

# Τὸ ΑΝΌΓΙ

Ἐκδίδεται ἀνὰ πᾶσαν δευτέραν.

• Θέσται: Ἰάκωβος Πάρισις καὶ ἀγαθὴ συνεργός  
ΣΟΦΟΚΛΑ.



## Welcome to Anogi Restaurant!

We welcome you to the delightful experience of Anogi Restaurant! In our restaurant, for a decade now, we have dedicated our life and passion to introduce the delicious tastes from all over Greece to the unique island of Santorini. We cherish the essence of Greek hospitality and gastronomy so that you can experience both to the fullest. We draw our inspiration from the delicious Greek cuisine, the carefully selected products and the beauty of Santorini to create a series of tastes that will make you feel wonderful! Our inviting dining area, the long tradition in gastronomy and our devoted staff wait to make you part of our inspirational gastronomic experience. We hope that the calm wind that brought you here will accompany you while you are tasting our delicious food and as the wine lifts your spirit. Welcome to Anogi Restaurant!

Χειροποίητο ψωμί / Homemade bread per basket

3,00 €

## ΣΑΛΑΤΕΣ / SALADS

### Σαλάτα Ανώγι

Μαρούλι, άσπρο και κόκκινο λάχανο, καρότο, κρεμμύδι, μήλο, σύκο, σταφίδες, σουσάμι, καρύδια, γραβιέρα Νάξου, με σάλτσα ελαιόλαδο, μουστάρδα και Πετιμέζι

14,00 €

### Anogi Salad

Lettuce, white and red cabbage, carrots, onion, apple, figs, raisins, sesame, nuts, graviera cheese from Naxos with olive oil, mustard sauce and Petimezi

### Ελληνική Σαλάτα

Ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, πράσινη πιπεριά, ελιές, κάπαρι, φέτα, καπαρόφυλλα, κριθαροκουλουρα, ελαιόλαδο

13,00 €

### Greek Salad

Tomato, cucumber, onion, green peppers, olives, capers, feta cheese, caperleaves, wholegrain and olive oil

### Πολίτικη Σαλάτα με θαλασσινά

Λευκό και κόκκινο λάχανο, καρότο, σελινόριζα με σωταρισμένα μύδια, καλαμάρι χταπόδι, γαριδάκι και βινεγκρετ με ταχίνι

15,00 €

### Seafood Salad

White and red cabbage, carrots, celery root, with sauted mussels, kalamari, octopus, shrimps, and vinaigrette with tahini

### Σαλάτα Σπανάκι

Φύλλα από σπανάκι με τριμμένη φέτα, άνηθο, κρεμμύδι σε φωλιά κρούστας με λαδολέμονο γιαουρτιού

13,00€

### Spinach Salad

Spinach leaves with feta cheese, dill, onions, in pastry leaf crust, with olive oil- yoghurt dressing

## ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ / COLD APPETIZERS

<p><b>Τυροκαυτερή</b>          Αλοιφή με ντομάτα, φέτα, καυτερές πιπεριές και ελαιόλαδο  <b>Spicy cheese sauce</b>          Tomato, feta cheese, spicy peppers and olive oil</p>	8,00 €
<p><b>Τζατζίκι</b>          Αλοιφή με γιαούρτι, αγγούρι, άνιθο, σκόρδο και ελαιόλαδο  <b>Tzatziki</b>          Yogurt, cucumber, dill, garlic and olive oil sauce</p>	8,00 €
<p><b>Μελιτζανοσαλάτα</b>          Αλοιφή με καπνιστή μελιτζάνα, γλυκιές κόκκινες πιπεριές          μαϊντανό, σκόρδο, ξύδι και ελαιόλαδο  <b>Eggplant salad</b>          Smoked eggplant, red sweet peppers, parsley          garlic, vinegar and olive oil</p>	8,00 €
<p><b>Σπασμένος Κρητικός Ντάκος</b>          με φρέσκια ψιλοκομμένη ντομάτα, ελαιόλαδο και τυρί φέτα  <b>Crashed Cretan Barley Bread</b>          with fresh chopped tomato, olive oil and feta cheese</p>	10,00 €

## ΟΡΕΚΤΙΚΑ ΧΟΡΤΟΦΑΓΩΝ/VEGETARIAN APPETIZERS

<p><b>Φάβα Σαντορίνης</b> με πράσο και μπαχαρικά  <b>Local Fava-</b> yellow split peas- with leek and spicys</p>	13,00 €
<p><b>Ντοματοκεφτέδες Σαντορίνης / Local tomato balls</b></p>	10,00 €

## ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ / HOT APPETIZERS

<b>Λαχανικά σχάρας</b> Κολοκύθι, μελιτζάνα, τρίχρωμες πιπεριές,μανιτάρια και σιρόπι βαλσάμικο <b>Grilled vegetables</b> Zucchini, eggplant, coloured peppers, mushrooms and balsamic syrup	15,00 €
<b>Φέτα σαγανάκι</b> σε τραγανό φύλλο κρούστα, με μέλι και σουσάμι <b>Feta cheese saganaki</b> in crispy pastry leaf with honey and sesame seed	13,00 €
<b>Μανιτάρια με σκορδοβούτυρο / Mushrooms with garlicbutter</b>	12,00€
<b>Μιλφέιγ μελιτζάνας</b> με καπνιστό τυρι, σάλτσα ντομάτας και φέτα <b>Eggplant Mille-feuille</b> with smoked cheese, tomato sauce and feta	13,00 €
<b>Γιαουρτλού</b> <b>Gyourtlou meat balls</b> with tomato sauce, yogurt and pita	14.00 €
<b>Ψητό χαλούμι</b> με πέστο βασιλικού, ελιές και ντοματίνια/ <b>Grilled halloumi</b> with basil pesto, olives and cherry tomatoes	14,00 €
<b>Φρεσκοκομμένες τηγανιτές πατάτες/ Fresh fried potatoes</b>	6,00 €

## ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ / SEAFOOD APPETIZERS

<b>Γαρίδες τηγανιτές σκορδάτες με κάπαρη</b> <b>Fried garlic shrimps</b> with capers	17,00 €
<b>Μύδια αχνιστά</b> σβησμένα με λευκό κρασί και αρωματικά <b>Steamed mussels</b> in wine sauce and herbs	15,00 €
<b>Καλαμάρι τηγανιτό</b> με φρέσκο κρεμμύδι <b>Fried kalamari</b> with fresh onion	15,00 €
<b>Ψητό Χταπόδι</b> με πατάτα σωτέ, κάπαρι, φρ. κρεμμύδι, ντοματίνι, σκόρδο και σιρόπι βαλσάμικο <b>Grilled octopus</b> with potatoes saute, capers, onion, cherry tomatoes, garlic and balsamic syrup	20,00 €
<b>Γαρίδες φρικασέ</b> <b>Shrimps</b> with spinach leaves in egg-lemon sauce	18,00 €

## ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ / MAIN COURSES

<p><b>Σουβλάκι από κοτόπουλο</b> σε σάλτσα μουστάρδας με πατάτες τηγανητές <b>Grilled chicken souvlaki</b> in mustard sauce with fried potatoes</p>	20,00 €
<p><b>Χοιρινό κότσι</b> σε σάλτσα μύρας με baby πατάτα <b>Pork shank</b> in beer sauce with baby potatoes</p>	23,00 €
<p><b>Μοσχάρισια μάγουλα</b> με καρότο, πατάτα πουρέ, πράσο, σε σάλτσα κόκκινου κρασιού και μους φέτας <b>Veal cheeks</b> with carrot, potatoe purée, λEEK, in red-wine sauce and feta mousse</p>	25,00 €
<p><b>Κοκοράκι σε σάλτσα κόκκινου κρασιού</b> με δαμάσκηνα και ρύζι basmati <b>Baby rooster in red-wine sauce</b> with plums and basmati rice</p>	22,00 €
<p><b>Αρνίσιο σουβλάκι σχάρας</b> με πουρέ λευκής μελιτζάνας και σάλτσα τσιμιτσούρι <b>Grilled Lamb souvlaki</b> with white eggplant purée and chimichurri sauce</p>	25,00 €
<p><b>Σπαλομπριζόλα καπνιστή</b> με ψητή πατάτα με σκορδοβούτυρο <b>Smoked pork steak</b> with baked potatoes and garlic-butter</p>	22,00 € 26,00 €
<p><b>Φιλέτο λαβράκι</b> με γαριδές, μύδια αχνιστά, και ντιπ σκορδαλιάς με μελάνι σουπιάς <b>Fillet of seabass</b> with shrimps and steamed mussels, garlic sauce and cuttlefish ink</p>	
<p><b>Φιλέτο τσιπούρας</b> με ζεστή πατατοσαλάτα <b>Fillet of sea-bream</b> with warm potato salad</p>	26,00 €
<p><b>Παραδοσιακός μουσακάς</b> <b>Traditional mousaka</b> ,minced meat with eggplant, baked potato and tomato sauce</p>	18,00 €
<p><b>Γαριδομακαρονάδα</b> <b>Spaghetti with shrimps</b></p>	23,00 €
<p><b>Γιουβέτσι θαλασσινών</b> με σάλτσα ντομάτας, γαρίδες, και μύδια <b>Traditional orzo pasta</b> with tomato sauce, shrimps and mussels</p>	25,00 €

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Χαρά Καλαϊτζή

Χρησιμοποιούμε extra παρθένο ελαιόλαδο Για τα τηγανιτα μας χρησιμοποιούμε ηλιέλαιο και τα κρέατα είναι φρέσκα  
Τα οστρακοειδή και τα μαλάκια είναι κατεψυγμένα  
We use virgin Olive Oil. For fried plates we use sunflower oil. All our meat is fresh. Shellfish and molluscs are frozen.

## ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ / DESSERT

Πορτοκαλόπιτα / Orange cake	9,00 €
Τάρτα σοκολάτας αρωματισμένη με πορτοκάλι, πιπέρι σιτσουάν , και mango sorbet / Chocolate tart scented with citrus, pepper and mango sorbet	10,00 €
Μπακλαβάς ρολό με παγωτό φυστίκι/ Baklava rolls with pistachio ice-cream	12,00 €

## ΚΑΦΕΣ / COFFEE

Νεσκαφέ / Nescafe	3,00 €
Εσπρέσο / Espresso	4,00 €
Εσπρέσο διπλός / Espresso double	5,00 €
Τσάι / Tea	3,00 €

## ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ / SOFT DRINKS

Coca Cola / zero 250 ml	3,50 €
Πορτοκαλάδα, λεμονάδα, Sprite 250 ml Orange, lemonade, sprite 250ml	3,50 €
Ice tea λεμόνι / Ice tea lemon	3,50 €
Νερό εμφιαλωμένο 1lt / Mineral water 1lt	3,00 €
Σουρωτή 250ml / Sparkling water 250 ml	4,00 €
Σουρωτή 500ml / Sparkling water 500ml	6,00 €

## ΜΠΥΡΕΣ / BEERS

Heineken, Amstel 330ml	4,50 €
Mythos, Alfa beer	6,00 €
Chios 330ml	8,00 €

## ΠΟΤΑ / BEVERAGES

Ούζο "Μίνι" 200ml / Ouzo "Mini" 200ml	9,00 €
Ούζο "Βαρβαγιάννη" 200ml / Ouzo "Varvagiani" 200ml	9,00 €
Τσίπουρο "Δεκαράκι" 200ml / Tsipouro "Δεκαράκι" 200ml	9,00 €
Ποτήρι ούζο / Glass of ouzo	4,50 €
Ποτήρι vinsanto / Glass of vinsanto	6,00 €

## ΚΡΑΣΙΑ / WINES

Χύμα λευκό σαντορινιό Νυχτέρι (Κτήμα Αργυρού) House local white wine Nychteri (Argyros Estate)	1 lt	20,00 €
	0,5 lt	10,00 €
	1/4 lt	5,00 €

Χύμα λευκό βιολογικό (Ανδρέου Βάϊος) / House white organic (Andreou Vaios)	1 lt	20,00 €
	0,5 lt	10,00 €
	1/4 lt	5,00 €

Χύμα ροζέ σαντορινιό (Κτήμα Αργυρού) / House local rose wine (Argyros Estate)	1 lt	20,00 €
	0,5 lt	10,00 €
	1/4 lt	5,00 €

Χύμα σαντορινιό ερυθρό (Κτήμα Αργυρού) / House local red (Argyros Estate)	1 lt	20,00 €
	0,5 lt	10,00 €
	1/4 lt	5,00 €

Χύμα ερυθρό (Ανδρέου Βάϊος) / House red organic (Andreou Vaios)	1 lt	20,00 €
	0,5 lt	10,00 €
	1/4 lt	5,00 €

## ΛΕΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ / WHITE WINES

### ΣΙΓΑΛΑΣ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ

45,00 €

Παραγωγός: Σιγάλας Π. Περιοχή: Οία Ποικιλία: Ασύρτικο  
Οίνος λευκός με χρώμα αχυρόξανθο και λεπτά αρώματα εσπεριδοειδών.  
Συνοδεύει ψάρια και λευκά κρέατα με ελαφριές σάλτσες

### SIGALAS SANTORINI

Winery: Sigalas P. Location: Oia, Gr. Variety : Assyrtiko  
Dry white wine with color straw blonde and a bouquet of citrus.  
Served with fish and white meat with light sauces

### ΣΙΓΑΛΑΣ ΒΑΡΕΛΙ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ

47,00 €

Παραγωγός: Σιγάλας Π. Περιοχή: Οία Ποικιλία: Ασύρτικο  
Οίνος λευκός ξηρός ζυμωμένος σε δρύινα βαρέλια για περίπου 6 μήνες με λαμπερό χρυσόξανθο χρώμα, πλούσια ισορροπημένη γεύση και μεγάλη επίγευση.  
Συνοδεύει ψάρια και λευκά κρέατα με λευκές πικάντικες σάλτσες, καπνιστά τυριά και καπνιστό σολωμό.

### SIGALAS BARREL SANTORINI

Winery: Sigalas P. Location Oia, Gr. Variety: Assyrtiko  
Dry white wine aged for about 6 months in oak barrel, with bright gold and blonde color with rich-balanced taste and long finish.  
Served with fish and white meat with white piquant sauces, smoked cheese and smoked salmon.

### ΑΣΥΡΤΙΚΟ ΑΡΓΥΡΟΥ

45,00 €

Παραγωγός: Αργυρός Γ. & Μ. Περιοχή: Επισκοπή Ποικιλία: Ασύρτικο  
Οίνος λευκός ξηρός με διαυγές κίτρινο χρώμα, αρωματικό με νότες εσπεριδοειδών, υψηλή οξύτητα και πλούσιο σώμα. Συνοδεύει θαλασσινά και ψάρια

### ASSYRTIKO ARGYROS

Winery: Argyros J. & M Location: Episkopi Gr. Variety Assyrtiko  
Dry white wine with crystal clear yellow color, flavored with citrus overtones, high acidity and full body. Served with fish and seafood

### ΑΗΔΑΝΙ ΓΑΒΑΛΑΣ

45,00 €

Παραγωγός Γαβαλά. Περιοχή: Μεγαλοχώρι Ποικιλία: Αηδάνι  
Λευκοκίτρινο κρασί με αρώματα λουλουδιών, και εσπεριδοειδών με φρουτώδη χαρακτήρα όπως πράσινο μήλο και αχλάδι. Συνοδεύει σαλάτες, λαχανικά και ψάρια.

### AIDANI GAVALAS

Winery: Gavalas Location: Megalochori Gr. Variety: Aidani  
White yellow color, floral aromas of jasmine and lemon blossom accompany the fruity character, such as green apple and pear. Served with vegetables, salads and fish

### EMPHASIS Βαρελάτο Chardonnay ΠΑΥΛΙΔΗΣ

40,00 €

Παραγωγός: Παυλίδη . Περιοχή: Δράμα Ποικιλία: Chardonnay  
Λαμπερό, χρυσαφένιο χρώμα με αρώματα τροπικών φρούτων σε μια παλέτα μελιού και βαβιλίας. Συνοδεύει ψητά ψάρια, οστρακοειδή και ζυμαρικά.

### EMPHASIS PAVLIDIS

Winery: Pavlidi J. Location: Drama. Variety: Chardonnay  
Bright, golden color, beautifully evolved nose of aromas of pineapple and mango on a platae of honey and delicate vanilla-like hints of oak.  
Served with grilled fish, oysters and light pasta.

### **ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ ΓΑΒΑΛΛΑΣ**

45,00 €

Παραγωγός: Γαβαλάς Περιοχή: Μεγαλοχώρι Ποικιλία: Ασύρτικο  
Λευκοκίτρινο ξηρό κρασί με λεπτά αρώματα φρούτων, γεμάτο σώμα  
και φινετσάτη γεύση. Συνοδεύει θαλασσινά, τυριά και λευκά κρέατα

### **SANTORINI GAVALAS**

Winery: Gavalas Location: Megalochori Gr. Variety: Assyrtiko  
White yellow color dry wine, bouquet of fruits, full body and long finish.  
Served with seafood, cheese and white meat.

### **SAUVIGNON BLANC ΑΡΓΥΡΙΟΥ**

35,00 €

Παραγωγός: Αργυρός Περιοχή: Παρνασσός Ποικιλία: Sauvignon Blanc  
Λαμπερό υποκίτρινο χρώμα, με αρώματα λευκών λουλουδιών, ροδάκινου  
και πεπονιού. Συνοδεύει κρέατα, θαλασσινά, και καπνιστά τυριά.

### **SAUVIGNON BLANC ARGYRIΟΥ**

Winery: Argyriou, Location: Parnassos Gr. Variety: sauvignon Blanc  
Bright yellow colored wine with white flowers aroma and fruits  
Served with meat, seafood and smoked cheese.

## **POZE ΚΡΑΣΙΑ / ROSE WINES**

### **THEMA ΠΑΥΛΙΔΗΣ**

35,00 €

Παραγωγός: Παυλίδης, Περιοχή: Δράμα Ποικιλία: Tempranilla,  
Ξηρός ρόδινος οίνος με αρώματα φράουλας και φρούτων του δάσους.  
Συνοδεύει λευκά κρέατα, ζυμαρικά και ψάρια.

### **THEMA PAVLIDIS**

Winery: Pavlidis. Location : Drama Gr. Variety: Assyrtiko, Termpranilla  
This intensive dry rose wine is expressed with elegant aromas of  
strawberry and raspberry fruit on a fond of roses.  
Served with white meat, pasta and fish.

### **TANGO ΑΡΓΥΡΙΟΥ**

Παραγωγός: Αργυρίου, Περιοχή: Παρνασσός Ποικιλία: Μουρούδι  
Κοραλί χρώμα και έντονο αρώματα τριαντάφυλλου και ροδάκινου,  
ισορροπημένο και τραγανή γεύση και οξύτητα.  
Συνοδεύει ζυμαρικά, τυριά και φρούτα

### **TANGO ARGYRIΟΥ**

Winery: Argyriou, Location: Parnassos, Variety: Mavroudi.  
Coral color with strong aromatic bouquet of roses and ripe, juicy peaches.  
Balanced with full flavor and crunchy acidity.  
Served with pasta, cheese and fruits.

35,00 €

## KOKKINA KRAΣIA / RED WINES

### ΜΑΥΡΟΤΡΑΓΑΝΟ ΑΡΓΥΡΟΥ

55,00 €

Παραγωγός: Αργυρός Ι & Μ. Περιοχή: Επισκοπή Ποικιλία: Μαυροτάρανο  
Έντονο κόκκινο χρώμα με αρώματα φραγκοστάφυλου, βύσσινου και κερασιού με πλούσιο σώμα και στρογγυλές τανίνες.

Συνοδεύει κυνήγι, κόκκινα κρέατα και φαγητά με κόκκινες σάλτσες.

### ΜΑΥΡΟΤΡΑΓΑΝΟ ΑΡΓΥΡΟΣ

Winery: Argyros I. & M. Location: Episkopi Gr. Variety: Mavrotragano  
Deep red color with aromas of goosberry and cherry, full-bodied and soft tannins.  
Served with red meat and spicy meals with red sauces.

### Μμ ΣΙΓΑΛΑΣ

55,00€

Παραγωγός: Σιγάλας Περιοχή: Οία Ποικιλία: Μαυροτάρανο, Μανδηλαριά  
Βαθύ κόκκινο χρώμα με αρώματα κόκκινων φρούτων και πλούσια επίγευση.  
Συνοδεύει κόκκινο κρέας, πουλερικά και τυριά.

### Μμ SIGALAS

Winery: Sigalas P. Location: Oia Variety: Mavrotragano, Mandilaria  
Deep red colour with aromas of red fruits, and rich after taste.  
Served with red meat, poultry and cheese.

### ΚΤΗΜΑ ΜΕΓΑ ΣΠΗΛΑΙΟ

45,00 €

Παραγωγός: Κτήμα Μέγα Σπήλαιο, Περιοχή: Πελοπόννησος, Ποικιλία: Cabernet Savignon. Βαθύ κόκκινο χρώμα με έντονες νότες από κόκκινα και μαύρα φρούτα και μακρά επίγευση.

Συνοδεύει ψητά κρέατα, παλαιωμένων τυριών και ποικιλία αλλαντικών.

### MEGA SPILEO ESTATE

Winery: Mega Spileo Estate, Location: Peloponnese, Variety: Cab. savignon  
Deep red color with intense purple hues. Complex aroma of green pepper, black forest fruits, dark chocolate and leather.  
Served with grilled meat, matured cheeses and cold cuts.

### ΑΛΑΡΓΟ SYRAH ΔΟΥΛΟΥΦΑΚΗΣ

45,00 €

Παραγωγός: Δουλουφάκης Ν. Περιοχή: Ηράκλειο Ποικιλία: Syrah  
Ένα βαθυκόκκινο κρασί με αρώματα κόκκινων φρούτων, βανίλιας και σοκολάτα μαλακές τανίνες και μακρά επίγευση. Συνοδεύει κόκκινα κρέατα, δυνατές σάλτσες και κίτρινα τυριά.

### ALARGO SYRAH DOLOUFAKIS

Winery: Doulooufakis N. Location : Iraklio Gr. Varity: Syrah  
Deep red colored wine with aroma of red fruits, vanilla and chocolate with soft tannins and long finish. Served with red meat, rich sauces and yellow cheese.

### ΑΕΝΑΟΝ ΚΤΗΜΑ ΛΑΝΤΙΔΗ

45,00 €

Παραγωγός: Κτήμα Λαντίδη Περιοχή: Νεμέα, Πελοπόννησος Ποικιλία: Merlot  
Βαθύ πορφυρό χρώμα με αρώματα μπαχαρικών και έντονες νότες φρούτων του δάσους. Συνοδεύει κόκκινα κρέατα και σάλτσες.

### ΑΕΝΑΟΝ ESTATE LANTIDIS

Winery: Estate lantidis Location: Nemea, Pelopponese Gr. Variety: Merlot.  
Deep purple color with spicy aroma and intense forest fruits.  
Served with strong red sauces and meat.

ΣΑΣ ΕΥΧΑΡΙΣΤΟΥΜΕ!  
THANK YOU!

