφυλλα και βινεγκρέτ τομάτας
Greek salad with Santorini cherry tomatoes, panna-cotta feta, Florina peppers, caper leaves and tomato vinaigrette {16}



RHENIA GARDEN

Καλοκαιρινά χόρτα, φασόλια, παντζάρι, σταφύλι, Μυκονιάτικη τυροβολιά με βασιλικό
Summer greens, white beans, beetroot, grapes, Mykonian "tirovolia" cheese with basil {16}



KRAMA MUSHROOMS

Ραγού μανιταριών με αυγό ποσέ, κρέμα πατάτας και τρούφα
Mushrooms ragout with poached egg, potato cream and truffle {24}



MYKONIAN PITA

Ψητή πίτα με άγρια μανιτάρια, σπανάκι, αρωματικά βότανα και ανθότυρο
Grilled pie with wild mushrooms, spinach, aromatic herbs and "anthotiro" cheese {18}



BEETROOT RISOTTO

Ριζότο με χρωματιστά παντζάρια, ξύδι εσαλότ, κατσικίσιο τυρί και λάδι μαϊντανού
Risotto with colored beetroots, shallot vinegar, goat cheese and parsley oil {28}





WE LOVE
SEA BASS CARPACCIO

with lemongrass,
aromatic seaweed, olive
oil and soy pearls




ΓΕΥΣΕΙΣ ΤΗΣ ΘΑΛΑΣΣΑΣ AEGEAN SEA INSPIRED FLAVOURS

SEA BASS CARPACCIO

Καρπάτσιο λαβράκι με μοσχολέμονο, αρωματικά φύκια, ελαιόλαδο και πέρλες σόγιας
Aegean Sea bass carpaccio with lemongrass, aromatic seaweed, olive oil and soy pearls {28}

CYCLADIC CEVICHE

Ceviche μελανούρι με κόλιανδρο, τσίλι, τζίντζερ, ζελέ ούζου και χυμό τομάτας
Saddled sea bream Ceviche with coriander, chili, ginger, ouzo jelly and tomato juice {28} 

GREEK CRAB

Ελληνικό καβούρι, τραγανό μπριός, κρέμα αβοκάντο και γαλάκτωμα βασιλικού
Greek crab, crunchy brioche, avocado cream and basil emulsion {28}

THE CALAMARI

Καλαμάρι σχάρας με κρέμα ταραμά, ψητό μαρούλι και πίκλα σιναπόσπορου
Grilled squid served with creamy fish roe, roasted lettuce and pickled mustard seeds {30}


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 {34}

SHRIMPS KRITHAROTO

Κριθαρότο με γαρίδες, γλυκό κρασί και γραβιέρα Κρήτης
Orzo pasta with Sea shrimps, sweet wine and Cretan Gruyere {34}

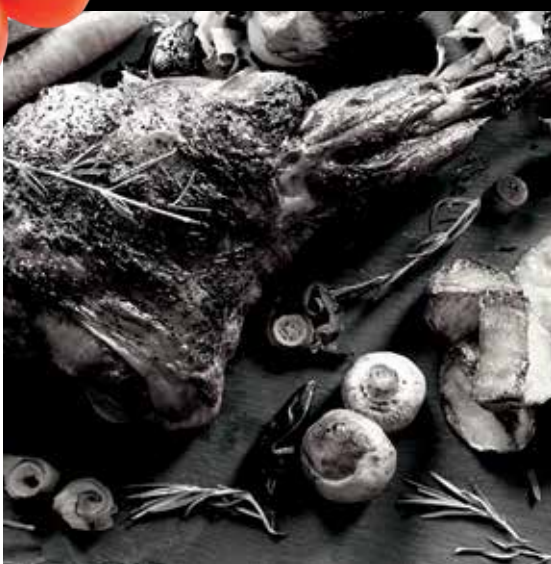
AEGEAN UMBRINA

Μυλοκόπι με τσιγαριαστά καλοκαιρινά χόρτα, κρέμα από σελινόριζα και σάλτσα κακαβιάς
Aegean Shi Drum (Umbrina) with smoked summer greens, celery root cream and kakavia sauce {42} 



WE LOVE
12 HOURS LAMB

Baby lamb cooked for
12 hours with celeriac
puree and couscous



ΓΕΥΣΕΙΣ ΤΗΣ ΦΑΡΜΑΣ FARM INSPIRED FLAVOURS

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 {36}


BEEF TARTARE

Μοσχαρίσιο ταρτάρ, τραγανή πατάτα, πιπεριά Φλωρίνης, σάλτσα τομάτας αρωματισμένη με ανατολίτικα μπαχαρικά
Beef Tartare, crispy potato, "Florina" pepper, tomato sauce flavoured with oriental spices {30}

CHICKEN FILLET

Φιλέτο κοτόπουλο με ραγού δημητριακών, χουρμάδες, ρόδι και κρέμα καρότου
Chicken fillet with cereal ragout, dates, pomegranate and carrot cream {28}

VEAL CHEEK

Μοσχαρίσια μάγουλα, τριλογία παστινάκι, κρέμα καρότου και τουρσί κρεμμυδιού
Veal cheek, parsnip trilogy, carrot cream and onion pickles {36} 

BEEF FILLET

Φιλέτο μόσχου με ψητά σπαράγγια, νιόκι γλασέ, ελιές, πιπεριά Φλωρίνης και τρούφα
Beef Fillet with grilled asparagus, glazed gnocchi, olives, "Florina" peppers and truffle {48}



WE LOVE
TOMAHAWK



ΕΚΛΕΚΤΗΣ ΚΟΠΗΣ ΚΡΕΑΤΑ PRIME CUT MEAT

IBERICO PORK PLUMA | 300gr {44} 

BLACK ANGUS RIB-EYE STEAK | 300gr {48} 

BLACK ANGUS TOMAHAWK | 1.1kg {150} 

BLACK ANGUS FLAP STEAK | 300gr {44} 

SIDE DISHES {6}

Πατάτες τηγανιτές | French Fries

Ψητό baby μαρούλι | Roasted baby lettuce

Ψητά μπροκολάκια | Grilled broccoli

Πουρές παστινάκι | Parsnip puree



WE LOVE
CHOCOLATE DREAM


Chocolate sphere,
hazelnut praline
cream, Jivara milk
chocolate ice cream



ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ SWEET GOODNIGHT

THE BAKLAVA

Μπακλαβάς με μαχλέπι, κρέμα Μαστίχα, σιρόπι τριαντάφυλλο και παγωτό καϊμάκι

Baklava with mahlepi, Mastiha cream, rose syrup and kaimaki ice cream {18} 


SOUR CHERRY MILLE-FEUILLE

Μιλφείγ από Φύλλο κρούστας με κρέμα βύσσινο, πικραμύγδαλο, gel βύσσινο και παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης

Mille-feuille with "filo" crust, sour cherry cream, bitter almond, sour cherry gel and Madagascar vanilla ice cream {16} 

CHOCOLATE DREAM

Σφαίρα σοκολάτας, κρέμα πραλίνας φουντουκιού, "χώμα" σοκολάτας και παγωτό σοκολάτα γάλακτος Jivara

Chocolate sphere, hazelnut praline cream, Jivara milk chocolate ice cream {18} 

LEMON TART

Crumble λεμονιού, κρέμα λεμόνι, gel δυόσμου, ψητή μαρέγκα και παγωτό γιαούρτι

Lemon crumble, lemon cream, mint gel, toasted meringue and yogurt ice cream {16} 

REFRESHMENTS & MORE...

Ανθρακούχο νερό 0,25L
Sparkling Water 0,25L {4}

Ανθρακούχο νερό 0,75L
Sparkling Water 0,75L {6}

Φυσικό μεταλλικό νερό 1L
Natural mineral water 1L {5}

Αναψυκτικά
Refreshments {4}

Μπίρες
Beers {8}

Espresso {4}

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.

Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any
specific food allergy or intolerance issue.



Χωρίς γλουτένη - Gluten Free



Vegetarian

ΟΙ ΤΙΜΕΣ ΕΙΝΑΙ ΣΕ ΕΥΡΩ | PRICES ARE IN EURO

Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται: 0.5% Δημοτικός φόρος και το ΦΠΑ 24% Prices include: 0.5% Municipal Tax and Vat 24%

Αγορανομικός Υπεύθυνος | Surety: ΖΗΣΙΜΟΠΟΥΛΟΣ ΓΕΩΡΓΙΟΣ

Το κατάστημα υποχρεούται να έχει έντυπα δελτία, σε ειδική θέση, δίπλα στην είσοδο, για την διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.

The shop is obliged to have printed documents in a special case beside the exit for setting out of any existed complaint.

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (Απόδειξη- Τιμολόγιο).

Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (Receipt-Invoice).

Στα τηγανητά χρησιμοποιούμε καλαμποκέλαιο ή ηλιέλαιο και extra παρθένο ελαιόλαδο στις σαλάτες & τα μαγειρευτά.

Η φέτα είναι ελληνική. Οι γαρίδες είναι κατεψυγμένες.

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.

