



OCHRE WINE BISTRO

**Basket with Corn pita bread
& Greek rusk selection**
p/person

Πιτάκια & παξιμαδάκια
κατ' άτομο

SPREADS

Trilogy of Traditional homemade spreads
"tzatziki", "tirokafteri" (spicy cheese dip),
"taramasalata" (fish roe dip)

ΑΛΟΙΦΕΣ

Τριλογία αλοιφών
τζατζίκι, τυροκαυτερή, ταραμοσαλάτα

SOUP

Shrimp bisque soup

ΣΟΥΠΑ

Γαριδόσουπα

SALADS

Greek salad

variety of tomatoes, onions, olives,
peppers, carob rusks and feta cheese

ΣΑΛΑΤΕΣ

Ελληνική σαλάτα

ποικιλία ντομάτας, κρεμμύδι, ελιές,
πιπεριές, φέτα και παξιμάδια χαρούπι

Prawn green salad

grilled *prawns no.1, mesclun salad
Cyclades dressing

Πράσινη σαλάτα με ψητές γαρίδες

*γαρίδες νο.1, μεσκλάν σαλάτα
Κυκλαδίτικο ντρέσινγκ

"Talagani" salad

talagani (goat cheese) with raisin sauce
and grilled marinated vegetables

Ταλαγάνι με ψητά λαχανικά

ψητό τυρί ταλαγάνι και σάλτσα σταφίδας

Santorini salad

cucumber, cherry tomato, capers, onion,
olives, arugula and "xinomizithra" cheese

Σαντορίνης σαλάτα

αγγούρι, ντοματίνια, κάπαρη, κρεμμύδι,
ρόκα, ελιές και ξινομουζήθρα

Cretan "Dakos" (koukounayia)

Barley rusk with grated tomatoes, olive oil,
feta cheese and oregano

Κρητικός ντάκος



OCHRE WINE BISTRO

APPETIZERS

Feta phyllo "saganaki"

Fried feta cheese, sesame and Greek honey

****Mussels Thessaloniki***

wine mustard cream

Garlic *prawns

Assyrtiko wine, garlic and parsley

Crispy fried *calamari

Mediterranean dipping sauce

"Melitzanosalata"

Greek roasted eggplant dip with yoghurt

Sundried grilled *octopus skewer

"taramasalata" – fish roe dip

****Prawns "saganaki"***

fresh tomato sauce, peppers, onion
feta cheese and herbs

"Soutzoukakia" in tomato cumin sauce

Greek meatballs, yoghurt, pita bread

Platter for 2

"Dolmades" (stuffed vine leaves),
Greek baked giant beans, Santorini fava,
Feta cheese stuffed Green bull's horn peppers,
"tzatziki" and Kalamata olives

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Φέτα τυλιχτή σε φύλλο κρούστας

Μύδια Θεσσαλονίκης

κρέμα μουστάρδας λευκό κρασί

Γαρίδες Σκόρδου

Ασύρτικο, σκόρδου, μαϊντανό

****Καλαμαράκια τηγανιτά***

Μελιτζανοσαλάτα με γιαούρτι

Σουβλάκι *Χταπόδι λιαστό

με ταραμοσαλάτα

****Γαρίδες νο.1 σαγανάκι***

σάλτσα ντομάτας, μυρωδικά,
πιπεριές, κρεμμύδι και φέτα

Σουτζουκάκια σε σάλτσα ντομάτας

με γιαούρτι και πιτάκια

Πιατέλα για 2 άτομα

ντολμαδάκια, τζατζίκι, γίγαντες, φάβα,
ελιές, πιπεριά γεμιστή



OCHRE WINE BISTRO

MAIN COURSES

“Skordomakarona” Santorini

Traditional garlic spaghetti
with Santorini cherry tomatoes

Traditional “Moussaka”

fresh beef mince, eggplant, potatoes
and béchamel with Graviera cheese sauce

Mushroom risotto

porcini, truffle cream, arborio

“Pastitsio” Cannelloni

Bolognese minced beef sauce
sauce béchamel with Graviera cheese

****Prawn linguine pasta***

herb tomato sauce

Chicken skewer

yoghurt marinated grilled chicken
served with fried jacked wedges potatoes,
green salad, pita bread and a mustard honey sauce

Gyros homemade (pork) 400-500gr

fried jacked wedges potatoes, pita bread,
tzatziki, onions, grilled tomatoes/peppers

****Lamb chops grilled***

“tzatziki”, pita bread, fried wedges potatoes

ΚΥΡΙΩΣ

Σκορδομακάρονα παραδοσιακά

Παραδοσιακός μουσακάς
φρέσκο μοσχαρίσιο κιμά,
και μπεσαμέλ με γραβιέρα

Ριζότο μανιταριού

Κανελόνια με κιμά μοσχαρίσιο

Γαριδομακαρονάδα

Κοτόπουλο σουβλάκι
μαριναρισμένο σε γιαούρτι,
“jacked wedges” πατάτες τηγανιτές,
πίτες, σως μελιού & μουστάρδα

Γύρος χειροποίητος (χοιρινό) 400-500gr
“jacked wedges” πατάτες τηγανιτές,
πίτες, τζατζίκι, ψητές ντομάτες και πιπεριές

****Αρνίσια παϊδάκια***



OCHRE WINE BISTRO

“Gemista”

oven roasted tomato and bell pepper stuffed
with rice and herbs

Γεμιστά

ντομάτα & πιπεριά

“Bifteki”

Old fashioned Greek grilled burger
fried jacked wedges potatoes
green salad

Μπιφτέκι μοσχαρίσιο σχάρας

πατάτες τηγανιτές, πράσινη σαλάτα

“Kalogeros”

beef stew bake from Naxos with aubergines
and “kasseri” cheese

Μοσχαράκι καλόγερος

με μελιτζάνες κ κασέρι

Lamb “giouvetsi”

Greek lamb shank stew with orzo pasta
“kefalotyri” cheese

Αρνάκι κότσι γιουβέτσι

Beef osso buco

with Cretan “skioufikta” pasta

Μοσχάρι οσομπούκο

με σκιουφιχτά

Sea bass grilled

quinoa salad, “ladolemono”, fried potatoes

Ψαρί ημέρας

Lobster spaghetti

Αστακομακαροναδα

Traditional main Greek platter for 2

“gemista”, “moussaka”, baked lamb, “soutzoukakia”,
roast feta cheese with tomatoes and olives,
fried Jacked wedges potatoes

Πιατέλα για 2

γεμιστά, μουςακάς, αρνί,
σουτζουκάκια, φέτα ψητή
πατάτες τηγανιτές

DAILY DESSERTS

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Please check with your waiter for our selection of ice creams & fresh desserts

- Please inform your waiter in case you have any food allergy
- Παρακαλώ ενημερώσετε τον σερβιτόρο σας εάν έχετε κάποια αλλεργία σε φαγητό

Refreshments

Coca Cola / light / zero	250ml
Sprite	250ml
Orangeade Carbonated	250ml
Lemonade Carbonated	250ml
Ice tea Black Lemon	330ml
Soda Water	250ml
Tonic Water	250ml
Natural Mineral Water	1.0lt
Sparkling Water	250ml
Sparkling Water	750ml
Orange juice freshly squeezed	

Beers

Mamos pilsner draft Greek Brewing Company	400ml/glass
Blue Monkey Pale Ale Santorini Brewing Company	330ml
Yellow Donkey (fresh) Santorini Brewing Company	330ml
Red Donkey (fresh) Santorini Brewing Company	330ml
Crazy Donkey IPA (fresh) Santorini Brewing Company	750ml
Sol (imported)	330ml
Alfa blonde light Lager Athenian Brewing Company	330ml

Aperitifs

Ouzo by the glass
Ouzo Bottle 200ml
Mastixa Chios
Visanto Santorini
Limoncello
Sangria

Spirits

Liqueurs
Regular Brands
Premium Brands

Cocktails

Margarita	Screw Driver
Pina Colada	Strawberry Daiquiri
Caipirinha	Mojito
Cosmopolitan	Tequila Sunrise
Cuba libre	Santorini Sunset
Gin Fizz	Aperol Spritz

Wine list

Wines by the Glass

- G 1 Erohos white, Argyriou Winery, Parnassus (sauvignon blanc, assyriko, roditis)
- G 2 Erohos red, Argyriou Winery, Parnassus (Mavroudi, Merlot)

White Wines

- A 1 Erohos white, Argyriou Winery, Parnassus (sauvignon blanc, assyriko, roditis)
- A 2 Sauvignon blanc, Argyriou Winery, Parnassus (Sauvignon blanc)
- A 3 Mantinia, Bosinakis Winery, Mantinia (Moshofilero)
- A 4 Malagouzia, Domain Mega Spileo, Kalavrita (Malagouzia)
- A 5 Santorini, Estate Argyros, Santorini (Assyrtiko)
- A 6 Katsano, Gavalas Winery, Santorini (Katsano)
- A 7 Nyxteri, Gavalas Winery, Santorini (Assyrtiko)
- A 8 Cuvee Monsigniori, Estate Argyros, Santorini (Assyrtiko)

Rose Wines

- B 1 Tango, Argyriou Winery, Parnassus (Mavroudi)
- B 2 Little Ark rose, Lantides Estate, Nemea (Moschofilero)
- B 3 Alma rose, Pavlidis Winery, Drama, (65% Agiorgitiko, 35% Syrah)

Red Wines

- C 1 Erohos red, Argyriou Winery, Parnassus (Mavroudi, Merlot)
- C 2 Estate, Papagioannou Vineyards, Nemea (Agiorgitiko)
- C 3 Naousa, Markovitis Winery, Naousa (Xinomavro)
- C 4 Grand Cave, Mega Spileo, Kalavrita (60% Mavrodafne, 40% Mavro Kalavritino)
- C 5 Mavrotragano, Estate Argyros, Santorini (Mavrotragano)
- C 6 Papagiannakos, Attica (Cabernet Sauvignon)
- C 7 Chateau Julia Merlot, Domain Lazaridis Drama
- C 8 Mouchtaro Estate Mouson (limited edition)

Sparkling wines & Champagnes

- | | | |
|-----|--------------------------------------|-------|
| D 1 | Prosecco Maschio dei Cavalieri | 200ml |
| D 2 | Prosecco Maschio dei Cavalieri | 750ml |
| D 3 | Prosecco Rose Maschio dei Cavalieri | 750ml |
| D 4 | Moet | 750ml |
| D 5 | Veuve Clicquot Brut | 750ml |
| D 6 | Moet Rose | 750ml |
| D 7 | Dom Perignon | 750ml |
| D 8 | Armand De Brignac Ace of Spades Rose | 750ml |