

Our Chef uses olive oil for our salads and maize oil for our fried items.

\*Refers to frozen items.

Consumption of alcoholic beverages by persons under 17 years old is not permitted.

All taxes are included. Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt-invoice).

The establishment is obliged to have printed forms available in a special location near the exit, for the registration of complaints.

Food on this menu may contain traces of nuts and gluten. Please ask our associates for further clarifications. We welcome inquiries from customers that wish to know whether any dishes contain ingredients. Please inform us of any allergy or special dietary requirements that we should be aware of, when preparing your menu request.

Market Inspection Representative: Ioannis Liakopoulos

eóós

BAR & RESTAURANT

## SALADS

Organic Lettuce Radish, fennel, yellow beetroot, asparagus, almond, cranberries and watermelon-mint sauce	12.00€
Organic Tomato Carpaccio Tinian "Kopanisti cheese", crispy thyme crumble, green olive oil and baby broccoli	16.00€
String Beans Smoked eel, cherry tomatoes, royal quinoa and aged balsamic	19.00€

## STARTERS

Goat Cheese Grilled peaches, thyme honey from Tinos and "kataifi" pastry	12.00€
Beef Carpaccio Flower salt, horseradish, crispy capers, olive jam	19.00€
Octopus Crispy polenta, sun-dried tomato pesto and grape molasses with truffle sauce	16.00€
"Kalamari" Green peas puree, bell pepper compote, oil and lemon sauce with fennel	18.00€
Grouper Carpaccio Lime, sea grapes, yellow beetroot puree, radish, avocado	30.00

## PASTA

Fresh Tagliatelle Greek veal ragout, oven-roasted tomato sauce, bechamel foam with Tinos cheese and sourdough bread with rosemary	19.00€
Fresh Tagliolini with scallops and sea urchin Fennel, red pepper, cherry tomatoes and lime sauce	20.00€
Lobster Vialone Nano risotto with shellfish sauce, grilled porcini mushrooms and Tinos gruyere	40.00€

## MAIN COURSES

Vegan Celery Root Bar Turmeric marinated, basil vegan pesto, sweet potato puree and black chickpeas	18.00€
Slow-cooked Black Pork "Iberico" Celery root puree, cherry chutney, glazed summer vegetables and hazelnuts	20.00€
Lamb Rack in "Aegina" Pistachio Crust Potato cream with black garlic, whole mustard seed chutney and glazed baby carrots	33.00€
Beef Fillet Crispy potato mille-feuille, red onion confit, asparagus and black truffle sauce	40.00€
Fresh Grouper "Kakavia" with "Kozani" saffron, celeriac risotto with lemon verbena, peas and purple cauliflower couscous	45.00€
Fresh Sea Bream "Tarama" fish roe cream with pistachio pesto, smoked broccoli and "Fava" from Schoinousa	40.00€

Ο σεφ μας χρησιμοποιεί ελαιόλαδο για τις σαλάτες μας και αραβοσιτέλαιο για τα τηγανητά μας.

\*Αναφέρεται σε κατεψυγμένα συστατικά.

Περιλαμβάνονται όλοι οι φόροι. Ο καταναλωτής δεν υποχρεούται να πληρώσει εάν δεν έχει παραληφθεί η απόδειξη πληρωμής. Το ίδρυμα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα σε ειδικό σημείο κοντά στην έξοδο, για την καταχώρηση παραπόνων. Τα τρόφιμα σε αυτό το μενού ενδέχεται να περιέχουν ίχνη ξηρών καρπών και γλουτένης.

Το “Odera Tinos Autograph Collection” καταβάλλει κάθε δυνατή προσπάθεια για να συμμορφώνεται με τις διατροφικές απαιτήσεις των επισκεπτών μας. Ρωτήστε τους συνεργάτες μας για περαιτέρω διευκρινίσεις. Χαιρετίζουμε τις ερωτήσεις από πελάτες που επιθυμούν να μάθουν εάν κάποια πιάτα περιέχουν συγκεκριμένα συστατικά. Παρακαλούμε ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες ή ειδικές διατροφικές απαιτήσεις που πρέπει να γνωρίζουμε κατά την προετοιμασία μας.

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Ιωάννης Λιακόπουλος

eó̄s  
BAR & RESTAURANT

## ΣΑΛΑΤΕΣ

Βιολογικά Μαρούλια 12.00€  
Ραπανάκι φινόκιο κίτρινο παντζάρι σπαράγγια αμύγδαλο cranberries και σάλτσα από καρπούζι και μέντα

Capraccio Βιολογικής Ντομάτας 16.00€  
Κοπανιστή Τήνου, τραγανό crumble θυμαριού, αγουρέλαιο και baby μπρόκολο

Αμπελοφάσουλα 19.00€  
Καπνιστό χέλι, ντοματίνια, βασιλική κινόα και παλαιωμένο βαλσάμικο

## ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Κατσικίσιο Τυρί 12.00€  
Ψητά ροδάκινα θυμαρίσιο μέλι Τήνου και κανταΐφ

Μοσχαρίσιο Capraccio 19.00€  
Ανθό αλατιού, χρένο, τραγανή κάπαρη, μαρμελάδα ελιά

Χταπόδι 16.00€  
Τραγανή πολέντα, πέστο λιαστής ντομάτας και σάλτσα από πετιμέζι με τρούφα

Καλαμάρι 18.00€  
Πουρέ από αρακά, καπονάτα από τρίχρωμες πιπεριές, λαδολέμονο με μάραθο

Capraccio Σφυρίδας 30.00€  
Μοσχολέμονο, σταφύλι της θάλασσας, πουρέ από κίτρινο παντζάρι, ραπανάκι, αβοκάντο

## ΖΥΜΑΡΙΚΑ

Φρέσκες Ταλιατέλες 19.00€  
Μοσχαράκι ελληνικής εκτροφής ραγού, σάλτσα φουρνιστής ντομάτας, αφρό από μπεσαμέλ με κεφαλοτύρι Τήνου και προζυμένιο ψωμί με δεντρολίβανο

Φρέσκο Ταλιολίνι με Χτένια και Αχινό 20.00€  
Φινόκιο, μπούκοβο ντοματίνια και σάλτσα από μοσχολέμονο

Αστακός 40.00€  
Ριζότο vialone nano με σάλτσα από όστρακα, ψητά βασιλομανίταρα και γραβιέρα Τήνου

## ΚΥΡΙΩΣ

Vegan Μπάρα από Σελινόριζα 18.00€  
Μαριναρισμένη με κουρκουμά, vegan πέστο βασιλικού, πουρέ από γλυκοπατάτα και μαύρα ρεβίθια

Μαύρος Χοίρος Σιγομαγειρεμένος σε Κενό αέρος 20.00€  
Πουρέ από ψητή σελινόριζα, chutney κεράσι, γλασαρισμένα καλοκαιρινά λαχανικά και καβουρντισμένα φουντούκια

Αρνίσιο Καρέ σε Κρούστα από Φιστίκι Αιγίνης 33.00€  
Κρέμα πατάτας με μαύρο σκόρδο, chutney από ολόκληρο σιναπόσπορο και γλασαρισμένα baby καρότα

Μοσχαρίσιο Φιλέτο 40.00€  
Τραγανό μιλφείγ πατάτας, πελτέ από κόκκινο κρεμμύδι, σπαράγγια και σάλτσα με μαύρη τρούφα

Φρέσκια Σφυρίδα 45.00€  
Σάλτσα κακαβιά με κρόκο κοζάνης, ριζότο από σελινόριζα με λουίζα, μπιζέλια και kous kous από μωβ κουνουπίδι

Φρέσκο Φαγγρί 40.00€  
Κρέμα ταραμά με πέστο φιστίκι, καπνιστό μπροκολίνι και φάβα Σχοινούσας

## Desserts

- Yogurt cremeux 14.00€  
With sorbet raspberry, vanilla siphon, fresh raspberries lime zest, meringue and raspberry sauce
- Caramelized Mille Feuille 15.00€  
Caramelized pastry sheets, vanilla pastry cream, compressed peach with safran and mint leaves
- Chocolate Tonka Cremeux 17.00€  
With crunchy base, Greek coffee montee and caramel sauce with Greek coffee

## Επιδόρπια

- Κρεμέ Γιαουρτιού 14.00€  
Με Σορμπέ βατόμουρο, βανίλια, φρέσκο βατόμουρο, ξύσμα λάιμ, μαρέγκα και σός βατόμουρο
- Καραμελωμένο Μιλφείγ 15.00€  
Καραμελωμένα φύλλα, κρέμα βανίλιας, κομπόστα ροδάκινο με σαφράν και φύλλα μέντας
- Κρεμέ Σοκολάτα Τόνκα 17.00€  
Με τραγανή βάση, μοντέ Ελληνικού καφέ και σος καραμέλας με Ελληνικό καφέ

# eós

All taxes are included. Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt-invoice). The establishment is obliged to have printed forms available in a special location near the exit, for the registration of complaints. Food on this menu may contain traces of nuts and gluten. “Odera Tinos Autograph Collection” makes every effort to comply with the dietary requirements of our guests.

Please ask our associates for further clarifications. We welcome inquiries from customers that wish to know whether any dishes contain ingredients. Please inform us of any allergy or special dietary requirements that we should be aware of, when preparing your menu request.

Market Inspection Representative: Ioannis Liakopoulos

Περιλαμβάνονται όλοι οι φόροι. Ο καταναλωτής δεν υποχρεούται να πληρώσει εάν δεν έχει παραληφθεί η απόδειξη πληρωμής. Το ίδρυμα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα σε ειδικό σημείο κοντά στην έξοδο, για την καταχώρηση παραπόνων. Τα τρόφιμα σε αυτό το μενού ενδέχεται να περιέχουν ίχνη ξηρών καρπών και γλουτένης.

Το “Odera Tinos Autograph Collection” καταβάλλει κάθε δυνατή προσπάθεια για να συμμορφώνεται με τις διατροφικές απαιτήσεις των επισκεπτών μας. Ρωτήστε τους συνεργάτες μας για περαιτέρω διευκρινίσεις. Χαιρετίζουμε τις ερωτήσεις από πελάτες που επιθυμούν να μάθουν εάν κάποια πιάτα περιέχουν συγκεκριμένα συστατικά. Παρακαλούμε ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες ή ειδικές διατροφικές απαιτήσεις που πρέπει να γνωρίζουμε κατά την προετοιμασία μας.

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Ιωάννης Λιακόπουλος

eóš

BAR & RESTAURANT

# MINERAL/ SPARKLING WATER

---

Perrier Water	0.33lt	5€
Zagori Mineral Water	0.50lt	3€
Zagori Mineral Water	1lt	5€
S. Pellegrino Sparkling Water	0.75lt	6€
Evian	0.75lt	7€

# SOFT DRINKS/ REFRESHMENTS

---

Pepsi Cola/Max	0.25lt	5€
7-Up	0.25lt	5€
HBH	0.25lt	5€
Red Bull	0.25lt	5€
Ginger Beer Three Cents	0.20lt	6€
Pink Grapefruit Soda Three Cents	0.20lt	6€
Ginger Ale Fever Tree	0.20lt	6€
Soda Water Three Cents	0.20lt	6€
Dry Tonic Water Three Cents	0.20lt	6€
Aegean Tonic Three Cents	0.20lt	6€
Ice Tea Lemon Pergamot/Peach		6€

# COFFEE & TEA

---

Greek Coffee Single/Double	5/6€
Filter Coffee	5€
Espresso Single/Double	5/6€
Cappuccino Single/Double	6/7€
Freddo Espresso	6€
Freddo Cappuccino	7€
Frappé Iced Coffee	5€
Chocolate Hot/Cold	5€



# TEA SELECTION

---

English Breakfast	5€
Earl Grey	5€
Chamomile	5€
Verbena	5€
Peppermint	5€
Green Angel Bio	5€

# JUICES & SMOOTHIES

---

Fresh Orange Juice	8€
Fresh Seasonal Mixed Fruits Juice	10€
Chilled Juices	6€
Orange, Peach, Apple, Pineapple, Cranberry	
Morning Boost Smoothie	12€
Avocado, Honey Syrup, Cucumber Juice, Almond Milk, Coconut	
Tropical Breeze Smoothie	12€
Pineapple, Banana, Yoghurt, Coconut, Chia Seeds	
Summer Blast	12€
Melon, Strawberry, Mint, Apple, Cranberry	

# BEERS

---

Nissos Pilsner 0.33lt	7€
Stella Artois Lager 0.33lt	7€
Mamos Draught Beer 0.4lt	6€
Corona 0.33lt	8€
Fix Anef, Low Alcohol 0.33lt	6€
Lola IPA 0.33lt	9€

# SPIRITS

50ml

---

## Rum

---

Havana Club Anejo 3 Anos	12.00€
Bacardi Carta Blanca	12.00€
Cachaca Leblon	12.00€
Havana 7*	14.00€
Sailor Jerry Spiced Rum	14.00€
Chairmans Spiced	14.00€
Plantation OFTD	16.00€
Appleton Estate 12* Rare Casks	18.00€
Brugal 1888 Gran Reserva	22.00€
Diplomatico Reserva Exclusiva	18.00€
Zacapa 23*	22.00€
Zacapa XO	35.00€

---

## Tequila & Mezcal

---

### Blanco

---

El Jimador Blanco	12.00€
Patron Silver	18.00€
Don Julio Blanco	18.00€
Fortaleza Blanco	25.00€
Clase Azul Plata	40.00€

### Reposado

---

El Jimador Reposado	12.00€
Don Julio Reposado	18.00€
Clase Azul Reposado	55.00€

### Anejo

---

Don Julio 1942	55.00€
----------------	--------

### Mezcal

---

Verde Momento Mezcal	15.00€
----------------------	--------

## Vodka

---

Finlandia	12.00€
Absolut	12.00€
Ketel One	14.00€
Tito's	14.00€
Belvedere	18.00€
Grey Goose	18.00€
Ciroc	18.00€
Crystal Head	20.00€
Beluga	20.00€

## Gin

---

Beefeater	12.00€
Tanqueray	12.00€
Tanqueray 10*	14.00€
Mataroa	14.00€
Hendricks	14.00€
Monkey 47	15.00€
Gin Mare	15.00€
G'vine Floraison	15.00€
Etsu Original	15.00€
The Botanist	15.00€

## Scotch Blended Whisky

---

Johnie Black Blended Scotch	15.00€
-----------------------------	--------

## Malt Whisky

---

Lagavullin 16*	26.00€
Ardberg 10 Single Malt	22.00€
Macallan 12*	24.00€
Kilchoman Mahir Bay	20.00€

## Bourbon, Tennessee & Rye

---

Bulleit Bourbon	14.00€
Jack Daniel's Single Barrel	20.00€
Bulleit Rye	15.00€

## Irish Whiskey

---

Jameson Black Barrel Irish Single Malt	15.00€
----------------------------------------	--------

## Blended Japanese

---

Nikka from the barrel Blended Japanese	20.00€
Hibiki Japanese Harmony	40.00€

## Cognac & Brandy

---

Hennessy V.S.	15.00€
Pisco Barsol	12.00€
Metaxa Private Reserve	25.00€

## Liqueurs

---

Bailey's	12.00€
Limoncello Luxardo	12.00€
Skinos Mastiha	12.00€
Kahlua	12.00€
Sambuca Molinary	12.00€
Amaretto Disaronno	12.00€
Drambuie	14.00€

## Bitters

---

Amaro Averna	12.00€
Fernet Branca	12.00€
Jagermeister	12.00€

## Aperitifs

---

Noilly Prat	12.00€
Martini Bianco	12.00€
Carpano Antica Formula	18.00€
Campari	12.00€
Aperol	12.00€
Punt E Mes	12.00€
Cocchi Americano Rosa	12.00€
Cocchi Americano Bianco	12.00€
Cocchi Barolo Chinato	12.00€

## Greek Distilled Spirits

---

Ouzo Varvagianni Blue	9.00€
Opurist Tsipouro	18.00€

## Grappa

---

Sassicaia Jacopo Poli	25.00€
Valdani di Moscato Berta	18.00€

Consumption of alcoholic beverages by persons under 17 years old is not permitted. All taxes are included. Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt-invoice).

The establishment is obliged to have printed forms available in a special location near the exit, for the registration of complaints.

Market Inspection Representative: Ioannis Liakopoulos