

FOOD MENU

ammos

BEACH RESTAURANT & BAR



SANTI K O S COLLECTION

PRINCESS

Resort - Skiathos

"ammos" aims to showcase the core elements of Grecian culture. Combining warm hospitality with intricate details and 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

raw bar

Tuna tartar DF

Ταρτάρ τόνου, αγγούρι, κάπαρη, τσίλι, σουσάμι, σχοινόπρασο, αυγά ρέγγας – σερβίρεται με τραγανά ψωμάκια

Tuna tartar, cucumber, capers, chili, sesame, chives, herring eggs – served with crispy bread rolls

Beef Carpaccio

Καρπάτσιο απο φιλέτο μοσχαριού με παρμεζάνα, άγρια ρόκα, ελαιόλαδο και φρέσκο τριμμένο πιπέρι. Σερβίρεται με τραγανά κριτσίνια

Beef fillet carpaccio with parmesan, wild rocket, olive oil and freshly ground pepper. Served with crispy breadsticks.

Scallops ceviche GF, DF

*Χτένια σεβίτσε μαριναρισμένα σε λάϊμ, τσίλι, κόλιανδρο, κρεμμύδι εσαλότ με αβοκάντο, αρμυρίκια και αυγά σολομού

*Scallops ceviche marinated in lime, chili, coriander, shallot with avocado, tamari and salmon brick

salads

Greek salad GF

Χωριάτικη σαλάτα

Tuna salad GF, DF, NF

Τονοσαλάτα με τομάτα, σπανάκι, κρεμμύδι και κάπαρη

Tuna salad with tomato, spinach, onion and capers

Quinoa salad GF, NF

Σαλάτα ταμπουλέ κινόας με αγγούρι, τομάτα, πιπεριές, φρέσκα μυρωδικά και μαριναρισμένες γαρίδες

Quinoa tabbouleh salad with cucumber, tomato, peppers, fresh herbs and marinated shrimps

Mozzarella buffalo GF, VE

Μοτσαρέλα μπούφαλα με τοματίνια και βασιλικό

Mozzarella buffalo with Cherry tomatoes and basil

Green salad GF, DF, VE VG

Πράσινη σαλάτα με καβουρδισμένα κάσιους, τοματίνια και vinaigrette μαστίχας Χίου

Green salad with roasted cashews, cherry tomatoes and Chios mastic vinaigrette

appetizers

Bread and Dip DF, VE

Ψωμί με συνοδευτικό

Pita bread NF, VE, VG

Πίτα

Fish Soup

Ψαρόσουπα

Greek meze platter

Ποικιλία ελληνικών ορεκτικών με καπνιστή μελιτζανοσαλάτα, ταραμοσαλάτα, τζατζίκι, κοπανιστή, Ελληνικά πιτάκια

Selection of Greek appetizers smoked eggplant salad, taramosalata, tzatziki, kopanisti, mini Greek pita bread

Traditional ouzo meze NF

Καπνιστό σκουμπρί στη σχάρα με φρέσκια τομάτα / δροσερή σαλάτα απο σαλάχι / μελιτζάνα τουρσί / τηγανιτό γόνο καλαμαριού

Grilled smoked mackerel with fresh tomato / refreshing ray salad / pickled eggplant / fried squid

Zucchini chips NF, VE

Τσιπς κολοκυθιού με τζατζίκι

Zucchini chips with tzatziki

Seasonal greens NF, GF, VE

Χόρτα εποχής με τομάτα και φέτα

Seasonal greens with tomato and feta cheese

Grilled sardine fillets GF, DF, NF

Φιλέτα σαρδέλας σχάρας με μαριναρισμένες πιπεριές Φλωρίνης

Grilled sardine fillets with marinated Florina peppers

Grilled octopus GF, DF, NF

*Χταπόδι σχάρας με σαλάτα από χόρτα εποχής αρωματισμένα με ξίδι και ψητά τοματίνια

*Grilled octopus with salad of seasonal greens flavored with vinegar and roasted cherry tomatoes

Fried squid DF

*Καλαμάρι τηγανητό με Αγιολί

*Fried squid with Aioli sauce

Steamed mussels GF, DF

Μύδια αχνιστά με ούζο, τσίλι, φρέσκο κρεμμύδι και vinaigrette μουστάρδας

Steamed mussels with ouzo, chili, spring onion and mustard vinaigrette

Roasted vegetables GF, VE

Ψητά λαχανικά με δροσερή σάλτσα γιαουρτιού και πέστο βασιλικού

Roasted vegetables with fresh yoghurt sauce and basil pesto

appetizers

Sautéed shrimps GF, NF

*Γαρίδες σαγανάκι με τοματίνια, σκόρδο, βασιλικό και φέτα

*Sautéed shrimps with cherry tomatoes, garlic, basil and feta cheese

Grilled shrimps NF

*Γαρίδες στην σχάρα, τραγανό ψωμί αρωματισμένο με σκόρδο και dip γουακαμόλε

*Grilled shrimps, garlic-flavored crispy bread and guacamole dip

Grilled squid DF, NF

*Καλαμάρι σχάρας αρωματισμένο τартάρ τομάτας, λευκό ταραμά και ελληνικά πιτάκια

*Grilled squid with flavored tomato tartare, white tarama and Greek pita bread

Fresh french fries GF, DF, NF, VG

Φρέσκιες τηγανίτες πατάτες

Feta cheese in a crispy pastry VE

Φέτα σε τραγανό φύλλο με μέλι και σουσάμι, σερβίρεται με δροσερή πράσινη σαλάτα

Feta cheese in a crispy pastry fillo with honey & sesame seeds, served with a fresh green salad

Tzatziki GF, NF, VE

Τζατζίκι

Tzatziki (Yogurt with garlic and cucumber)

pasta / risotto

Linguini with Alonissos tuna DF, NF

Λιγκουίνι με τόνο Αλοννήσου με ανθό κάπαρης, φρέσκο κρεμμύδι και ελαφριά σάλτσα τομάτας

Linguini with Alonissos tuna, caper blossom, spring onion and light tomato sauce

Tagliatelle with beef ragout

Ταλιατέλες με μοσχάρι ραγού με φρέσκο θυμάρι και τριμμένη παρμεζάνα

Tagliatelle with beef ragout, fresh thyme, and grated parmesan

Rigatoni with chicken

Ριγκατόνι με κοτόπουλο με μπέικον, σαφράν και κρέμα γάλακτος

Rigatoni with chicken, bacon, greek saffron and cream

Shrimp "Kritharoto"

Κριθαρότο γαρίδας με τοματίνια, κάπαρη και φρέσκο βασιλικό

Shrimp "Kritharoto" with cherry tomatoes, capers and fresh basil

Linguini with fresh mussels

Λιγκουίνι με φρέσκα μύδια, μαϊντανό και αυγοτάραχο Μεσολογγίου

Linguini with fresh mussels, parsley and Mesolonghi fish egg roe

pasta / risotto

Traditional Skioufikta **VE**

Με ελαφριά σάλτσα τομάτας, ελιές, φέτα και μυρωδικά

Traditional "Skioufikta" (Cretan pasta) with light tomato sauce, olives, feta cheese and herbs

Risotto Milanese **VE**

Ριζότο Milanese με κατίκι, σαφράν, μανιτάρια και σπαράγγια

Risotto Milanese with katiki (cream cheese), saffron, mushrooms and asparagus

main courses

Chicken skewer **DF**

Σουβλάκι κοτόπουλο με δροσερή πράσινη σαλάτα, πίτα και ντιπ μουστάρδα – μέλι

Chicken skewer with fresh green salad, pita bread and mustard – honey dip

Homemade Florina's Kebab **NF**

Χειροποίητα κεμπάπ Φλωρίνης με τηγανητό κρεμμύδι, τομάτα, πίτα και τζατζίκι

Homemade Florina's kebab with fried onions, tomato, pita bread and tzatziki

Beef tagliata | 15.00€ **GF, NF** {additional charge}

Ταλιάτα Black Angus 250γρ. στη σχάρα με πατάτες "Νέας Γης", άγρια ρόκα και νιφάδες παρμεζάνας

Grilled Black Angus beef tagliata 250gr. with New found land potatoes, wild rocket and parmesan flakes

Beef fillet | 15.00€ **GF, NF** {additional charge}

Μοσχαρίσιο φιλέτο 250γρ. στη σχάρα με πουρέ γλυκοπατάτας, με σπαράγγια και βούτυρο μυρωδικών

Grilled beef fillet 250gr. with mashed sweet potato, asparagus and herb butter

Tuna fillet **GF, NF, DF**

Φιλέτο τόνου στη σχάρα 250γρ. με σαλάτα guacamole, τοματίνια, λάιμ, φρέσκα μυρωδικά και ελαιόλαδο

Grilled tuna fillet 250gr. with guacamole, cherry tomatoes, lime, fresh herbs and olive oil

Crispy Seabass **NF**

Τραγανό φιλέτο λαβράκι με ριζότο σπανάκι και αρωματισμένη σάλτσα γιαουρτιού με λάιμ

Crispy sea bass fillet with spinach risotto and lime-flavored yogurt sauce

Iberico **GF, NF**

Χοιρινή μπριζόλα Iberico στην σχάρα με πουρέ φρέσκιας πατάτας και φασολάκια βουτύρου

Grilled Iberico pork steak with puree from fresh potatoes and butter beans

main courses

Fillet of sea bream

Φιλέτο φαγκρί σωτέ με πουρέ παστινάκι, καρότο και φασολάκια
βουτύρου σερβίρεται με ελαφριά σάλτσα ψαριού

Fillet of sea bream sautéed with parsnip puree, buttered carrot
and beans, served with light fish sauce

Crispy falafel **DF, VE, VG**

*Τραγανά φαλάφελ με ταμπουλέ κινόας, πιτάκια, χούμους και πίκλα αγγουριού

*Crispy falafel with quinoa tabbouleh, pita bread, hummus and cucumber pickle

signature dishes

Catch of the Day | price per kilo

Ρωτήστε το σερβιτόρο σας για τα φρέσκα ψάρια ημέρας, σερβίρονται ψητά ή bianco

Ask your waiter for our fresh catch of the day, served grilled or bianco

Bianco fish +10.00€ per person

Fresh Lobster from Alonissos | price per kilo

Φρέσκος αστακός από την Αλόνησο, σερβίρεται ψητός, βραστός ή με μακαρόνια

Fresh Lobster from Alonissos, served grilled, boiled or with traditional pasta recipe

Pasta / Μακαρόνια +5.00€ per person

Paella | 60.00€ (2 person) / 100.00€ (4 person) **DF, GF**

Παραδοσιακή Ισπανική paella με ψάρι, θαλασσινά και σαφράν

Traditional Spanish paella with fish, seafood and saffron

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

When / Όπου (*) : Frozen items / Κατεψυγμένα προϊόντα



SANTIKOS COLLECTION

PRINCESS

Resort - Skiathos

Σε όλες τις σαλάτες μας χρησιμοποιούμε αγνό 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