



VOLKAN

ON THE ROCKS

VOLKAN DINNER

Homemade Sourdough Bread served with Kalamata olives & Extra virgin Olive Oil 8€

S T A R T E R S

SPICY CARROT & FETA MOUSSE 13€

pickled carrot, served with potato chips

SMOKED GLAZED EGGPLANT 17€

roasted sesame seeds, cherry tomato, coriander, chili broth

CRISPY "KANTAIFI" 18€

Graviera cheese in crispy "Kantaifi", homemade cheese of the day, cured egg yolk, spicy honey

OCTOPUS 21€

burnt shallots, squid ink tuille, Vinsanto sauce

OVEN BAKED POTATO 20€

beef ragout, smoked staka cream, herb butter

CARAMELIZED ONION IN CRUNCHY PHYLLO PASTRY 17€

arugula, goat cheese mousse

S A L A D S

TOMATO 18€

local cherry tomatoes, tomato sauce, spring onion, garlic, tomato meringue, Xigalo cheese from Sitia

BEETROOT 17€

beetroot tartare, coconut yogurt, mint, orange, grilled corn, pickled beetroot

WILD GREENS 19€

seasonal wild greens, tzatziki dressing, smoked mussels

M A I N S

CHICKEN FILLET 31€

stuffed with asparagus and thyme graviera, Greek prosciutto, lemon & thyme gel, parsnip purée, toasted hazelnuts, truffle chicken jus

PORK BELLY 35€

caramelized pork belly, potato risotto, burnt leak, celeriac root sauce, apple & carrot compote

RIB-EYE 42€

smoked glazed salsify, salsify chips, orange, beef & dill sauce

FISH OF THE DAY 39€

zucchini and watercress purée, chorizo crumble, citrus emulsion, spinach, pine seeds

OVEN BAKED LAMB 38€

lemon Verbena Trahana, eggplant crème, eggplant confit, slow cooked smoked lamb, tomato heart, citrus

RAVIOLI 29€

stuffed with wild mushrooms, porcini cream with truffle, mushroom purée, parsley chips

D E S S E R T S

TIRAMISU 17€

coffee meringue, mascarpone ice cream

LEMON & BASIL CREAM 18€

crunchy Phyllo pastry, lime namelaka, fresh basil, citrus gel, lime sorbet

ROSEMARY "KAZAN NTIPI" 19€

mountain tea namelaka, honey tuille, honey parfait with goat cheese, crunchy yogurt, rosemary olive oil

PLEASE INFORM OUR STAFF OF ANY FOOD ALLERGIES OR INTOLERANCES YOU MAY HAVE.

HEALTH INSPECTION OFFICER: ILIAS ZAFIROPOULOS / PRICES INCLUDE ALL LEGAL CHARGES / CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT INVOICE THE ESTABLISHMENT MUST BE EQUIPPED WITH PRINTED FORMS, PLACED IN A SPECIFIED LOCATION NEXT TO THE EXIT, FOR THE REPORTING OF ANY COMPLAINTS WHATSOEVER.





VOLKAN

ON THE ROCKS

VOLKAN DINNER

Προζυμένιο ψωμί, ελιές Καλαμών, εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο 8€

Ο Ρ Ε Κ Τ Ι Κ Α

ΠΙΚΑΝΤΙΚΗ ΚΡΕΜΑ ΚΑΡΟΤΟ - ΦΕΤΑ 13€

καρότο σε πίκλα, σερβίρεται με chips πατάτας

ΚΑΠΝΙΣΤΗ ΜΕΛΙΤΖΑΝΑ 17€

καβουρδισμένο σουσάμι, ντοματίνια, κόλιανδρος, πικάντικος ζωμός

ΤΡΑΓΑΝΟ ΚΑΝΤΑΪΦΙ 18€

Γραβιέρα σε φύλλο από κανταΐφι, χειροποίητο τυρί ημέρας, παστός κρόκος αυγού, πικάντικο μέλι

ΧΤΑΠΟΔΙ 21€

καμένα κρεμμυδάκια εσολότ, τραγανό μελάνι σουπιάς, σάλτσα Vinsanto

ΠΑΤΑΤΑ ΦΟΥΡΝΟΥ 20€

μοσχαρίσιο ραγού, κρέμα καπνιστής στάκας, βούτυρο μυρωδικών

ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΑ ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ 17€

φύλλο κρούστας, ρόκα, μους από καταικίσιο τυρί

Σ Α Λ Α Τ Ε Σ

ΝΤΟΜΑΤΑ 18€

ντοματίνια Σαντορίνης, σάλτσα ντομάτας, φρέσκο κρεμμυδάκι, σκόρδο, μαρέγκα ντομάτας, ξύγαλο Σητείας

ΠΑΝΤΖΑΡΙ 17€

ταρτάρ παντζαριού, γιαούρτι καρύδας, δυόσμος, πορτοκάλι, ψτό καλαμπόκι, πίκλα παντζάρι

ΧΟΡΤΑ ΕΠΟΧΗΣ 19€

dressing τζατζικιού, καπνιστά μύδια

Κ Υ Ρ Ι Ω Σ

ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ 31€

γεμιστό με σπαράγγια & γραβιέρα θυμαριού, Ελληνικό προσούτο, τζελ από λεμόνι & θυμάρι, πουρές παστινάκι, καβουρδισμένα φουντούκια, σάλτσα κοτόπουλου με τρούφα

ΧΟΙΡΙΝΗ ΠΑΝΣΕΤΑ 35€

καραμελωμένη πανσέτα, ριζότο πατάτας, καμένο πράσο, σάλτσα σελινόριζας, κομπόστα μήλου & καρότου

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ RIB-EYE 42€

καπνιστό γλασαρισμένο λαγόχορτο, πουρές πατάτας με καμμένο σκόρδο & γραβιέρα, chips λαγόχορτο, σάλτσα από μοσχάρι & πορτοκάλι με άνηθο

ΨΑΡΙ ΗΜΕΡΑΣ 39€

πουρές κολοκυθιού & κάρδαμου, τραγανό chorizo, σάλτσα εσπεριδοειδών

ΣΙΓΟΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΟ ΑΡΝΙ 38€

τραχανάς Λουίζας με λεμόνι, κρέμα μελιτζάνας, μελιτζάνα κονφί, ντομάτα, εσπεριδοειδή

ΡΑΒΙΟΛΙ 29€

γεμιστά με άγρια μανιτάρια, κρέμα Porcini με τρούφα, πουρές μανιταριών, chips μαϊντανού

Ε Π Ι Δ Ο Ρ Π Ι Α

ΤΙΡΑΜΙΣΟΥ 17€

μαρέγκα με καφέ, παγωτό mascarpone

ΚΡΕΜΑ ΛΕΜΟΝΙ ΒΑΣΙΛΙΚΟΣ 18€

τραγανό φύλλο, λαιμ ναμελάκα, φρέσκος βασιλικός, τζελ εσπεριδοειδών, σορμπε λαιμ

ΚΑΖΑΝ ΝΤΙΠΙ ΔΕΝΤΡΟΛΙΒΑΝΟ 19€

ναμελάκα τσάι του βουνού, τραγανό μέλι, παρφέ μελιού με ανθότυρο, τραγανό γιαούρτι, ελαιόλαδο δεντρολίβανου

ΠΑΡΑΚΑΛΩ ΕΝΗΜΕΡΩΣΤΕ ΤΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΤΟΥ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ ΓΙΑ ΤΥΧΟΝ ΑΛΛΕΡΓΙΕΣ Η ΔΥΣΑΝΕΞΙΕΣ.

ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: ΗΛΙΑΣ ΖΑΦΕΙΡΟΠΟΥΛΟΣ / ΣΤΙΣ ΤΙΜΕΣ ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ ΟΛΕΣ ΟΙ ΝΟΜΙΜΕΣ ΕΠΙΒΑΡΥΝΣΕΙΣ / Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ - ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ) ΤΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΥΠΟΧΡΕΟΥΤΑΙ ΝΑ ΔΙΑΘΕΤΕΙ ΕΝΤΥΠΑ ΔΕΛΤΙΑ ΣΕ ΕΙΔΙΚΗ ΘΗΚΗ ΣΤΗΝ ΕΙΣΟΔΟ ΤΟΥ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΟΣ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΑΤΥΠΩΣΗ ΟΠΟΙΑΣΔΗΠΟΤΕ ΔΙΑΜΑΡΤΥΡΙΑΣ.

