

THE KANTOUNI

ISSUE No 7 | PYRGOS | SANTORINI

TIMES

ANNUAL MENU EDITION

Καλωσορίσατε στο Καντούνι Welcome to Kantouni



Αξέχαστες στιγμές και μοναδικές γεύσεις

Εδώ και 27 χρόνια, το Καντούνι στον Πύργο Καλλίστης αποτελεί σημείο αναφοράς για την καθημερινή ζωή του χωριού μας, προσφέροντας γνήσια σαντορινιά φιλοξενία που διατηρείται αναλλοίωτη στο χρόνο. Κάτω από τη σιάτ των δέντρων, γύρω από τα τραπέζια μας συναντιούνται φίλοι, συγχωριανοί, γνωστοί και επισκέπτες για να συζητήσουν, να ξεκουραστούν και να απολαύσουν γεύσεις που εμπνέονται από την Σαντορίνη και όλη την Ελλάδα.



Beautiful moments and delicious tastes.

For 27 years now, Kantouni at Pyrgos Kallistis is a reference point for our village's daily life, offering authentic Santorinian hospitality that has remained unchanged over time. Under the cool shadows of the trees and around our tables, friends, family, neighbours, and visitors meet and gather to chat, to relax and to savour delicious tastes inspired by Santorini and the entire country of Greece.

Ανακαλύψτε τον Πύργο Καλλίστης.

Μιας και βρίσκεστε στον Πύργο Καλλίστης, την πρώην πρωτεύουσα και ένα από τα πέντε καστέλια του νησιού, κάντε μια βόλτα μέχρι την κορυφή για να θαυμάσετε τα εντυπωσιακά αρχοντικά και τις ιστορικές ενορίες. Ανεβείτε μέχρι το μοναστήρι του Προφήτη Ηλία για να απολαύσετε την καλύτερη θέα σε όλο το νησί, αλλά και το ηλιοβασίλεμα. Τέλος, τα οινοποιεία και τα μουσεία του χωριού μας αποτελούν εξαιρετικές προτάσεις για να έρθετε πιο κοντά στην ιστορία της Σαντορίνης.



Discover the Village of Pyrgos Kallistis.

Since you are already here at Pyrgos Kallistis, the former capital of Santorini and the most famous of the island's five Kastelia, take a stroll to the top to admire the breathtaking mansions and historical churches. Go all the way up to the Monastery of Profitis Ilias to enjoy the best view on the island and stay long enough for the sunset. In addition, the wineries and museums of our charming village are the perfect attractions to bring you closer to the history and the beauty of Santorini. Enjoy the thrills of our unique village and take with you so many so many beautiful memories.

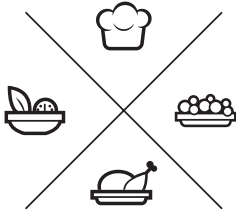
Use your mobile to
see our menu



SCAN HERE
FOR MENU



ΨΗΦΙΑΚΟ ΜΕΝΟΥ



The Food Menu

Snack - Lunch - Dinner



Starters

- Bread or grilled Pita Bread 1
- "Dakos" with Cretan carob Rusks, tomatoes and Galomyzithra Cheese
- Santorinian Fava with spring onion and capers
- Tomato fritters with capers and yoghurt
- Stuffed white eggplant with shrimp, various fresh sauteed vegetables, smoked fish roe salad and botargo powder.
- Kataifi pastry with siglino cured pork, smoked Métsovone cheese, Cretan cream cheese and poppy seeds
- Fresh french fries
- Cretan pie with smoked pork and staka cream cheese
- Mushrooms grilled with balsamic cream
- Cream cheese croquettes with fig sauce
- Zucchini balls with yoghurt sauce, flavoured with herbs
- Fried veal liver with baby mushrooms and maple
- French fries with 2 eggs and cretan cream of cheese
- Local sausage and smoked cretan sausage with spicy tomato sauce with "katiki" cheese
- "Kavourmas" meat mixed (beef-pork) with mashed potatoes
- Fried Cretan Gruyere
- Stuffed Homemade Vineleaves with yoghurt
- Sausage with rustic potatoes
- Steamed mussels with lemon, capers and fish-roe bread
- Fried shrimp* with spicy feta cheese and peppers with tomato sauce
- Grilled octopus* with black organic lentils salad
- Fried calamari* with three kinds of mustard sauce & fried vegetables
- Stuffed sardines fillets, wrapped in grape leaves, grilled with lemon oil sauce and fresh herbs
- Meatballs with spicy tomato sauce and yoghurt
- Tacos a la Greka (Rhodian pita bread, smoked chicken, boiled potatoes, capers, sun dried tomato ceasar sauce)
- Pork frying pan with spicy feta cheese and fresh oregano
- Traditionally fried lamb with french fries
- Cretan Kaltounia with 4 kinds of cheese (anthotiro, myzithra, tyromalama, staka), mint, sesame and honey

Ορεκτικά

- Ψωμί ή ψητά πιτάκια
- ✓ Ντάκος κρητικός με παξιμάδια χαρουπιού, ντομάτα και γαλομυζήθρα
- ✓ Φάβα σαντορίνης με κρεμμυδάκι και κάπαρη
- ✓ Ντοματοκεφτέδες με κάπαρη και σως γιαουρτιού
- Λευκή μελιτζάνα γεμιστή με γαρίδες (παπουτσάκι) με διάφορα φρέσκα λαχανικά σοτέ, καπνιστό ταραμά και σκόνη αυγοτάραχο.
- Κανταΐφι αλμυρό με σύλινο, καπνιστό τυρί Μετσοβόνη, ξύγαλο Σητείας και παπαρούνησπορο
- ✓ Φρέσκες τηγανιτές πατάτες
- Σφακιανή πίτα «φλογέρα» με απάκι και στάκα
- ✓ Μανιτάρια Πλευρώτους σχάρας με κρέμα βαλσαμικού
- ✓ Κροκέτες ανθότυρου με σάλτσα σίκου
- ✓ Κολοκυθοκεφτέδες με σως γιαουρτιού, αρωματισμένα με μυρωδικά
- Τηγανιά μοσχαρίσιο ουκάλι γάλακτος με baby μανιτάρια και σφένδαμο
- ✓ Πατάτες τηγανιτές με 2 αυγά και στάκα
- Παραδοσιακό σαντορινό λουκάνικο και καπνιστό λουκάνικο Κρήτης σπιτοσοφιά πικάντικο με κατίκι Δομοκού
- Καβουρμάς ανάμεικτος (μοσχάρι-χοιρινό) με πουρέ πατάτας
- ✓ Σαγανάκι γραβιέρα Κρήτης
- ✓ Ντολμαδάκια γιαλατζί χειροποίητα με γιαούρτι
- Λουκάνικο Έβρου με χοριάτικες πατάτες
- Μύδια αχνιστά με λάιμ, κάπαρη και φρυγανισμένο ψωμί με ταραμά
- Γαρίδες* σαγανάκι με πικάντικη φέτα, πιπεριές και σάλτσα ντομάτας
- Χταπόδι* ψητό με σαλάτα από μαύρη βιολογική φακή
- Τηγανητό καλαμάρι* με σως από τρεις μουστάρδες & τηγανητά λαχανικά
- Σαρδέλες φιλέτο γεμιστές, τυλιγμένες με αμπελόφυλλο, ψητές με λαδολέμονο και φρέσκα μυρωδικά
- Κεφτεδάκια με πικάντικη πολύτικη σάλτσα και σως γιαουρτιού
- Τάκος αλά ελληνικά (ροδίκια λαδόπιτα, καπνιστό κοτόπουλο, πατάτα βραστή, κάπαρη, λιαστή ντομάτα, σως ceasar)
- Χοιρινή τηγανιά με πικάντικη φέτα και φρέσκα ριγανή
- Αρνάκι τογιαριστό με πατάτες τηγανιτές
- Κρητικά Καλτσούνια με 4 τυριά (ανθότυρο, μυζήθρα, τυρομάλαμα, στάκα), δυόσμο , σουσάμι και μέλι



SALADS | ΣΑΛΑΤΕΣ

- Santorini**
local cherry tomatoes, katsouni, olives, onion, capers, chlozo
- Pork Filets Smoked Tenderloin**
green salad, valerian, rocket, roasted sesame, gruyere, honey vinaigrette
- Crab Green Salad**
fresh crab, green salad, spinach, sea fennel, avocado, orange, lemon & oil sauce
- Stamnotyri with mastic**
green salad, pomegranate, cucumber, cherry tomatoes, mushrooms, coriander vinaigrette
- Green**
avocado, purslane, pine nut, fried pita bread, citrus fruits vinaigrette, green salad
- Old Santorini**
boiled potatoes, cod, capers, dried and fresh onions, lemon & oil sauce, fresh herbs
- Mozzarella**
with colorful cherry tomato, sunflower seeds, carob bites and basil pesto.
- Cretan Salad**
Tomato, cucumber, bulbs, purslane, olives, onion, peppers, rusks, mizithra cheese, feta cheese and boiled egg
- ✓ **Σαντορινιά**
ντοματίνια σαντορίνης, κατσούνη, ελιές, κρεμμύδι, κάπαρη, χλωρό
- Φαρνέφρι καπνιστό**
πράσινη σαλάτα, βαλεριανά, ρόκα, ψημένο σουσάμι, φλοίδες γραβιέρας, βινεγκρέτ μελιού
- Καβουρροσαλάτα**
καβουρί φρέσκο, πράσινη σαλάτα, σπανάκι, κρίταμο, αβοκάντο, ντοματίνι, φιλέτο πορτοκάλι, λαδολέμονο
- ✓ **Σταμνοτύρι με μαστίχα Χίου**
πράσινη σαλάτα, ρόδι, αγγούρι, ντοματίνι, μανιτάρια και βινεγκρέτ κόλιανδρου
- ✓ **Πράσινη**
αβοκάντο, γλιστριδα, κουκουνάρι, τηγανητή ροδίκια λαδόπιτα, βινεγκρέτ εσπεριδοειδών, πράσινη σαλάτα
- Παλιά Σαντορινιά**
πατάτα βραστή, μπακαλιάρος ξελο-ριστός, κάπαρη, ξερό κ' φρέσκο κρεμμύδι, λαδολέμονο, φρέσκα μυρωδικά
- ✓ **Μοσαράλα**
με πολύχρομα ντοματίνια, ηλιόσπορο, μπουκίτσες χαρουπιού και πέστο βασιλικού
- ✓ **Κρητική**
Ντομάτα, αγγούρι, βολβοί, γλιστριδα, ελιές, κρεμμύδι, πιπεριά, παξιμάδι, μυζήθρα, φέτα και βραστό αυγό

Spreads | Αλοιφές

- Tzatziki
- Fish roe Salad
- Smoked Aubergine Salad
- Spicy Cheese Salad
- Soft Cheese Salad
- Garlic
- ✓ Τζατζίκι
- ✓ Ταραμοσαλάτα
- ✓ Καπνιστή μελιτζανοσαλάτα
- ✓ Τυροκαυτερή
- ✓ Μυζήθρα
- ✓ Σκορδαλιά



komtosouvlí



Main Course

Kebab with yoghurt
(Lamb, veal, minced meat)

Chicken fillet
with green salad

Beef fillet with roasted vegetables,
Peruvian mashed potatoes
and fried sweet pumpkin

Falafel with thin pita bread, salad,
grilled spicy pepper and spicy
yoghurt sauce with garam masala

Smoked pork chop
(Smoked with olive wood)
mini greek salad

Gyros rooster with carob-flour
pita bread, french fries, tomato,
onions, yoghurt sauce and spicy
green curry mayonnaise

"Komtosouvlí" pork with tzatziki
pita bread and rustic potatoes

Pork ribs with bbq sauce, baked
pita bread and fries

Chicken burger with boiled
potatoes, herbs
& green salad

Roast beef brisket
(12 hours cooked) with mashed pa-
tatoes flavored with sage and gravy

Marinated pork Tomahawk (1 kg),
grilled pita bread, baked potato
with flavored butter and mustard sauce

Shrimps* marinated No1 souvlaki
with green salad & mayonnaise
sauce

Sea bass fillet with mountain
herbs and citrus fruit sauce

Extra garnish: Rice

Main for 2

Veal Steak
(Tomahok 1,8kg-2kg)
with grilled vegetables

Mixed of marinated meats
(young veal, chicken, lamb, grilled
smoked pork) vegetables,
rustic potatoes, pita bread.

Braised lamb shank (800-900 gr)
with barley and mizithra cheese mousse



Το λάδι που χρησιμοποιούμε στις σαλάτες και στο μαγείρεμα είναι αγνό παραδοσιακό παρθένο ελαιόλαδο.

Με σημειώνονται τα χορτοφαγικά πιάτα. Με σημειώνονται τα καταψυγμένα προϊόντα.

The oil used in salads and cooking is a traditional pure virgin olive oil.

With are marked all the vegetarian plates. With are marked all the frozen ingredients.

Κυρίως

Γιαουρτιού με κεμπάπια
(πρόβιος, μισοχάρσιος κιμάς)

Φιλέτο κοτόπουλο
με πράσινη σαλάτα

Διάφραγμα μοσχαρίσιο με ψητά
λαχανικά, πουρέ πατάτας Περού
και τηγανιτή γλυκιά κολοκύθα

Φαλάφελ με αραβική πίτα, δροσερή
σαλάτα, ψητή καντερή πιπεριά
και πικάντικη σως γιαουρτιού με
γκαράμ μασάλα

Καπνιστή μπιριζόλα
(καπνιστή με ξύλα ελιάς)
με μίνι χωριάτικη σαλάτα

Σουβλάκι «ανοικτό» με πίτα από
χαρόπι, «γύρο» από κοκοράκι,
πατάτες τηγανιτές, ντομάτα,
κρεμμύδι, σως γιαουρτιού και
πικάντικη μαγιονέζα με πράσινο κάρυ

Κοντοσουβλί χοιρινό με τζατζίκι
πιτάκια και χωριάτικες πατάτες

Χοιρινά πανσέτακια με bbq
σως, με ψητή πίτα και πατάτες

Μπιφτέκι κοτόπουλο με βραστές
πατάτες και μυρωδικά και πράσι-
νη σαλάτα

Στηθόπλευρο μοσχαρίσιο (500 - 600 gr)
ψητό (σιγοψημένο για 12 ώρες) με
πουρέ πατάτας αρωματισμένο με
φασκόμηλο και σάλτσα ψητού

Τόμαχοκ χοιρινή (1 kg) μαριναρισμένη,
πίτα ψητή, πατάτα οφή με αρωματισμένο
βούτυρο και σως μοιστάρδα

Γαρίδες* μαριναρισμένες No1
σουβλάκι με πράσινη σαλάτα και
σως μαγιονέζας

Λαβράκι φιλέτο με χόρτα εποχής,
αλιούρα και ντρέινγκ εσπεριδοειδών

Εξτρα γαρνιτούρα: Ρύζι

Για δύο άτομα

Μοσχαρίσια Μπιριζόλα
(Τομάχοκ 1,8-2 kg)
με ψητά λαχανικά

Μix μαριναρισμένων κρεάτων
(μοσχαρί γάλακτος, κοτόπουλο, αρνί,
καπνιστό χοιρινό) ψητά λαχανικά,
χωριάτικες πατάτες, πίτες.

Χεράκι αρνιού (800-900 γραμ) μπρεζέ
με κριθαράκι και μους μυζήθρα

PASTA - ΖΥΜΑΡΙΚΑ

Chicken Risotto
with bacon and dried tomatoes

Risotto mushrooms with fresh
and dry mushrooms & cretan
cream cheese and truffle oil.

Orzo seafood
(shrimp*, mussels, scallops,
saffron)

Linguine with shrimps*

Beef fillet with rustic papardele,
mushrooms and vintage gruyere
flakes and truffle oil.

Carbonara with smoked pancetta,
parmesan sauce, egg yolk
and Kozani saffron

"Skordomakarona"
Spaghetti, tomato & garlic

Pasta Sioufichta with
Cretan apaki, sun dried tomatoes,
baby spinach,
myzithra cheese sauce and
dry anthotiro cheese

Traditional Gamopilafó
with mutton lamb smothered
with stakovoutiro
(buttered cheese) and lemon.
Served with yogurt.

Ριζότο κοτόπουλο με μπέικον
και λιαστή ντομάτα

Ριζότο φρέσκων και αποξηρα-
μένωνμανιταριών (βασιλομανί-
ταρα, μακρολεπίττα, πορτοκί,
κανθαρέλες) με ξύγαλο Σητείας
και λάδι τρούφας

Κριθαρότο θαλασσινών
(γαρίδες*, μύδια, χτένια,
σαφράν)

Λιγκουίνι με γαρίδες* No 1

Φιλέτο μοσχαρί με χωριάτικες
παπαρδέλες, ποικιλία μανιταριών,
φλίδες παλαιωμένης γραβιέρας
και λάδι τρούφας

Καρμπονάρα με καπνιστή πανσέτα,
σάλτσα παρμεζάνας, κρόκος αυγού
και κρόκος Κοζάνης

Σκορδομακάρονα

Σιουφικτά μακαρόνια
με απάκι Κρήτης, λιαστή
ντομάτα, σπανάκι baby,
σάλτσα μυζήθρας
και ξερό ανθότυρο

Γαμοπίλαφο με αρνί πρόβιο
σβησμένο με στακοβούτυρο
και λεμόνι.
Συνοδεύεται με γιαούρτι

WINE - SPIRITS

PLEASE ASK FOR THE WINE LIST / ΠΑΡΑΚΑΛΩ ΖΗΤΗΣΤΕ ΤΗΝ ΛΙΣΤΑ ΚΡΑΣΙΩΝ

BEERS | ΜΠΥΡΕΣ

SANTORINI BEER

Volcan Blonde 330ml
Volcan Black 330ml
Yellow Donkey 330ml
Red Donkey 330ml
Blue Monkey 330ml
Crazy Donkey 330ml

BEER

Alfa Draft Big
Alfa Draft Small
Nymfi Draft Small
Alfa weiss 500ml
Fisher 500ml
Heineken (alcohol free)
Somersby (Cider Beer)

ΜΠΥΡΕΣ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ

Volcan Ξανθιά 330ml
Volcan Μαύρη 330ml
Yellow Donkey 330ml
Red Donkey 330ml
Blue Monkey 330ml
Crazy Donkey 330ml

ΜΠΥΡΕΣ

Alfa Draft Μεγάλη
Alfa Draft Μικρή
Nymfi Draft Μικρή
Άλφα weiss 500ml
Fisher 500ml
Heineken (χωρίς αλκοόλ)
Μηλίτης Somersby

Χειροποίητα Γλυκά *Handmade Desserts*



Γαλακτομπούρεκο/ με παγωτό
Galaktoboureko (milk pie)/ with ice cream

Πορτοκαλόπιτα/ με παγωτό
Orange pie/ with ice cream

Μπακλαβάς με φιστίκι Αιγίνης/ με παγωτό
Baklava with pistachios from Aigina Island/ ice cream

Τζίζικεικ φράουλα με βάση μπισκότο, κρέμα τυριού και σάλτσα φράουλα
Strawberry cheesecake with biscuit base, cream cheese and strawberry sauce

Λεμονόπιτα, τραγανή γλυκιά τάρτα, κρέμα λεμονιού και ελβετική μαρέγκα
Lemon Pie, crunchy sweet tart, lemon cream and Swiss meringue

Τάρτα Μπανόφι, ζύμη σαμπλέ σοκολάτας, φρέσκια μπανάνα, αλμυρή καραμέλα και σαντιγί αρωματισμένη με λάιμ
Banoffee tart, chocolate sable pastry, fresh banana, savory cream, caramel and lime-flavored whipped cream



Τρίχρωμη Μους, μους με τρεις σοκολάτες, λευκή-γάλακτος και υγείας
Tricolor Mousse, mousse with three chocolates, white-milk and bitter

Μπαβαρονάζ γιαούρτι- ανανά, κρέμα Βαυαρίας με γιαούρτι και κουλί φρέσκου ανανά.
Bavaroise yogurt-pineapple, Bavarian cream with yogurt and fresh pineapple coulis.

Χειροποίητο παγωτό με φρέσκο γάλα *Handmade ice cream with fresh milk*



Βανίλια Μαδαγασκάρης / *Vanilla Madagascar*

Μπίτερ Σοκολάτα / *Bitter Chocolate*

Καϊμάκι / *Kaymak (battered ice cream)*

Φιστίκι / *Pistachio*

Ποτά / Λικέρ *Digestives / Liquor*

Μαστίχα Χίου / *Chios Mastic*

Λιμοντσέλο / *Limoncello*

Vinsanto

Τεντούρα / *Tentura*

Jägermeister

Μεταξά 7* / *Metaxa 7**



Καφές / Τσάι *Coffee / Tea*

Cappuccino

Espresso / *Espresso Μονός*

Espresso Double / *Espresso Διπλός*

Freddo Espresso

Hot Tea / *Τσάι Ζεστό*

BEVERAGES



HANDMADE BEVERAGES

Lemonade with ginger
Sour cherry with bitter almond

ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΑ ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

Λεμονάδα με πιπερόριζα
Βουσσινάδα με πικραμύγδαλο

SOFT DRINKS

SOFT DRINKS

Fanta Lemonade, Orangeade, Sprite
Coke, Coke Zero
Ice tea lemon or peach
Big Water
Sparkling water big
Sparkling Water Small

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

Λεμονάδα, Πορτοκαλάδα, Σπράιτ
Κόκα Κόλα, Ζέρο Κόκα Κόλα
Ice tea λεμόνι ή ροδάκινο
Νερό Μεγάλο
Ανθρακούχο Μεγάλο
Ανθρακούχο Μικρό

SPIRITS

RAKI

House 100ml
House 200ml
Canava Bottled
Raki with Honey 100ml
Raki with Honey 200ml

ΡΑΚΗ

Χύμα 100ml
Χύμα 200ml
Κάναβα Εμφιαλωμένη
Ρακόμελο 100ml
Ρακόμελο 200ml

OUZO

Canava Santorini
Plomari
Barbayannis
Ouzo Glass

ΟΥΖΟ

Κάναβα Σαντορίνης
Πλωμάρι
Βαρβαγιάννης
Ούζο Ποτήρι

TSIPOURO

Tsililis 200 ml

ΤΣΙΠΟΥΡΟ

Τσιλιλί 200ml

INTERNATIONAL

Vodka Absolut
Gin Bombay
Whiskey Haig
Whiskey Lagavulin
Rum Bacardi
Rum Diplomatico
Tequila Jose Cuervo
Metaxa 7*
Aperol
Mojito

ΔΙΕΘΝΗ

Βότκα Absolut
Τζιν Bombay
Ούισκι Haig
Ούισκι Lagavulin
Ρούμι Bacardi
Ρούμι Diplomatico
Τεκίλα Jose Cuervo
Μεταξά 7*
Άπερολ
Μοχίτο

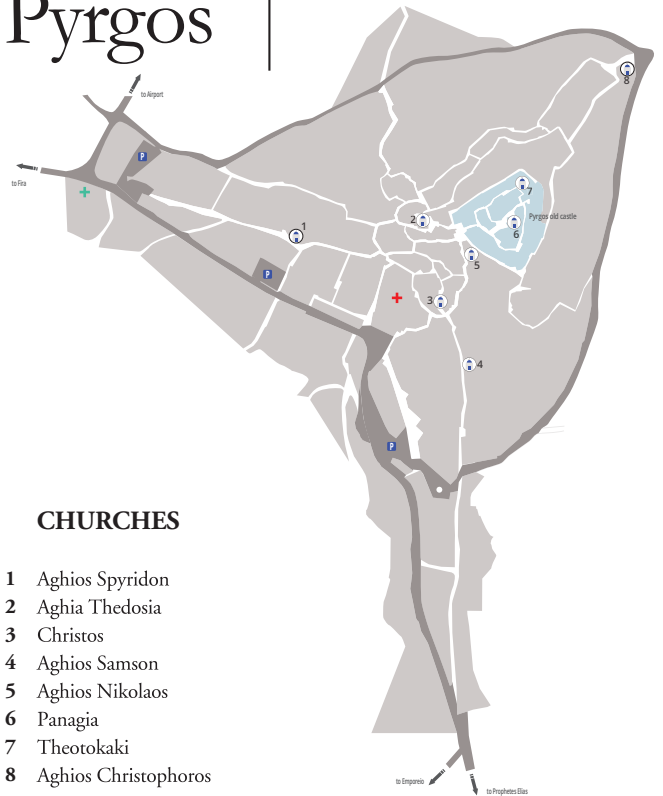
THE KANTOUNI TIMES

Pyrgos Kallistis | Santorini 84700 | Greece
email: info@kantounirestaurant.com | +30 22860 33474

Owner: Voula Katsipi
General Manager: Nektarios Katsipis
Head Chef: Xifantarakis Nektarios



The Map of Pyrgos



CHURCHES

- 1 Aghios Spyridon
- 2 Aghia Thedasia
- 3 Christos
- 4 Aghios Samson
- 5 Aghios Nikolaos
- 6 Panagia
- 7 Theotokaki
- 8 Aghios Christophoros

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Νεκτάριος Κατσιπίης

Το λάδι που χρησιμοποιούμε στις σαλάτες και στο μαγείρεμα είναι αγνό παραδοσιακό παρθένο ελαιόλαδο. Με σημειώνονται τα χορτοφαγικά πιάτα. Με * σημειώνονται τα κατεψυγμένα προϊόντα.
Στις τιμές περιλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις, ΦΠΑ, δημοτικός φόρος, οστράκι. Το κατόπισμα διαθέτει δελτία παραπόνων. Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει αν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (αποδείξη-τιμολόγιο).
The oil used in salads and cooking is a traditional pure virgin olive oil. With are marked all the vegetarian plates. With * are marked all the frozen ingredients.
Prices include all legal charges, VAT, city tax, service. The store has bulletin complaints.
Consumer is not obliged to pay if the Notice of payment has not been received (Receipt - invoice)