

amos

BEACH RESTAURANT & BAR

"Ammos" aims to showcase the core elements of hellenial culture.

Combining warm hospitality with intricate details & alluring aspects, "ammos" creates a journey of discovery in each and every visit, enticing the explorer within.

"Eat To Live, Not Live To Eat"

Socrates

menu

WELCOME

Bread, pita bread & dip (VE, VG) 3€
Ψωμί και πιτάκια με συνοδευτικό ντιπ

FIRST COURSE

Cold plates, salads & hot starters to open the evening

COLD

Greek salad (GF) 14€
Χωριάτικη σαλάτα

Tuna salad with spinach & capers (GF, DF, NF) 18€
Τονοσαλάτα με σπανάκι και κάπαρη

Quinoa salad with marinated shrimps (GF, NF) 19€
Ταμπουλέ κινόα με μαριναρισμένες γαρίδες

Mozzarella di buffalo with cherry tomatoes & basil (GF, VE) 16€
Μοτσαρέλα μπούφαλα με τοματίνια και βασιλικό

Green salad with cashews & mastic vinaigrette (GF, DF, VE, VG) 15€
Πράσινη σαλάτα με κάσιους και vinaigrette μαστίχας

Tuna tartar with herring eggs & crispy bread (DF) 24€
Ταρτάρ τόνου με αυγά ρέγγας και τραγανά ψωμάκια

Beef carpaccio with parmesan & rocket 22€
Carpaccio μόσχου με παρμεζάνα και ρόκα

Greek meze platter with assorted dips & pita 16€
Ποικιλία ελληνικών ορεκτικών με πιτάκια και ντιπ

WARM

Fish soup 13€
Ψαρόσουπα

Seasonal greens with feta (NF, GF, VE) 13€
Χόρτα εποχής με φέτα

Grilled octopus with seasonal greens (GF, DF, NF) 28€
Χταπόδι σχάρας με χόρτα εποχής

Steamed mussels in ouzo-mustard vinaigrette (GF, DF) 15€
Μύδια αχνιστά με ούζο και vinaigrette μουστάρδας

Roasted vegetables with yogurt-pesto sauce (GF, VE) 17€
Ψητά λαχανικά με σάλτσα γιαουρτιού και πέστο

Feta cheese in a crispy pastry with honey & sesame (VE) 12€
Φέτα σε τραγανό φύλλο με μέλι και σουσάμι

Grilled shrimps with garlic bread & guacamole (NF) 23€
Γαρίδες σχάρας με σκορδόψωμο και γουακαμόλε

FROM THE LAND

Grilled meats, slow-cooked & vegetarian

Chicken skewer with pita & honey-mustard (DF) Σουβλάκι κοτόπουλου με πίτα και ντιπ μουςτάρδα-μέλι	18€
Homemade Florina's kebab with pita & tzatziki (NF) Κεμπάπ Φλώρινας με πίτα και τζατζίκι	17€
Beef tagliata (250g) with potatoes & parmesan (GF, NF) Ταλιάτα Black Angus (250g) με πατάτες και παρμεζάνα	38€
Beef fillet (250g) with sweet potato & asparagus (GF, NF) Μοσχαρίσιο φιλέτο (250g) με γλυκοπατάτα και σπαράγγια	40€
Iberico pork with potato puree & beans (GF, NF) Χοιρινή μπριζόλα Iberico με πουρέ πατάτας και φασολάκια	30€
Slow cooked lamb shank with sweet potato puree (NF) Σιγομαγειρεμένο αρνίσιο κότσι με πουρέ γλυκοπατάτας	34€
Crispy falafel with quinoa & hummus (DF, VE, VG) Φαλάφελ με ταμπουλέ κινόα και χούμους	14€

FROM THE SEA

Fish & seafood, grilled or composed

Crispy sea bass with spinach risotto (NF) Φιλέτο λαβράκι με ριζότο σπανάκι	30€
Tuna fillet (250g) with guacamole (GF, NF, DF) Φιλέτο τόνου (250g) με γουακαμόλε	29€
Fillet of Sea bream with parsnip puree & beans Φαγκρί σωτέ με πουρέ παστινάκι και φασολάκια	33€
Paella with fish & seafood (DF, GF) Ισπανική paella με ψάρι και θαλασσινά	60€ / 100€
Catch of the Day - grilled or bianco Φρέσκο ψάρι ημέρας (ψητό ή bianco)	per kilo
>>> Bianco fish +10€ per person	
Fresh lobster from Alonissos - grilled, boiled or with pasta Φρέσκος αστακός Αλοννήσου (ψητός, βραστός ή με μακαρονάδα)	per kilo
>>> Pasta Μακαρόνια +5€ per person	

SIDE DISHES

Accompaniments to your main course

Steamed vegetables Βραστά λαχανικά	6€	Oven baked baby potatoes Baby πατάτες φούρνου	6€
Seasonal greens Χόρτα εποχής	6€	Grilled vegetables Ψητά λαχανικά	6€
Fresh french fries Φρέσκιες τηγανητές πατάτες	7€		

PASTA & RISOTTI

Traditional and Italian, served as a course or a main

Shrimp risotto with capers & basil Ριζότο γαρίδας με κάπαρη και βασιλικό	25€
Risotto Milanese with katiki, saffron, mushrooms & asparagus (VE) Ριζότο Milanese με κατίκι, σαφράν, μανιτάρια και σπαράγγια	20€
Traditional skioufikta in tomato sauce with olives & feta (VE) Σκιουφικτά με σάλτσα τομάτας, ελιές και φέτα	16€
Rigatoni with chicken in creamy saffron-bacon sauce Ριγκατόνι με κοτόπουλο, μπέικον, σαφράν και κρέμα	18€
Linguini with fresh mussels & Missolonghi bottarga Λιγκουίνι με μύδια και αυγοτάραχο Μεσολογγίου	17€
Tagliatelle with beef ragout & parmesan Ταλιατέλες με μοσχαράκι ραγού και παρμεζάνα	20€

DESSERTS

A sweet finish to the evening

Dessert of the day Γλυκό ημέρας	10€
Strawberry Pavlova with white chocolate mousse & meringue Τραγανή μαρέγκα με μους λευκής σοκολάτας και φράουλες	10€
Chocolate Moelleux with vanilla ice cream & crème Anglaise Υγρό κέικ σοκολάτας με παγωτό βανίλια και κρέμα Anglaise	11€
Pistachio chocolate with milk chocolate & kataifi layers Σοκολάτα γάλακτος με κρέμα φιστικιού και στρώσεις κανταϊφιού	13€
Millefeuille with pistachio cream & caramelized pistachios Μιλφειγ με κρέμα φιστικιών Αιγίνης και καραμελωμένα φιστίκια	13€
Bitter chocolate cake with coconut milk & oat flakes (VG) Σοκολατόπιτα με γάλα καρύδας και νιφάδες βρώμης	10€
Seasonal Fruit Platter (GF, DF, NF, VG) Ποικιλία από φρέσκα φρούτα εποχής	10€
Ice cream: vanilla, chocolate, strawberry (per scoop) Παγωτό: βανίλια, σοκολάτα, φράουλα (ανά μπάλα)	3€

DIETARY KEY

(GF): **Gluten free** | (DF): **Dairy free** | (NF): **Nuts free** | (VE): **Vegetarian** | (VG): **Vegan**

Σε όλες τις σαλάτες μας χρησιμοποιούμε αγνό παρθένο ελαιόλαδο, στα τηγανιτά και ψητά πιάτα, λάδι που αντέχει στις υψηλές θερμοκρασίες. Όλα τα προϊόντα μπορεί να περιέχουν ίχνη ξηρών καρπών και / ή γλουτένη.

Στις τιμές μας περιλαμβάνεται ο νόμιμος φόρος. Διαθέτουμε έντυπο παραπόνων δίπλα στην έξοδο.

Ο πελάτης δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο)

Olive oil is used at all salads and high temperature resistant vegetable oil for our fried dishes.

All products may contain traces of nuts and / or gluten. All valid taxes included. Complaint forms are available near the exit. Customer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt - invoice)

Αγορανομικός υπεύθυνος: Βαλαβάνης Αλέξης

PRINCESS

SANTIKOSCOLLECTION | SKIATHOS