

# THE KANTOUNI

ISSUE No 10 | PYRGOS | SANTORINI

TIMES

ANNUAL MENU EDITION

## Welcome to Kantouni



### Αξέχαστες στιγμές και μοναδικές γεύσεις

Εδώ και 31 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 many years now the main square of Pyrgos is graced with one of the most traditional cafes on the island. Kantouni is renovated, renewed it's cuisine and is now one of the hot spots at the village of Pyrgos.

An all day cafe-restaurant with a unique style and delicious tastes. In the central square of Pyrgos village you will drink your coffee and you will taste local specialties and snacks to accompany ouzo, wine or beer.

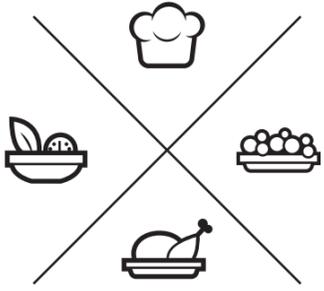
### Ανακαλύψτε τον Πύργο Καλλίστης.

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 ηλιοβασιλέμα. 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.



# The Food Menu

## Snack - Lunch - Dinner



### Starters

#### Santorini Fava

Yellow split pea cream with sautéed Santorini sausage and white truffle oil

#### Dip Quartet

Tzatziki, spicy feta spread, taramas, eggplant salad, served with grilled pita bread

#### Santorini Tomato Fritters

With yogurt flavored with peppermint and lime

#### Kagianas Eggs

Scrambled eggs with roasted tomato sauce, smoked pork (siglino from Mani) and herb olive oil

#### Fresh-Cut French Fries

With grated aged Naxos anothotyro cheese

#### Ladotyri of Mytilene

Fried in a crispy traditional phyllo crust, served with fig sauce and Santorini Vinsanto

#### Pastourma Rice Bites

Breaded rice balls with pastourma, Naxos graviera and Florina pepper sauce

#### Grilled Trikala Sausage

With homemade ketchup

#### Sautéed Mushrooms

With rosemary, garlic, white wine, cream

#### Pork "Tigania"

Sautéed pork tenderloin with white wine and fresh oregano

#### Steamed Mussels

With garlic, chili, lemon and parsley

#### Crab Meat in Rhodian Olive Pie

Iceberg lettuce, mayonnaise and tomato tartare

#### Cod Croquettes

With aioli sauce

#### Fried Calamari

With saffron- and lime-infused mayonnaise

### Ορεκτικά

#### Φάβα Σαντορίνης

κρέμα φάβας, σωτέ λουκάνικο Σαντορίνης, λάδι λευκής τρούφας

#### Τετραλογία αλοιφών

τζατζίκι, τυροκαυτερή, ταραμάς, μελιτζανοσαλάτα, ψητά πιτάκια

#### Ντοματοκεφτέδες

γιαούρτι αρωματισμένο με δυόσμο και λάιμ

#### Αυγά καγιανά

σάλτσα ψητής ντομάτας, σύγκλινο Μάνης & λάδι θρούμπας

#### Φρέσκες πατάτες τηγανητές

τριμμένο ξηρό ανθότυρο Νάξου

#### Λαδοτύρι Μυτιλήνης

τηγανητό σε τραγανή παραδοσιακή κρούστα φύλλου, σάλτσα σύκου & Vinsanto Σαντορίνης

#### Παστουρμαδομπουκιές

παναρισμένος μπάλες ρυζιού, παστοურμάς, γραβιέρα Νάξου, σάλτσα πιπεριάς Φλωρίνης

#### Λουκάνικο Τρικάλων σχάρας

σπιτική κέτσαπ

#### Τηγανιά μανιταριών

δενδρολίβανο, σκόρδο, λευκό κρασί, κρέμα γάλακτος, ποικιλία μανιταριών

#### Χοιρινή τηγανιά

Ψαρονέφρι χοιρινό, λευκό κρασί, φρέσκια ρίγανη

#### Μύδια αγιολιά

σκόρδο, τσίλι, λεμόνι, μαϊντανός

#### Καβουρόψιχα σε ροδίτικη λαδόπιτα

μαρούλι iceberg, μαγιονέζα, ταρτάρ ντομάτας

#### Κροκέτες μπακαλιάρου

σάλτσα αϊολί

#### Καλαμάρι τηγανητό

Μαγιονέζα αρωματισμένη με κρόκο Κοζάνης και λάιμ

## SALADS | ΣΑΛΑΤΕΣ

#### Greek Salad

Tomato, cucumber, onion, pepper, sea fennel, feta cheese from Kalavryta P.D.O., oregano, balsamic

#### Green Salad

Mesclun greens, cucumber, pepper, avocado, caper dressing

#### Beetroot Salad

Mesclun greens, beetroot, basil, walnuts, goat cheese, apple vinegar

#### Zucchini Salad

Santorini zucchini, baby arugula, pomegranate, cucumber, pine nuts, talagani cheese, olive oil & lemon dressing

#### Dakos

Barley rusk infused with ouzo, tomato tartare, crumbled feta from Kalavryta, fresh oregano

#### Ελληνική

ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, πιπεριά, κρίταμο, φέτα Καλαβρύτων Π.Ο.Π, ρίγανη, βαλσάμικο

#### Πράσινη

μεσκλάν, αγγούρι, πιπεριά, αβοκάντο, ντρέσινγκ κάπαρης

#### Πατζάρι

μεσκλάν, παντζάρι, βασιλικός, καρύδι, μανούρι, μολόξυδο

#### Κολοκύθι

Κολοκυθάκι Σαντορίνης, Ρόκα baby, ρόδι, αγγούρι, κουκουνάρι, ταλαγάνι τυρί, λαδολεμονο

#### Ντάκος

κριθαρένιο παξιμάδι αρωματισμένο με ούζο, ταρτάρ ντομάτας, τρίμμα φέτας Καλαβρύτων Π.Ο.Π., φρέσκια ρίγανη





## MAIN COURSES ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

**Chicken Kebab**  
Grilled pita bread, onion, tomato, roasted potato

**"Miniature" Chicken**  
Citrus sauce, marjoram, celeriac purée

**Braised Lamb Shank**  
Santorini beer sauce, confit Santorini cherry tomatoes, white eggplant cream

**Smoked Pork Belly**  
French fries, BBQ sauce

**Beef Tagliata**  
Mashed potatoes, gremolata oil

**Sea Bass**  
Garlic, caper & lemon sauce, cauliflower purée

**Κεμπάπι Κοτόπουλο**  
πίτα σχάρας, κρεμμύδι, ντομάτα, ψητή πατάτα

**Κοτόπουλο «Νανάκι»**  
σάλτσα εσπεριδοειδών, μαντζουράνα, πουρέ σελινόριζας

**Αρνίσιο κότσι**  
σάλτσα σαντορινιάς μπύρας, κονφί σαντορινιό ντοματάκι, κρέμα λευκής μελιτζάνας

**Καπνιστή πανσέτα χοιρινή**  
πατάτες τηγανητές, σάλτσα BBQ

**Μοσχαρίσια ταλιάτα**  
πουρέ πατάτας, λάδι γκρεμολάτα

**Λαυράκι**  
σάλτσα σκόρδου, κάπαρης & λεμονιού, πουρέ κουνουπιδιού

## PASTA & RISOTTO ΖΥΜΑΡΙΚΑ & ΡΙΖΟΤΑ

**Garlic Pasta (Rigatoni)**  
Tomato paste sauce with garlic

**"Dolmadaki" Risotto**  
Vine leaf pesto, Katiki Domokou cheese

**Chicken Carbonara**  
Smoked chicken, garlic, egg sauce

**Pappardelle with Braised Beef Cheeks**  
Roast jus, Naxos graviera shavings

**Shrimp Spaghetti**  
Shrimp bisque, fresh basil

**Σκορδομακάρονα (ριγκατόνι)**  
σάλτσα πελτέ ντομάτας & σκόρδο

**Ριζότο "Ντολμαδάκι"**  
πέστο αμπελόφυλλου, κατίκι Δομοκού

**Καρμπονάρα κοτόπουλο**  
καπνιστό κοτόπουλο, σκόρδο, σάλτσα αυγού

**Παπαρδέλες με μοσχαρίσια μάγουλα**  
σάλτσα ψητού, φλούδες γραβιέρας Νάξου

**Γαρίδομακαρονάδα**  
μπισκ γαρίδας, φρέσκο βασιλικό



## Drinks & Beverages



## Wine & Champagne

PLEASE ASK FOR THE WINE LIST  
ΠΑΡΑΚΑΛΩ ΖΗΤΗΣΤΕ ΤΗΝ ΛΙΣΤΑ ΚΡΑΣΙΩΝ



## BEERS ΜΠΥΡΕΣ

**SANTORINI BEER**  
Yellow Donkey 330ml  
Red Donkey 330ml  
Blue Monkey 330ml  
Crazy Donkey 330ml

**BEER**  
Alfa Draft Big  
Alfa Draft Small  
Nymfi Draft Small  
Fischer 500ml  
Mammos 500ml  
Alfa Sea Salt Lager  
Heineken (alcohol free)  
Milokleftis (Cider Beer)

**ΜΠΥΡΕΣ ΣΑΝΤΟΠΙΝΗΣ**  
Yellow Donkey 330ml  
Red Donkey 330ml  
Blue Monkey 330ml  
Crazy Donkey 330ml

**ΜΠΥΡΕΣ**  
Alfa Draft Μεγάλη  
Alfa Draft Μικρή  
Nymfi Draft Μικρή  
Fischer 500ml  
Μάμμος 500ml  
Άλφα με Αλάτι  
Heineken (χωρίς αλκοόλ)  
Μηλίτης Μηλοκλέφτης

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.

THE  
KANTOUNI  
TIMES

Pyrgos Kallistis | Santorini 84700 | Greece  
email: nek.katsipis@gmail.com | +30 22860 33474  
Owner: Voula Katsipi  
General Manager: Nektarios Katsipis  
Head Chef: Sorotos Matheos

Publication: nikoskorakakis.com  
Publication Manager: Nikos Korakakis  
Art Director: Anastasia Platanioti

Contact: nikoskorakakis76@gmail.com

# Drinks & Beverages

## HOMEMADE BEVERAGES

Lemonade  
Sour cherry

Λεμονάδα  
Βυσσινάδα

## SOFTDRINKS

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

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

**OUIZO**  
Canava Santorini  
Plomari  
Barbayannis  
Ouzo Glass

**OYZO**  
Κάναβα Σαντορίνης  
Πλωμάρι  
Βαρβαγιάννης  
Ούζο Ποτήρι

**TSIPOURO**  
Tsililis 200 ml

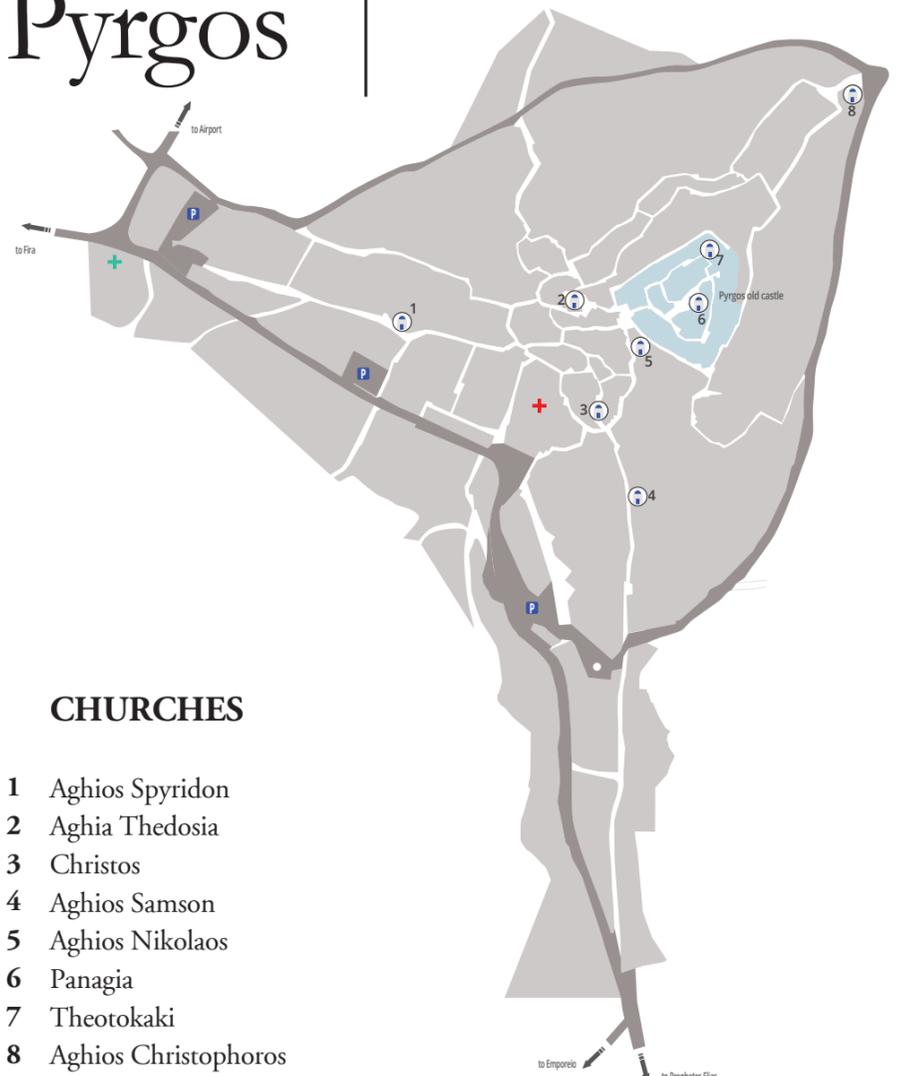
**ΤΣΙΠΟΥΡΟ**  
Τσιλιλή 200ml

**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  
Ούισκι Haig  
Ούισκι Lagavulin  
Ρούμι Bacardi  
Ρούμι Diplomatico  
Τεκίλα Jose Cuervo  
Μεταξά 7\*  
Άπερολ  
Μοχίτο



## 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 Κατσιπής

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, 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)