

starters

Ταρτάρ καπνιστής μελιτζάνας σε μπρουσκέτα με σάλτσα καμμένης τομάτας, καρύδια και ψητά τοματίνια **9**

Καραμελωμένο χταπόδι με κιτρινόμαυρη φάβα, τηγανητή κάπαρη και gel φραγκόσουκου **18**

Βραχάκια πατάτας Νάξου με κρέμα γραβιέρας αρωματισμένη με λευκή τρούφα και σχινόπρασο **8.5**

Κροκέτες μουσακά με πικάντικη σάλτσα τομάτας **9.5**

Pop corn γαρίδας με guacamole και chips καπνιστής tortilla **11**

salads

Σπανακόπιτα **8**

Baby σπανάκι, baby ρόκα, μαρούλι, σπασμένο φύλλο σφολιάτας, τριμμένο ξινότυρο και λαδολέμονο

Umami Quinoa **11**

Quinoa, ξιδάτο πατζάρι, αλατωριμασμένος κρόκος αυγού, σπασμένα καρύδια, baby ρόκα και λαχανικά ατμού

Αξώτικη **9**

Πολύχρωμα τοματίνια, αγγούρι, πιπεριές, πίκλα κρεμμύδι, κρίταμο τουρσί, ροδέλες ελιάς και παξιμάδι χαρουπιού

Φραγκοσυκιανή **10**

Πλιγούρι, φέτα, ψητό ροδάκινο, vinaigrette απο φρακόσουκο και ginger, φρέσκο δυόσμο και μαυροσούσαμο

mains

Παραδοσιακός Καλόγηρος **15**

Μοσχάκι κοκκινιστό, πουρές απο μελιτζάνα και πατάτα, τριμμένο ξινότυρο και κρούστα σφολιάτας

Μπαλοτίνα κοτόπουλο **13**

Κρέμα απο Αρσενικού Νάξου, τσιγαριαστά χόρτα, καμένο μπρόκολο και κρέμα λεμόνι

Burger προβατίνας **16**

Χειροποίητη ketchup, baby ρόκα, πίκλα κρεμμυδιού και κρέμα γραβιέρας αρωματισμένη με λευκή τρούφα

Κριθαρότο πατζάρι **10**

Λαχανικά sauté, ψητά μανιτάρια πλευρώτους και sour cream

Picanha Νάξου **26**

Ψητή γλυκοπατάτα και γλασαρισμένο baby καλαμπόκι

Λαυράκι φρικασέ **17**

Χόρτα εποχής και βουτυράτη σάλτσα εσπεριδοειδών

Λιγκουίνι γαρίδας **14**

Καψαλισμένα πιπέρια, bisque, φύτρες σκόρδου και Βερμούτ απο θυμάρι



wine

W H I T E

Παλαιά Κτήματα 27
Σαββατιανό
Οινοποιείο Παπαγιαννάκος

Senario 21
Ροδίτης, Mochato-Αμβούργου
Κτήμα Αποστολάκη

Λαγοπάτι 35
Μοσχάτο Αλεξανδρείας
Κτήμα Χατζηγεωργίου

Μεθέα 24
Ασούρτικο
Οινοποιείο Βρυνιώτη

R O S E

Granatus 29
Cabernet Sauvignon, Αγιωργίτικο
Οινοποιείο Παπαγιαννάκος

Μεθέα 25
Μαυροκουντούρα, Μονεμβασιά
Οινοποιείο Βρυνιώτη

R E D

Senario 23
Merlot, Mochato-Αμβούργου,
Λιμνιώνα
Κτήμα Αποστολάκη

Μεθέα 26
Μαυροκουντούρα
Οινοποιείο Βρυνιώτη

beer

Απολαύστε τις Signature μπύρες του Φραγκόσκου

Fragosyko Lager 5.5

Light Lager 6

Pale Ale 6

desserts

Churros 8

Κανέλα και ζάχαρη, σιρόπι αλατισμένης καραμέλας και παγωτό brownie chocolate

Κορμός σοκολάτας 8.5

Παγωτό salted caramel με σιγομαγειρεμένο falernum syrup

PROVIO ice cream 4

Salted caramel / Brownie chocolate / Πρόβειο γιαούρτι με μέλι και καρύδια

Φρουτοσαλάτα εποχής 7.5

digestives

Axia Masticha Spirit 13

Tsipouro Rocks N Grapes 11

Kitron Naxou 10

9di Dante Vermouth 11

Φραγκόσκου

Το ελαιόλαδο που χρησιμοποιείται είναι extra Παρθένο

Δεν αναφέρονται όλα τα υλικά στο μενού.

Παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες — πληροφορίες για αλλεργιογόνα είναι διαθέσιμες κατόπιν αιτήματος.

Όλες οι αναγραφόμενες τιμές είναι σε ευρώ (€).
Αγορανομικός Υπεύθυνος: Μολυνδρής Δημήτριος