

# START WITH...

## Fresh Bread

Served warm with marinated tomato, olive oil & Kalamata olives  
Σερβίρεται ζεστό με μαριναρισμένη ντομάτα, ελαιόλαδο & ελιές Καλαμάτας

€4

## Grilled Pita Bread

Olive oil, oregano / Ελαιόλαδο, ρίγανη

€2.5

# Greek Spreads

**Tarama** White tarama cream, lemon pearls, dill oil  
Λευκή κρέμα ταραμά, πέρλες λεμονιού, λάδι άνηθου

€8

**Mediterranean Hummus** Chickpea cream, caramelized chickpeas, tahini, garlic, cumin  
Κρέμα ρεβιθιού, καραμελωμένα ρεβίθια, ταχίνι, σκόρδο, κύμινο

€8

**Tzatziki** Greek yogurt, cucumber, garlic, dill, olive oil  
Ελληνικό γιαούρτι, αγγούρι, σκόρδο, άνηθος, ελαιόλαδο

€7

Add warm pita bread €2.5  
Προσθέστε ζεστή πίτα €2.5

# Raw Bar

## Rock Oysters

Fresh oysters served on crushed ice with lemon, mignonette & Tabasco  
(price per piece)

Φρέσκα στρείδια σε θρυμματισμένο πάγο με λεμόνι, μινιονέτ & Tabasco  
(τιμή ανά τεμάχιο)

€5.5

## Aegean Ceviche

Fresh local sea bass, citrus dressing, Greek saffron, mastiha, tomato,  
pickled cucumber, capers, onion  
Φρέσκο λαβράκι, dressing εσπεριδοειδών, ελληνικό σαφραν,  
μαστίχα, ντομάτα, αγγουράκι τουρσί, κάπαρη, κρεμμύδι

€18

## Fish of the Day Carpaccio

Fish of the day, extra virgin olive oil, citrus & sea salt  
Ψάρι ημέρας, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, εσπεριδοειδή & θαλασσινό αλάτι

€18

## Organic Beef Tartare

Organic beef, early harvest olive oil, chives,  
fresh oregano, olive fillets, sea salt flakes, lemon dressing  
Βιολογικό μοσχάρι, αγουρέλαιο, σχοινόπρασο, φρέσκια ρίγανη, φιλέτα  
ελιάς, νιφάδες θαλασσινού αλατιού, dressing λεμονιού

€19

# Salads & Vegetables

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>Zoi Salad</b> Red & yellow cherry tomatoes, cucumber, peppers, onion, Kalamata olives, sea fennel, capers, barrel-aged feta cheese, oregano & organic olive oil<br>Κόκκινα & κίτρινα ντοματίνια, αγγούρι, πιπεριές, κρεμμύδι, ελιές Καλαμάτας, κρίταμο, κάπαρη, βαρελίσια φέτα, ρίγανη & βιολογικό ελαιόλαδο | €13 |
| <b>Parian Salad</b> Red & yellow cherry tomatoes, olive oil, sea salt flakes, caper leaves, sea fennel, oregano & fresh xinomyzithra cheese from Paros<br>Κόκκινα & κίτρινα ντοματίνια, ελαιόλαδο, νιφάδες θαλασσινού αλατιού, φύλλα κάπαρης, κρίταμο, ρίγανη & φρέσκια ξινομυζήθρα Πάρου                       | €11 |
| <b>Watermelon-Beetroot Feast</b> Watermelon, roasted beets, pistachios, cherry tomatoes, goat cheese & citrus dressing<br>Καρπούζι, ψητά παντζάρια, φιστίκια, ντοματίνια, κατσίκισιο τυρί & dressing εσπεριδοειδών                                                                                              | €13 |
| <b>Island Garden Salad</b> Seasonal greens, vegetables & fresh herbs with lemon-olive oil dressing<br>Εποχικά λαχανικά, φρέσκα μυρωδικά με dressing λεμονιού και ελαιόλαδου                                                                                                                                     | €10 |

# Meze, the Art of Sharing

|                                                                                                                                                                                                     |       |                                                                                                                                                                                |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Anchovy &amp; Tarama Crostini</b> Crisp crostini topped with marinated anchovy, whipped tarama & roasted red pepper<br>ψητά ψωμάκια με μαριναρισμένη γαύρο, αφράτο ταραμά & ψητή κόκκινη πιπεριά | €13   | <b>Flame-Grilled Octopus</b> Fried caper berries, cherry tomato, baby greens, hummus, lemon dressing<br>Τηγανητή κάπαρη, ντοματίνια, φύλλα σαλάτας, χούμους, dressing λεμονιού | €19  |
| <b>Volcano Saganaki Cheese</b> Fried yellow cheese with carob rusk crust & tomato marmalade<br>Γραβιέρα Πάρου με κρούστα χαρουπιού & μαρμελάδα ντομάτας                                             | €12   | <b>Beef Meatballs</b> With pita bread, soy yogurt, tomato sauce & parsley oil<br>Με πίτα, γιαούρτι σόγιας, σάλτσα ντομάτας & λάδι μαϊντανού                                    | €18  |
| <b>Lamb Skewers</b> Flame-grilled lamb, yogurt marinade, pita bread & chimichurri (3 pieces)<br>Αρνίσια σουβλάκια γάλακτος, μαρινάδα γιαουρτιού, πίτα & chimichurri (3 τεμάχια)                     | €18.5 | <b>Fried Calamari</b> With jalapeño mayo & lemon blossom<br>Με μαγιονέζα jalapeño & άνθος λεμονιού                                                                             | €18  |
| <b>Crispy Zucchini &amp; Eggplant</b> Golden zucchini & eggplant chips, tzatziki, grated Parian gruyère<br>Τσιπς κολοκυθιού & μελιτζάνας, τζατζίκι, τριμμένη γραβιέρα Πάρου                         | €13   | <b>Fresh Mussels Saganaki</b><br>Fresh mussels, tomato salsa, chili, crumbled feta cheese, white wine<br>Φρέσκα μύδια, σάλτσα ντομάτας, τσίλι, θρυμματισμένη φέτα, λευκό κρασί | €17  |
| <b>Tyrokouloura</b> Traditional phyllo pastry with spicy feta cheese & Ikaria honey<br>Παραδοσιακό φύλλο με πικάντικη φέτα & μέλι Ικαρίας                                                           | €11   | <b>Country-Style Fries</b> Hand-cut potato chips with skin on, oregano<br>Φρέσκες πατάτες κομμένες στο χέρι                                                                    | €6.5 |
| <b>Slow-Roasted Dolmades</b> Stuffed with rice, pine nuts, raisins & herbs, served with yogurt sauce<br>Γεμιστοί με ρύζι, κουκουνάρι, σταφίδες & μυρωδικά, με σάλτσα γιαουρτιού                     | €11   | <i>Add truffle oil &amp; parmesan or garlic aioli €7.5</i><br><i>Προσθέστε λάδι τρούφας &amp; παρμεζάνα ή aioli σκόρδου €7.5</i>                                               |      |
| <b>Spicy Shrimp &amp; Vongole</b> Spicy olive oil, cherry tomatoes, feta cheese<br>Πικάντικο ελαιόλαδο, ντοματίνια, φέτα                                                                            | €18.5 |                                                                                                                                                                                |      |

# Pasta

## Fresh Truffle Linguine

Fresh Greek truffle, parmesan cream, white wine & cracked black pepper  
Φρέσκια ελληνική τρούφα, κρέμα παρμεζάνας, λευκό κρασί & σπασμένο μαύρο πιπέρι

€24

## Alle Vongole

Linguine with vongole veraci, olive oil, garlic, red chili & parsley  
Λιγκουίνι με αχιβάδες veraci, ελαιόλαδο, σκόρδο, κόκκινο τσίλι & μαϊντανό

€19

## Sea Bass Paccheri

With capers, Kalamata olives, lemon zest & cherry tomato sauce  
Με κάπαρη, ελιές Καλαμάτας, ξύσμα λεμονιού & σάλτσα ντομάτας

€22

## Seafood Orzotto

With assorted fresh seafood & skillet-glazed cherry tomatoes  
Με φρέσκα θαλασσινά & καραμελωμένα ντοματίνια

€24



# FROM THE SEA

|                                                                                                                                                                                                                                                                  |         |                                                    |        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|----------------------------------------------------|--------|
| <b>Zoi Raw &amp; Chilled Seafood Platter</b> Fresh oysters, langoustine, prawns, mussels, sea bass carpaccio & signature sauces ( <i>per person</i> )<br>Φρέσκα στρείδια, караβίδες, γαρίδες, μύδια, καρπάτσιο λαβρακιού & signature sauces ( <i>ανά άτομο</i> ) | €27     |                                                    |        |
| <b>Sea Bass Fillet</b> , steamed vegetables, basil-citrus sauce<br>Φιλέτο, λαχανικά ατμού, σάλτσα βασιλικού & εσπεριδοειδών                                                                                                                                      | €24     |                                                    |        |
| <b>Octopus</b> Cooked with honey, shallots & Vinsanto wine, served with potato chips<br>Μαγειρεμένο με μέλι, shallots & κρασί Vinsanto, σερβίρεται με πατάτες                                                                                                    | €24     |                                                    |        |
| <b>Grilled Butterfly Prawns</b> With garlic-butter sauce<br>Με σάλτσα βουτύρου & σκόρδου                                                                                                                                                                         | €23     |                                                    |        |
| <b>Grilled Stuffed Squid</b> Stuffed with feta, sun-dried tomato & red pepper, served with seasonal greens (horta) & olive oil-lemon emulsion<br>Γεμιστό με φέτα, λιαστή ντομάτα & κόκκινη πιπεριά, με χόρτα εποχής & emulsion ελαιολάδου-λεμονιού               | €25     |                                                    |        |
| <b>Grilled Lobster of the Day</b><br>Αστακός ημέρας στη σχάρα                                                                                                                                                                                                    | €140/kg | <b>Fresh Fish of the Day</b><br>Φρέσκο ψάρι ημέρας | €95/kg |

# DEDICATED TO MEAT LOVERS

|                                                                                                                                                                                                                                                         |     |                                                                                 |     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|---------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>Beef Tenderloin 200 g</b><br>Grilled over open flame<br>Ψημένο σε ανοιχτή φωτιά                                                                                                                                                                      | €39 | <b>Ribeye Steak 350 g</b><br>Grilled over open flame<br>Ψημένο σε ανοιχτή φωτιά | €48 |
| <b>Flame-Grilled Chicken Tagliata</b> Chicken breast & thigh, fresh herb marinade, burnt lemon-yogurt dressing<br>Στήθος & μπούτι κοτόπουλου, μαρινάδα μυρωδικών, dressing καμένου λεμονιού & γιαουρτιού                                                |     |                                                                                 | €19 |
| <b>Lamb</b> Slow-cooked in our wood-fired oven with lemon verbena, greens & dill sauce<br>Αργομαγειρεμένο σε ξυλόφουρνο με λουίζα, χόρτα & σάλτσα άνηθου                                                                                                |     |                                                                                 | €24 |
| <b>Truffle Burger</b> Black Angus beef patty, truffle mayo, pickles, grilled onion, provolone cheese, lettuce, tomato & French fries<br>Μπιφτέκι Black Angus, μαγιονέζα τρούφας, πίκλες, ψητό κρεμμύδι, provolone, μαρούλι, ντομάτα & πατάτες τηγανητές |     |                                                                                 | €19 |
| <b>Zoi's Kebab</b> Pita bread, yogurt sauce, grilled tomato, marinated onion, potato chips & grilled pepper<br>Πίτα, σάλτσα γιαουρτιού, ψητή ντομάτα, μαρινarisμένο κρεμμύδι, πατάτες & ψητή πιπεριά                                                    |     |                                                                                 | €18 |

## Sides

|                                                                                                                                                                           |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Smoked Lemon Potato Purée</b><br>Πουρές πατάτας με καπνιστό λεμόνι<br><i>Add truffle oil &amp; parmesan €7.5</i><br><i>Προσθέστε λάδι τρούφας &amp; παρμεζάνα €7.5</i> | €6.5 |
| <b>Seasonal Vegetables</b><br>Λαχανικά εποχής                                                                                                                             | €6.5 |
| <b>Corn on the Cob</b><br>Καλαμπόκι στη σχάρα                                                                                                                             | €7.5 |
| <b>Golden Garden Salad</b><br>Golden Garden σαλάτα                                                                                                                        | €7   |

# DESSERTS

|                                                                                                                                   |     |                                                      |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|------------------------------------------------------|-----|
| <b>Magic Muffin</b> Chocolate orange soufflé, dark chocolate ice cream<br>Σουφλέ σοκολάτας-πορτοκαλιού, παγωτό μαύρης σοκολάτας   | €13 |                                                      |     |
| <b>Sour Cherry Semifreddo</b> Topped with fresh seasonal berries & almond biscuit<br>Με φρέσκα φρούτα εποχής & μπισκότο αμυγδάλου | €9  |                                                      |     |
| <b>Greek Coffee Tiramisu</b> Mascarpone cheese, Greek coffee, dark chocolate<br>Μασκαρπόνε, ελληνικός καφές, μαύρη σοκολάτα       | €10 |                                                      |     |
| <b>Baked Cheesecake</b> Made with local goat cheese & strawberry sauce<br>Με τοπικό κατσικίσιο τυρί & σάλτσα φράουλας             | €11 |                                                      |     |
| <b>Daily Selection of Ice Creams &amp; Sorbets</b><br>(price per scoop)<br>(τιμή ανά μπάλα)                                       | €5  | <b>Fresh Seasonal Fruits</b><br>Φρέσκα φρούτα εποχής | €10 |