

Welcome to Idol

Hospitality - Quality - Experience



“Based on the simplicity and taste from the local cuisine of the island, our Chef leads a group that aims to highlight the products and combinations of flavours of the Mediterranean, as well as the International cuisine.

On a daily basis the owner collaborates with local producers and fishermen in order to select the raw material .”

The owner Mr. Loukas Katris

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'L. Katris'.

Breakfast

(9.00 - 12.00)

Bread basket 1

Bread basket, butter, honey, homemade marmalade
Με βούτυρο και χειροποίητη μαρμελάδα

Bread basket 2

Bread basket, cold cuts cheese
Με τυριά και αλλαντικά

Idol breakfast for two

Scrambled eggs with Santorinian tomatoes, bread basket with Gruyere and feta cheese, olives, local cucumber, cake Melitini with anothiro and mastic, greek yogurt, marmalade, honey and seasonal fruits
Ομελέτα με ντοματίνια Σαντορίνης, καλάθι ψωμιού με γραβιέρα και φέτα, ελιές, ντόπιο αγγούρι, κέικ Μελιτίνη με ανθότυρο και μαστίχα, ελληνικό γιαούρτι, μαρμελάδα, μέλι και φρούτα εποχής

Greek yogurt / Ελληνικό γιαούρτι

With honey and walnuts
Με μέλι και καρύδια

Greek yogurt bowl / Ελληνικό γιαούρτι

With forest fruits and nuts
Με φρούτα του δάσους και ξηρούς καρπούς

Toast / Τοστ

With cheese and turkey
Με τυρί και γαλοπούλα



Omelet / Ομελέτα

With eggs, cheese, asparagus and our sausage
Με αυγά, τυρί, σπαράγγια και λουκάνικο δικό μας

Greek Omelet / Ελληνική ομελέτα

With tomato, onions, green peppers and feta
Με ντομάτα, κρεμμύδι, πράσινες πιπεριές και φέτα

Eggs benedict / Αυγά benedict

With bacon, hollandaise, brioche
Με μπέικον, hollandaise, ψωμί μπριός

Eggs benedict / Αυγά benedict

With smashed avocado, salmon and cream cheese
Με αβοκάντο, σολομό και κρέμα τυριού
Santorinian Scrambled eggs
With 3 eggs, tomato sauce, fresh oregano, feta cheese and toasted bread
Με 3 αυγά, σάλτσα ντομάτας, φέτα, φρέσκια ρίγανη και φρυγανισμένο ψωμί

Fried eggs / Τηγανιτά αβγά

With bacon and bread
Με μπέικον και ψωμί

"A recipe has no soul. You, as the cook, must bring soul to the recipe."

– Thomas Keller

Brunch

Sandwich

With Cheese, turkey, mayo, lettuce and potato chips
Με τυρί, γαλοπούλα, μαγιονέζα, μαρούλι και πατατάκια

Greek sandwich

With feta cheese, tomato, olive tapenade, onion, green pepper and potato chips
Με φέτα, ντομάτα, ταπενάδα ελιάς, κρεμμύδι, πράσινη πιπεριά και πατατάκια

Homemade ladenia

Χειροποίητη λαδένια (Homemade bread)

With mortadella, cream cheese, tomato and rocket
Με μορταδέλα, τυρί κρέμα, ντομάτα και ρόκα

Tortilla / Τορτίγια

With crème cheese, smoked salmon, iceberg, avocado and green salad
Με τυρί κρέμα, καπνιστό Σολωμό, iceberg, αβοκάντο και πράσινη σαλάτα

Pancakes / Πάνκεϊκ

With chocolate praline, fruits and biscuit
Με πραλίνα σοκολάτας, φρούτα και μπισκότο

Pancakes / Πανκεϊκ

With cheese, bacon, fried egg and hollandaise
Με τυρί, μπέικον, τηγανιτό αυγό και hollandaise

Club sandwich

Κλαμπ σάντουιτς (Homemade bread)

With chicken, bacon and fried potatoes
Με κοτόπουλο, μπέικον και τηγανιτές πατάτες

Potatoes / Πατάτες

With fried eggs and bacon

Με τηγανιτά αυγά και μπέικον

Smash burger / Μπέργκερ

With cheese, tomato, spicy smoked mayo and fried potatoes

Με τυρί, ντομάτα, καπνιστή μαγιονέζα πάπρικας και τηγανιτές πατάτες

Pizza / Πίτσα

Greek prosciutto, Gruyere cheese and rocket

Ελληνικό προσούτο, τυρί γραβιέρα και ρόκα

Greek meze (for two)

Ελληνικός μεζές (για δύο)

Tomato fritters, marinated fish, dolmades, traditional spreads, cheese and salad

Ντοματοκεφτέδες, μαριναρισμένα ψάρια, παραδοσιακά αλείμματα, τυρί και σαλάτα

Appetizers

Trilogy of traditional dips / Τριλογία από αλοιφές

Fish roe cream, smoked aubergine salad, and fava with bread

Ταραμάς, μελιτζανοσαλάτα και φάβα με ψωμί

Smoked White Eggplant / Λευκή Μελιτζάνα Ψητή

Grilled eggplant with aromatic cream cheese and seeds

Κρεμώδες τυρί με αρωματικά, λάδι τσίλι και φύτρες σκόρδου

*from our farm

Favaballs / Φαβοκεφτές

Croquette of fava with seafood tartar and dill oil

Με ταρτάρ θαλασσινών και λάδι άνηθου

*from our farm

Our Beef sausage / Μοσχαρίσιο λουκάνικο

With herbs and aged cheese foam

Με χόρτα, ντομάτα και αφρό τυριού

*from our farm

Ladotyri Saganaki / Λαδοτύρι (Σαγανάκι)

Local crispy cheese with tomato marmalade from Santorini (crispy)

Τραγανό σαγανάκι με μαρμελάδα ντομάτας Σαντορίνης και ρόκα

Steamed mussels / Μύδια αχνιστά

With ouzo, lemon and bread with thyme

Με ούζο, λεμόνι και τραγανό ψωμί από θυμάρι

Fried Squid / Καλαμάρι

With homemade pickled caper sauce

Με σως κάπαρης

Octopus / Χταπόδι

Grilled, with crispy rise and smoked mayo.

Με τραγανό ρύζι και μαγιονέζα καπνιστής πάπρικας

Shrimps/Γαρίδα

Roasted shrimps, avocado and citrus sauce

Γαρίδες ψητές με αβοκάντο κρήτης και σάλτσα απο εσπεριδοειδή

Our gyros / Πανσέτα

With tomato onk crispy homemade pita bread, pork belly, herbs and yoghurt sauce

Με ντομάτα σε τραγανή χειροποίητη πίτα, μυρωδικά και σως γιαουρτιού



Raw

Greek Style Ceviche / Σεβίτσε

Daily fish with herbs, caper and citrus

Ψάρι ημέρας με αρωματικά, κάπαρη και εσπεριδοειδή

Sea urchin salad / Αχινοσαλάτα

Oyster/Στρείδια (BELUGA)

Oyster with buerre black sauce, Beluga caviar

Στρείδια με περ μπλανκ, χαβιάρι Beluga

Sea / Θάλασσα (Plate for two)

Variety of shells

Ποικιλία οστράκων

Beluga Caviar | 30g

IDOL COMBOS

for two

Combo 1 _____

(Santorini Assyrtico Grand Reserve or Mavrotragano)

Served with:
Bread variety
White Eggplant
Ladotyri Saganaki
Carpaccio salad
Aged Cuts variety
Dessert of the day

Combo 2 _____

(Fleur de Miraval Champagne Rose or Miraval Rose)

Served with:
Sea
(Oysters, shells, sea urchin, mussels, botarga)

Combo 3 _____

(Sea Spray Villa Maria or Champagne Laurent-Perrier Cuvee Rose Brut)

Served with:
Bread with fish roe cream
Seaurchin salad
Shrimp Salad
Lobster Orzo
Dessert of the day

ij

Salads

Santorinia / Σαντορινιά

Cherry tomatoes, capers, carob rusk, salted codfish and Hlorotyri

Ντοματίνια, κάπαρη, παξιμάδι από χαρούφι, μπακαλιάρο ξελουργιστό και καρδαμίδα

Carpaccio salad / Σαλάτα καρπάτσιο

Green salad with truffle dressing, carrot, fennel, corn and truffle gruyere

Πράσινη σαλάτα με ντρέσινγκ τρούφας, καρότο, φινόκιο, καλαμπόκι, και γραβιέρα τρούφας

Shrimp Salad / Σαλάτα με γαρίδα

Dressing vinsanto, cherry tomatoes, cucumber, avocado and mint

Ντρέσινγκ βινσάντο, ντοματίνια, αγγούρι, αβοκάντο και δυόσμο

Orzo pasta

Μανέστρα χλωροτύρι (vegetarian)

Fresh tomato, local oregano and Hlorotyri

Φρέσκια ντομάτα, ρίγανη και χλωροτύρι

Shrimps Linguine / Λιγκουίνι με γαρίδα

With tomato sauce and herbs

Με σάλτσα ντομάτας και αρωματικά

Sea urchin Tagliatelle / Ταλιατέλες με αχινό

With fresh olive oil

Με φρέσκο ελαιόλαδο

Daily fish Tagliatelle al olio / Ταλιατέλες αλ όλιο

With Daily fish in their broth and botarga

Με ψάρι ημέρας και αυγοτάραχο

Lobster Pasta / Αστακομακαρονάδα

With fresh tomato and herbs

Με φρέσκια ντομάτα και μυρωδικά

Pasta

Main Course

Grouper Fillet / Φιλέτο Ροφός

With carrot, zucchini and stonefish sauce

Με καρότο, κολοκύθι και σάλτσα από πετρόψαρα

Seabass / Λαβράκι

With herbs, crispy onions and egg-lemon sauce

Με χόρτα, κρίσι κρεμμύδι και αυγολέμονο

Lamb shank / Κότσι αρνί

Braised with traditional trahanas and Gruyere cheese

Με γραβιέρα, ξινόχοντρο τραχανά και γραβιέρα

Baby chicken / Κοτόπουλο νανάκι

Roasted chicken with baby potatoes, herbs and chicken sauce

Ψητό νανάκι, με μπέιμπι πατάτες, χόρτα και σάλτσα κοτόπουλου

Spare ribs

Glazed in sweet vinegar sauce, with potatoes

Σε γλάσο με γλυκό ξίδι και πατάτες

Catch of the Day (Fresh daily fishes)

*served with grilled veggies and potatoes

Lobster / Αστακός

*Pasta or grilled

Steakes

Greek Dry Aged Steaks (Choose by yourself)

(25,30,40,45 days)

Greek T-bone

Greek Tomahawk

Greek Rib-eye steak

Premium steaks

Outside skirt / Black Angus

Rib-eye steak / Black Angus

Tomahawk steak / Black Angus

Wagyu - Kobe

Daily cuts / ask the waiter





“You can’t buy happiness, but you can buy dessert and that’s kind of the same thing.”

Desserts

Lemon / Λεμόνι

Lemon cremeux, mousse white chocolate, biscuit, caramelized apple, sorbet lemon

Κρεμέ λεμόνι, μους λευκής σοκολάτας, μπισκότο, καραμελωμένα μήλα, σορμπέ λεμόνι

Chocolate / Σοκολάτα

Bitter chocolate cream, Greek coffee brownie, caramel crumble, vanilla ice-cream

Κρέμα πικρής σοκολάτας, μπράουνι ελληνικού καφέ, κραμπλ καραμέλας, παγωτό βανίλια

Baklava / Μπακλαβάς

With pistachio cream and mastic ice cream

Με κρέμα φιστίκι και παγωτό μαστίχα

Melitini / Μελετίνι

Traditional cheesecake, with cinnamon and mastic ice cream

Παραδοσιακό μελετίνι με κρέμα κανέλας και παγωτό μαστίχα



- * Οι τιμές είναι σε ευρώ € και περιλαμβάνουν: ΦΠΑ 13-24%, δημοτικό φόρο 0,5%.
 - * Στην είσοδο διατίθεται κουτί παραπόνων.
 - * Αγορανομικός υπεύθυνος: Καττής Λουκάς
- * Το κατάστημα διαθέτει το δικαίωμα αλλαγής τιμών χωρίς προειδοποίηση.
- * Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη ή τιμολόγιο)
- * The Consumer is not obliged to pay, if the notice of payment is not received (receipt-invoice).
- * Η επιχείρησή μας διαθέτει εγκεκριμένο τερματικό αποδοχής καρτών POS | POS Card Terminal available

Fira | Caldera | Santorini

www.idolsantorini.gr / info@idolsantorini.gr
T. +30 2286023292 / +30 6940988966

Every year awarded by, **The food and leisure guide**



idol

IDOL Restaurant | *Summer Season 2023*