

Mr. E

Mr. E is an aristocrat of today. Nobody sees him but you feel him.
He embodies the culture of the island as a concept.

Istoria connects with the local santorinian
cuisine and pays tribute to old traditional recipes
and local produce seen through the eyes of Mr. E,
a global explorer of today, that anchored in Santorini
to connect his past with the present.

While soaking in the calmness and relaxing surroundings,
your stay will be enriched by subtle pleasures
and a wealth of culinary diversions prepared
by celebrated Chef Alexandros Tsiotinis.

We invite you not only to savour the tastes but also
the hospitality and sharing, equally important ingredients
in Greece as the food itself, in this extraordinary
gastronomic journey.

APPETIZERS – SALADS / ΟΡΕΚΤΙΚΑ – ΣΑΛΑΤΕΣ

Vegan Fava

flavored with kumquat, pistachio, grilled artichokes from Tinos island and sautéed cherry tomatoes (GF, V)

Vegan Φάβα

αρωματισμένη με κουμκουάτ, φυστίκι Αιγίνης, ψητές αγκινάρες Τήνου και σωτέ ντοματίνια (GF, V)

12

Tomato - strawberry and elderflower gazpacho

with blue crab and avocado

Γκασπάτσο από ώριμες ντομάτες, φράουλα και κουφοξυλιά

με μπλε καβούρι και αβοκάντο

17

Octopus carpaccio

with lemon marmalade, fried capers, smoked fava and Santorinian white eggplant confit (GF)

Χταπόδι καρπάτσιο

με μαρμελάδα λεμόνι, τηγανητή κάπαρη, καπνιστή φάβα και κονφί λευκής μελιτζάνας Σαντορίνης (GF)

18

Shrimps saganaki

with potato gnocchi, orange and anise tomato sauce, ouzo and feta cheese

Γαρίδες σαγανάκι

με νιόκι πατάτας, σάλτσα αρωματισμένη με ούζο, πορτοκάλι, αστεροειδή γλυκάνισο και φέτα

16

Tuna tartar

with sweet potato tarama and herbs loukoumades (greek donuts)

Ταρτάρ τόνου

με παραμά γλυκοπατάτας και λουκουμάδες αρωματικών

20

Buckwheat and wild rocket salad

with kariki cheese from Tinos island and pear - ginger dressing (GF, V)

Σαλάτα από φαγόπυρο

με άγρια ρόκα, καρίκι Τήνου και σως αρωματισμένη με αχλάδι και τζίντζερ (GF, V)

13

Santorinian dakos

with organic Santorinian cherry tomatoes, cucumber, traditional rusk bread, caper leaves, onions, chloro cream cheese and extra virgin olive oil (GF*, V)

Σαντορινιός ντάκος

με βιολογικά ντοματίνια Σαντορίνης, αγγούρι, παξιμάδι εφτάζυμο, καπαρόφυλλα, κρεμμύδι, κλωρό τυρί και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο (GF*, V)

14

Green salad

with whole-wheat crispy tortilla, salted pork 'sigklino' from Mani and aged gruyere dressing

Πράσινη σαλάτα

με τραγανή τортίγια ολικής άλεσης, σύγκλινο Μάνης και σως παλαιωμένης γραβιέρας

12

Gyros flavored porchetta

with french fries, cherry tomatoes, pitta bread and sundried tomato 'tzatziki'

Χοιρινή πορκέτα μαριναρισμένη σαν γύρος

με τηγανητές πατάτες, ντοματίνια, πίτες και τζατζίκι λιαστής ντομάτας

13

MAIN COURSES / ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Greek style pasta

with chicken, shitake mushrooms, thyme and manouri cheese

Ελληνικά ζυμαρικά

με φιλετάκια κοτόπουλο, μανιτάρια σιτάκε, φρέσκο θυμάρι και μανούρι

15

Risotto ratatouille

with zucchini, eggplant, carrot, tomato sauce and fresh oregano pesto (GF, V)

Ριζότο μπριάμ

με κολοκύθι, μελιτζάνα, καρότο, σάλτσα ντομάτα και πέστο από φρέσκια ρίγανη (GF, V)

14

Pappardelle

with octopus bolognese (GF*)

Παπαρδέλες

με μπολονέζ από χταπόδι (GF*)

20

Grilled calamari

with smoked white eggplant salad and lemon marmalade (GF)

Ψητό καλαμάρι

με καπνιστή μελιτζανοσαλάτα από λευκή μελιτζάνα και μαρμελάδα λεμόνι (GF)

24

Aegean sea bass fillet

with grilled asparagus, marjoram pesto and spinach cream (GF)

Φιλέτο από Αιγαιοπελαγίτικο λαβράκι

με ψητά σπαράγγια, πέστο μαντζουράνας και κρέμα σπανάκι (GF)

25

Sous vide cooked chicken

with Mediterranean herbs and tabbouleh salad

Κοτόπουλο μαγειρεμένο σε κενό αέρος

με αρωματικά και σαλάτα ταμπουλέ

20

Grilled meatballs

with tomato sauce, yoghurt cream and french fries

Μπιφτεκάκια στη σχάρα

με σάλτσα τομάτας, κρέμα γιαουρτιού και τηγανητές πατάτες

19

Beef fillet

with green beans, cashews, 'xinomizithra' cream cheese from los island and sour grape sauce (GF)

Μοσχαρίσια φιλετάκια

με φασολάκια, cashews, ξινοτύρι Ίου και σάλτσα αγουρίδας (GF)

28

DESSERTS / ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Banoffee Opalys chocolate crèmeux

with pistachio sponge cake caramelized bananas and banoffee ice cream

Βanoffee crèmeux από σοκολάτα Opalys

με μαλακό κέικ φιστίκι, καραμελωμένες μπανάνες και παγωτό banoffee

10

Lemon cream

with mint crumble, rose petal ice cream and virgin mojito mousse (GF*)

Κρέμα λεμόνι

με κραμπλ δυόσμου, παγωτό τριαντάφυλλο και αφρό από virgin mojito (GF*)

9

Dulcey chocolate moist lava cake

with tonka, cinnamon and coffee sauce served with almond - caramel ice cream (V)

Ρευστό κέικ από σοκολάτα Dulcey

με σάλτσα από καφέ, τόνκα και κανέλα και παγωτό αμύγδαλο – καραμέλα (V)

12

Mini watermelon

stuffed with seasonal fruits (based on seasonality) (GF*, V)

Μίνι καρπούζι

γεμιστό με φρούτα εποχής (ανάλογα με την εποχικότητα) (GF*, V)

9

GF: Gluten Free, GF*: Gluten Free Option, V: Vegetarian

All prices are in € and inclusive of 13% VAT. Food on this menu may contain traces of nuts and gluten. Please ask our associates for further clarifications. We welcome enquiries from customers that wish to know whether any dishes contain particular ingredients. Please inform us of any allergy or special dietary requirements that we should be aware of, when preparing your menu request.

Όλες οι τιμές είναι σε € και περιλαμβάνουν ΦΠΑ 13%. Το φαγητό σε αυτό το μενού είναι πιθανό να περιέχει ίχνη ξηρών καρπών και γλουτένη. Παρακαλούμε ρωτήστε τους συνεργάτες μας για περισσότερες πληροφορίες. Θα χαρούμε να απαντήσουμε σε ερωτήσεις σχετικά με τα συστατικά που περιέχονται στα πιάτα μας. Παρακαλώ ενημερώστε μας για οποιεσδήποτε αλλεργίες ή διατροφικές απαιτήσεις που πρέπει να ξέρουμε κατά την προετοιμασία του γεύματός σας.