

THE KANTOUNI TIMES

ISSUE No 9 | PYRGOS | SANTORINI

ANNUAL MENU EDITION

Καλωσορίσατε στο Καντούνι Welcome to Kantouni



Αξέχαστες στιγμές και μοναδικές γεύσεις

Εδώ και 28 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 σκιά 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 28 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 εκκλησίες. 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.

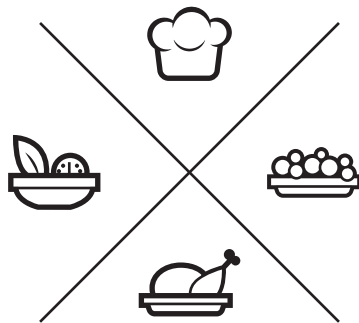


Discover the Village of Pyrgos Kallistis.

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 beautiful memories.

Use your mobile
to see our menu





The Food Menu

Snack - Lunch - Dinner



Starters

- Bread or grilled pita bread
- "Dakos" with Cretan barley rusks, tomatoes and galomyzithra cheese
- Santorinian fava with spring onion and capers
- Tomato fritters with capers and yoghurt
- Fresh french fries
- Variety of fresh, oven grilled mushrooms with fresh tomato, gruyere cheese and crouton
- Cream cheese croquettes with fig sauce
- Zucchini balls with yoghurt sauce, flavoured with herbs
- French fries with 2 eggs and Cretan cream of cheese
- Local sausage and smoked Cretan sausage with spicy tomato sauce and katiki cheese
- Fried beef liver with caramelized onions and maple syrup
- Fried Cretan gruyere
- Stuffed homemade vineleaves with yoghurt
- Cretan rustic-style sausage with truffle mustard
- Steamed mussels with lemon, capers and fish-roe toast
- Fried shrimp* with spicy feta cheese and peppers with tomato sauce
- Baby fried calamari* with three kinds of mustard sauce and fried vegetables
- Grilled octopus* with bio black lentil salad
- Meatballs with spicy tomato sauce and yoghurt
- Tacos a la Greka (Rhodian pita bread, smoked chicken, boiled potatoes, capers, sun dried tomato Caesar sauce)
- Fried pork bites with spicy feta cheese and fresh oregano
- Cretan kaltsounia with 4 kinds of cheese (anthotiro, myzithra, tyromalama, staka), mint, sesame and honey

Ορεκτικά

- Ψωμί ή ψητά πιτάκια
- ✓ Ντάκος κρητικός με παξιμάδια κριθίνα, τομάτα και γαλομυζήθρα
- ✓ Φάβα Σαντορίνης με κρεμμυδάκι και κάπαρη
- ✓ Ντοματοκεφτέδες με κάπαρη και σως γιαουρτιού
- ✓ Φρέσκες τηγανητές πατάτες
- ✓ Ποικιλία από φρέσκα μανιτάρια, ψητά στο φούρνο, με φρέσκια τομάτα, γραβιέρα και κρουτόν
- ✓ Κροκέτες ανθότυρου με σάλτσα σύκου
- ✓ Κολοκυθοκεφτέδες με σος γιαουρτιού, αρωματισμένοι με μυρωδικά
- ✓ Πατάτες τηγανητές με 2 αυγά και στάκα
- Παραδοσιακό σαντορινιό λουκάνικο και καπνιστό λουκάνικο Κρήτης σπετσοφαί πικάντικο με κατίκι Δομοκού
- Μοσχарίσιο σνκώτι τηγανιά με καραμελωμένα κρεμμυδια και σφένδαμο
- ✓ Σαγανάκι γραβιέρα Κρήτης
- ✓ Ντολμαδάκια γιαλατζί χειροποίητα με γιαούρτι
- Λουκάνικο χωριάτικο Κρήτης με μουστάρδα τρούφας
- Μύδια αχνιστά με λάιμ ,κάπαρη και φρυγανισμένο ψωμί με ταραμά
- Γαρίδες* σαγανάκι με πικάντικη φέτα, πιπεριές και σάλτσα ντομάτας
- Τηγανητό καλαμάρι γόνος* με σος από τρεις μουστάρδες και τηγανητά λαχανικά
- Χταπόδι* ψητό με σαλάτα με μαύρη βιολογική φακή
- Κεφτεδάκια με πικάντικη πολίτικη σάλτσα και σος γιαουρτιού
- Τάκος αλά ελληνικά (ροδίτικη λαδόπιτα, καπνιστό κοτόπουλο, πατάτα βραστή κάπαρη, λιαστή ντομάτα, σος Caesar)
- Χοιρινή τηγανιά με πικάντικη φέτα και φρέσκια ρίγανη
- Κρητικά Καλτσούνια με 4 τυριά (ανθότυρο, μυζήθρα, τυρομάλαμα, στάκα), δυόσμο, σουσάμι και μέλι

SALADS | ΣΑΛΑΤΕΣ

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, sunflower seed, fried pita bread, citrus fruit vinaigrette, green salad

Santorini
Cherry tomatoes, katsouni cucumber, olives, onion, capers

Cretan salad
Tomato, cucumber, bulbs, purslane, olives, onion, peppers, rusks, mizithra cheese, feta cheese and boiled egg

Ψαρονέφρι καπνιστό
πράσινη σαλάτα, βαλεριάνα, ρόκα, ψημένο σουσάμι, φλοίδες γραβιέρας, βινεγκρέτ μελιού

Καβουροσαλάτα
καβούρι φρέσκο, πράσινη σαλάτα, σπανάκι, κρίταμο, αβοκάντο, τοματίνι, φιλέτο πορτοκάλι, λαδολέμονο

✓ **Σταμνοτύρι με μαστίχα Χίου**
πράσινη σαλάτα, ρόδι, αγγούρι, ντοματίνι, μανιτάρια και βινεγκρέτ κόλιανδρου

✓ **Πράσινη**
αβοκάντο, γλιστριδα, ηλιόσπορος, τηγανητή ροδίτικη λαδόπιτα, βινεγκρέτ εσπεριδοειδών, πράσινη σαλάτα

Σαντορινιά
Τοματίνια Σαντορίνης, κατσούνι, ελιές, κρεμμύδι, κάπαρη

✓ **Κρητική**
Τομάτα, αγγούρι, βολβοί, γλιστριδα, ελιές, κρεμμύδι, πιπεριά, παξιμάδι, μυζήθρα, φέτα και βραστό αυγό

Spreads | Αλοιφές

Tzatziki

Fish roe Salad

Smoked Aubergine Salad

Spicy Cheese Salad

4 Spreads

Tzatziki, fish roe, smoked aubergine and spicy cheese with grilled pita breads

✓ Τζατζίκι

Ταραμοσαλάτα

✓ Καπνιστή μελιτζανοσαλάτα

✓ Τυροκαυτερή

✓ **Τετραλογία Αλοιφών**

Τζατζίκι, ταραμοσαλάτα, καπνιστή μελιτζανοσαλάτα, τυροκαυτερή με ψητά πιτάκια



kontosouvli



mixed of marinated meats

Main Course

Kebab with yoghurt
(Lamb, veal, minced meat)

Black Angus beef burger (180 gr)
with black carbon bun,
tartar mayonnaise sauce, tomato,
green salad, egg, mozzarella
cheese, staka butter cream and
rustic-style potatoes

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

Kontosouvli pork with tzatziki
pita bread and rustic potatoes

Chicken burger
with boiled potatoes,
herbs & green salad

Roasted lamb ribs, ½ kilo,
with rustic potatoes,
rosemary oil and mini Greek salad

Pork chops marinated
with barbecue sauce,
fried country potatoes
and grilled pita bread

Roast beef brisket
(12 hours cooked) with mashed
potatoes flavoured with sage
and gravy

Sea bass fillet with mountain
herbs and citrus fruit sauce

Mixed of marinated meats (young veal,
chicken, lamb, grilled smoked pork)
vegetables, rustic potatoes and pita bread.
Main course for 2.

Κυρίως

Γιαουρτλού με κεμπάκια
(πρόβειος, μοσχάριος κιμάς)

Μπέργκερ μοσχάριος
Black Angus (180 gr) με ψωμάκι
μαύρου φυσικού άνθρακα,
σως μαγιονέζας ταρτάρ,
ντομάτα, πράσινη σαλάτα,
αυγό, στάκα και χωριάτικες
πατάτες.

✓ Φαλάφελ με αραβική πίτα, δροσερή
σαλάτα, ψητή καυτερή πιπεριά
και πικάντικη σος γιαουρτιού με
γκαράμ μασάλα

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

Σουβλάκι «ανοικτό» με πίτα,
«γύρο» από κοκοράκι, πατάτες
τηγανητές, τομάτα, κρεμμύδι,
σος γιαουρτιού και πικάντικη
μαγιονέζα με πράσινο κάρυ

Κοντοσουβλι χοιρινό με τζατζίκι,
πιτάκια και χωριάτικες πατάτες

Μπιφτέκι κοτόπουλο
με βραστές πατάτες μυρωδικά
και πράσινη σαλάτα

Παϊδάκια αρνίσια γάλακτος ψητά,
½ κιλό, με χωριάτικες πατάτες,
λάδι δενδρολίβανου
και μίνι χωριάτικη σαλάτα

Μπιριζολάκια χοιρινά
μαριναρισμένα με μπάρμπεκιου σος,
χωριάτικες πατάτες τηγανητές
και ψητή πίτα

Στηθόπλευρα μοσχάρια (500 - 600 gr)
ψητή (σιγοψημένη για 12 ώρες) με
πουρέ πατάτας αρωματισμένο με
φασκόμηλο και σάλτσα ψητού

Λαβράκι φιλέτο με χόρτα εποχής
αλμυρό και ντρέισινγκ εσπεριδοειδών

Μιξ μαριναρισμένων κρεάτων
(μοσχάρι γάλακτος, κοτόπουλο,
αρνί, καπνιστό χοιρινό) ψητά
λαχανικά, χωριάτικες πατάτες και
πίτες. Για 2 άτομα

Extra garnish: Rice

..... ✓ Έξτρα γαρνιτούρα: Ρύζι



Το λάδι που χρησιμοποιούμε στις σαλάτες και στο μαγείρεμα είναι αγνό παραδοσιακό παρθένο ελαιόλαδο.
Με ✓ σημειώνονται τα χορτοφαγικά πιάτα. Με * σημειώνονται τα κατεψυγμένα 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.



PASTA - ΖΥΜΑΡΙΚΑ

Chicken Orzotto
scented with herbs oil (lemon,
garlic, parsley) and croutons

Risotto mushroom with fresh
and dry mushrooms & Cretan
cream cheese and truffle oil

Seafood orzo
(shrimp*, mussels,
scallops, saffron)

Linguini with shrimps*

Beef filet with rustic papardelle,
mushrooms, vintage gruyere
flakes and truffle oil

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

"Skordomakarona"
Spaghetti, tomato & garlic

Κριθαρότο κοτόπουλο αρωματισμένο
με λάδι μυρωδικών (λεμόνι, σκόρδο,
μαϊντανό) και κρουτόν

✓ Ριζότο φρέσκων και αποξηραμένων
μανιταριών (βασιλομανίταρα,
μακρολεπιότα, πορτοίνι, κανθαρέλες)
με ξύγαλο Σητείας και λάδι τρούφας

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

Λιγκουίνι με γαρίδες* No 1

Φιλέτο μοσχάρι με χωριάτικες
παπαρδέλες, ποικιλία μανιταριών,
φλοίδες παλαιωμένης γραβιέρας
και λάδι τρούφας

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

✓ Σκορδομακάρονα με
σιουφιχτά μακαρόνια



BEER | ΜΠΥΡΕΣ

SANTORINI BEER

Yellow Donkey 330ml
Red Donkey 330ml
Blue Monkey 330ml
Crazy Donkey 330ml

ΜΠΥΡΕΣ ΣΑΝΤΟΠΙΝΗΣ

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
Fischer 500ml
Mamos 500ml
Alfa Sea Salt Lager
Heineken (alcohol free)
Milokleftis (Cider Beer)

ΜΠΥΡΕΣ

Alfa Draft Μεγάλη
Alfa Draft Μικρή
Nymfi Draft Μικρή
Άλφα Weiss 500ml
Fischer 500ml
Μάμος 500ml
Άλφα με Αλάτι
Heineken (χωρίς αλκοόλ)
Μηλίτης Μηλοκλέφτης

BEVERAGES



HANDMADE BEVERAGES

Lemonade
Sour cherry

ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΑ ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

Λεμονάδα
Βυσσινάδα

SOFT DRINKS

SOFT DRINKS

Fanta Lemonade, Orangeade, Sprite
Coke, Coke Zero
Ice tea lemon or peach
Big Water
Sparkling Water Large
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

PAKH

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

OUZO

Canava Santorini
Plomari
Barbayannis
Ouzo Glass

OYZO

Κάναβα Σαντορίνης
Πλωμάρι
Βαρβαγιάννης
Ούζο Ποτήρι

TSIPOURO

Tsililis 200 ml

ΤΣΙΠΟΥΡΟ

Τσιλιλή 200ml

INTERNATIONAL

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

ΔΙΕΘΝΗ

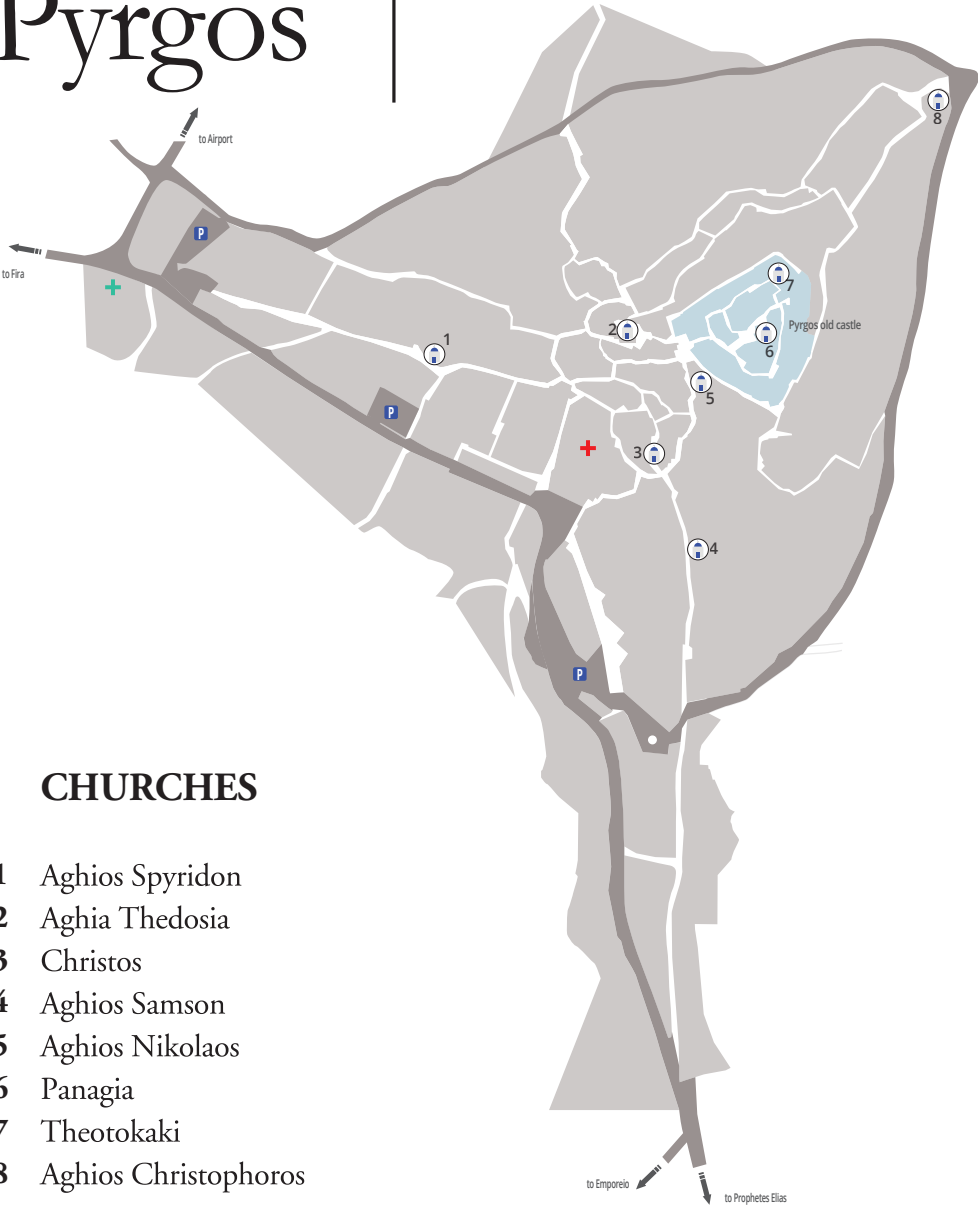
Βότκα Absolut
Τζιν Bombay
Ουίσκι Haig
Ουίσκι Lagavulin
Ρούμι Bacardi
Ρούμι Diplomatico
Τεκίλα Jose Cuervo
Μεταξά 7*
Άπερολ
Μοχίτο

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 Thedosia
- 3 Christos
- 4 Aghios Samson
- 5 Aghios Nikolaos
- 6 Panagia
- 7 Theotokaki
- 8 Aghios Christophoros

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Νεκτάριος Κατσίπης

Το λάδι που χρησιμοποιούμε στις σαλάτες και στο μαγειρέμα 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, σέρβις. Το κατάστημα διαθέτει δελτία παραπόνων. Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει αν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-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)