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 13:00 με 22:00

Welcome!
Our menu follows the rhythm of the seasons, shaped by nature 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 13:30 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.

Όλες οι τιμές περιλαμβάνουν τους προβλεπόμενους φόρους / All prices include applicable taxes

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

Ντοματοσαλάτα με ξινομυζήθρα, παξιμάδι, γλυστρίδα και πίκλα κόκκινου κρεμμυδιού
Tomato salad *with xynomyzithra cheese, purslane, rusk and pickled red onion*
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

Σαλάτα με καρδιές μαρουλιού, γαύρος μαρινάτος, σύγκλινο Μάνης, βραστή πατάτα και κρέμα γαύρου
Salad with lettuce hearts, *marinated anchovy, smoked local pork, boiled potato and anchovy cream*
15

Τόνος ωμός, μαριναρισμένος σε χυμό lime, χόρτα εποχής, ψητό ντοματίνι, φρέσκο κρεμμύδι, ταραμά και αυγά ρέγγας

Raw tuna marinated in lime juice, *roasted cherry tomatoes, spring onion, fish roe mouse and herring eggs*
20

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

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

Καλαμάρι ψητό με κρέμα ταραμά και όσπρια
Grilled calamari *with fish roe mousse and legumes*
20

Κροκέτα τραχανά με καβούρι, σαλάτα βλήτα και μαγιονέζα γαρίδας
Crab and sour 'trahana' croquette *with seasonal greens and shrimp mayonnaise*

18

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

Stuffed 'makarounes' pasta with slow braised lamb, *rosemary and myzithra creamed cheese*

28

Λιγκουίνι με κρέμα κολοκύθι, σύγκλινο Μάνης, φυστίκι Αιγίνης, ντοματίνι ψητό και λάιμ

Linguine pasta with zucchini cream, *local smoked pork, pistachio, roasted cherry tomato and lime*

22

Τραγανή πανσέτα με κροκέτα καπνιστής μελιτζάνας και γραβιέρας και σάλτσα οξύμελο

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

24

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

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

32

Γιουβέτσι με γαρίδες Γυθείου, ντομάτα, ούζο, ζωμό από όστρακα και pesto βασιλικού με παστό λεμόνι

Local shrimps with orzo pasta*, tomato, ouzo, shell broth, basil pesto and preserved lemon*

26

Μοσχαρίσια μάγουλα σιγομαγειρεμένα με δενδρολίβανο, κρεμμυδάκια στιφάδο, κρέμα σελινόριζας και τσιπς πατάτας

Braised beef cheeks with rosemary, baby onions, celeriac mash and potato chips

28

'Μανιάτικο cheesecake' με τυρί σφέλα και ξινομυζήθρα,
μαρμελάδα παντζάρι και καραμελωμένο στάρι
*'**Mani inspired Cheesecake'** with local 'sfela' and 'xinomyzithra' cheese,
beetroot jam, and caramelized wheat*
12

Τηγανητό ριζόγαλο σε φύλλο κρούστας, με παγωτό βανίλια, μέλι και κανέλα

***Fried rice pudding wrapped** on a pastry phyllo, with vanilla ice cream, honey and cinnamon*

12

Σπιτικό παγωτό φυστίκι με ελαιόλαδο και ανθό αλατιού

***Homemade pistachio ice cream** with olive oil and local sea salt*

10