

mikri santa

paros.

Since Always.

At Mikri Santa, the best days are never rushed.

They begin with the sea nearby, unfold around the table, and settle slowly into warm evenings filled with conversation, flavour, and light. The beach, the restaurant, and a quietly curated boutique all move together as part of the same story.

Designed to be felt, remembered, and returned to.

MENU

BREAD & SPREADS | ΨΩΜΙ & ΑΛΕΙΜΜΑΤΑ

Sourdough bread / tomato paste / marinated olives Προζυμένιο ψωμί / πελτές ντομάτας / μαριναρισμένες ελιές	5 €
Fish roe dip / focaccia / bottarga Ταραμοσαλάτα / focaccia / αυγοτάραχο	12 €
Spicy feta dip / chili / oregano Τυροκαυτερή / φέτα / chili / ρίγανη	10 €
Tzatziki / pickled cucumber / dill Τζατζίκι / πίκλα αγγουριού / άνηθος	10 €
Santorini yellow split pea purée / pickled onion / capers / fresh tomato Φάβα Σαντορίνης / πίκλα κρεμμυδιού / κάπαρη / φρέσκια ντομάτα	12 €

FRESH & RAW | ΩΜΑ & ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΑ

Thinly sliced catch of the day / lemon / sea herbs / bottarga / saffron mayonnaise Ψάρι ημέρας λεπτοκομμένο / λεμόνι / αλμύρα / αυγοτάραχο / μαγιονέζα σαφράν	24 €
Marinated sardine / fresh tomato / toasted brioche Μαριναρισμένη σαρδέλα / φρέσκια ντομάτα / φρυγανισμένο brioche	16 €
Red prawn carpaccio / coriander / chili / grapes Carpaccio κόκκινης γαρίδας / κόλιανδρος / chili / σταφύλι	28 €
Catch of the day tartare / mango / avocado / passion fruit Ταρτάρ ψαριού ημέρας / mango / αβοκάντο / passion fruit	26 €

Ask us about today's specials.
Ρωτήστε μας για τα πιάτα ημέρας.



STARTERS | ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Fresh hand-cut fries Φρέσκες τηγανητές πατάτες	10 €
Chargrilled wild greens pie / tsalafouti cheese / herbs Χορτόπιτα στα κάρβουνα / τσαλαφούτι / μυρωδικά	16 €
Grilled eggplant / tomato sauce / feta cheese Ψητή μελιτζάνα / σάλτσα ντομάτας / φέτα	14 €
Cheese pies / thyme honey / sesame Τυροπιτάκια / θυμαρίσιο μέλι / σουσάμι	13 €
Chargrilled seasonal greens / fresh tomato / aged balsamic Χόρτα εποχής στα κάρβουνα / φρέσκια ντομάτα / παλαιωμένο βαλσαμικό	14 €
Grilled octopus / fava purée / Florina pepper cream / sea herbs Χταπόδι σχάρας / φάβα / κρέμα πιπεριάς Φλωρίνης / αλμυρίκι	28 €
Crispy breaded crayfish tails / spicy pepper mayonnaise Καραβιδόψυχα πανέ / μαγιονέζα πικάντικης πιπεριάς	36 €
Calamari / sea herbs / lime dressing Καλαμάρι / αρμύρα / dressing μοσχολέμονου	22 €
Symi style fried shrimp / fennel & lemon mayonnaise Συμιακό γαριδάκι τηγανητό / μαγιονέζα μάραθου & λεμονιού	18 €
Zucchini fritters / feta cheese / mint / herb yogurt Κολοκυθοκεφτέδες / φέτα / δυόσμος / αρωματικό γιαούρτι	17 €
Beef meatballs / roasted tomato sauce / cheese cream Μοσχαρίσια κεφτεδάκια / σάλτσα ψητής ντομάτας / κρέμα τυριού	17 €

MENU

SALADS | ΣΑΛΑΤΕΣ

Sliced tomato / capers / sea fennel / fresh oregano 15 €
Ντομάτα ροδέλα / κάπαρη / κρίταμο / φρέσκια ρίγανη

Green beans / sea herbs / toasted almonds / grilled peach / anthotyro cheese 18 €
Αμπελοφάσουλα / αλμύρα / καβουρδισμένο αμύγδαλο / ροδάκινο σχάρας / ανθότυρο

Green salad / buckwheat / avocado / mango / caramelized walnuts / mango dressing 17 €
Πράσινη σαλάτα / φαγόπυρο / αβοκάντο / μάνγκο / καραμελωμένα καρύδια / mango dressing

Zucchini / toasted pine nuts / mint / dry mizithra cheese / citrus dressing 17 €
Κολοκύθι / καβουρδισμένο κουκουνάρι / δυόσμος / ξερή μυζήθρα / citrus dressing

Greek salad / cherry tomatoes / green pepper / olives / onion / carob rusks / feta or xinomizithra cheese 18 €
Ελληνική σαλάτα / τοματίνια βελανίδι / πράσινη πιπεριά / ελιά / κρεμμύδι / παξιμαδάκια χαρουπιού / φέτα ή ξυνομυζήθρα





PASTA | ΖΥΜΑΡΙΚΑ

Tagliatelle / zucchini / Aegina pistachio pesto / lime | mint 21 €
Ταλιατέλες / κολοκυθάκι / pesto φυστικιού Αιγίνης / lime / δυόσμος

Calamarata / slow cooked beef cheeks / Paros 24 €
graviera / sun dried tomato
Καλαμαράτα / μοσχαρίσια μάγουλα γάστρας / γραβιέρα
Πάρου / λιαστή ντομάτα

MEAT | ΚΡΕΑΤΙΚΑ

Half free-range chicken, boneless / With fries 24 €
Μισό κοτόπουλο ελευθέρας βοσκής χωρίς κόκαλο / Με πατάτες τηγανητές

Greek-style beef burger patty / With fries 22 €
Μπιφτέκι μοσχαρίσιο / Με πατάτες τηγανητές

Flap Black Angus Tagliata (250gr) / With fries 36 €
Flap Black Angus Tagliata (250gr) / Με πατάτες τηγανητές

Rib Eye Black Angus (250gr) / With fries 48 €
Rib Eye Black Angus (250gr) / Με πατάτες τηγανητές

All meat dishes are accompanied by your choice of
Béarnaise or Chimichurri sauce.
Όλα τα κρεατικά συνοδεύονται από σάλτσα της επιλογής σας:
Μπεαρνέζ ή Τσιμιτσούρι.

MENU

FISH & SEAFOOD | ΨΑΡΙΑ & ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

Catch of the day fillet "Bianco" / potato / carrot / beurre blanc 34 €
Φιλέτο από ψάρι ημέρας "Bianco" / πατάτα / καρότο / beurre blanc

Langoustines per kilo / Grilled / With pasta / With orzo 140/kg €
Καραβίδες ανά κιλό / Στη σχάρα / Με ζυμαρικό / Με κριθαρωτό

Prawns per kilo / Grilled / With pasta / With orzo 110/kg €
Γαρίδες ανά κιλό / τη σχάρα / Με ζυμαρικό / Με κριθαρωτό

Lobster per kilo / Grilled / With pasta / With orzo 180/kg €
Αστακός ανά κιλό / Στη σχάρα / Με ζυμαρικό / Με κριθαρωτό

Catch of the day per kilo / Grilled / 100/kg €
With steamed vegetables / lemon olive oil
Ψάρι ημέρας ανά κιλό / Σχάρας / Με βραστά λαχανικά / λαδολέμονο



SIDE DISHES | ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

Fresh hand-cut fries / baked potato with herbs / seasonal steamed vegetables / grilled seasonal vegetables **7 €**
Φρέσκες τηγανητές πατάτες / πατάτα ψητή με μυρωδικά / βραστά λαχανικά εποχής / ψητά λαχανικά σχάρας

DESSERTS | ΕΠΙΔΩΡΗΙΑ

Roasted banana / caramel cream / vanilla mousse / cream ice cream / caramelized pecan **14 €**
Μπανάνα ψητή / κρέμα καραμέλας / μους βανίλιας / παγωτό κρέμα / καραμελωμένο πεκάν

Galaktoboureko kataifi / semolina cream with citrus / Aegina pistachio / kaimaki ice cream **16 €**
Γαλακτομπούρεκο κανταΐφι / κρέμα σιμιγδαλιού με εσπεριδοειδή / φιστίκι Αιγίνης / παγωτό καϊμάκι

Ice cream sandwich / chocolate cookie with vanilla ice cream / chocolate fondue **14 €**
Σάντουιτς παγωτό / μπισκότο σοκολάτας με παγωτό βανίλια / φοντύ σοκολάτας

Vanilla & chocolate parfait tower for 4-6 people / soft cookies / caramel cream / caramelized hazelnut **38 €**
Πύργος παρφέ βανίλια σοκολάτα για 4-6 άτομα / μαλακό μπισκότο / κρέμα καραμέλας / καραμελωμένα φουντούκια

Vanilla cream with strawberries / crunchy cereal biscuit / vanilla mousse / strawberry jam **16 €**
Κρέμα βανίλιας με φράουλες / τραγανό μπισκότο δημητριακών / μους βανίλιας / μαρμελάδα φράουλας



Ενημερώστε μας εάν έχετε οποιοδήποτε είδους αλλεργίες.

Για τα πιάτα μας χρησιμοποιούμε παρθένο ελαιόλαδο ή βούτυρο γάλακτος αγελάδας. Για το τηγάνισμα χρησιμοποιούμε ηλιέλαιο. *Κατεψυγμένο προϊόν. Το εστιατόριο υποχρεούται να έχει κωδ. παραπόνων. Οι τιμές περιλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις και μπορεί να αλλάξουν χωρίς προειδοποίηση. Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το Νόμιμο Παραστατικό στοιχείο (Απόδειξη ή Τιμολόγιο).

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Κωνσταντίνος Ντέμας.

Please inform us if you have any kind of allergies. For our dishes we use virgin olive oil or cow milk butter. For frying we use sunflower oil. *Frozen product. The restaurant is obliged to have Complaint Forms. Prices include all Taxes and may change without notice. Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received receipt – invoice).

Person in charge in case of market inspection: Konstantinos Ntemas



mikrisantaparos



Mikri Santa