

## 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.

# Starters



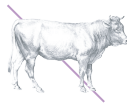
<b>Gazpacho soup</b> With king crab and avocado Gazpacho σούπα με βασιλικό καβούρι και αβοκάντο	27
<b>Beef tartare</b> With yoghurt sauce and crispy rustic bread Μοσχαρίσιο tartare με σάλτσα γιαουρτιού και τραγανό χωριάτικο ψωμί	33
<b>Biologic trahana</b> With wild mushrooms and smoked gruyere Βιολογικός τραχανάς με μανιτάρια και καπνιστή γραβιέρα	27
<b>Burrata</b> With cherry tomatoes, black olives and basil Buratta με ντοματίνια, μαύρες ελιές και βασιλικό	21
<b>Shrimps</b> With capers, avruga and tarama Γαρίδες με κάπαρη, αυγά χρυσής ρέγγας και ταραμά	31
<b>Grilled mastello cheese</b> With tomato marmalade, rocket and carob bread Ψητό μαστέλο με μαρμελάδα ντομάτας, ρόκα και ψωμί από χαρούπι	20
<b>Shrimp tartare</b> With greek salami and basil Tartare γαρίδας με ελληνικό σαλάμι και βασιλικό	30
<b>Sea urchin</b> With fennel and ouzo Αχινός με μάραθο και ούζο	28
<b>Sea bass tartare</b> With orange, carrot and ginger cold soup Λαβράκι tartare με πορτοκάλι, καρότο και κρύα σούπα με πιπερόριζα	30
<b>Scallops</b> With capers fricassee, lemon and dill Χτένια με φρικασέ κάπαρης, λεμόνι και άνηθο	26

## Fish



<b>Catch of the day</b> Ψάρι ημέρας	100/kg
<b>Red sea bream</b> With wild greens, asparagus and lemon sauce Φαγκρί με άγρια χόρτα, σπαράγγια και σάλτσα λεμονιού	35
<b>Grouper</b> With celery root, lettuce, dill and lemon Σφυρίδα με σελινόριζα, μαρούλι, άνηθο και λεμόνι	37
<b>Lobster</b> With vegetable “tagliatelle” Αστακός με ταλιατέλες λαχανικών	49
<b>Whole meal spaghetti</b> With sea urchin Σπαγγέτι ολικής άλεσης με αχινό	32
<b>Cod</b> With aioli, potato and black olives Μπακαλιάρος με αιόλι, πατάτα και μαύρες ελιές	33

## Meat



<b>Beef fillet</b> With sweet potato and bourbon glaze Μοσχαρίσιο φιλέτο με γλυκοπατάτα και γλάσο bourbon	45
<b>Chicken breast</b> With cous-cous, coconut and root vegetables Κοτόπουλο στήθος με κους κους, καρύδα και λαχανικά	30

<b>Lamb fillet</b>	<b>36</b>
With pistachios, leek puree and sage Φιλέτο αρνιού με φιστίκια Αιγίνης, πουρέ πράσου και φασκόμηλο	
<b>Pork tenderloin</b>	<b>34</b>
With parsnip, endives, pickled mushrooms and red fruits Ψαρονέφρι με παστινάκι, αντίδια, πίκλα μανιταριών και κόκκινα φρούτα	
<b>Wagyu fillet</b>	<b>58</b>
With Jerusalem artichoke, carrots, cashews and shimeji mushrooms Φιλέτο wagyu με αγκινάρα Ιερουσαλήμ, καρότα, κάσιους και μανιτάρια shimeji	

## Desserts



<b>Fruit salad</b>	<b>17</b>
With peach sorbet Φρουτοσαλάτα με sorbet ροδάκινο	
<b>Red fruits soup</b>	<b>18</b>
With lemon sorbet Σούπα απο κόκκινα φρούτα και sorbet λεμόνι	
<b>Lemon tart</b>	<b>19</b>
With coconut ice cream Τάρτα λεμόνι με παγωτό καρύδα	
<b>Low fat cheese cake</b>	<b>17</b>
Cheese cake χαμηλών λιπαρών	
<b>Chocolate marquise</b>	<b>20</b>
With bitter namelaka & mango sorbet Κέικ σοκολάτας με κρέμα μαύρης σοκολάτας και sorbet μάγγκο	