

THE ΚΑΝΤΟΥΝΙ TIMES

ISSUE No 8 | PYRGOS | SANTORINI

ANNUAL MENU EDITION

Καλωσορίσατε στο Καντούνι Welcome to Kantouni



Αξέχαστες στιγμές και μοναδικές γεύσεις

Εδώ και 28 χρόνια, το Καντούνι στον Πύργο Καλλίστης αποτελεί σημείο αναφοράς για την καθημερινή ζωή του χωριού μας, προσφέροντας γνήσια σαντορινιά φιλοξενία που διατηρείται αναλλοίωτη στο χρόνο. Κάτω από τη σκιά των δέντρων, γύρω από τα τραπέζια μας συναντιούνται φίλοι, συγχωριανοί, γνωστοί και επισκέπτες για να συζητήσουν, να ξεκουραστούν και να απολαύσουν γεύσεις που εμπνέονται από την Σαντορίνη και όλη την Ελλάδα.



Beautiful moments and delicious tastes.

For 28 years now, Kantouni at Pyrgos Kallistis is a reference point for our village's daily life, offering authentic Santorinian hospitality that has remained unchanged over time. Under the cool shadows of the trees and around our tables, friends, family, neighbours, and visitors meet and gather to chat, to relax and to savour delicious tastes inspired by Santorini and the entire country of Greece.

Ανακαλύψτε τον Πύργο Καλλίστης.

Μιας και βρίσκεστε στον Πύργο Καλλίστης, την πρώην πρωτεύουσα και ένα από τα πέντε καστέλια του νησιού, κάντε μια βόλτα μέχρι την κορυφή για να θαυμάσετε τα εντυπωσιακά αρχοντικά και τις ιστορικές εκκλησίες. Ανεβείτε μέχρι το μοναστήρι του Προφήτη Ηλία για να απολαύσετε την καλύτερη θέα σε όλο το νησί, αλλά και το ηλιοβασίλεμα. Τέλος, τα οινοποιεία και τα μουσεία του χωριού μας αποτελούν εξαιρετικές προτάσεις για να έρθετε πιο κοντά στην ιστορία της Σαντορίνης.

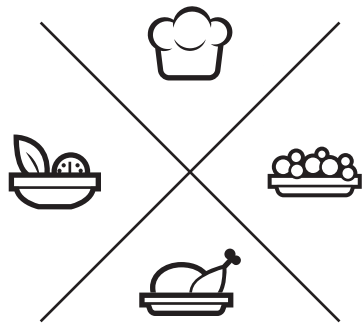


Discover the Village of Pyrgos Kallistis.

Since you are already here at Pyrgos Kallistis, the former capital of Santorini and the most famous of the island's five Kastelia, take a stroll to the top to admire the breathtaking mansions and historical churches. Go all the way up to the Monastery of Profitis Elias to enjoy the best view on the island and stay long enough for the sunset. In addition, the wineries and museums of our charming village are the perfect attractions to bring you closer to the history and the beauty of Santorini. Enjoy the thrills of our unique village and take with you so many beautiful memories.

Use your mobile
to see our menu





The Food Menu

Snack - Lunch - Dinner



Starters

Fish soup with local freshly-caught fish	Ψάρουσα με διάφορα φρέσκα ψάρια Σαντορίνης
Bread or grilled pita bread	Ψωμί ή ψητά πιτάκια
"Dakos" with Cretan barley rusks, tomatoes and galomyzithra cheese	🌱 Ντάκος κρητικός με παξιμάδια κρίθινα, τομάτα και γαλομυζήθρα
Santorinian fava with spring onion and capers	🌱 Φάβα Σαντορίνης με κρεμμυδάκι και κάπαρη
Tomato fritters with capers and yoghurt	🌱 Ντοματοκεφτέδες με κάπαρη και σως γιαουρτιού
Fresh french fries	🌱 Φρέσκες τηγανητές πατάτες
Variety of fresh, oven grilled mushrooms with fresh tomato, gruyere cheese and crouton	🌱 Ποικιλία από φρέσκα μανιτάρια, ψητά στο φούρνο, με φρέσκια τομάτα, γραβιέρα και κρουτόν
Cream cheese croquettes with fig sauce	🌱 Κροκέτες ανθότυρου με σάλτσα σύκου
Zucchini balls with yoghurt sauce, flavoured with herbs	🌱 Κολοκυθοκεφτέδες με σως γιαουρτιού, αρωματισμένοι με μυρωδικά
"Chochli" sautéed with aged vinegar and rosemary	Χοχλιοί μπουρμπουριστοί σβησμένοι με παλαιωμένο ξύδι και δενδρολίβανο
French fries with 2 eggs and Cretan cream of cheese	🌱 Πατάτες τηγανητές με 2 αυγά και στάκα
Local sausage and smoked Cretan sausage with spicy tomato sauce and katiki cheese	Παραδοσιακό σαντορινό λουκάνικο και καπνιστό λουκάνικο Κρήτης σπετσοφαί πικάντικο με κατίκι Δομοκού
Fried Cretan gruyere	🌱 Σαγανάκι γραβιέρα Κρήτης
Stuffed homemade vineleaves with yoghurt	🌱 Ντολμαδάκια γιαλατζί χειροποίητα με γιαούρτι
Cretan rustic-style sausage with truffle mustard	Λουκάνικο χωριάτικο Κρήτης με μουστάρδα τρούφας
Steamed mussels with lemon, capers and fish-roe toast	Μύδια αχνιστά με λάιμ ,κάπαρη και φρυγανισμένο ψωμί με ταραμά
Fried shrimp* with spicy feta cheese and peppers with tomato sauce	Γαρίδες* σαγανάκι με πικάντικη φέτα, πιπεριές και σάλτσα ντομάτας
Baby fried calamari* with three kinds of mustard sauce and fried vegetables	Τηγανητό καλαμάρι γόνος* με σως από τρεις μουστάρδες και τηγανητά λαχανικά
Grilled mussels scented with ouzo butter	Μύδια ψητά στην σχάρα αρωματισμένα με βούτυρο ούζου
Meatballs with spicy tomato sauce and yoghurt	Κεφτεδάκια με πικάντικη πολιτική σάλτσα και σως γιαουρτιού
Tacos a la Greka (Rhodian pita bread, smoked chicken, boiled potatoes, capers, sun dried tomato Caesar sauce)	Τάκος αλά ελληνικά (ροδίτικη λαδόπιτα, καπνιστό κοτόπουλο, πατάτα βραστή, κάπαρη, λιαστή ντομάτα, σος Caesar)
Fried pork bites with spicy feta cheese and fresh oregano	Χοιρινή τηγανιά με πικάντικη φέτα και φρέσκια ρίγανη
Traditionally fried lamb with French fries	Αρνάκι τσιγαριστό με πατάτες τηγανητές
Cretan kaltsounia with 4 kinds of cheese (anthotiro, myzithra, tyromalama, staka), mint, sesame and honey	Κρητικά Καλτσούνια με 4 τυριά (ανθότυρο, μυζήθρα, τυρομάλαμα, στάκα), δυόσμο, σουσάμι και μέλι

Ορεκτικά



SALADS | ΣΑΛΑΤΕΣ

Politiki Salad White and red cabbage, celery, carrot, mixed peppers, radish and white balsamic dressing	🌱 Πολίτικη Σαλάτα Λευκό και κόκκινο λάχανο, σέλερι, καρότο, πολύχρωμες πιπεριές, ραπανάκι και ντρέσινγκ λευκού βαλσάμικου
Pork Filets Smoked Tenderloin green salad, valerian, rocket, roasted sesame, gruyere, honey vinaigrette	Ψαρονέφρι καπνιστό πράσινη σαλάτα, βαλεριάνα, ρόκα, ψημένο σουσάμι, φλοίδες γραβιέρας, βινεγκρέτ μελιού
Crab Green Salad fresh crab, green salad, spinach, sea fennel, avocado, orange, lemon & oil sauce	Καβουροσαλάτα καβούρι φρέσκο, πράσινη σαλάτα, σπανάκι, κρίταμο, αβοκάντο, τοματίνι, φιλέτο πορτοκάλι, λαδολέμονο
Stamnotyri with mastic green salad, pomegranate, cucumber, cherry tomatoes, mushrooms, coriander vinaigrette	🌱 Σταμνοτύρι με μαστίχα Χίου πράσινη σαλάτα, ρόδι, αγγούρι, ντοματίνι, μανιτάρια και βινεγκρέτ κόλιανδρου
Green avocado, purslane, sunflower seed, fried pita bread, citrus fruit vinaigrette, green salad	🌱 Πράσινη αβοκάντο, γλυστρίδα, ηλιόσπορος, τηγανητή ροδίτικη λαδόπιτα, βινεγκρέτ εσπεριδοειδών, πράσινη σαλάτα
Santorini Cherry tomatoes, katsouni cucumber, olives, onion, capers	Σαντορινιά Τοματίνια Σαντορίνης, κατσούνι, ελιές, κρεμμύδι, κάπαρη
Cretan Salad Tomato, cucumber, bulbs, purslane, olives, onion, peppers, rusks, mizithra cheese, feta cheese and boiled egg	🌱 Κρητική Τομάτα, αγγούρι, βολβοί, γλυστρίδα, ελιές, κρεμμύδι, πιπεριά, παξιμάδι, μυζήθρα, φέτα και βραστό αυγό

Spreads | Αλοιφές

Tzatziki	🌱 Τζατζίκι
Fish roe Salad	Ταραμοσαλάτα
Smoked Aubergine Salad	🌱 Καπνιστή μελιτζανοσαλάτα
Spicy Cheese Salad	🌱 Τυροκαυτερή
4 Spreads Tzatziki, fish roe, smoked aubergine and spicy cheese with grilled pita breads	🌱 Τετραλογία Αλοιφών Τζατζίκι, ταραμοσαλάτα, καπνιστή μελιτζανοσαλάτα, τυροκαυτερή με ψητά πιτάκια



kotosouvli



mixed of marinated meats

Main Course

- Kebab with yoghurt (Lamb, veal, minced meat)
- Black Angus beef burger (180 gr) with black carbon bun, tartar mayonnaise sauce, tomato, green salad, egg, mozzarella cheese, staka butter cream and rustic-style potatoes
- Falafel with thin pita bread, salad, grilled spicy pepper and spicy yoghurt sauce with garam masala
- Smoked pork chop (Smoked with olive wood) mini Greek salad
- Gyros rooster with carob-flour pita bread, french fries, tomato, onions, yoghurt sauce and spicy green curry mayonnaise
- Kotosouvli pork with tzatziki pita bread and rustic potatoes
- Chicken burger with boiled potatoes, herbs & green salad
- Roasted lamb ribs, ½ kilo, with rustic potatoes, rosemary oil and mini Greek salad
- Braised lamb shank with orzo and mizithra cheese mousse
- Roast beef brisket (12 hours cooked) with mashed potatoes flavoured with sage and gravy
- Fresh fried cod with garlic and beetroot sauce
- Sea bass fillet with mountain herbs and citrus fruit sauce
- Mixed of marinated meats (young veal, chicken, lamb, grilled smoked pork) vegetables, rustic potatoes and pita bread. Main course for 2.

Extra garnish: Rice

Κυρίως

- Γιαουρτλού με κεμπαπάκια (πρόβειος, μοσχάριστος κιμάς)
- Μπέργκερ μοσχάριστο Black Angus (180 gr) με ψωμάκι μαύρου φυσικού άνθρακα, σως μαγιονέζας τάρταρ, ντομάτα, πράσινη σαλάτα, αυγό, στάκα και χωριάτικες πατάτες.
- 🍃 Φαλάφελ με αραβική πίτα, δροσερή σαλάτα, ψητή καυτερή πιπεριά και πικάντικη σος γιαουρτιού με γκαράμ μασάλα
- Καπνιστή μπριζόλα (καπνιστή με ξύλα ελιάς) με μίνι χωριάτικη σαλάτα
- Σουβλάκι «ανοικτό» με πίτα, «γύρο» από κοκοράκι, πατάτες τηγανητές, τομάτα, κρεμμύδι, σος γιαουρτιού και πικάντικη μαγιονέζα με πράσινο κάρυ
- Κοντοσουβλι χοιρινό με τζατζίκι, πιτάκια και χωριάτικες πατάτες
- Μπιφτέκι κοτόπουλο με βραστάς πατάτες μυρωδικά και πράσινη σαλάτα
- Παιδάκια αρνίσια γάλακτος ψητά, ½ κιλό, με χωριάτικες πατάτες, λάδι δενδρολίβανου και μίνι χωριάτικη σαλάτα
- Κότσι αρνιού μπρεζέ με κριθαράκι και μους μυζήθρας.
- Στηθόπλευρα μοσχάρισια (500 - 600 gr) ψητή (σιγοψημένη για 12 ώρες) με πουρέ πατάτας αρωματισμένο με φασκόμηλο και σάλτσα ψητού
- Μπακαλιάρος φρέσκος τηγανητός με σκορδαλιά και σάλτσα παντζαριού
- Λαβράκι φιλέτο με χόρτα εποχής αλμυρό και ντρέινγκ εσπεριδοειδών
- Μιξ μαριναρισμένων κρεάτων (μοσχάρι γάλακτος, κοτόπουλο, αρνί, καπνιστό χοιρινό) ψητά λαχανικά, χωριάτικες πατάτες και πίτες. Για 2 άτομα
- 🍃 Έξτρα γαρνιτούρα: Ρύζι



PASTA - ΖΥΜΑΡΙΚΑ

- Chicken Orzotto scented with herbs oil (lemon, garlic, parsley) and croutons
- Ριζότο φρέσκων και αποξηραμένωνμανιταριών (βασιλομανίταρα, μακρολεπίδια, πορτοίφι, κανθαρέλες) με ξύγαλο Σητείας και λάδι τρούφας
- Risotto mushroom with fresh and dry mushrooms & Cretan cream cheese and truffle oil
- Κριθαρότο θαλασσινών (γαρίδες*, μύδια, χτένια, σαφράν)
- Seafood orzo (shrimp*, mussels, scallops, saffron)
- Λιγκουίνι με γαρίδες* No 1
- Linguini with shrimps*
- Φιλέτο μοσχάρι με χωριάτικες παπαρδέλες, ποικιλία μανιταριών, φλοΐδες παλαιωμένης γραβιέρας και λάδι τρούφας
- Beef filet with rustic papardelle, mushrooms, vintage gruyere flakes and truffle oil
- Carbonara with smoked pancetta, parmesan sauce, egg yolk and Kozani saffron
- "Skordomakarona" Spaghetti, tomato & garlic
- Σκορδομακάρονα με σιουφιχτά μακαρόνια
- Pappardelle with octopus, carrot, rosemary and fennel root
- Παπαρδέλες με χταπόδι, καρότο, δενδρολίβανο και μαραθόριζα
- "Gamopilafo" pilaf with lamb, with staka Cretan butter and lemon. Served with yogurt
- Γαμοπίλαφο με αρνί σβησμένο με στακοβούτυρο και λεμόνι. Συνοδεύεται με γιαούρτι.

BEER | ΜΠΥΡΕΣ

SANTORINI BEER

- Yellow Donkey 330ml
- Red Donkey 330ml
- Blue Monkey 330ml
- Crazy Donkey 330ml

ΜΠΥΡΕΣ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ

- Yellow Donkey 330ml
- Red Donkey 330ml
- Blue Monkey 330ml
- Crazy Donkey 330ml

BEER

- Alfa Draft Big
- Alfa Draft Small
- Nymfi Draft Small
- Alfa weiss 500ml
- Fischer 500ml
- Heineken (alcohol free)
- Milokleftis (Cider Beer)

ΜΠΥΡΕΣ

- Alfa Draft Μεγάλη
- Alfa Draft Μικρή
- Nymfi Draft Μικρή
- Άλφα weiss 500ml
- Fischer 500ml
- Heineken (χωρίς αλκοόλ)
- Μηλίτης Μηλοκλέφτης



Το λάδι που χρησιμοποιούμε στις σαλάτες και στο μαγείρεμα είναι αγνό παραδοσιακό παρθένο ελαιόλαδο. Με 🍃 σημειώνονται τα χορτοφαγικά πιάτα. Με * σημειώνονται τα κατεψυγμένα προϊόντα. The oil used in salads and cooking is a traditional pure virgin olive oil. With 🍃 are marked all the vegetarian plates. With * are marked all the frozen ingredients.

BEVERAGES



HANDMADE BEVERAGES

Lemonade
Sour cherry

ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΑ ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

Λεμονάδα
Βουσσινάδα

SOFT DRINKS

SOFT DRINKS

Fanta Lemonade, Orangeade, Sprite
Coke, Coke Zero
Ice tea lemon or peach
Big Water
Sparkling water large
Sparkling Water Small

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

Λεμονάδα, Πορτοκαλάδα, Σπράιτ
Κόκα Κόλα, Ζέρο Κόκα Κόλα
Ice tea λεμόνι ή ροδάκινο
Νερό Μεγάλο
Ανθρακούχο Μεγάλο
Ανθρακούχο Μικρό

SPIRITS

RAKI

House 100ml
House 200ml
Canava Bottled
Raki with Honey 100ml
Raki with Honey 200ml

ΡΑΚΗ

Χύμα 100ml
Χύμα 200ml
Κάναβα Εμφιαλωμένη
Ρακόμελο 100ml
Ρακόμελο 200ml

OUZO

Canava Santorini
Plomari
Barbayannis
Ouzo Glass

ΟΥΖΟ

Κάναβα Σαντορίνης
Πλωμάρι
Βαρβαγιάννης
Ούζο Ποτήρι

TSIPOURO

Tsililis 200 ml

ΤΣΙΠΟΥΡΟ

Τσιλιλή 200ml

INTERNATIONAL

Vodka Absolut
Gin Bombay
Whiskey Haig
Whiskey Lagavulin
Rum Bacardi
Rum Diplomatico
Tequila Jose Cuervo
Metaxa 7*
Aperol
Mojito

ΔΙΕΘΝΗ

Βότκα Absolut
Τζιν Bombay
Ουίσκι Haig
Ουίσκι Lagavulin
Ρούμι Bacardi
Ρούμι Diplomatico
Τεκίλα Jose Cuervo
Μεταξά 7*
Άπερολ
Μοχίτο

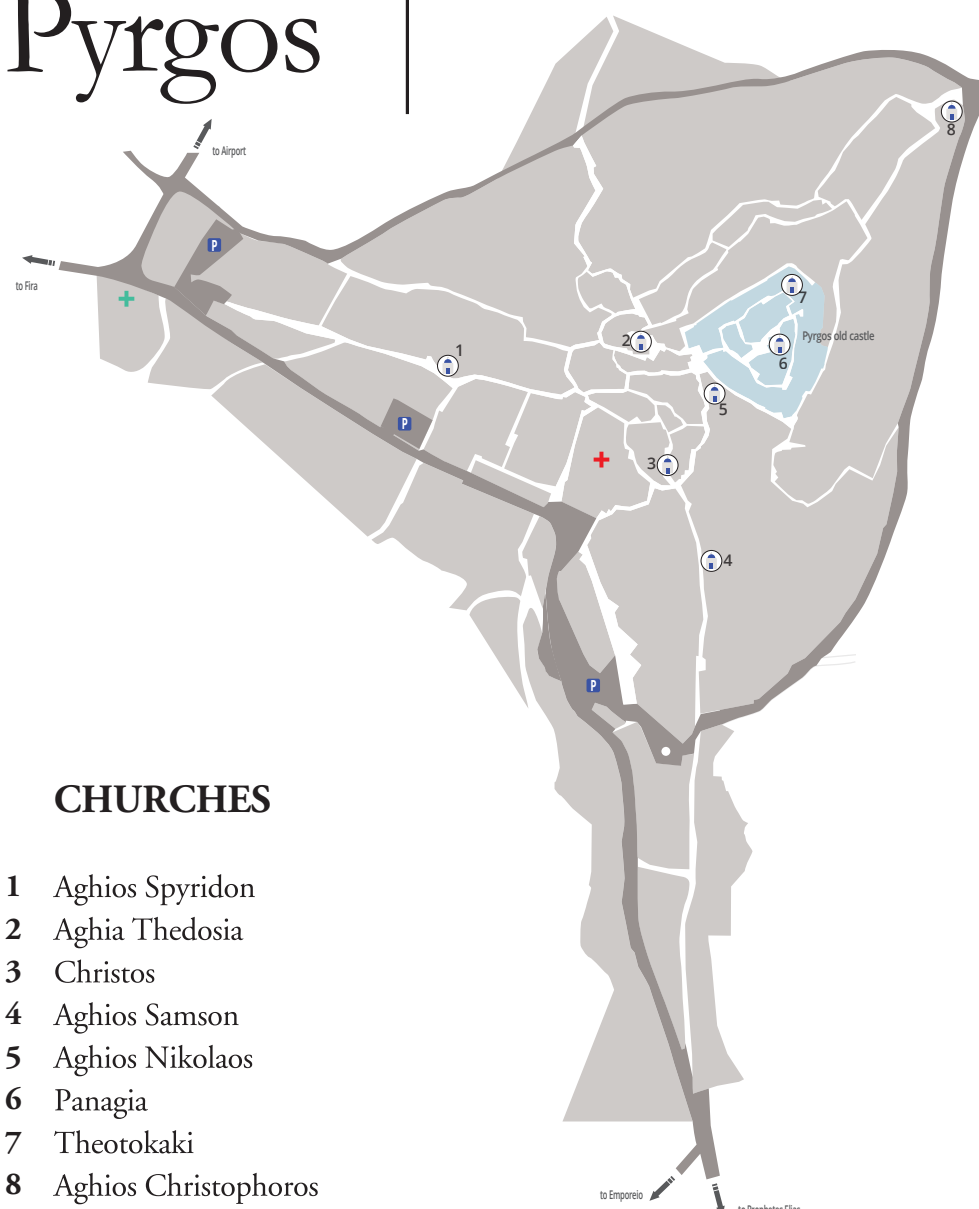
THE KANTOUNI TIMES

Pyrgos Kallistis | Santorini 84700 | Greece
email: info@kantounirestaurant.com | +30 22860 33474

Owner: Voula Katsipi
General Manager: Nektarios Katsipis
Head Chef: Xifantarakis Nektarios



The Map of Pyrgos



CHURCHES

- 1 Aghios Spyridon
- 2 Aghia Thodosia
- 3 Christos
- 4 Aghios Samson
- 5 Aghios Nikolaos
- 6 Panagia
- 7 Theotokaki
- 8 Aghios Christophoros

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Νεκτάριος Κατούνης

Το λάδι που χρησιμοποιούμε στις σαλάτες και στο μαγείρεμα είναι αγνό παραδοσιακό παρθένο ελαιόλαδο. Με σημειώνονται τα χορτοφαγικά πιάτα. Με * σημειώνονται τα κατεψυγμένα προϊόντα.
Στις τιμές περιλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις, ΦΠΑ, δημοτικός φόρος, σέρβις. Το κατάστημα διαθέτει δελτία παραπόνων. Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει αν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο).
The oil used in salads and cooking is a traditional pure virgin olive oil. With are marked all the vegetarian plates. With * are marked all the frozen ingredients.
Prices include all legal charges, VAT, city tax, service. The store has bulletin complaints.
Consumer is not obliged to pay if the Notice of payment has not been received (Receipt - invoice)



WINE LIST

Kantouni
RESTAURANT

Wine 500ml

1. Homemade Wine (white / red / rose)

White

1. Boutari Leyko Gramma (Sauvignon Blanc, Assyrtiko, Malagouzia)

2. Santowines Santorini 3 (Assyrtiko, Aidani, Athiri)

3. Karamolegkos -Terra Nerra (Assyrtiko)

4. Malihin-Chryssos Vidiano Young Vines (Vidiano)

5. Biblia Chora White (Sauvignon blanc, Assyrtiko)

6. Gerovassiliou Malagouzia (Malagouzia)

7. Akra Chryssos Santorini (Assyrtiko, Athiri, Aidani)

8. Venetsanos Nikteri (Assyrtiko, Athiri, Aidani)

9. Gavalas Santorini (Assyrtiko)

10. Hatzidakis Aidani Aidani)

11. Santowines Santorini selection Cuvee (Assyrtiko)

12. Sigalas Santorini (Assyrtiko)

13. Avantis Afoura (Assyrtiko barrel)

14. Argyros Cuve Monsignori (Assyrtiko)

15. Mikra Thira Santorini (Assyrtiko)

Rose

1. Karamolegkos - Terra Nerra (Assyrtiko, Mandilaria)

2. Avantis Grace (Mandilaria, Aidani)

3. Gavalas Voudomato (Voudomato)

4. Venetsanos Anagallis - Semi Dry (Assyrtiko - Aidani - Mandilaria)

Red

1. Boutari Agiorgitiko (Agiorgitiko)

2. Karamolegkos -Terra nerra (Mandilaria)

3. Alpha Syrah (Syrah)

4. Thimiopoulos Earth & Sky (Xinomauro)

5. Μμ Sigalas (Mandilaria, Mavrotragano)

6. SantoWines Mavrotragano (Mavrotragano)

Sparkling

1. Moschato D' Asti

2. Tselepos Amalia Sparkling Brut (Moschofilero)

3. SantoWines Sparkling Rose Demi Sec (Assyrtiko, Mandilaria)

Sweet Desert Wines

1. SantoWines Demi Sec (Mandilaria)

2. SantoWines Vinsanto (Assyrtiko, Aidani)

THE
KLAN'TOUNI

Χειροποίητα Γλυκά / Handmade Desserts

Χειροποίητα Γλυκά *Handmade Desserts*



-/..... Γαλακτοπούρεκο/ με παγωτό
Galaktoboureko (milk pie)/ with ice cream
- Πορτοκαλόπιτα/ με παγωτό
Orange pie/ with ice cream
- Μπακλαβάς με φιστίκι Αιγίνης/ με παγωτό
Baklava with Aegina pistachios / ice cream
- Τζίζικεικ φράουλα με βάση μπισκότο, κρέμα τυριού και σάλτσα φράουλα
Strawberry cheesecake with biscuit base, cream cheese and strawberry sauce
- Λεμονόπιτα, τραγανή γλυκιά τάρτα, κρέμα λεμονιού και ελβετική μαρέγκα
Lemon Pie, crunchy sweet tart, lemon cream and Swiss meringue
- Τάρτα Μπανόφι, ζύμη σαμπλέ σοκολάτας, φρέσκια μπανάνα, αμυρή καραμέλα και σαντιγί αρωματισμένη με λάιμ
Banoffee tart, chocolate sable pastry, fresh banana, savory cream, caramel and lime-flavored whipped cream
- Προφιτερόλ, αέρινη ζύμη σου με κρέμα βανίλιας Μαδαγασκάρης και επικάλυψη με κρέμα σοκολάτας
Profiteroles, choux with Madagascar vanilla cream and chocolate cream



Παγωτό *Ice cream*

- Βανίλια Μαδαγασκάρης / *Madagascar Vanilla*
- Μπίτερ Σοκολάτα / *Bitter Chocolate*
- Καϊμάκι / *Kaymak (battered ice cream)*
- Φιστίκι / *Pistachio*

Ποτά / Λικέρ *Digestives / Liquor*

- Μαστίχα Χίου / *Chios Mastic*
- Λιμοντσέλο / *Limoncello*
- *Vinsanto*
- Τεντούρα / *Tentura*
- *Jägermeister*
- Μεταξά 7* / *Metaxa 7**

Καφές / Τσάι *Coffee / Tea*

- Cappuccino
- Espresso / *Espresso Μονός*
- Espresso Double / *Espresso Διπλός*
- Freddo Espresso
- Hot Tea / *Τσάι Ζεστό*

