



KRAMA

FINE GREEK DINING





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

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



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

PURPLE GARDEN

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

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

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 {80}

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, παξιμάδια χαρουπιού και φέτα

Greek salad with Santorini cherry tomatoes, carob rusks and feta cheese {14}

PURPLE GARDEN

Παντζάρια με πράσινο μήλο, τυροβολιά Μυκόνου, καβουρδισμένο καρύδι και λάδι
άνηθου

Beetroots with green apple, Mykonian “tyrovolia” cheese, roasted walnuts and dill
oil {14}

KRAMA MUSHROOMS

Ραγού μανιταριών με αυγό ποσέ, κρέμα πατάτας και τρούφα

Mushrooms ragout with poached egg, potato cream and truffle {20}

SMOKED AUBERGINE

Μελιτζάνα καπνιστή με κρέμα κοπανιστής Μυκόνου και βινεγκρέτ ρόδι

Smoked aubergine with Mykonian “Kopanisti” cream and pomegranate
vinaigrette {16}

BEETROOTS RISOTTO

Ριζότο με χρωματιστά παντζάρια, ξύδι εσαλότ, κατσικίσιο τυρί και λάδι μαϊντανού

Risotto with colored beetroots, shallot vinegar, goat cheese and parsley oil {26}



WE LOVE
SEA BASS CARPACCIO

Aegean Sea bass
carpaccio with sea
urchin roe, lime and
algae



ΓΕΥΣΕΙΣ ΤΗΣ ΘΑΛΑΣΣΑΣ AEGEAN SEA INSPIRED FLAVOURS

SEA BASS CARPACCIO

Καρπάτσιο λαβράκι με αχινό, λάιμ και φύκια

Aegean Sea bass carpaccio with sea urchin roe, lime and algae {28}

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 {26}

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 {28}

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 {36}

SHRIMPS KRITHAROTO

Κριθαρότο με γαρίδες, γλυκό κρασί και γραβιέρα Κρήτης

Orzo pasta with Sea shrimps, sweet wine and Cretan gruyere {32}

GRILLED WHITE GROUPER

Σφυρίδα σχάρας με καπνιστή φάβα, λαχανικά εποχής και σάλτσα μάραθου με κάρυ

Grilled white grouper with smoked Santorini fava beans, seasonal vegetables and curry-fennel 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}

VEAL "PASTITSIO"

Μοσχάρι γάλακτος σιγομαγειρεμένο με ζυμαρικά καλαμαράτα, μπεσαμέλ γραβιέρας
και τρούφα
Slow cooked veal with calamarata pasta, gruyere béchamel and truffle {30}

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 {28}

BEEF FILLET

Φιλέτο Μόσχου με ψητά σπαράγγια, νιοκι γλασέ, ελιά, πιπερια φλωρινης και τρούφα
Beef Fillet with grilled asparagus, glazed gnocchi, olives, florin peppers and
truffle{45}



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 {16}

GODS PEACHES

Καραμελωμένα ροδάκινα με μους γιαουρτιού , μέλι και σορμπέ λάιμ
Caramelized peaches with yoghurt mousse, honey and lime sorbet {16}

LEMON TART

Κρέμα λεμόνι σε μπισκότο αμυγδάλου, δυόσμο και παγωτό βανίλια
Lemon cream in almond biscuit, spearmint and vanilla 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 {7}
Mikònu Craft Beer {10}

Espresso {4}

ΑΓΑΠΗΤΕ ΠΕΛΑΤΗ, ΣΤΗΝ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΠΟΥ ΥΠΑΡΧΕΙ ΟΠΟΙΑΔΗΠΟΤΕ
ΣΥΓΚΕΚΡΙΜΕΝΗ ΤΡΟΦΙΚΗ ΑΛΛΕΡΓΙΑ Η ΔΥΣΑΝΕΞΙΑ
ΤΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΜΑΣ ΘΑ ΧΑΡΕΙ ΝΑ ΣΑΣ ΒΟΗΘΗΣΕΙ ΝΑ ΕΠΙΛΕΞΕΤΕ
ΤΟ ΚΑΛΥΤΕΡΟ ΠΙΑΤΟ.

LINK: [ΠΙΝΑΚΑΣ ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΩΝ](#)

DEAR CUSTOMER, OUR STAFF WILL BE HAPPY TO HELP YOU CHOOSE
THE BEST DISH RELATED TO ANY SPECIFIC FOOD ALLERGY OR
INTOLERANCE ISSUE.

LINK : [ALLERGY CHART](#)

PRICES ARE IN EURO | ΟΙ ΤΙΜΕΣ ΕΊΝΑΙ ΣΕ ΕΥΡΩ



ΟΙ ΤΙΜΕΣ ΕΙΝΑΙ ΣΕ ΕΥΡΩ. ΟΙ ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ ΤΟΥ ΚΑΤΑΛΟΓΟΥ ΕΙΝΑΙ
ΕΙΝΑΙ ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΕΣ

Στα τηγανητά χρησιμοποιούμε καλαμποκέλαιο ή ηλιέλαιο 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 ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΥΠΟΧΡΕΟΥΤΑΙ ΝΑ ΈΧΕΙ ΈΝΤΥΠΑ ΔΕΛΤΙΑ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΗ ΘΈΣΗ, ΔΙΠΛΑ ΣΤΗΝ ΕΙΣΟΔΟ, ΓΙΑ ΤΗΝ ΔΙΑΤΥΠΩΣΗ ΟΠΟΙΑΣΔΉΠΟΤΕ ΔΙΑΜΑΡΤΥΡΙΑΣ. Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΈΧΕΙ ΥΠΟΧΡΈΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΌΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΌ ΣΤΟΙΧΕΪΟ (ΑΠΌΔΕΙΞΗ – ΤΙΜΟΛΌΓΙΟ).

ALL PRICES IN EURO. PLEASE NOTE THAT THE PHOTOS ARE
INDICATIVE.

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).