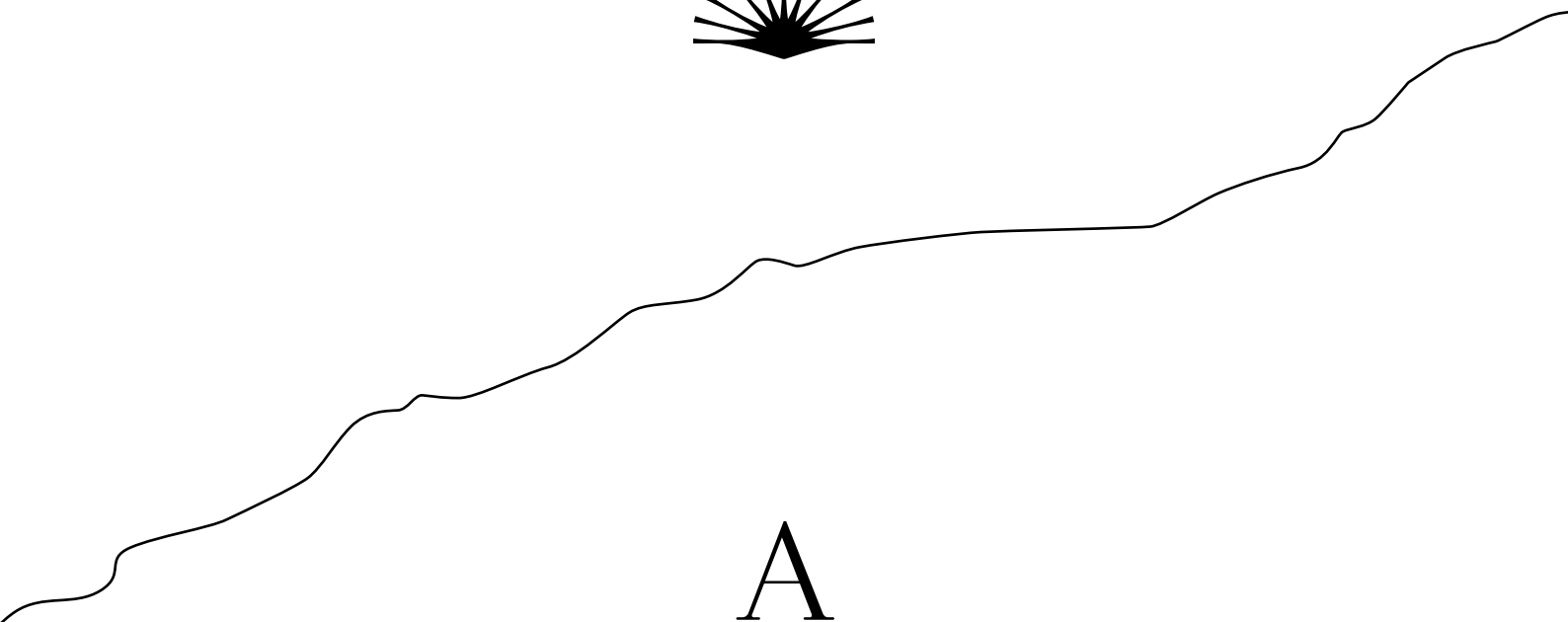
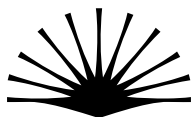


A thin, wavy line that starts from the left edge of the page and extends towards the right, positioned above the main title.

A FEAST OF THE SENSES

SALT & SENSES

SUNSET
SUNSE
SUNS
SUN
SU
S

Bon Appetit

ΚΑΛΗ ΣΑΣ ΟΡΕΞΗ

Υπό το φως των ηλιαχτίδων που αντανακλώνται στα νερά του αρχιπελάγους του Αργοσαρωνικού κόλπου, το εστιατόριο SUNSET αποτελεί μία γαστρονομική ωδή στο παρελθόν, το παρόν και το μέλλον της Ύδρας. Για περισσότερα από 30 χρόνια, το εστιατόριο έχει εξελιχθεί σε σημείο συνάντησης για νεοφερμένους αλλά και πιστούς επισκέπτες που επιθυμούν να απολαύσουν την πεμπτούσια της Ύδρας. Μαζί μεγαλώσαμε και είχαμε την ευλογία να είμαστε κοινωνοί πολλών στιγμών αυθεντικής χαράς και ευδαιμονίας. Και ως χειρονομία ευγνωμοσύνης, φέρουμε δώρα αυτής της γης και αυτής της θάλασσας, για να τα γευθείτε και να τα απολαύσετε. Ευελπιστούμε να ανταποκριθούμε στις προσδοκίες σας...

Sunkissed by the flickering rays of sun on the archipelago of the Argo - Saronic Gulf, SUNSET restaurant is a culinary ode to Hydra's past, present and future. For more than 30 years, the restaurant has evolved into a meeting point for new comers and loyal returning visitors who wish to relish the essence of Hydra. Together we have grown and have been blessed to witness moments of genuine joy and bliss. And as a token of gratitude, we come with gifts of this land and this sea, for you to savour and enjoy. We hopefully wish you do...

SUNSET

ΚΑΛΩΣΟΡΙΣΜΑ

WELCOME

Φρυγανισμένο ψωμί με ελαιόλαδο, ελιές και άγριο θυμάρι Ύδρας

—

Toasted Bread with olive oil, olives, and wild thyme from Hydra

Κακαβιά με πετρόψαρα από την θάλασσα της Ύδρας

—

Fish soup "Kakavia" with fish from the sea of Hydra

Ταραμοσαλάτα Plater
κρέμα λευκού ταραμά & ταραμοσαλάτα πικάντικη με Harissa

—

Taramosalata Platter
white tarama cream & spicy taramosalata with Harissa

Θαλάσσια Αύρα
αχινοσαλάτα, αυγοτάραχο & κροστίνι αλατιού

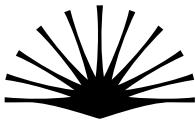
—

Sea Breeze
sea urchin, bottarga & sea salt crostini

ΩΜΑ-MARINATA

RAW & MARINATED

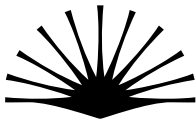
Carpaccio Τσιπούρας yuzu kosho, χυμός λεμονιού, ponzu & ελαιόλαδο βασιλικού	—	Sea Bream Carpaccio yuzu kosho, lemon juice, ponzu & basil olive oil
Τατάκι Τόνου wakame salad, λάδι τρούφας, wasabi & yogurt sauce, πιπεριά chili & σουσάμι	—	Tuna Tataki wakame salad, truffle oil, wasabi & yogurt sauce, chili pepper & sesame
Ταρτάρ τόνου με φρέσκα μυρωδικά, και πέρλες σόγιας	—	Tuna tartar with fresh herbs and soya pearls
Λαβράκι (My Greek Ceviche) χυμός λεμονιού, passion fruit, σαλάτα ντομάτας & κρεμμύδι	—	Seabass (My Greek Ceviche) lemon juice, passion fruit, tomato salad & onion
Μαγιάτικο Tiradito πικάντικη σάλτσα αγγουριού κα αυγά σολομού	—	Mahi-Mahi Tiradito spicy cucumber sauce and salmon roe
Γαρίδα “Κοιλάδος” Μαρινάτη aji Amarillo καλαμπόκι και jalapeños	—	“Koilados” Marinated Prawns aji Amarillo corn and jalapeños
Στρείδια με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο	—	Rock Oysters extra virgin olive oil
Carpaccio Μόσχου μοσχαρίσιο φιλέτο με μαγιονέζα τρού- φας, φύλλα παρμεζάνας, άγρια ρόκα, εσαλότ & chips πατάτας	—	Beef Carpaccio beef fillet with truffle mayonnaise, parmesan flakes, wild rocket, shallots & potato chips



ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

IN THE MIDDLE OF THE TABLE

Καπνιστή Σαρδέλα Escabeche με μελιτζανοσαλάτα	—	Smoked Sardine Escabeche with eggplant salad
Χταπόδι Σχάρας* πουρές φάβας, καπνιστά κρεμμύδια, ντοματίνια & θυμάρι σε καπνιστό λάδι ponzu	—	Grilled Octopus* fava bean puree, smoked onions, cherry tomatoes & smoked thyme in ponzu oil
Μύδια Curry γάλα καρύδας, ντομάτα, πιπεριά & σάλ- τσα από ελαιόλαδο	—	Curry Mussels coconut milk, tomato, pepper & olive oil sauce
Καλαμάρι Σχάρας με dressing μοσχολέμονου	—	Grilled Squid with lime dressing
Γαρίδες Πικάντικες* με κυδώνια, ντοματίνια, chilly & φέτα	—	Spicy Shrimps* with vongole, cherry tomatoes & chili pepper
Γαρίδες Tempura* chutney ντομάτας με βότανα	—	Tempura Shrimps* tomato chutney with herbs
Ψητές Γαρίδες* Jumbo βούτυρο Harissa & ponzu με ψητή ντο- μάτα ελαιόλαδο και θυμάρι	—	Grilled Prawn* Jumbo harissa butter & ponzu with grilled tomato, olive oil & thyme
Στριφτόπιτα βαρελίσια φέτα ΠΟΠ, ανθότυρο, λιαστή ντομάτα, πράσο & σάλτσα ρακόμελο	—	“Striftopita” phyllo, barrel-aged feta, anthotyro cheese, sundried tomato, rakomelo sauce



ΣΑΛΑΤΕΣ

SALADS

Ψητό Μπρόκολο & Κουνουπίδι σάλτσα miso, σπασμέλαιο, μουστάρδα, ελαιόλαδο και χυμός εσπεριδοειδών	—	Grilled Broccoli & Cauliflower miso sauce, sesame oil, mustard, olive oil and citruses
Ελληνική ντομάτα, κρεμμύδι, πράσινη πιπεριά, αγγούρι, κάπαρη, ελιές Καλαμάτας & βαρελίσια φέτα ΠΟΠ	—	Greek Salad tomato, onion, green pepper, cucumber, caper, Kalamata olives & barrel-aged feta
Νησιώτικη ντοματίνια, παξιμάδια χαρουπιού, κα- παρόφυλλα, κρίταμο, φρέσκια ρίγανη & τσαλαφούτι	—	Island Salad cherry tomatoes, carob rusks, caper leaves, rock samphire, oregano & Tsala- fouti cheese
Sunset καρδιές μαρουλιού, άγρια ρόκα, ντομά- τα, αγγούρι, πράσινες & μαύρες ελιές, φρέσκο κρεμμύδι, άνηθος, ραπανάκια, κάπαρη, πιπερίτσες τουρσί, κόκκινο ξίδι & ελαιόλαδο	—	Sunset Salad romaine hearts, wild rocket, tomato, cucumber, green & black olives, fresh onion, dill, radish, caper, pickled peppers, red vinegar & olive oil

ΠΑΣΤΑ & ΡΙΖΟΤΟ

PASTA AND RISOTTO

Γιουβέτσι Αστακού* κριθαράκι, καραμελωμένα ντοματίνια, ζωμός dashi & γραβιέρα Κρήτης	—	Lobster “Giouvetsi” orzo, caramelized cherry tomatoes, dashi broth & Cretan Graviera cheese
Linguine alle Vongole vongole Veraci, αχινός, ελαιόλαδο, σκόρ- δο, κόκκινο chili & μαϊντανός	—	Linguine alle Vongole Veraci clams, sea urchin, olive oil, garlic, red chili & parsley
Καρμπονάρα “Di Mare” με φρέσκο ζυμαρικό Paccheri, γαρίδες, μύδια & guanciale	—	Carbonara “Di Mare” Fresh pasta Paccheri with prawns, mus- sels & guanciale
Ριζότο Γαρίδας* κρέμα μασκαρπόνε, κιτρινόριζα & γλυκοκολοκύθα	—	Squash Prawn Risotto risotto with prawns, mascarpone cream, saffron rice & butternut squash

ΑΠΟ ΤΗ ΘΑΛΑΣΣΑ

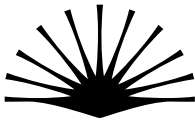
FROM THE SEA

Σφυρίδα Φρικασέ με σπανάκι, αυγολέμονο και μάραθο	—	Grouper Fricassee spinach, lettuce, avgolemono sauce & fennel
Μπακαλιάρος «λεμονάτος» φιλέτο μπακαλιάρου, πατάτες, πάπρικα & μαϊντανός	—	Cod "Bianco" cod fillet, potatoes, paprika & parsley
Φιλέτο Λαβράκι πουρές σελινόριζας, baby πατάτα ψημένη με θυμάρι & λαδολέμονο βασιλικού	—	Sea Bass Fillet celeriac puree, baby potatoes & basil lemon oil

ΑΠΟ ΤΗ ΣΤΕΡΙΑ

MEAT & GREENS

Κοτόπουλο BIO Tagliata στήθος & μπούτι κοτόπουλο με ψητές baby πατάτες & τηγανητές πιπεριές el padron	—	Chicken BIO Tagliata chicken breast & thigh with baby pota- toes & el padron peppers
Καρέ Αρνιού με πουρέ καρότου, baby πατάτες και sauce Αγιωργίτικου κρασιού	—	French Rack of Lamb with carrot puree, baby potatoes and Agiorgitiko wine sauce
Rib Eye Black Angus (Greater Omaha) με δενδρολίβανο, θυμάρι, baby πατάτες, λαχανικά & sauce Bearnaise	—	Rib Eye Black Angus (Greater Omaha) with rosemary, thyme, vegetables, baby potatoes & Bearnaise sauce



ΦΡΕΣΚΑ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

THE FISH EXPERIENCE

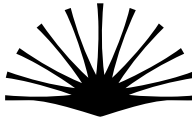
Κατηγορία Α Φαγγρί, Συναγρίδα, Σφυρίδα, Ροφός, Στείρα, Σκαθάρι	—	Category A Dentex, Red Snapper, White Grouper, Golden Grouper, Black Seabream
Κατηγορία Β Λαβράκι, Τσιπούρα, Σκορπιός, Μπαρμπούνι	—	Category B Sea Bass, Scorpionfish, Sea Bream, Red Mullet
Αστακός βραστός ή ψητός	—	Steamed or Grilled Lobster
Γαρίδα γίγας 120/kg	—	Giant Prawn

Επιλογές: Ψάρι Στην Σχάρα ή Ψάρι Αχνιστό
Methods: Grilled Fish or Steamed Fish

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

SIDE DISHES

Φρέσκες πατάτες τηγανητές	—	French fries
Χόρτα Εποχής	—	Seasonal greens
Λαχανικά Ατμού	—	Steamed vegetables



ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

DESSERTS

Καλοκαιρινή κρέμα με λεμόνι και φιστίκι
κρέμα λεμονιού αρωματισμένη με λιμο-
ντσέλο και φρούτα του δάσους

—

Summer lemon pistachio cream
crumble pistachio, lemon cream aroma-
tized with limoncello and forest fruits

Abbraccio di Venere
κρέμα μασκαρπόνε αρωματισμένη με
κρασί Μαρσάλα & φράουλες μαριναρι-
σμένες με παλαιωμένο βαλσάμικο

—

Abbraccio di Venere
mascarpone cream flavored with Marsala
wine & strawberries marinated with
balsamic vinegar

Τσουρέκι
καραμελωμένο τσουρέκι με κρέμα
anglaise & παγωτό χαλβά

—

Tsoureki
caramelized tsoureki, anglaise cream &
halva ice cream

Μους Γιαουρτιού
με χειροποίητο γλυκό πορτοκάλι

—

Homemade Yogurt Mousse
with orange marmalade

Σορμπέ και Παγωτό
ρωτήστε μας για τις γεύσεις της ημέρας

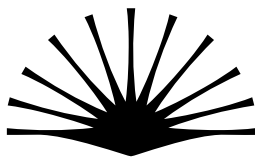
—

Sorbet and Ice Cream
ask us for the flavors of the day

Φρουτοσαλάτα Εποχής

—

Seasonal Fruit Salad



SUNSET SALT & SENSES
HYDRA, ATTICA, GREECE
sunsethydra.com
sunsethydra@gmail.com

Created by Executive Chef: **Georgios Oikonomidis** και Chef: **Iordanis Pavlis**

Παρακαλώ **ενημερώστε** το προσωπικό της επιχείρησης για **τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες** που μπορεί να έχετε. Το μενού μας **μπορεί να περιέχει αλλεργιογόνες ουσίες** ή ίχνη αιτών.

Για τις παρασκευές μας χρησιμοποιούμε Ελληνικό έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, Ελληνική φέτα, γνήσια ελληνικά τυριά, φρέσκα υδραίικα ψάρια, αστακούς, καλαμάρια και φρέσκα κρέατα. Τα προϊόντα που σημειώνονται με αστερίσκο είναι κατεψυγμένα.

Αγορανομικός υπεύθυνος Αντώνιος Ράμπιας

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη - τιμολόγιο).

Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται Service, Δημοτικός φόρος, Φ.Π.Α.

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία σε ειδική θήκη δίπλα στην έξοδο για την διατύπωση οποιαδήποτε διαμαρτυρίας.

Please inform our personnel for any **food allergies or intolerances that you may have**. Our menu may contain allergenic substances or traces of wheat.

For our dishes, we use Greek extra virgin olive oil, Greek Feta, authentic Greek cheese, fresh Hydra fish, lobsters, kalamari and fresh meat. The products which are noted with an asterisk are frozen.

Commercial manager Antonios Rambias

The consumer is not obliged to pay if he/she does not receive the legal document (receipt - invoice).

The prices include Service, Council tax, V.A.T.

The restaurant is obliged to provide data sheet form in a special case besides the exit for the expression of any complaints.

* Frozen / Κατεψυγμένα