



Kyrimai *menu*

Καλωσορίσατε!

Το μενού μας ακολουθεί τον ρυθμό των εποχών, διαμορφωμένο από τα δώρα της φύσης και της γης. Πιστοί στη μακρόχρονη παράδοση του εστιατορίου μας, διατηρούμε μια προσέγγιση απλή, προσεγμένη και ειλικρινή - με κάθε στάδιο της προετοιμασίας να πραγματοποιείται στην κουζίνα μας και τις πρώτες ύλες να προέρχονται από επιλεγμένους μικρούς και τοπικούς παραγωγούς που καλλιεργούν με φροντίδα και αφοσίωση. Ό,τι δοκιμάζετε σήμερα αντικατοπτρίζει ό,τι είναι φρέσκο, τοπικό και αυθεντικό - δημιουργώντας εκλεπτυσμένες γεύσεις, ειδικά για εσάς.

Ώρες σερβιρίσματος 19:00 με 22:30

Welcome!

Our menu follows the rhythm of the seasons, shaped by nature's and the land's offerings.

Staying true to the long tradition of our restaurant, our approach remains simple, thoughtful, and sincere - with every part of the preparation taking place in our kitchen, and ingredients sourced from selected small and local producers who cultivate with care and dedication.

What you'll taste today reflects what's fresh, what's local, and what we genuinely take pride in sharing - to create refined flavors just for you.

Served from 19:00 to 22:30

**Αν έχετε τροφικές αλλεργίες ή ειδικές διατροφικές απαιτήσεις, παρακαλούμε ενημερώστε μας
θα χαρούμε να τις λάβουμε υπόψη κατά την προετοιμασία του γεύματός σας.**

If you have any food allergies or special dietary requirements, please let us know - we'll be happy to take them into account while preparing your meal.



Kyrimai menu

Μανιάτικο καλωσόρισμα με προζυμένιο ψωμί, χαρουπόψωμο αργής ωρίμανσης,
ελιές Καλαμών, φρέσκο εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο και λούπινα
Local Maniot welcome with sourdough bread, slow mature carob bread,
Kalamata olives, lupin beans and extra virgin olive oil
5 / per person

Ελληνική σαλάτα με κρίταμο, βολβούς τουρσί, λούπινα
και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
Traditional Greek salad with rock samphire, pickled bulbs, lupin beans
and extra virgin olive oil
14

Σαλάτα σπανάκι με ψητό μανούρι, ωμό κολοκύθι, φρέσκα μυρωδικά,
καβουρδισμένα καρύδια και βινεγκρέτ αγγούρι
Greek spinach salad with grilled 'manouri' cheese, roasted walnuts
and cucumber vinaigrette
15

Χλιαρή πατατοσαλάτα με φρέσκα σαλατικά, βολβούς, ντοματίνια
και λαδολέμονο
Lukewarm potato salad with fresh mixed greens, bulbs, cherry tomatoes
and olive oil and lemon sauce
14

Ταραμάς ρέγγας με ψητή ντομάτα και τραγανά πιτάκια
Smoked herring roe mousse with roasted tomato and crispy pita bread
14

Σουβλάκι χταπόδι με κρέμα και τσάτνεϊ κολοκύθας, βολβούς και κρέμα μαϊντανού
Octopus skewer with pumpkin cream and chutney, bulbs and parsley cream
23

‘Κουζούνι’. Καραμελωμένα φύλλα κρούστας με σιγομαγειρεμένο ορτύκι,
αφρός από κεφαλοτύρι και φύλλα ρόκας
‘Kouzouni’. Caramelized crispy phyllo with slow-cooked quail, 'kefalotiri'
cheese cream and rocket
22

Παντζάρια ψητά, πιπεριά φλωρίνης ξιδάτη, κρέμα ταχίνι, τραγανό ψωμί και λάδι πάπρικας.

Roasted beetroot, pickled red pepper, tahini cream, crispy bread, and smoked paprika oil.

14

Κουνουπίδι στη σχάρα με τσίλι, χαρουπόμελο και σαλατούλα

Grilled cauliflower with chili, carob syrup and mixed greens

14

Γαρίδες Γυθείου σε χυλωμένη ρεβυθάδα, αρνίσια γλυκάδια, αμύγδαλα, σπανάκι και βινεγκρέτ πορτοκάλι

Chickpeas with red local shrimps, lamp sweetbread, almonds, spinach and fresh orange vinaigrette

28

Λαβράκι γιουβέτσι, μύδια, καπνιστό κρεμμύδι, κρίταμο τουρσί, ντομάτα και βασιλικό

Orzo pasta with seabass fillet, mussels, smoked onion, pickled rock samphire, tomato and basil

26

Τόνος με χόρτα εποχής, πλιγούρι με φακές, αυγά χρυσής ρέγγας και ζωμός ζεστής χωριάτικης σαλάτας

Tuna with seasonal greens, cracked wheat with lentils, herring roe, and warm Greek salad broth

32

Τραγανή πανσέτα με κροκέτα καπνιστής μελιτζάνας και γραβιέρας και σάλτσα οξύμελο

Crispy pork belly with smoked aubergine and graviera croquette, mushroom muse served with oxymelo sauce

24

Μακαρούνες γεμιστές με σπάλα αρνιού, μαγειρεμένο στο ζωμό του με δενδρολίβανο και κρέμα μυζήθρας

Handcrafted stuffed 'makarounes' with slow-braised lamb shoulder in rosemary broth and myzithra cheese cream.

28

Στήθος κοτόπουλο γεμιστό με ξινομυζήθρα, μπάρα ξινού τραχανά με σφέλα και σάλτσα μπαρδουνιώτικη

Stuffed chicken breast with xinomizithra cheese, sour trahana bar with sfela and traditional Bardouniotiki sauce

24

Κιλότο μόσχου ταλιάτα, με πουρέ σελινόριζας, ψητό πράσσο και σάλτσα σύγκλινο

Beef sirloin tagliata with celeriac puree roasted leek and smoked syglino sause

28



Kyrimai *menu*

Γλυκές γεύσεις Sweet temptations

‘Μανιάτικο cheesecake’ με τυρί σφέλα και ξινομυζήθρα,
μαρμελάδα παντζάρι και καραμελωμένο στάρι
‘Mani inspired Cheesecake’ with ‘sfela’ and ‘xinomyzithra’ cheese,
beetroot jam, and caramelized wheat

13

Καίικ Κακάο με γάλα αμυγδάλου, σάλτσα πικρής σοκολάτας,
crumble σουσάμι και παγωτό βανίλια
Cocoa cake with almond milk, bitter chocolate sauce, sesame crumble
and vanilla ice cream

11