



RESTAURANT

# THIONI

**Food  
Experience**



## APPETIZERS

### THE SOUP {12}

Σούπα Ημέρας | Soup of the day | Zuppa del giorno

### RED VELVET SOUP {14}

Κρύα σούπα τομάτας με Ξυνοτύρι Χανίων, κρουτόν και λάδι βασιλικού  
Cold Tomato soup with sour cheese, crouton and basil oil  
Zuppa Fredda di Pomodori con formaggio acido, crostini e olio al basilico

### AEGEAN CEVICHE {16}

Ceviche τσιπούρας με αβοκάντο, λάιμ και ζελέ ούζο  
Sea Bream Ceviche with avocado, lime and ouzo Jelly  
Ceviche di orata con avocado, timo e gelatina di ouzo

### TUNA TATAKI {22}

Τόνος τατάκι με κρούστα από σουσάμι, φύκια και λάιμ  
Sesame crusted tuna tataki with algae and lime  
Tataki di tonno in crosta di sesamo con alghe e lime

### MUSSELS IN WINE {16}

Φρέσκα Μύδια του Αιγαίου, αχνιστά με λευκό κρασί και μπούκοβο  
Spicy Aegean mussels steamed in white wine  
Cozze dell'Egeo al vino bianco e peperoncino

### VITELLO TONNATO {16}

Vitello tonnato με πίκλα κρεμμυδιού, σιναπόσπορο και σάλτσα τόνου  
Finely Sliced Veal with pickled onions, mustard seed and tuna sauce  
Vitello Tonnato con cipolle sott'aceto e semi di senape

### MYKONIAN SHRIMPS {18}

Γαρίδες κανταΐφι «saganaki» με Κοπανιστή Μυκόνου  
Kataifi shrimps «saganaki» with Kopanisti Cheese from Mykonos  
Gamberoni in pasta Kataifi «saganaki» con formaggio Kopanisti di Mykonos

### CRISPY ZUCCHINI {12}

Κολοκυθοκεφτέδες με γιαούρτι και άρωμα σκόρδου  
Zucchini fritters with Greek yoghurt and garlic aroma  
Frittelle di zucchini con yogurt Greco aromatizzate all'aglio

### HALUMI BBQ {14}

Ψητά λαχανικά με χαλούμι σχάρας και βασιλικό  
Grilled vegetables with Halloumi Cheese and basil  
Verdure grigliate con formaggio Halloumi e basilico

MEDITERRANEAN OCTOPUS {20}

Χταπόδι ψητό στη σχάρα | Grilled Octopus | Polipo Grigliato

YUZU SCAMPI {24}

Καραβίδες τεμπούρα με κρέμα αβοκάντο και μοσχολέμονο (γιούζου)

Scampi tempura with avocado cream and yuzu

Tempura di Scampi con salsa di avocado e yuzo

**SALADS**

 CYCLADIC SALAD {12}

Κυκλαδίτικη σαλάτα με τοματίνια και καπαρόφυλλα

Local Cycladic salad with cherry tomatoes and caper leaves

Insalata tipica Cicladica con pomodorini cherry e foglie di capperi

SUPER FOOD SALAD {16}

Super food ανάμεικτη σαλάτα με κινόα, φύκια "wakame", ρόδι και γαρίδες

Super food mixed salad with quinoa, wakame algae, pomegranate and shrimps

Super food insalata mista con quinoa, alghe wakame, melograno e gamberi

 PEAR - GORGONZOLA SALAD {14}

Ανάμεικτη σαλάτα ρόκα-σπανάκι Baby με κρέμα από ψητά αχλάδια με γκοργκοντζόλα και καρύδια

Mixed Baby arugula-spinach salad with roasted pear, Gorgonzola cheese and walnuts

Insalata mista di baby rucola e spinaci con pere grigliate, Gorgonzola e noci

CHICKEN SALAD {14}

Ανάμεικτη σαλάτα με μαρούλι, iceberg, αβοκάντο και κοτόπουλο πανέ

Mixed salad with lettuce, iceberg, avocado and breaded chicken

Insalata mista iceberg con avocado e filettini di pollo impanati

## MAIN DISHES

### EGGPLANT LAMB {28}

Καρέ αρνιού με καπνιστή μελιτζάνα, ψητή ντομάτα, χαρίσα και γιαούρτι  
Lamb Rack with smoked eggplant, grilled tomatoes, harissa and Greek yogurt  
Carrè di Agnello con melanzana affumicata, harissa e yogurt Greco

### QUINOA CHICKEN {20}

Φιλέτο κοτόπουλο με κινόα, ψητό μπρόκολο και πιπεριές Φλωρίνης  
Chicken Fillet with quinoa, grilled broccoli and Florina peppers  
Filetto di Pollo con broccoli grigliati e peperoni Florina

### BEEF FILLET {34}

Φιλέτο Μόσχου με ψητές πατάτες και μαγιονέζα τρούφας  
Beef Fillet with baked potatoes and truffle mayo  
Filetto di manzo con patate al forno e maionese al tartufo

### ISLAND SEA BASS {26}

Λαβράκι με Baby λαχανικά, κρέμα αρακά και αυγοτάραχο  
Seabass with baby vegetables, peas cream and bottarga  
Branzino con verdure baby, crema di piselli e bottarga

### SPINACH RAVIOLI {20}

Ραβιόλια σπανάκι- ανθότυρο με ντομάτα, ελιές και baby ρόκα  
Ravioli with Spinach and Anthotyro Cheese with tomatoes, olives and baby arugula  
Ravioli con spinaci e formaggio anthotyro con pomodori olive e baby rucola

### SPAGHETTI SUMMER {14}

Σπαγγέτι με τοματίνια και φρέσκο βασιλικό  
Spaghetti with cherry tomatoes and fresh basil  
Spaghetti pomodorini e basilico

### BOTTARGA TAGLIATELLE {24}

Ταλιατέλες Θαλασσινών με άρωμα γαρίδας και αυγοτάραχο  
SeaFood tagliatelle with shrimps scent and bottarga  
Tagliatelle ai frutti di mare con profumo di gamberetti e bottarga

### THIONI RISOTTO {28}

Ριζότο μάραθου με караβίδες, μανιτάρια και άρωμα ούζου  
Wild Fennel risotto with scampi and mushrooms flavored with ouzo  
Risotto al finocchietto selvatico con scampi e funghi aromatizzato all'orzo

### VEGETARIAN MOUSAKA {20}

Μουσακάς με λαχανικά | Mousaka with vegetables | Mousaka di Verdure

## DESSERTS

### MILLEFEUILLE {12}

Millefeuille με φράουλες και παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης  
Millefeuille with strawberries and Madagascar vanilla icecream  
Millefoglie con fragole e gelato alla vaniglia del Madagascar

### CHEESE CAKE {12}

Cheesecake με απαλή Mousse και κομποτέ από κόκκινα φρούτα  
Cheesecake with soft mousse and red fruits  
Cheesecake con mousse soffice e frutta rossa

### KARIDOPITA {12}

Καρυδόπιτα με σοκολάτα και παγωτό καραμέλα  
Walnut pie with chocolate and caramel ice cream  
Torta di noci con cioccolato e gelato al caramello

### CHOCOLATE SOUFLE {12}

Σουφλέ σοκολάτας με σορμπέ μάνγκου  
Chocolate souffle with mango sorbet  
Souffle al cioccolato con sorbetto al mango

### SUMMER FRUIT {12}

Φρούτα εποχής  
Season Fruit  
Frutta di stagione

---

## REFRESHMENTS & MORE...

Ανθρακούχο νερό 0,25L | Sparkling Water 0,25L {4}

Ανθρακούχο νερό 0,75L | Sparkling Water 0,75L {6}

Φυσικό μεταλλικό νερό 1L | Natural mineral water 1L {5}

Αναψυκτικά | Refreshments {4}

Μπίρες | Beers {7}

Espresso {4}



Αγαπητέ πελάτη, στην περίπτωση που υπάρχει οποιαδήποτε συγκεκριμένη τροφική αλλεργία ή δυσανεξία, το προσωπικό μας θα χαρεί να σας βοηθήσει να επιλέξετε το καλύτερο πιάτο. Οι τιμές είναι σε ευρώ.



Dear customer, our staff will be happy to help you to choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Prices are in Euro.



Vegetarian.



Spicy.

Στα πηγαντά χρησιμοποιούμε καλαμποκέλαιο ή ηλιέλαιο. Στις σαλάτες & τα μαγειρευτά χρησιμοποιούμε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο. Η φέτα είναι Ελληνική.  
We use corn-oil for all fried foods. Extra virgin olive-oil is used in cooked foods. We use Greek feta cheese.

Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται: 0.5% Δημοτικός φόρος και το ΦΠΑ 23% | Prices include: 0.5% Municipal Tax and Vat 23%

Αγορανομικός Υπεύθυνος | Surety: ΖΗΣΙΜΟΠΟΥΛΟΣ ΓΕΩΡΓΙΟΣ

Το κατάστημα υποχρεούται να έχει έντυπα δελτία, σε ειδική θέση, δίπλα στην είσοδο, για την διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.  
The shop is obliged to have printed documents in a special case beside the exit for setting out of any existed complaint.

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (Απόδειξη- Τιμολόγιο).  
Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (Receipt-Invoice).



SEMELI GROUP  
HOTEL