

FOOD MENU

ammos

BEACH RESTAURANT & BAR



SANTIKOS COLLECTION

PRINCESS

Resort - Skiathos

“ammOS” aims to showcase
the core elements of Grecian culture.
Combining warm hospitality with intricate details
and alluring aspects, “ammOS” creates
a journey of discovery in each and every visit,
enticing the explorer within.

"Eat To Live, Not Live To Eat"

– Socrates

raw bar

RAW BAR

Tuna Tartare | 18.00€

Ταρτάρ τόνου, αβοκάντο, σάλτσα ponzu, τοματίνια, σχοινόπρασο, ραπανάκι, φιστίκι, togarashi, Avocado, ponzu, cherry tomatoes, chives, radish, pistachio, togarashi

Sea Bass Ceviche | 21.00€

Σεβίτσε λαβράκι, λεμόνι, άνηθο, ούζο, κάπαρη, πουρέ φάβας, τοματίνια, κρίταμο, κόκκινο κρεμμύδι, leche de tigre
Lemon, dill, capers, fava bean puree, cherry tomatoes, rock samphire, red onion, leche de tigre

Cod Carpaccio | 19.00€

Καρπάτσιο μπακαλιάρου, μέλι, λεμόνι, γλυκό κρασί, πούδρα ελιάς, φιλέτα εσπεριδοειδών
Honey, lemon, sweet wine, olive powder, citrus segments

Sea Bream Carpaccio | 16.00€

Καρπάτσιο τσιπούρας, μαρινάδα leche de tigre, καρπούζι, πολύχρωμες πιπεριές, λεπτοκομμένο κρεμμύδι
Leche de tigre, watermelon, mixed colorful peppers, onion julienne

appetizers

APPETIZERS

Bread and Dip | 1.50€

Ψωμί με συνοδευτικό

Soup of the Day | 9.00€

Σούπα ημέρας

Meze Platter | 9.00€

Ποικιλία με χούμους, τζατζίκι, τυροκαυτερή, ελιές και Ελληνικές πίτες
Hummus, tzatziki, "tyrokafteri" spicy feta cheese spread, olives and Greek pita bread

Feta Cheese Wrapped in Phyllo Pastry | 9.00€

Βαρελίσια φέτα τυλιγμένη σε τραγανό φύλλο κρούστας, αποξηραμένα σύκα, αρωματικό μέλι
Aged barrel feta cheese wrapped in phyllo pastry, dried figs, spiced honey

Patatas Bravas | 7.00€

Διπλομαγειρεμένες πατάτες bravas, πικάντικη σάλτσα τομάτας, αιόλι μαύρου σκόρδου
Double cooked potatoes, spicy tomato sauce, black garlic aioli

Traditional "Kolokithokeftedes" | 9.00€

Κολοκυθοκεφτέδες, ντιπ γιαουρτιού αρωματισμένο με μαστίχα και ροζ πιπέρι
Deep fried courgette beignets, mastiha and pink peppercorn yoghurt dip

Steamed Mussels | 14.00€

Μύδια ανισιά, ασύρτικο κρασί, φινόκιο, τζίντζερ, σκόρδο, βασιλικό, τσίλι
Asyrtiko wine fennel, ginger, garlic, basil, chili

appetizers

APPETIZERS

*The Squid | 16.00€

Fried calamari, crispy summer vegetables
Τηγανητό καλαμάρι, τραγανά καλοκαιρινά λαχανικά

Greek Smoked carrpacio | 16.00€

Καρπάτσιο απο χειροποίητο απάκι, πορτοκάλι, μπαχαρικά, πίκλα κρεμμύδι, γραβιέρα με τρούφα
Slow cooked araki, orange, spices, pickled onion, truffle graviera cheese

Confit Artichoke Tartare | 11.00€

Ταρτάρ από αγκινάρες κονφί σε ψωμί μπριος, μουστάρδα με σιναπόσπορο, αγγουράκι τουρσί, κάπαρη, πούδρα από λιαστή τομάτα
On brioche bread, wholegrain mustard, gherkins, capers, sun-dried tomato powder

*The Octopus | 21.00€

Χταπόδι ψητό, καπνιστό χούμους, ελιές, κάπαρη, ρόδι κόλιανδρο, μαϊντανό, pico de gallo
Grilled octopus, smoked hummus, olives, capers, pomegranate, coriander, parsley, pico de gallo

Grilled Avocado | 11.00€

Ψητό αβοκάντο, τομάτα, ρίγανη, ξινομυζήθρα, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
Tomato, oregano, "xynomyzithra" cheese, extra virgin olive oil

Tuna and Eggs | 19.00€

Μαριναρισμένο φιλέτο τόνου σοτέ, τηγανητά αυγά, σάλτσα ρονζυ, χειροποίητα πατατάκια, furikake
Marinated sauteed tuna, fried eggs, ronzu, homemade chips, furikake

*Shrimp Saganaki | 18.00€

Γαρίδες σαγανάκι, σάλτσα τομάτας, ούζο, σαφράν, κρέμα φέτας, μυρωδικά, togarashi
Tomato sauce, ouzo, saffron, feta cheese cream, herbs, togarashi

SALADS

Greek Salad | 11.00€

Χωριάτικη σαλάτα, τομάτα, φέτα, αγγούρι, κρεμμύδι, κάπαρη, ελιές, βινεγκρέτ τομάτας, κρουτόν χαρούπι
Tomato, feta cheese, cucumber, onion, capers, olives, tomato vinaigrette, carob rusk

Alonnisos Tuna Salad | 18.00€

Σαλάτα με τόνο Αλοννήσου, τομάτα, ρόκα, κρεμμύδι, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
Tomato, rocket, onion, extra virgin olive oil

Heritage Beetroot Salad | 13.00€

Σαλάτα από τρίχρωμα παντζάρια, ρόκα, κρέμα από κάσιους και πιπεριά aji amarillo, πέρλες βαλσάμικο
Rocket, cashews and aji amarillo cream, balsamic vinegar pearls

all day

SALADS

Spinach and Quinoa | 13.00€

Σαλάτα κινόα, σπανάκι, καρπούζι, τοματίνια, αγγούρι, φέτα, φρέσκο κρεμμύδι, λαχανίδα, σάλτσα εσπεριδοειδών

Watermelon, cherry tomatoes, cucumber, feta cheese, spring onion, kale, citrus dressing

Potato Salad | 15.00€

New potatoes, tomato emulsion, marinated anchovies, mussels escabeche, chives, bottarga

Πατάτες baby, κρέμα τομάτας, μαριναρισμένος γαύρος, μύδια escabeche, σχοινόπρασο, αυγοτάραχο

PASTA BAR

*Sea Food Giouvetsi | 23.00€

Γιουβέτσι Θαλασσινών, καλαμαράκι τηγανητό, μαριναρισμένες γαρίδες, μελάι σουπιάς, σάλτσα μπισκ, αιόλι Βασιλικού

Fried baby squid, marinated red shrimps, squid ink, bisque sauce, basil aioli

*Calamari Ragout | 21.00€

Καλαμάρι ραγού σε πλούσια κόκκινη σάλτσα, παρμεζάνα, αυγοτάραχο

In rich tomato sauce, parmesan, bottarga

Traditional Skioufihta Pasta | 13.00€

Σκιουφιχτά, φοινόκιο, κάπαρη, λεμόνι, μάραθο

Fennel, capers, lemon, fennel tops

*Shrimp and Spinach Risotto | 18.00€

Ριζότο με σπανάκι, γαρίδες, φρέσκα μυρωδικά, λεμόνι

Fresh herbs, lemon

Sea Food Paella (for 2 people) | 49.00€

Ισπανική Παέλια Θαλασσινών με γαρίδες, ψάρι ημέρας, τομάτα, σκόρδο, πάπρικα, ζωμό ψαριού

Shrimps, fish of the day, tomato, garlic, paprika, fish stock

MAIN DISHES

Beef Fillet Hünkar Beğendi | 42.00€

Φιλέτο μοσχάρι, πουρές καπνιστής μελιτζάνας, κρέμα τομάτας, σάλτσα μοσχάρι

Smoked aubergine puree, tomato relish, beef jus

Chicken Souvlaki | 18.00€

Σουβλάκι από μπούτι κοτόπουλο, γιαούρτι με μπαχαρικά, ελιές

Marinated chicken thigh souvlaki, spiced yoghurt, olives

Lamb "Kleftiko" | 27.00€

Σιγομαγειρεμένο αρνί, καλοκαιρινά λαχανικά, κρέμα γραβιέρας, γκρεμολατα

Slow cooked lamb, summer vegetables, graviera cream, gremolata

Bone-in Rib Eye Steak (for 2 people) | 62.00€

Σπαλομριζόλα με οστό, τηγανητές πατάτες, ψητά λαχανικά

French fries, grilled vegetables

all day

MAIN DISHES

Sea Bass Fillet | 23.00€

Φιλέτο λαβράκι σοτέ, χόρτα φρικασέ, πουρέ από φάβα με σαφράν
Sautéed with wild greens fricassee, saffron and fava bean puree

*Grilled Calamari | 25.00€

Ψητό καλαμάρι, κόκκινες πιπεριές κονφί, σάλτσα romesco, φουντούκια
Confit red pepper, romesco sauce, hazelnuts

Grilled Red Bream Fillet | 31.00€

Φιλέτο φαγκρί, υφές σελινόριζας, σάλτσα moho-verde
Fava bean puree, celeriac textures, moho-verde sauce

SINGATURE DISHES

Catch of the Day | price per kilo

Ρωτήστε το σερβιτόρο σας για τα φρέσκα ψάρια ημέρας
Ask your waiter for our fresh catch of the day

Fresh Lobster from Alonnisos | price per kilo

Φρέσκος αστακός από την Αλόνησο, σερβίρεται ψητός,
Βραστός ή με μακαρόνια
Served grilled, boiled or with traditional pasta recipe
(Pasta / Μακαρόνια - 5€ per person)

GARNISHES

Greek Salad | 5.00€

Χωριάτικη σαλάτα

Seasonal Greens | 5.00€

Χόρτα εποχής

Grilled Vegetables | 5.00€

Ψητά λαχανικά

Homemade French Fries | 5.00€

Χειροποίητες τηγανητές πατάτες

*frozen items / Κατεψυγμένα προϊόντα

kids menu

SALADS

Crudites & Dip | 5.00€
Στικς καρότο και αγγουράκι με ντιπ γιαούρτι
Carrots and cucumber sticks with yoghurt dip

Mini Greek Salad | 5.00€
Μίνι αγγουροντομάτα με φέτα και ελαιόλαδο
With olive oil and feta cheese

Steamed Vegetables | 5.00€
Βραστό κολοκυθάκι, καρότο, πατάτες baby
Zucchini, carrot, baby potatoes, broccoli

MAIN COURSES

Chicken Wrap Souvlaki | 9.00€
Σουβλάκι κοτόπουλο τυλιχτό με τομάτα, σάλτσα μουστάρδα-μέλι και φρέσκιες τηγανητές πατάτες
Chicken skewer wrapped in pita bread, tomato, mustard-honey sauce, homemade French fries

Mini Beef Patties | 9.00€
Μίνι μοσχαρίσια μπιφτέκια, φρέσκιες τηγανητές πατάτες
Homemade French Fries

Sea Bass Fillet | 12.00€
Φιλέτο λαβράκι, πουρές πατάτας, λαδολέμονο
Mashed potato, lemon and olive oil dressing

Crispy Cod bites | 12.00€
Τραγανές μπουκιές Βακαλάου, σάλτσα ταρτάρ, φρέσκιες τηγανητές πατάτες
Tartar sauce, homemade French fries

Chicken Nuggets | 9.00€
Μπουκιές από κοτόπουλο πανέ, φρέσκιες τηγανητές πατάτες
Served with homemade French fries

desserts

DESSERTS

Chocolate Moelleux | 6.00€
Υγρό κέικ σοκολάτας με παγωτό Βανίλια
Vanilla ice cream

Sour Cherry Cheesecake | 6.00€
Τσιζкеικ, σάλτσα από αγριοκέρασο
Cheesecake, sour cherry sauce

Seasonal Fruit Bowl | 5.00€
Ποικιλία από φρέσκα φρούτα εποχής

Ice cream (per scoop) | 2.50€
Παγωτό (ανά μπάλα)

PASTA

Buttered Penne | 8.00€
Πέννες Βουτύρου

Penne Pomodoro | 9.00€
Πέννες με σάλτσα τομάτας και παρμεζάνα
With tomato sauce and parmesan

Penne Bolognese | 11.00€
Σπαγγέτι Μπολωναίς, παρμεζάνα
Parmesan



SANTIKOS COLLECTION

PRINCESS

Resort - Skiathos

Σε όλες τις σαλάτες μας χρησιμοποιούμε αγνό ελαιόλαδο, στα τηγανιτά και ψητά πιάτα, λάδι που αντέχει στις υψηλές θερμοκρασίες.

Όλα τα προϊόντα μπορεί να περιέχουν ίχνη ξηρών καρπών και / ή γλουτένη.

Στις τιμές μας περιλαμβάνεται ο νόμιμος φόρος. Διαθέτουμε έντυπο παραπόνων δίπλα στην έξοδο.

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

Olive oil is used at all salads and high temperature resistant vegetable oil for our fried dishes.

All products may contain traces of nuts and / or gluten

All valid taxes included. Complaint forms are available near the exit.

Customer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt - invoice)

Αγορανομικός υπεύθυνος: Φραγκογιαννάκης Δημήτρης