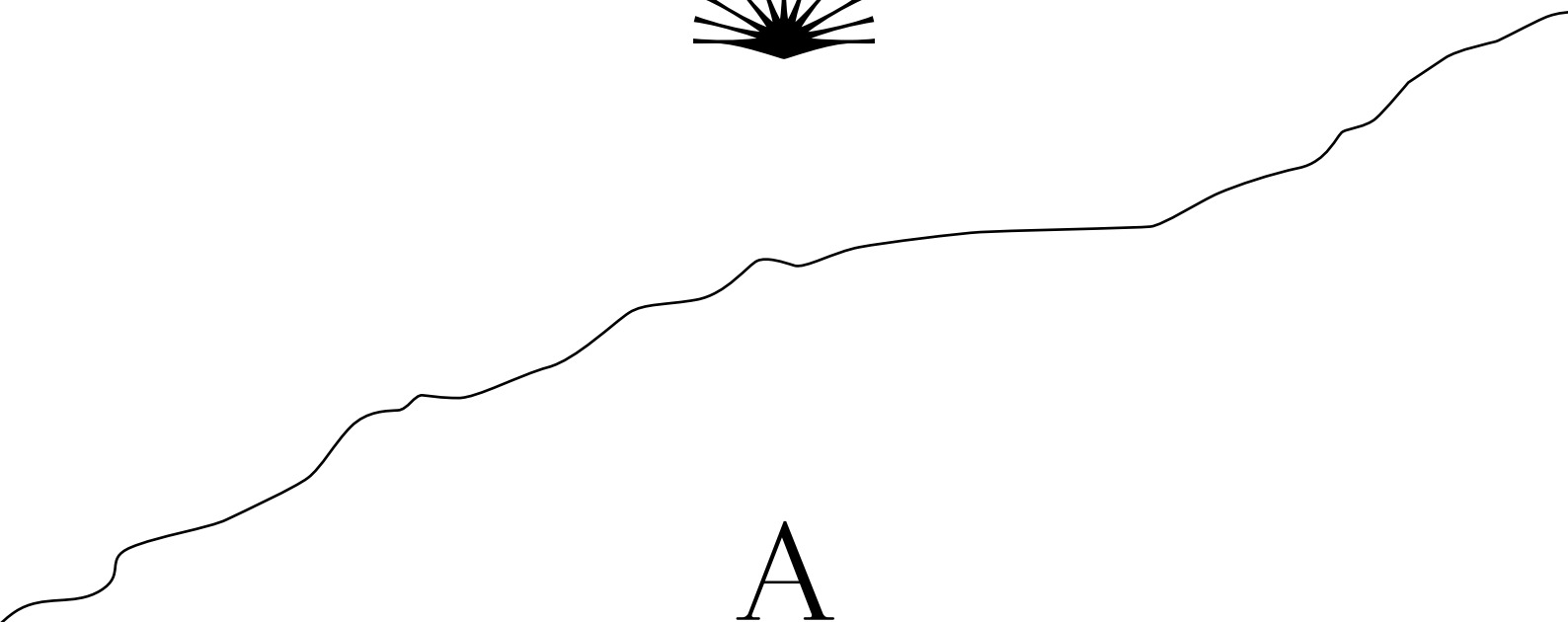
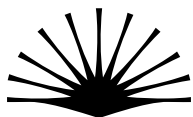


A thin, wavy line that starts from the left edge of the page and extends towards the right, positioned above the main title.

A FEAST OF THE SENSES

SALT & SENSES

SUNSET
SUNSE
SUNS
SUN
SU
S

Bon Appetit

ΚΑΛΗ ΣΑΣ ΟΡΕΞΗ

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

ΑΡΚΗΕ (BEGINNING) : A TASTE OF GREECE



Λευκό και Μαύρο Ψωμί με Εξαιρετικά
Παρθένο Ελαιόλαδο και κάπαρη

4

White and Brown Bread with Extra Virgin
Olive Oil and Capers



Ελιές / Καλαμάτας και Μανάκι Κρανιδίου

6

Kalamata Olives and Kranidi Manaki
Olives

Τζατζίκι, Μαύρο Σκόρδο, Λάδι άνθου

9

Tzatziki with Black Garlic and Dill Oil

Χούμους Πατζαριού με Καπνιστό Χέλι /
Ταχίνι, Λεμόνι, Ελαιόλαδο

16

Beetroot Hummus with Smoked Eel /
Tahini, Lemon and Olive Oil

Τριλογία Ταραμά /
Λευκός ταραμάς, αυγοτάραχο, πικάντικη
harissa , μελάνι σουπιας, γαύρος
μαρινάτος

14

Tarama Trilogy /
White tarama, bottarga, spicy harissa,
cuttlefish ink and marinated anchovy

Σαρδέλα Μαρινάτη Με μελιτζανοσαλάτα

14

Marinated Sardine with Eggplant Salad



Κακαβιά με Πετρόψαρα από την Θάλασσα
της Ύδρας

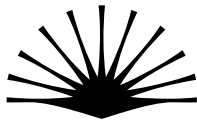
18

Traditional Fish Soup with Reef Fish from
the Sea of Hydra

ΩΜΑ-ΜΑΡΙΝΑΤΑ

RAW & MARINATED

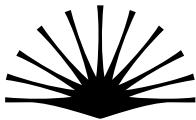
	Στρείδια Fin de Claire / Τέσσερα Τεμάχια με εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο και μοσχολέμονο	24	Fin de Claire Oysters / Four pieces with extra virgin olive oil and lime
	Θαλάσσια Αύρα / Αυγά αχινού, ανθός αλατιού, τσίλι, μοσχολέμονο και κράκερ ρυζιού.	38	Sea Breeze with Sea Urchin Roe / Sea salt flakes, chili, lime and rice crackers
	Ταρτάρ Τόνου / Με σπιτική πίκλα αγγουριού, αβοκάντο, κόλιανδρο και jalapeno dressing	26	Tuna Tartare / With homemade pickled cucumber, avocado, coriander and jalapeño dressing
	Λαβράκι Ceviche / Χυμός λεμονιού, passion fruit, κινόα, σαλάτα με ντοματίνια & κρεμμύδι.	25	Sea Bass Ceviche / Lemon juice, passion fruit, quinoa and cherry tomato & onion salad
	Μαγιάτικο Tiradito / Yuzu, aji amarillo, dry miso, κουμκουάτ και raspberries	25	Amberjack Tiradito / Yuzu, aji amarillo, dry miso, kumquat and raspberries
	Καβουροσαλάτα με Ψύχα Καβουριού / Αγγούρι, καρότο, mango, spicy mayo, αυγά χελιδονόψαρου και nori powder.	26	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.	25	Black Angus Beef Carpaccio / Lemon crumble, dijon mustard, fried capers, aged pecorino from Amfilochia, rocket and lemon verbena
	Χταπόδι Carpaccio με Ελαιόλαδο, Λεμόνι, Pico de Gallo και Κρίταμο	24	Octopus Carpaccio with Olive Oil, Lemon, Pico de Gallo and Rock Samphire



ΟΡΕΚΤΙΚΑ

APPETIZERS

	Χταπόδι Σχάρας με Εξαιρετικά Παρθένο Ελαιόλαδο και λεμόνι.	24	Grilled Octopus with Extra Virgin Olive Oil and Lemon	
	Καλαμάρι σχάρας * / Με dressing μοσχολέμονου, μελάνι σουπιάς, τηγανιτή κάπαρη, ντοματίνι κομφί	24	Grilled Calamari / Lime dressing, cuttlefish ink, fried capers and cherry tomato confit	
	Μύδια Αχνιστά / Οίνος Μαντινείας, μυρωδικά, lemon soya, αλάτι kombu.	18	Steamed Mussels / Mantinia white wine, herbs, lemon soya and kombu salt	
	Γαρίδες Πικάντικες* / Με vongole, ντοματίνια, τσίλι και φέτα	26	Spicy Prawns / With vongole, cherry tomatoes, chili and feta	
	Χτένια Σωτέ * / Beurre Blanc , τζέλ εσπριδοειδών, τηγανιτό κανταΐφι και σχοινόπρασο	26	Sautéed Scallops / Beurre blanc, lemon gel, crispy kataifi and chives	
Περιέχει ξηρούς καρπούς	Φέτα / Κρούστα πάνκο, chutney φραγκόσουκου, φιστίκι Αιγίνης	14	Feta / Panko crust, prickly pear chutney and Aegina pistachio	Contains nuts
	Ντολμαδάκια Χειροποίητα / Με γιαούρτι αρωματισμένο με εσπεριδοειδή.	14	Stuffed Vine Leaves / Citrus flavored yogurt	



ΣΑΛΑΤΕΣ

SALADS

Περιέχει ξηρούς καρπούς	Ψητό Μπρόκολο / Σάλτσα romesco, πεκορίνο Αμφιλοχείας	16	Grilled Broccoli / Romesco sauce and pecorino from Amfilochia	Contains nuts
	Ελληνική / Ντομάτα, κρεμμύδι, πράσινη πιπεριά, αγγούρι, κάπαρη, ελιές Καλαμάτας, & φέτα ΠΟΠ	14	Greek Salad / Tomato, onion, green pepper, cucumber, capers, Kalamata olives and PDO feta cheese	
g.f. 	Νησιώτικη Σαλάτα / Αποφλοιωμένη ντομάτα, καπαρόμηλα, ανθός αλατιού.	12	Island Salad / Peeled tomato, caper berries and sea salt flakes	
	Sunset / Ανάμεικτη πράσινη σαλάτα, σάρκα πορτοκαλιού, ραπανάκι, φρέσκο κρεμμύδι, φινόκιο dressing πορτοκαλιού αρωματισμένο με ginger	18	Sunset Salad / Mixed green leaves, orange segments, radish, spring onion and orange-ginger dressing	

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

MAIN COURSES

g.f.	Μπακαλιάρος / "Λεμονάτος", τσιπς παντζαριού, πουρές Πατάτας με σαφράν και πουρές Αρακά αρωματισμένος με δυόσμο και άνηθο	32	Lemon Cod / Beetroot chips, saffron potato purée and pea purée with mint and dill
g.f.	Φιλέτο Λαβράκι / Σάλτσα verde, χόρτα, κολοκύθι, ντομάτα καρέ, λιαστή κόκκινη και κίτρινη ντομάτα, λευκός ταραμάς	28	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	22	Gazpacho / Tomato water, cucumber sorbet and avocado , tomato dice, vegan feta mousse, olive crumble and crispy sourdough bread
g.f.	Κοτόπουλο BIO / Στήθος & μπουτί κοτόπουλο με baby πατάτες, αρωματικό γιασούρτι και dressing λιαστής Ντομάτας	24	Organic Chicken Breast & Thigh / Baby potatoes, aromatic yogurt and sun- dried tomato dressing
g.f.	Rib eye Black Angus (Greater Omaha) / Τηγανιτές πατάτες, σάλτσα bernaise και τηγανιτό καλαμπόκι με scichimi και παρμεζάνα	56	Black Angus Rib Eye (Greater Omaha) / French fries, béarnaise sauce and fried corn with shichimi and parmesan
	Linguine alle Vongole / Vongole Veraci, αυγά αχινού, ελαιόλαδο, σκόρδο, κόκκινο chili & μαϊντανός	36	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	29	Seafood Carbonara "Di Mare" / Fresh paccheri pasta, prawns, mussels and guanciale
	Γιουβέτσι Γαρίδας / Καραμελωμένα ντοματίνια, μπίσκ γαρί- δας, πράσινο πιπέρι με εσπεριδοειδή	29	Shrimp Giouvetsi / Caramelized cherry tomatoes, shrimp bisque and green pepper with citrus notes

ΠΙΑΤΑ ΓΙΑ ΜΟΙΡΑΣΜΑ

SHARING DISHES

Μακαρονάδα με ουρά *Αστακού / Για 2 άτομα με λιγκουίνι και μπισκ θαλασσινών	138	*Lobster Tail Linguine Pasta / For 2 persons with seafood bisque
g.f. Τσιπούρα Ψητή για δυο άτομα / Με λαχανικά ατμού	83	Whole Grilled Sea Bream for Two / Steamed vegetables

ΦΡΕΣΚΑ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

FROM THE SEA

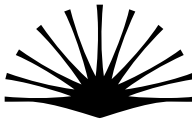
Αστακός / Ψητός ή Αστακομακαρονάδα (Λιγκουίνι ή Κριθαράκι)	190/kg	Lobster / Grilled or Lobster Pasta (Linguine or Orzo)
Πάστα + 7 / άτομο		Pasta + 7 / person
A Κατηγορία / Φαγκρί, Συναγρίδα, Σφυρίδα, Ροφός, Στείρα, Σκαθάρι	95/kg	Category A / Red Porgy, Dentex, White Grouper, Dusky Grouper, Goldblotch Grouper, Black Seabream
B Κατηγορία / Λαβράκι, Σκορπίνα, Μπαρμπούνι	85/kg	Category B / Seabass, Scorpionfish, Red Mullet

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

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

SIDES

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



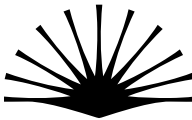
ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

DESSERTS

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

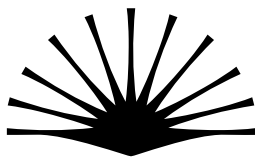
ΤΥΠΙΑ / GREEK CHEESE SELECTION

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



S U N S E T
S U N S E
S U N S
S U N
S U
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**.