

A  
FEAST  
OF  
THE  
SENSES

SALT & SENSES

SUNSET  
SUNSE  
SUNS  
SUN  
SU  
S

# Bon Appetit

ΚΑΛΗ ΣΑΣ ΟΡΕΞΗ

Η μαγειρική μου φιλοσοφία βασίζεται στην ένωση δύο κόσμων που εκτιμώ βαθιά: της ελληνικής και της ιαπωνικής κουζίνας.

Η ελληνική κουζίνα μου δίνει την αυθεντικότητα, τη φρεσκάδα της θάλασσας, το ελαιόλαδο, τα βότανα και τη δύναμη της απλότητας. Η ιαπωνική κουζίνα με έχει επηρεάσει μέσα από τον σεβασμό στην πρώτη ύλη, την καθαρότητα της γεύσης, την τεχνική και την ισορροπία.

Στο Sunset, εδώ και 36 χρόνια, η βάση της κουζίνας μας είναι η άριστη πρώτη ύλη, με πρωταγωνιστή πάντα το φρέσκο ψάρι και τα ντόπια προϊόντα. Επιλέγουμε καθημερινά φρέσκα θαλασσινά, λαχανικά και αγνά υλικά από Έλληνες παραγωγούς, με στόχο να προσφέρουμε αυθεντικές γεύσεις και σταθερή ποιότητα.

Μέσα από αυτό το πάντρεμα, δημιουργούμε πιάτα που συνδυάζουν μεσογειακό χαρακτήρα με λεπτομέρεια και αρμονία. Στόχος μας είναι κάθε πιάτο να προσφέρει μια εμπειρία σύγχρονης γαστρονομίας με ουσία, ταυτότητα και σεβασμό στη γεύση.

Με εκτίμηση,

My culinary philosophy is based on bringing together two worlds that I deeply value: Greek and Japanese cuisine.

Greek cuisine gives me authenticity, the freshness of the sea, olive oil, herbs, and the power of simplicity. Japanese cuisine has influenced me through its respect for raw ingredients, purity of flavor, technique, and balance.

At Sunset, for the past 36 years, the foundation of our kitchen has been exceptional raw ingredients, with fresh fish and local products always taking the leading role. Every day, we carefully select fresh seafood, vegetables, and pure ingredients from Greek producers, with the goal of offering authentic flavors and consistent quality.

Through this combination, we create dishes that blend Mediterranean character with detail and harmony. Our goal is for every plate to offer a modern gastronomic experience with substance, identity, and respect for flavor.

With appreciation,

CHEF

ΙΟΡΔΑΝΗΣ ΠΑΥΛΗΣ / JORDAN PAVLIS

SUNSET


## ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΡΧΗ

ΑΡΚΗÉ (BEGINNING) : A TASTE OF GREECE

 Λευκό και Μαύρο Ψωμί με Εξαιρετικά Παρθένο Ελαιόλαδο και κάπαρη	<b>4</b>	White and Brown Bread with Extra Virgin Olive Oil and Capers
 Ελιές / Καλαμάτας και Μανάκι Κρανιδίου	<b>6</b>	Kalamata Olives and Kranidi Manaki Olives
Τζατζίκι, Μαύρο Σκόρδο, Λάδι άνηθου	<b>9</b>	Tzatziki with Black Garlic and Dill Oil
Χούμους Πατζαριού με Καπνιστό Χέλι / Ταχίνι, Λεμόνι, Ελαιόλαδο	<b>16</b>	Beetroot Hummus with Smoked Eel / Tahini, Lemon and Olive Oil
Τριλογία Ταραμά / Λευκός ταραμάς, αυγοτάραχο, πικάντικη harissa , μελάνι σουπιας, γαύρος μαρινάτος	<b>14</b>	Tarama Trilogy / White tarama, bottarga, spicy harissa, cuttlefish ink and marinated anchovy
Σαρδέλα Μαρινάτη Με μελιτζανοσαλάτα	<b>14</b>	Marinated Sardine with Eggplant Salad
 Κακαβιά με Πετρόψαρα από την Θάλασσα της Ύδρας	<b>18</b>	Traditional Fish Soup with Reef Fish from the Sea of Hydra

# ΩΜΑ-ΜΑΡΙΝΑΤΑ

RAW & MARINATED

 Στρείδια Fin de Claire / Τέσσερα Τεμάχια με εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο και μοσχολέμονο	<b>24</b>	Fin de Claire Oysters / Four pieces with extra virgin olive oil and lime
 Θαλάσσια Αύρα / Αυγά αχινοῦ, ανθός αλατιού, τσίλι, μοσχολέμονο και κράκερ ρυζιού.	<b>38</b>	Sea Breeze with Sea Urchin Roe / Sea salt flakes, chili, lime and rice crackers
Ταρτάρ Τόνου / Με σπιτική πίκλα αγγουριού, αβοκάντο, κόλιανδρο και jalapeno dressing	<b>26</b>	Tuna Tartare / With homemade pickled cucumber, avocado, coriander and jalapeño dressing
Λαβράκι Ceviche / Χυμός λεμονιού, passion fruit, κινόα, σαλάτα με ντοματίνια & κρεμμύδι.	<b>25</b>	Sea Bass Ceviche / Lemon juice, passion fruit, quinoa and cherry tomato & onion salad
 Μαγιάτικο Tiradito / Yuzu, aji amarillo, dry miso, κουμκουάτ και raspberries	<b>25</b>	Amberjack Tiradito / Yuzu, aji amarillo, dry miso, kumquat and raspberries
Καβουροσαλάτα με Ψύχα Καβουριού / Αγγούρι, καρότο, mango, spicy mayo, αυγά χελιδονόψαρου και nori powder.	<b>26</b>	Crab Salad with Crab Meat / Cucumber, carrot, mango, spicy mayo, flying fish roe and nori powder
Carpaccio Μόσχου ( Black Angus ) / Κράμπλ λεμονιού , μουστάρδα dijon, τηγανιτή κάπαρη, παλαιωμένο πεκορίνο Αμφιλοχείας , ρόκα , λουίζα.	<b>25</b>	Black Angus Beef Carpaccio / Lemon crumble, dijon mustard, fried capers, aged pecorino from Amfilochia, rocket and lemon verbena

# ΟΡΕΚΤΙΚΑ



APPETIZERS

 Χταπόδι Μπρεζέ * / Πουρές αρωματικής Πατάτας με Σαφράν, Πικάντικη Σάλτσα Κίτρινης πιπεριάς, Πίκλα φινόκιο.	<b>24</b>	Braised Octopus / Saffron potato purée, spicy yellow pepper sauce and pickled fennel
Καλαμάρι σχάρας * / Με dressing μοσχολέμονου, μελάνι σουπιάς, τηγανιτή κάπαρη, ντοματίνι κομφί	<b>24</b>	Grilled Calamari / Lime dressing, cuttlefish ink, fried capers and cherry tomato confit
 Μύδια Αχνιστά / Οίνος Μαντινείας, μυρωδικά, lemon soya, αλάτι kombu.	<b>18</b>	Steamed Mussels / Mantinia white wine, herbs, lemon soya and kombu salt
Γαρίδες Πικάντικες* / Με vongole, ντοματίνια, τσίλι και φέτα	<b>26</b>	Spicy Prawns / With vongole, cherry tomatoes, chili and feta
Χτένια Σωτέ * / Beurre Blanc , τζέλ εσπριδοειδών, τηγανιτό κανταΐφι και σχοινόπρασο	<b>26</b>	Sautéed Scallops / Beurre blanc, lemon gel, crispy kataifi and chives
Φέτα / Κρούστα πάνκο, chutney φραγκόσουκου, φιστίκι Αιγίνης	<b>14</b>	Feta / Panko crust, prickly pear chutney and Aegina pistachio
Ντολμαδάκια Χειροποίητα / Με γιαούρτι αρωματισμένο με εσπεριδοειδή.	<b>14</b>	Stuffed Vine Leaves / Citrus flavored yogurt



# ΣΑΛΑΤΕΣ

## SALADS

Ψητό Μπρόκολο / Σάλτσα tomesco, πεκορίνο Αμφιλοχίας	<b>16</b>	Grilled Broccoli / Romesco sauce and pecorino from Amfilochia
Ελληνική / Ντομάτα, κρεμμύδι, πράσινη πιπεριά, αγγούρι, κάπαρη, ελιές Καλαμάτας, & φέτα ΠΟΠ	<b>14</b>	Greek Salad / Tomato, onion, green pepper, cucumber, capers, Kalamata olives and PDO feta cheese
  Νησιώτικη Σαλάτα / Αποφλοιωμένη ντομάτα, καπαρόμηλα, ανθός αλατιού.	<b>12</b>	Island Salad / Peeled tomato, caper berries and sea salt flakes
Jordan / Πολύχρωμα Ντοματίνια, Χώμα από παξιμάδι χαρουπιού, mozzarella Μπουράτα, φιστίκι Αιγίνης, Φύλλα Δυόσμου, XO Sauce	<b>18</b>	Jordan salad / Colorful cherry tomatoes, carob rusk crumble, burrata mozzarella, Aegina pistachio, mint leaves and XO sauce
 Sunset / Ανάμεικτη πράσινη σαλάτα, σάρκα πορτοκαλιού, ραπανάκι, φρέσκο κρεμμύδι, φινόκιο dressing πορτοκαλιού αρωματισμένο με ginger	<b>18</b>	Sunset Salad / Mixed green leaves, orange segments, radish, spring onion and orange-ginger dressing

# ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

## MAIN COURSES

 Μπακαλιάρος / "Λεμονάτος", τσιπς παντζαριού, πουρές Πατάτας με σαφράν και πουρές Αρακά αρωματισμένος με δυόσμο και άνηθο	<b>32</b>	Lemon Cod / Beetroot chips, saffron potato purée and pea purée with mint and dill
 Φιλέτο Λαβράκι / Σάλτσα verde, χόρτα, κολοκύθι, ντομάτα καρέ, λιαστή κόκκινη και κίτρινη ντομάτα, λευκός ταραμάς	<b>28</b>	Sea Bass Fillet / Verde sauce, wild greens, zucchini, tomato concassé, sun-dried red and yellow tomato and white tarama
 Gazpacho / Νερό Ντομάτας, σορμπέ αγγούρι και αβοκάντο, καρέ ντομάτας, μους vegan φέτας, χώμα ελιάς, τραγανό προζυμένιο ψωμί	<b>22</b>	Gazpacho / Tomato water, cucumber sorbet and avocado, tomato dice, vegan feta mousse, olive crumble and crispy sourdough bread
 Κοτόπουλο BIO / Στήθος & μπουτί κοτόπουλο με baby πατάτες, αρωματικό γιασούρτι και dressing λιαστής Ντομάτας	<b>24</b>	Organic Chicken Breast & Thigh / Baby potatoes, aromatic yogurt and sun- dried tomato dressing
Κοτσι Αρνιού / Σιγομαγειρεμένο με πουρέ μελιτζάνας και σάλτσα πετιμέζι.	<b>36</b>	Slow-Cooked Lamb Shank / Eggplant purée and grape molasses sauce
 Rib eye Black Angus (Greater Omaha) / Τηγανιτές πατάτες, σάλτσα bernaise και τηγανιτό καλαμπόκι με scichimi και παρμεζάνα	<b>56</b>	Black Angus Rib Eye (Greater Omaha) / French fries, béarnaise sauce and fried corn with shichimi and parmesan
Linguine alle Vongole / Vongole Veraci, αυγά αχιού, ελαιόλαδο, σκόρδο, κόκκινο chili & μαϊντανός	<b>36</b>	Linguine alle Vongole / Vongole veraci, sea urchin roe, olive oil, garlic, red chili and parsley
Καρμπονάρα "Di Mare" / Με φρέσκο ζυμαρικό Paccheri, γαρίδες, μύδια, & guanciale	<b>29</b>	Seafood Carbonara "Di Mare" / Fresh paccheri pasta, prawns, mussels and guanciale
Γουβέτσι Γαρίδας / Καραμελωμένα ντοματίνια, μπίσκ γαρί- δας, πράσινο πιπέρι με εσπεριδοειδή	<b>29</b>	Shrimp Giouvetsi / Caramelized cherry tomatoes, shrimp bisque and green pepper with citrus notes
Μακαρονάδα με ουρά *Αστακού / Για 2 άτομα με λιγκουίνι και μπίσκ θαλασσινών	<b>138</b>	*Lobster Tail Linguine Pasta / For 2 persons with seafood bisque
 Τσιπούρα Ψητή για δυο άτομα / Με λαχανικά ατμού	<b>83</b>	Whole Grilled Sea Bream for Two / Steamed vegetables

# ΦΡΕΣΚΑ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ







FROM THE SEA

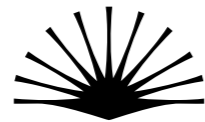
Αστακός / Ψητός ή Αστακομακαρονάδα (Λιγκουίνι ή Κριθαράκι)	<b>180/kg</b>	Lobster / Grilled or Lobster Pasta (Linguine or Orzo)
<b>Πάστα + 7 / άτομο</b>		<b>Pasta + 7 / person</b>
A Κατηγορία / Φαγκρί, Συναγρίδα, Σφυρίδα, Ροφός, Στείρα, Σκαθάρι	<b>95/kg</b>	Category A / Red Porgy, Dentex, White Grouper, Dusky Grouper, Goldblotch Grouper, Black Seabream
B Κατηγορία / Λαβράκι, Σκορπίνα, Μπαρμπούνι	<b>85/kg</b>	Category B / Seabass, Scorpionfish, Red Mullet

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

# ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

SIDES

 Φρέσκιες τηγανιτές πατάτες	<b>7</b>	Fresh French fries
 Baby πατάτες ψητές	<b>8</b>	Roasted baby potatoes
  Χόρτα εποχής με dressing φρέσκιας ντομάτας	<b>10</b>	Seasonal greens with fresh tomato dressing
  Λαχανικά ατμού	<b>9</b>	Steamed vegetables



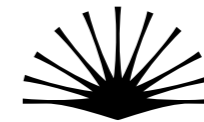
# ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

DESSERTS

Γαλατόπιτα / Με παγωτό κανέλας και σάλτσα μελιού.	<b>14</b>	Milk Pie / Cinnamon ice cream and honey sauce
 Πανακότα / Γάλα καρύδας, crumble φιστίκι Αιγίνης, tropical sauce passion fruit και mango	<b>14</b>	Coconut Panna Cotta / Aegina pistachio crumble, passion fruit and mango tropical sauce
Κρέμα Λεμονιού / Μαρέγκα, blueberry gel, raspberries, γλυκοπικάντικη με τσίλι και λεμόνι	<b>14</b>	Lemon Cream / Meringue, blueberry gel, raspberries and sweet-spicy chili lemon sauce
Ναμελάκα Bitter Σοκολάτας / Καβουρδισμένα φουντούκια, σταγόνες ελαιόλαδου και ανθός αλατιού, παγωτό καραμέλα	<b>16</b>	Bitter Chocolate Namelaka / Roasted hazelnuts, olive oil drops, sea salt flakes and caramel ice cream
Φρούτα Εποχής	<b>8</b>	Seasonal Fruits

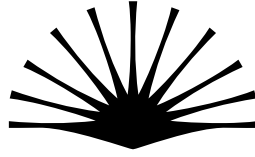
## ΤΥΡΙΑ / GREEK CHEESE SELECTION

Ποικιλία τυριών και αλλαντικών για δύο άτομα	<b>25</b>	Selection of cheese and cold cuts for two
--	-----------	---



SUNSET  
SUNSE  
SUNS  
SUN  
SU  
S

A  
FEAST  
OF  
THE  
SENSES



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

**Please note:** Items marked with an asterisk (\*) are prepared with frozen ingredients. We use only extra virgin olive oil sourced from the Argolis region of the Peloponnese.

Please inform your server of any **allergies or dietary restrictions** you may have.

**Παρακαλούμε σημειώστε:** Τα πιάτα που φέρουν αστερίσκο (\*) παρασκευάζονται με κατεψυγμένα υλικά. Χρησιμοποιούμε αποκλειστικά εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο από την περιοχή της Αργολίδας στην Πελοπόννησο.

Παρακαλούμε ενημερώστε τον σερβιτόρο σας για τυχόν **αλλεργίες ή διατροφικές ανάγκες**.