

## Throubi Restaurant

at Andronis Concept

### **Throubi: [θrúbee] Summer Savory**

Aromatic herb with therapeutic properties. It has a rich, distinct flavour & it's widely used both as herbal tea and as seasoning. Throubi grows in sunny places and dry, rocky soils like the ones of Santorini & it has lilac tubular flowers which bloom in the northern hemisphere from July to September.

Welcome to Throubi Restaurant where hi-end gastronomy meets well balanced nutrition. Our dishes are carefully created by our Executive Chef Pavlos Kiriakis and the colaboration of expert nutritionist Margarita Gavala. Explore the menu and you will discover that delicious can also be healthy.

# Degustation Menu

## Canapes

### Greek salad soup

#### With king crab and Cretan avocado

Σούπα χωριάτικης σαλάτας με βασιλικό καβούρι και αβοκάντο Κρήτης

## Grouper

### With celery root, lettuce, chervil and lemon

Σφυρίδα με ρίζα σέλινου, μαρούλι, μυρώνια και λεμόνι

Or

### Lobster with vegetable

Αστακός με λαχανικά  
(extra charge 25€)

## Lamb fillet

### Cooked traditional with chickpeas

Αρνί φιλέτο με ρεβιθάδα Σίφνου

Or

### Wagyu fillet with Jerusalem artichoke

Φιλέτο wagyu με αγγινάρα Ιερουσαλήμ  
(extra charge 25€)

## Pre dessert

### Lemon

#### With olive oil, sable, mountain tea and olives

Λεμόνι με ελαιόλαδο, sable, τσάι του βουνού και ελιές

## Mignardises

---

Degustation Menu - 125€

Wine Pairing - 75€

Premium Wine Pairing - 140€

# Starters



<b>Greek salad soup</b> <b>With king crab and Cretan avocado</b> Σούπα χωριάτικης σαλάτας με βασιλικό καβούρι και αβοκάντο Κρήτης	27
<b>Beef tartare</b> <b>With yoghurt sauce and traditional Greek bread with throubi</b> Μοσχαρίσιο tartare με σάλτσα γιαουρτιού και παραδοσιακό ψωμί με θρούμπι	33
<b>Biologic trahana</b> <b>With wild mushrooms and smoked gruyere</b> Βιολογικός τραχανάς με μανιτάρια και καπνιστή γαβριέρα	27 <b>VG</b>
<b>Fava from Santorini</b> <b>With cuttlefish, capers and wild greens</b> Φάβα Σαντορίνης με σουπιά, κάπαρη και αγρια χόρτα	27 <b>LF</b> <b>GF</b>
<b>Shrimps</b> <b>With caper leaves, avruga and tarama</b> Γαρίδες με καπαρόφυλλα, αυγά χρυσής ρέγγας και ταραμά	31 <b>LF</b> <b>GF</b>
<b>Grilled mastello cheese</b> <b>With tomato marmalade, rocket and carob bread</b> Ψητό μαστέλο με μαρμελάδα τομάτας, ρόκα και ψωμί από χαρούπι	20 <b>VT</b>
<b>Octopus</b> <b>With basil, potato “risotto” and greek salami</b> Χταπόδι με βασιλικό, ριζότο πατάτας και σαλάμι	28
<b>Sea bass tartare</b> <b>with orange, carrot and ginger cold soup</b> Λαβράκι tartare με πορτοκάλι, καρότο και κρύα σούπα με πιπερόριζα	30 <b>LF</b> <b>GF</b>
<b>Scallops</b> <b>With capers fricassee, lemon, dill and bottarga</b> Χτένια με φρικασέ κάπαρης, λεμόνι, άνηθο και αυγοτάραχο	26 <b>LF</b>

# Fish



## Catch of the day

Ψάρι ημέρας

100/kg

LF

GF

## Red sea bream

**With wild greens, string beans, lemon and greek summer truffle**

Φαγκρί με άγρια χόρτα, αμπελοφάσουλα, σάλτσα λεμονιού και Ελληνική καλοκαιρινή τρούφα

35

LF

GF

## Grouper

**With celery root, lettuce, chervil and lemon**

Σφουρίδα με ρίζα σέλινου, μαρούλι, μυρώνια και λεμόνι

37

GF

## Lobster

**With vegetable, Kalamata olives and tomato**

Αστακός με λαχανικά, ελιές Κалаμών και τομάτα

49

LF

GF

## Whole meal spaghetti

**With sea urchin and ouzo**

Σπαγγέτι ολικής άλεσης με αχινό και ουζο

32

LF

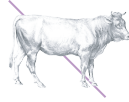
## Cod

**With pickled beetroot, garlic sauce and potato cream**

Μπακαλιάρος με πίκλες από παντζάρια, σκορδαλιά και κρέμα πατάτας

33

# Meat



<b>Beef fillet</b> <b>With sweet potato and kale</b> Μοσχαρίσιο φιλέτο με γλυκοπατάτα και λαχανίδα	45
<b>“Pastitsada”</b> <b>Guineafowl slow cooked in Mavrotragano wine</b> <b>served with dry aged “Anthotiro” cheese</b> Φραγκόκοτα μαγειρεμένη σε κρασί Μαυροτράγανο, με φύλλα φρέσκων ζυμαρικών και παλαιωμένη μυζήθρα	32
<b>Pork tenderloin</b> <b>With pistachios, leek puree, sage and potato in ashes</b> Χοιρινό φιλέτο με φιστίκια Αιγίνης, πουρέ πράσο, φασκόμηλο και πατάτα στη στάχτη	34
<b>Lamb fillet</b> <b>Cooked traditional with chickpeas</b> Αρνί φιλέτο με ρεβιθάδα Σίφνου	36
<b>Wagyu fillet</b> <b>With Jerusalem artichoke, carrots, cashews and mushrooms</b> Φιλέτο wagyu με αγκινάρα Ιερουσαλήμ, καρότα, κάσιους και μανιτάρια	58 
<b>Kagoshima beef</b> <b>With parsnip and mushroom tart</b> Μοσχάρι kagoshima με ρίζα μαϊντανού και τάρτα μανιταριού	140

## Desserts



### Fruit salad

**With quinoa, buckwheat, honey, ginger and mango sorbet**  
Φρουτοσαλάτα με κινόα, φαγόπυρο, μέλι, τζίντζερ και μαγγκο σορμπέ

19 

### Vanilla rice pudding

**With star anise, cinnamon, muesli and apricot sorbet**  
Ρυζόγαλο με αστεροειδή γλυκάνισο, κανέλλα, μούσλι και σορμπέ βερύκοκο

20

### Lemon

**With olive oil, sable, mountain tea and olives**  
Λεμόνι με ελαιόλαδο, sable, τσάι του βουνού και ελιές

19 

### Chocolate trilogy

**Bitter cream, ice cream and hot chocolate**  
Τριλογία σοκολάτας, κρέμα πικρής σοκολάτας, παγωτό και ζεστή σοκολάτα

20 