

Σαλάτες & Λαχανικά

- **Πράσινη φρέσκια σαλάτα** | με μαρούλι, λιαστή ντομάτα, τοματίνι και αρσενικό Νάξου
- **Ελληνική σαλάτα** | με ντομάτα, αγγούρι, πιπεριά, κρεμμύδι, ελιές, φέτα, κάπαρη
- **Αγγουροντομάτα** | με ντομάτα, αγγούρι, πιπεριά, κρεμμύδι
- **Κριθαροκουλούρα** | τοπική κουλούρα, με ντομάτα, φέτα, ελιές, κάπαρη
- **Ποικιλία Βραστών Λαχανικών** | με βλήτα, πατζάρια, πατάτες, κολοκυθάκια
- **Πατατοσαλάτα** | με κρεμμύδι, κάπαρη, μαϊντανό, χρωματιστές πιπεριές
- **Βλήτα ή άλλα χόρτα εποχής** | βραστά, με ελαιόλαδο και λεμόνι
- **Φρέσκα παντζάρια** | βραστά, με ελαιόλαδο
- **Ρεβυθοσαλάτα** | ρεβύθια Βορείου Ελλάδος, με λιαστή ντομάτα, φέτα
- **Μαυρομάτικα με αυγοτάραχο** | φασόλια μαυρομάτικα ξερά, με αυγοτάραχο, βασιλικό, άνιθο και ξύσμα λεμονιού

Κρύα Ορεκτικά

- **Λιαστή ντομάτα** | με ελαιόλαδο και σκόρδο
- **Σκορδαλιά** | με μηλίικο σκόρδο, ελαιόλαδο, βραστή πατάτα
- **Ταραμοσαλάτα** | με λευκό ταραμά, κρεμμύδι, ελαιόλαδο
- **Μελιτζανοσαλάτα** | με ψητή μελιτζάνα, σκόρδο, ξίδι, ελαιόλαδο
- **Τζατζίκι** | με στραγγιστό γιαούρτι, μηλίικο σκόρδο, αγγούρι, ελαιόλαδο
- **Ντόπια τυριά** | με ποικιλία από λαδοτύρι, σκοτύρι, ξυνομυζήθρα
- **Φρέσκα όστρακα** | ωμά με φρέσκο λεμόνι
- **Αχινοσαλάτα** | με φρέσκο λεμόνι

Ζεστά Ορεκτικά

- **Ντοματοκεφτέδες** | με λιαστή ντόπια ντομάτα, αλεύρι και ποικιλία φρέσκων μυρωδικών, τηγανισμένοι σε ελαιόλαδο
- **Μελιτζάνες** | τηγανισμένες σε ελαιόλαδο με σάλτσα ντομάτας
- **Πιταράκια** | γεμισμένα με ντόπιο λαδοτύρι και κρεμμύδι, τηγανισμένα σε ελαιόλαδο
- **Φρέσκιες πατάτες** | τηγανισμένες σε ελαιόλαδο
- **Φρέσκιες πατάτες με αυγό τηγανητό «μάτι»** | τηγανισμένα σε ελαιόλαδο
- **Μανούρα με αυγό** | σαγανάκι
- **Φάβα Φενεού** | με ψιλοκομμένο κρεμμύδι, κάπαρη, ελαιόλαδο
- **Χταπόδι λιαστό** | στεγνωμένο στον ήλιο και ψημένο στη σχάρα
- **Μύδια αχνιστά με λεμονόφυλλα** | με λευκό κρασί και σκόρδο
- **Μύδια ψητά** | με σάλτσα από φρέσκο λεμόνι και ελαιόλαδο

Κυρίως πιάτα

Θαλασσινά

- **Γαρίδες σαγανάκι «κόκκινες»** | με σάλτσα φρέσκιας ντομάτας, φέτα, κρασί
- **Γαρίδες σαγανάκι «λευκές»** | με λευκό κρασί, λεμόνι, σκόρδο, μουστάρδα
- **Γαρίδες ψητές** | στη σχάρα με λαδολέμονο εσπεριδοειδών
- **Καλαμάρι** | ψημένο στη σχάρα και μαρινarisμένο σε φρέσκο τζίντζερ και αρωματικό ελαιόλαδο ή τηγανισμένο σε ελαιόλαδο
- **Χταπόδι στιφάδο με μέλι Μήλου** | μαγειρεμένο με καραμελωμένα κρεμμύδια και vinsanto Σαντορίνης
- **Σουπιά κριθαρότο** | μαγειρεμένη στο μελάνι της
- **Σαρδέλλα ψητή** | στη σχάρα με λαδολέμονο
- **Ξιφίας φρέσκος** | ψημένος στη σχάρα με λαδολέμονο
- **Μαγιάτικο φρέσκο** | ψημένο στη σχάρα με λαδολέμονο
- **Ψάρια Α' κατηγορίας** | ψημένα στη σχάρα με λαδολέμονο
- **Ψάρια Β' κατηγορίας** | ψημένα στη σχάρα με λαδολέμονο
- **Παραδοσιακή κακαβιά του καϊκιού** | με ποικιλία λαχανικών, ελαιόλαδο, λεμόνι
- **Αστακός φρέσκος ψητός** | στη σχάρα με λαδολέμονο
- **Αστακομακαρονάδα** | με σάλτσα φρέσκιας ντομάτας

Ζυμαρικά

- **Γαριδομακαρονάδα** | με σάλτσα φρέσκιας ντομάτας
- **Γαριδομακαρονάδα Ενάλιον** | με θυμάρι και ξύσμα λεμονιού
- **Οστρακομακαρονάδα** | με σάλτσα φρέσκιας ντομάτας
- **Οστρακομακαρονάδα Ενάλιον** | με θυμάρι και ξύσμα λεμονιού
- **Αχινομακαρονάδα με αυγοτάραχο**

Κρεατικά

- **Σουτζουκάκια** | με σάλτσα φρέσκιας ντομάτας
- **Αρνάκι κοκκινιστό** | μαγειρεμένο με φρέσκια ντομάτα, κρεμμύδι, σκόρδο
- **Μοσχαρίσιο χτένι λεμονάτο** | μαγειρεμένο με λεμόνι, σκόρδο, ρίγανη
- **Κοτόπουλο φιλέτο** | ψημένο στη σχάρα, με σως από λεμόνι
- **Χοιρινό Ψαρονέφρι** | ψημένο στη σχάρα με σως από λεμόνι

Επιδόρπια

- **Παραδοσιακό «Κουφέτο» Μήλου** | με γλυκιά κολοκύθα, αμύγδαλο και θυμαρίσιο μέλι
- **Πορτοκαλόπιτα** | με παγωτό βανίλια
- **Σοκολατόπιτα** | με παγωτό βανίλια και σιρόπι σοκολάτας
- **Παγωτό καίμακι** | με γλυκό κουταλιού βύσσινο
- **Μυζήθρα Μήλου** με θυμαρίσιο μέλι Μήλου και κανέλα