



CHILL & CO.
SERIFOS ISLAND

STARTERS

Rooster Mac n Cheese | 9 €

Κόκκορας κοκκινιστός με κοφτό μακαρονάκι, γραβιέρα και λιαστή τομάτα

Traditionally cooked rooster with elbow pasta and local goat cheese

Chortopita | 8 €

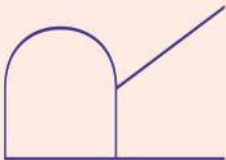
Μους από άγρια χόρτα με μάραθο, ξινομυζήθρα και λάδι μάραθου σε τάρτα παρμεζάνας

Greens and herbs mousse with local goat cheese and herbs served on Greek "fyllo pastry"

Serifian Tacos | 8,5 €

Tacos με σιγομαγειρευμένο κατσικάκι Σερίφου, avocado, ξινομυζήθρα, τραγανά κρεμμύδια και πετιμέζι

Flour tortilla tacos with pulled local goat, petimezi, avocado, local goat cheese and crispy onions



Vegan Mozzarella Sticks | 6,5 €

Sticks από φυτικό τυρί σε κρούστα αμυγδάλου με σπιτική σάλτσα τομάτας

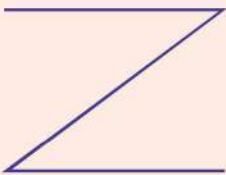
Vegan cheese sticks on roasted nuts crust with marinara sauce



Meze platter x2 | 14 € x4 | 22 €

Ποικιλία με hummus Σεριφιώτικης ρεβυθάδας, ψημένες πιπεριές, χειροποίητα πιτάκια, σπιτικές μαρμελάδες, ξηρους καρπούς, φρέσκα φρούτα και Σεριφιώτικα τυριά

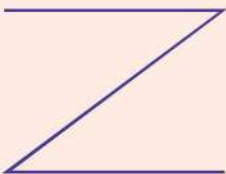
A variety of local cheese, home made chutneys, home made bread, roasted nuts, sauces and dips with fresh fruits and vegetables



Beetroot | 7 €

Υφές παντζαριού, κρέμα ξινομυζήθρας Σερίφου χρώμα παντζαριού και φύλλα από σπανάκι

Beetroot textures with local goat cheese mousse, beetroot bread soil and baby spinach

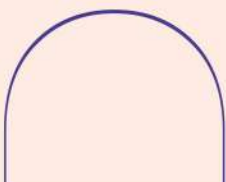


SALADS

Choriatici | 9 €

Παραδοσιακή χωριάτικη σαλάτα με παξιμάδι χαρουπιού και κρέμα ξινομυζήθρας

Traditional Greek salad with carob bread and mizithra cheese



Gardenia | 10 €

Πράσινα σαλατικά, φύλλα kale, καρότο, καβουρδισμένο σουσάμι και αμύγδαλο, σταφύλι, παραδοσιακό τυρί «του λάκκου», τραγανά κρεμμύδια και λαδολέμονο από μέλι Σερίφου

Green salad with kale leaves, carrot, roasted nuts and sesame, grapes, local goat cheese, crispy onions and local honey vinegret

MAIN

Local Grooves Pizza | 10 €

Pizza με σπιτική σάλτσα τομάτας, γραβιέρα Ναξου, λούζα Σερίφου και ξινομυζήθρα

Pizza with home made marinara sauce, Gruyere cheese from Naxos, Louza cold cut and local mizithra cheese

Panigiri Style Burger | 9 €

Γουρονόπουλο καραμελωμένο με πετιμέζι, iceberg, κρεμμύδι ψημένο στο μαντέμι, ξινομυζήθρα και σάλτσα μουστάρδας με αρωματικά βότανα

Crusty piglet caramelized with petimezi, roasted onion, local goat cheese and herbal mustard sauce

Beef n' Truffle burger | 9,5 €

Μοσχαρίσιο μπιφτέκι με Γραβιέρα Ναξου, μαγιονέζα τρούφας, ρόκα, τραγανό κρεμμύδι καιμανιτάρια Porto Bello

Beef patty with Gruyere cheese from Naxos, truffle mayo, arugula, crispy onions and Porto bello mushrooms

Feelgood Burger (vegetarian) | 8 €

Falafel Σεριφιώτικης ρεβυθάδας, καραμελωμένα κρεμμύδια, σάλτσα γιαουρτιού με μάραθο και ψημένα κολοκυθάκια στο μαντέμι

Falafel patty with local herbs and spices, with caramelized onions, Greek yogurt and grilled zucchini

Marinara Burrata spaghetti | 10 €

Μακαρονάδα με σπιτική σάλτσα τομάτας, burrata και crumbs σκροδόψωμου

Spaghetti with marinara sauce, burrata and garlic bread crumbs

Κατσικομακαρονάδα | 12 €

Πενάκι με σιγομαγειρέμενο κατσικάκι Σερίφου με εσπεριδοειδή, λάδι τρούφας και παραδοσιακό αιγοπρόβειο τυρί

Pennes with slow cooked local goat in traditional marinade, truffle oil and local goat cheese

Ribeye Steak | 18 €

Με chimichurri από καπαρόφυλλα και κρίταμο σερβιρισμένο με πατάτες τηγανητές, βότανα και ξινομυζήθρα

With capers leaves and capers flowers, French fries and sour goat cheese

DESSERTS

Mosaico | 7 €

Με bitter σοκολατα, μπισκότα κανέλας και θαλασσινό αλάτι

With dark chocolate, cinnamon cookies and sea salt

Cheesecake | 7 €

Cheesecake με βατόμουρα

Raspberry cheesecake

Pastaki | 6 €

Παραδοσιακό παστακι Σερίφου με βανίλια, σοκολατα και μπισκότα βουτύρου

Traditional dessert from Serifos with chocolate and vanilla mousse with butter biscuits

