

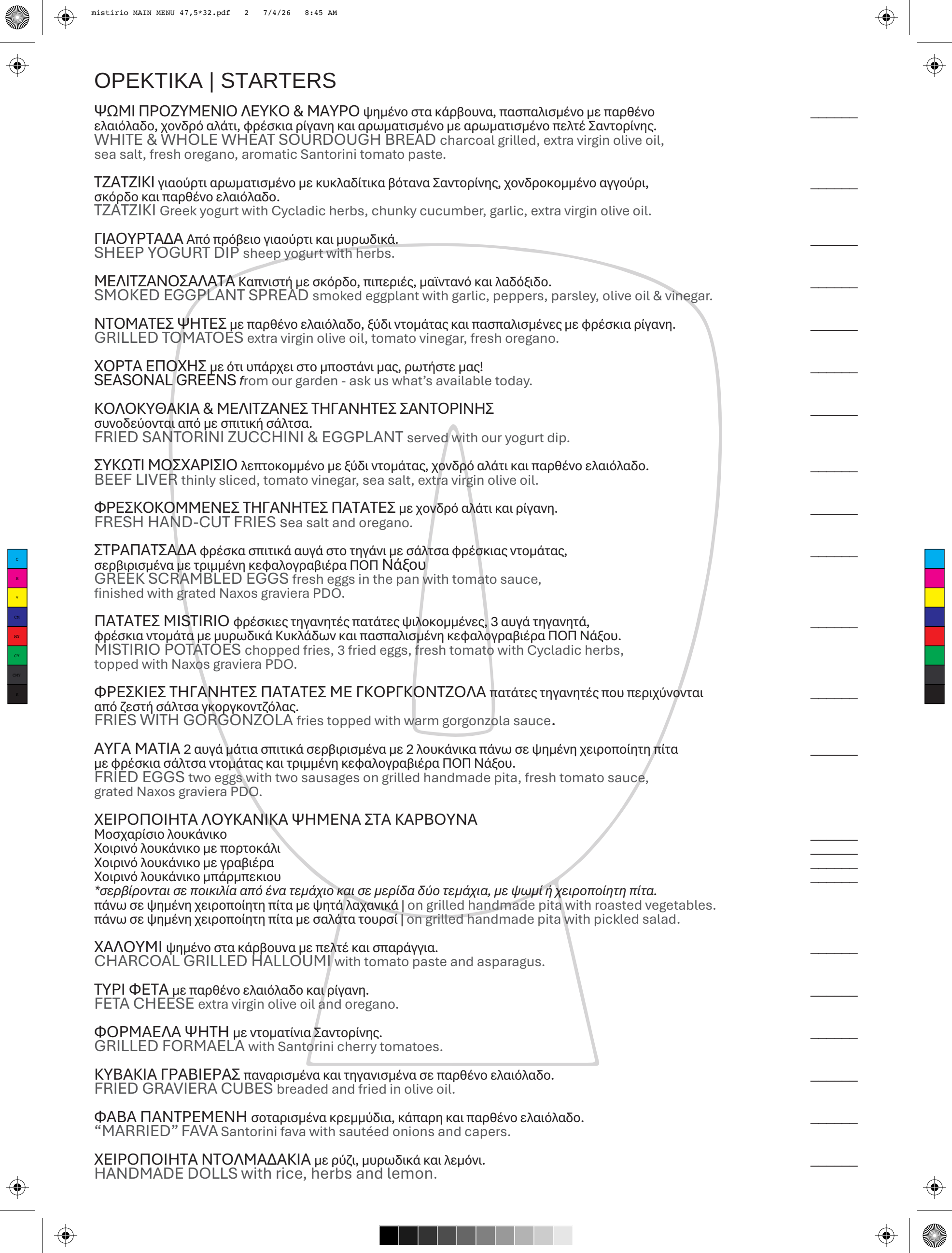
*Στο ηφαιστειακό φως της Σαντορίνης, η φωτιά γίνεται τελετουργία και η γεύση αποκτά μνήμη.
Το mistirio είναι ένα τραπέζι ελληνικό - γενναιόδωρο, αυθεντικό, αληθινό.*

*In the volcanic light of Santorini, fire becomes ritual and flavor becomes memory.
Mistirio is a Greek table - generous, authentic, real.*



mistirio 
BLD
santorini

MENU



ΟΡΕΚΤΙΚΑ | STARTERS

ΨΩΜΙ ΠΡΟΖΥΜΕΝΙΟ ΛΕΥΚΟ & ΜΑΥΡΟ ψημένο στα κάρβουνα, πασπαλισμένο με παρθένο ελαιόλαδο, χονδρό αλάτι, φρέσκια ρίγανη και αρωματισμένο με αρωματισμένο πελτέ Σαντορίνης.
WHITE & WHOLE WHEAT SOURDOUGH BREAD charcoal grilled, extra virgin olive oil, sea salt, fresh oregano, aromatic Santorini tomato paste.

TZATZIKI γιαούρτι αρωματισμένο με κυκλαδίτικα βότανα Σαντορίνης, χονδροκομμένο αγγούρι, σκόρδο και παρθένο ελαιόλαδο.
TZATZIKI Greek yogurt with Cycladic herbs, chunky cucumber, garlic, extra virgin olive oil.

ΓΙΑΟΥΡΤΑΔΑ Από πρόβειο γιαούρτι και μυρωδικά.
SHEEP YOGURT DIP sheep yogurt with herbs.

ΜΕΛΙΤΖΑΝΟΣΑΛΑΤΑ Καπνιστή με σκόρδο, πιπεριές, μαϊντανό και λαδόξιδο.
SMOKED EGGPLANT SPREAD smoked eggplant with garlic, peppers, parsley, olive oil & vinegar.

ΝΤΟΜΑΤΕΣ ΨΗΤΕΣ με παρθένο ελαιόλαδο, ξύδι ντομάτας και πασπαλισμένες με φρέσκια ρίγανη.
GRILLED TOMATOES extra virgin olive oil, tomato vinegar, fresh oregano.

ΧΟΡΤΑ ΕΠΟΧΗΣ με ότι υπάρχει στο μποστάνι μας, ρωτήστε μας!
SEASONAL GREENS from our garden - ask us what's available today.

ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙΑ & ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ
συνοδεύονται από με σπιτική σάλτσα.
FRIED SANTORINI ZUCCHINI & EGGPLANT served with our yogurt dip.

ΣΥΚΩΤΙ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ λεπτοκομμένο με ξύδι ντομάτας, χονδρό αλάτι και παρθένο ελαιόλαδο.
BEEF LIVER thinly sliced, tomato vinegar, sea salt, extra virgin olive oil.

ΦΡΕΣΚΟΚΟΜΜΕΝΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ με χονδρό αλάτι και ρίγανη.
FRESH HAND-CUT FRIES sea salt and oregano.

ΣΤΡΑΠΑΤΣΑΔΑ φρέσκα σπιτικά αυγά στο τηγάνι με σάλτσα φρέσκιας ντομάτας, σερβιρισμένα με τριμμένη κεφαλογραβιέρα ΠΟΠ Νάξου.
GREEK SCRAMBLED EGGS fresh eggs in the pan with tomato sauce, finished with grated Naxos graviera PDO.

ΠΑΤΑΤΕΣ ΜΙΣΤΙΡΙΟ φρέσκοις τηγανητές πατάτες ψιλοκομμένες, 3 αυγά τηγανητά, φρέσκια ντομάτα με μυρωδικά Κυκλάδων και πασπαλισμένη κεφαλογραβιέρα ΠΟΠ Νάξου.
MISTIRIO POTATOES chopped fries, 3 fried eggs, fresh tomato with Cycladic herbs, topped with Naxos graviera PDO.

ΦΡΕΣΚΙΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ ΜΕ ΓΚΟΡΓΚΟΝΤΖΟΛΑ πατάτες τηγανητές που περιχύνονται από ζεστή σάλτσα γκοργκοντζόλας.
FRIES WITH GORGONZOLA fries topped with warm gorgonzola sauce.

ΑΥΓΑ ΜΑΤΙΑ 2 αυγά μάτια σπιτικά σερβιρισμένα με 2 λουκάνικα πάνω σε ψημένη χειροποίητη πίτα με φρέσκια σάλτσα ντομάτας και τριμμένη κεφαλογραβιέρα ΠΟΠ Νάξου.
FRIED EGGS two eggs with two sausages on grilled handmade pita, fresh tomato sauce, grated Naxos graviera PDO.

ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΑ ΛΟΥΚΑΝΙΚΑ ΨΗΜΕΝΑ ΣΤΑ ΚΑΡΒΟΥΝΑ

Μοσχαρίσιο λουκάνικο

Χοιρινό λουκάνικο με πορτοκάλι

Χοιρινό λουκάνικο με γραβιέρα

Χοιρινό λουκάνικο μπάρμπεκιου

**σερβίρονται σε ποικιλία από ένα τεμάχιο και σε μερίδα δύο τεμάχια, με ψωμί ή χειροποίητη πίτα.*

πάνω σε ψημένη χειροποίητη πίτα με ψητά λαχανικά | on grilled handmade pita with roasted vegetables.

πάνω σε ψημένη χειροποίητη πίτα με σαλάτα τουρσί | on grilled handmade pita with pickled salad.

ΧΑΛΟΥΜΙ ψημένο στα κάρβουνα με πελτέ και σπαράγγια.
CHARCOAL GRILLED HALLOUMI with tomato paste and asparagus.

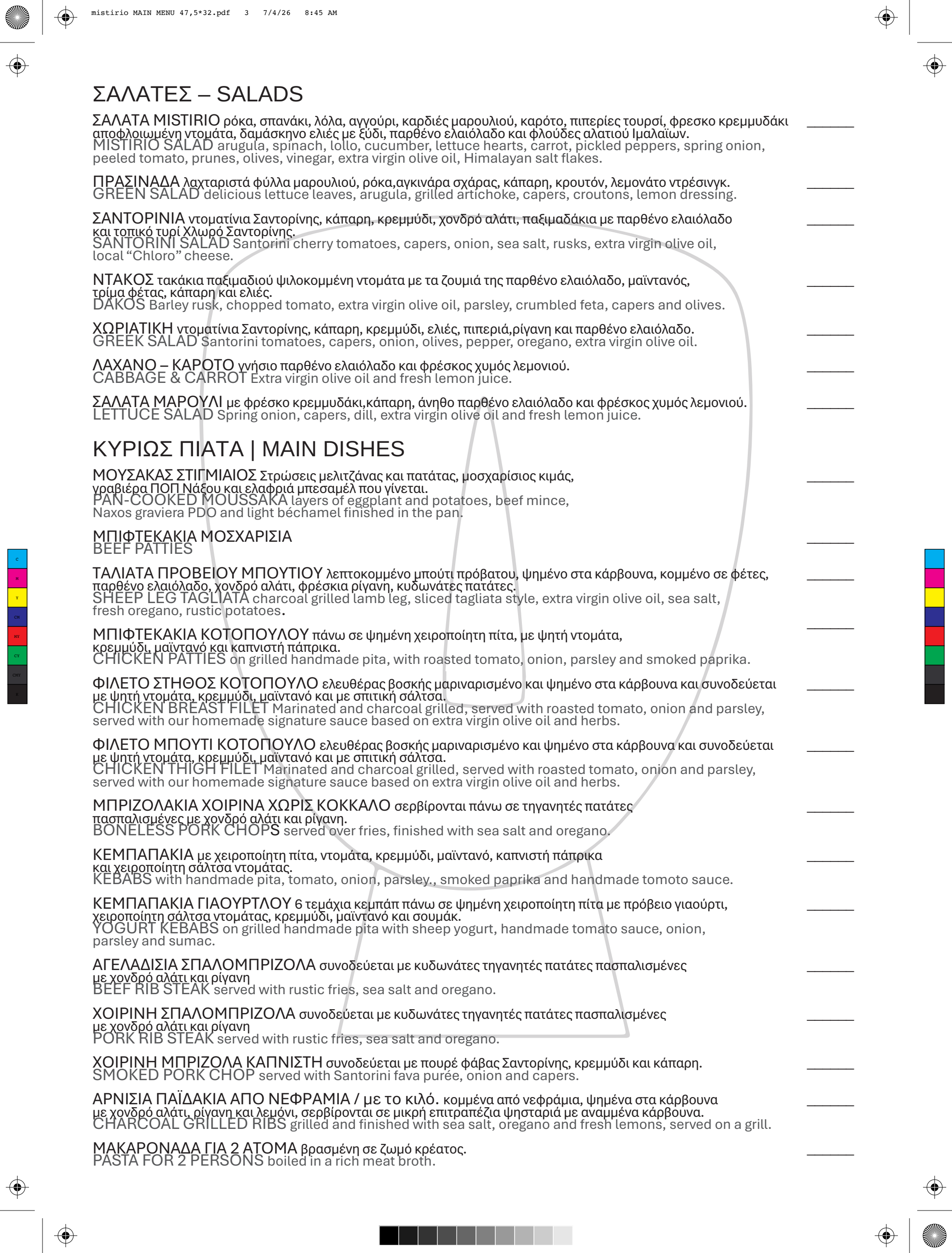
ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ με παρθένο ελαιόλαδο και ρίγανη.
FETA CHEESE extra virgin olive oil and oregano.

ΦΟΡΜΑΕΛΑ ΨΗΤΗ με ντοματίνια Σαντορίνης.
GRILLED FORMAELA with Santorini cherry tomatoes.

ΚΥΒΑΚΙΑ ΓΡΑΒΙΕΡΑΣ παναρισμένα και τηγανισμένα σε παρθένο ελαιόλαδο.
FRIED GRAVIERA CUBES breaded and fried in olive oil.

ΦΑΒΑ ΠΑΝΤΡΕΜΕΝΗ σοταρισμένα κρεμμύδια, κάπαρη και παρθένο ελαιόλαδο.
“MARRIED” FAVA Santorini fava with sautéed onions and capers.

ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΑ ΝΤΟΛΜΑΔΑΚΙΑ με ρύζι, μυρωδικά και λεμόνι.
HANDMADE DOLLS with rice, herbs and lemon.



ΣΑΛΑΤΕΣ – SALADS

ΣΑΛΑΤΑ MISTIRIO ρόκα, σπανάκι, λόλα, αγγούρι, καρδιές μαρουλιού, καρότο, πιπερίες τουρσί, φρεσκο κρεμμυδάκι αποφλοιωμένη ντομάτα, δαμάσκηνο ελιές με ξύδι, παρθένο ελαιόλαδο και φλούδες αλατιού Ιμαλαΐων.
MISTIRIO SALAD arugula, spinach, lollo, cucumber, lettuce hearts, carrot, pickled peppers, spring onion, peeled tomato, prunes, olives, vinegar, extra virgin olive oil, Himalayan salt flakes.

ΠΡΑΣΙΝΑΔΑ λαχταριστά φύλλα μαρουλιού, ρόκα,αγκινάρα σχάρας, κάπαρη, κρουτόν, λεμονάτο ντρέσινγκ.
GREEN SALAD delicious lettuce leaves, arugula, grilled artichoke, capers, croutons, lemon dressing.

ΣΑΝΤΟΡΙΝΙΑ ντοματίνια Σαντορίνης, κάπαρη, κρεμμύδι, χονδρό αλάτι, παξιμαδάκια με παρθένο ελαιόλαδο και τοπικό τυρί Χλωρό Σαντορίνης.
SANTORINI SALAD Santorini cherry tomatoes, capers, onion, sea salt, rusks, extra virgin olive oil, local “Chloro” cheese.

ΝΤΑΚΟΣ τακάκια παξιμαδιού ψιλοκομμένη ντομάτα με τα ζουμιά της παρθένο ελαιόλαδο, μαϊντανός, τρίμα φέτας, κάπαρη και ελιές.
DAKOS Barley rusk, chopped tomato, extra virgin olive oil, parsley, crumbled feta, capers and olives.

ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ντοματίνια Σαντορίνης, κάπαρη, κρεμμύδι, ελιές, πιπεριά,ρίγανη και παρθένο ελαιόλαδο.
GREEK SALAD Santorini tomatoes, capers, onion, olives, pepper, oregano, extra virgin olive oil.

ΛΑΧΑΝΟ – ΚΑΡΟΤΟ γνήσιο παρθένο ελαιόλαδο και φρέσκος χυμός λεμονιού.
CABBAGE & CARROT Extra virgin olive oil and fresh lemon juice.

ΣΑΛΑΤΑ ΜΑΡΟΥΛΙ με φρέσκο κρεμμυδάκι,κάπαρη, άνηθο παρθένο ελαιόλαδο και φρέσκος χυμός λεμονιού.
LETTUCE SALAD Spring onion, capers, dill, extra virgin olive oil and fresh lemon juice.

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ | MAIN DISHES

ΜΟΥΣΑΚΑΣ ΣΤΙΓΜΙΑΙΟΣ Στρώσεις μελιτζάνας και πατάτας, μοσχαρίσιος κιμάς, γραβιέρα ΠΟΠ Νάξου και ελαφριά μπεσαμέλ που γίνεται.
PAN-COOKED MOUSSAKA layers of eggplant and potatoes, beef mince, Naxos graviera PDO and light béchamel finished in the pan.

ΜΠΙΦΤΕΚΑΚΙΑ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ
BEEF PATTIES

ΤΑΛΙΑΤΑ ΠΡΟΒΕΙΟΥ ΜΠΟΥΥΤΙΟΥ λεπτοκομμένο μπουτί πρόβατου, ψημένο στα κάρβουνα, κομμένο σε φέτες, παρθένο ελαιόλαδο, χονδρό αλάτι, φρέσκια ρίγανη, κυδωνάτες πατάτες.
SHEEP LEG TAGLIATA charcoal grilled lamb leg, sliced tagliata style, extra virgin olive oil, sea salt, fresh oregano, rustic potatoes.

ΜΠΙΦΤΕΚΑΚΙΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ πάνω σε ψημένη χειροποίητη πίτα, με ψητή ντομάτα, κρεμμύδι, μαϊντανό και καπνιστή πάπρικα.
CHICKEN PATTIES on grilled handmade pita, with roasted tomato, onion, parsley and smoked paprika.

ΦΙΛΕΤΟ ΣΤΗΘΟΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ελευθέρas βοσκής μαριναρισμένο και ψημένο στα κάρβουνα και συνοδεύεται με ψητή ντομάτα, κρεμμύδι, μαϊντανό και με σπιτική σάλτσα.
CHICKEN BREAST FILET Marinated and charcoal grilled, served with roasted tomato, onion and parsley, served with our homemade signature sauce based on extra virgin olive oil and herbs.

ΦΙΛΕΤΟ ΜΠΟΥΥΤΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ελευθέρas βοσκής μαριναρισμένο και ψημένο στα κάρβουνα και συνοδεύεται με ψητή ντομάτα, κρεμμύδι, μαϊντανό και με σπιτική σάλτσα.
CHICKEN THIGH FILET Marinated and charcoal grilled, served with roasted tomato, onion and parsley, served with our homemade signature sauce based on extra virgin olive oil and herbs.

ΜΠΡΙΖΟΛΑΚΙΑ ΧΟΙΡΙΝΑ ΧΩΡΙΣ ΚΟΚΚΑΛΟ σερβίρονται πάνω σε τηγανητές πατάτες πασπαλισμένες με χονδρό αλάτι και ρίγανη.
BONELESS PORK CHOPS served over fries, finished with sea salt and oregano.

ΚΕΜΠΑΠΑΚΙΑ με χειροποίητη πίτα, ντομάτα, κρεμμύδι, μαϊντανό, καπνιστή πάπρικα και χειροποίητη σάλτσα ντομάτας.
KEBABS with handmade pita, tomato, onion, parsley., smoked paprika and handmade tomato sauce.

ΚΕΜΠΑΠΑΚΙΑ ΓΙΑΟΥΡΤΛΟΥ 6 τεμάχια κεμπάπ πάνω σε ψημένη χειροποίητη πίτα με πρόβειο γιαούρτι, χειροποίητη σάλτσα ντομάτας, κρεμμύδι, μαϊντανό και σουμάκ.
YOGURT KEBABS on grilled handmade pita with sheep yogurt, handmade tomato sauce, onion, parsley and sumac.

ΑΓΕΛΑΔΙΣΙΑ ΣΠΑΛΟΜΠΡΙΖΟΛΑ συνοδεύεται με κυδωνάτες τηγανητές πατάτες πασπαλισμένες με χονδρό αλάτι και ρίγανη
BEEF RIB STEAK served with rustic fries, sea salt and oregano.

ΧΟΙΡΙΝΗ ΣΠΑΛΟΜΠΡΙΖΟΛΑ συνοδεύεται με κυδωνάτες τηγανητές πατάτες πασπαλισμένες με χονδρό αλάτι και ρίγανη
PORK RIB STEAK served with rustic fries, sea salt and oregano.

ΧΟΙΡΙΝΗ ΜΠΡΙΖΟΛΑ ΚΑΠΝΙΣΤΗ συνοδεύεται με πουρέ φάβας Σαντορίνης, κρεμμύδι και κάπαρη.
SMOKED PORK CHOP served with Santorini fava purée, onion and capers.

ΑΡΝΙΣΙΑ ΠΑΪΔΑΚΙΑ ΑΠΟ ΝΕΦΡΑΜΙΑ / με το κιλό. κομμένα από νεφράμια, ψημένα στα κάρβουνα με χονδρό αλάτι, ρίγανη και λεμόνι, σερβίρονται σε μικρή επιτραπέζια ψησταριά με αναμμένα κάρβουνα.
CHARCOAL GRILLED RIBS grilled and finished with sea salt, oregano and fresh lemons, served on a grill.

ΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ ΓΙΑ 2 ΑΤΟΜΑ βρασμένη σε ζωμό κρέατος.
PASTA FOR 2 PERSONS boiled in a rich meat broth.



mistirio
BLD
santorini

Στις πιο πάνω τιμές συμπεριλαμβάνονται οι νόμιμες επιβαρύνσεις, ήτοι: Σέρβις 13%, Δημοτικός Φόρος 0,5% και ΦΠΑ 13% για όλα τα φαγητά. Σε όλα τα οινοπνευματώδη 24% και τα αναψυκτικά 23%. Το κατάστημα υποχρεούται στην έκδοση αποδείξεων λιανικής πώλησης. Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη - τιμολόγιο). Το κατάστημα υποχρεούται να έχει έντυπα δελτία παραπόνων σε εμφανή θέση στην έξοδο, για διατύπωση παραπόνων. Κάθε παρατηρησή σας καλοδεχούμενη και μόνο καλύτερους μας κάνει. Οι τιμές μπορεί να αλλάξουν χωρίς καμία προειδοποίηση. Συμβουλευτείτε το προσωπικό μας για συστατικά που προκαλούν αλλεργίες.

ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ Η ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑΤΩΔΩΝ ΠΟΤΩΝ ΑΠΟ ΑΤΟΜΑ ΚΑΤΩ ΤΩΝ 17 ΕΤΩΝ. ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: Γιάννης Σερβετάς

The above prices include the legal charges, namely: Service 13%, Municipal Tax 0.5% and VAT 13% for all meals. In all spirits 24% and soft drinks 23%. The store is obliged to issue retail sales receipts. The consumer has no obligation to pay if he does not receive the legal documentary evidence (receipt - invoice). The store is required to have printed complaint forms in a visible place at the exit, for formulating complaints. Every observation

Welcoming you only makes us better. Prices may change without any notice. Consult our staff about ingredients that cause allergies.

THE CONSUMPTION OF ALCOHOL BEVERAGES BY PERSONS UNDER 17 YEARS OF AGE IS PROHIBITED. MARKETING OFFICER: Jiamnis Servetas