

Degustation menu

Canapes

Καναπέ

Gazpacho soup with king crab & Cretan avocado

Σούπα gazpacho με βασιλικό καβούρι & αβοκάντο Κρήτης

Seabass ceviche with orange & carrot ginger cold soup

Λαβράκι σεβίτσε με πορτοκάλι & κρύα σούπα με τζιντζερ-καρότο

Grouper with celery root, peas & lemon

Σφυρίδα με σελινόριζα, αρακά & λεμόνι

Or

Lobster with homemade pasta & root vegetables

(Extra charge 30euro)

Αστακός με χειροποίητα ζυμαρικά & λαχανικά

(Εξτρά χρέωση 30euro)

Chicken with lentils, black rice, almonds sauce & topinambur

Κοτόπουλο με φακές, μαύρο ρύζι, σάλτσα αμυγδάλου & τοπιναμπούρ

Or

Beef fillet with sweet potato cream & Greek coffee

(Extra charge 30 euro)

Μοσχαρίσιο φιλέτο με γλυκοπατάτα και ελληνικό καφέ

(Εξτρά χρέωση 30 euro)

Pre dessert

Προ επιδόρπιο

Honey parfait with chocolate & pistachio

Παρφέ μελιού με σοκολάτα & φυστίκι

Menu Degustation: 120€ per person

Wine Pairing: 80€ per person

Premium Wine Pairing: 180€ per person

Cocktail Pairing: 60€ per person

Non-Alcoholic Pairing: 40€ per person

Starters



Gazpacho soup with king crab & Cretan avocado Σούπα gazpacho με βασιλικό καβούρι & αβοκάντο Κρήτης	27
Beef tartare with yoghurt sauce & traditional pita bread with throubi Μοσχαρίσιο ταρτάρ με σάλτσα γιαουτρίου & πιτάκια με θρούμπι	33
Mushrooms with wholegrain "tarhana", egg yolk confit & wild mushrooms tea Μανιτάρια με τραχανά ολικής, κρόκος αυγού κονφί & τσάι άγριων μανιταριών	27
Fava from Santorini with cuttlefish, capers & wild greens Φάβα Σαντορίνης με σουπιά, τκάπαρη & άγρια χόρτα	30
Shrimps with fish roe, sea urchin & tomato Γαρίδες με ταραμά, αχινό & τομάτα	30
Octopus with truffle, salsify, turnip & octopus consomme Χταπόδι με τρούφα, λαγόχορτο, γογγύλι & κονσομέ χταποδιού	28
Seabass ceviche with orange & ginger carrot cold soup Λαβράκι σεβίτσε με πορτοκάλι & κρύα σούπα με τζίντζερ και καρότο	30
Scallops with fennel puree, baby lettuce, dill & coconut milk sauce Χτένια με πουρέ φαινόκιο, μαρούλι, άνηθο & σάλτσα με γάλα καρύδας	26

Fish



Catch of the day
Ψάρι ημέρας



100/kg

Grouper with celery root, peas & lemon
Σφυρίδα με σελινόριζα, αρακά & λεμόνι

37

Cod with pickled beetroot, olive, garlic sauce & potato cream
Μπακαλιάρος με πίκλες από παντζάρια, ελιά,
σκορδαλιά & κρέμα πατάτας

33

Shi drum with Aegean fish soup & rovitsa beans
Μυλοκόπι με αιγαιοπελαγίτικη σούπα & ροβίτσα



35

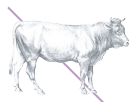
Dover sole with pickled onions & mushroom consomme
Γλώσσα με πίκλες κρεμμύδια και κονσομέ μανιταριών

37

Lobster with homemade pasta & root vegetables
Αστακός με χειροποίητα ζυμαρικά & λαχανικά

49

Meat

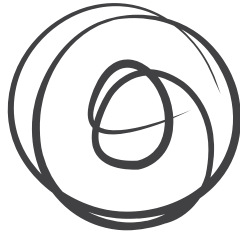


Wagyu fillet with sweet potato cream & bourbon glaze with Greek coffee Wagyu φιλέτο με γλυκοπατάτα & ούισκι μπέρμπον με ελληνικό καφέ	52
Pork tenderloin with apricot puree, andive & plum salsa Χοιρινό φιλέτο με πουρέ βερίκοκο, αντίβ & σάλτσα βανίλια	48
Chicken with lentils, black rice, almonds sauce & topinambur puree Κοτόπουλο με φακές, μαύρο ρύζι, σάλτσα αμυγδάλου & πουρε τοπιναμπούρ	30
Lamb fillet with peas puree & smoked broth Φιλέτο αρνί με πουρέ αρακά & καπνιστό ζωμό	34
Kagoshima fillet with parsnip & wild mushrooms pie Φιλέτο Kagoshima με μαϊντανόριζα & πίτα άγριωνμανιταριών	145

Desserts



Fruit salad with quinoa, buckwheat, honey, ginger & mango sorbet Φρουτοσαλάτα με κινόα, φαγόπυρο, μέλι, τζίντζερ & μάνγκο σορμπέ	21
Vanilla rice pudding with star anise, cinnamon, muesli & apricot sorbet Ρυζόγαλο με αστεροειδή γλυκάνισο, κανέλλα, μούσλι & σορμπέ βερύκοκο	18
Lemon with olive oil, sable, mountain tea & olives Λεμόνι με ελαιόλαδο, sable, τσάι του βουνού & ελιές	22
Fig tart with vanilla cream, "mitzithra cheese" & raspberry sorbet Τάρτα σύκου με κρέμα βανίλια, μυζηθρα & σορμπε ρασμπερι	28



Throubi Restaurant

at Andronis Concept

Throubi: [θrúbee] Summer Savory

Aromatic herb with therapeutic properties. It has a rich, distinct flavour & it's widely used both as herbal tea and as seasoning. Throubi grows in sunny places and dry, rocky soils like the ones of Santorini & it has lilac tubular flowers which bloom in the northern hemisphere from July to September.

Welcome to Throubi Restaurant where hi-end gastronomy meets well balanced nutrition. Our dishes are carefully created by our Chef Charalampos Koukoudakis and the collaboration of expert nutritionist Margarita Gavala. Explore the menu and you will discover that delicious can also be healthy.

“Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt-invoice)”
“Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο)”