





Before placing your order, please alert your waiter to your food allergy or special dietary need.


Ψωμί ανά άτομο
Bread per person 

Πίτα Ψητή
Pita bread 


Σαλάτες-Salads

Ελληνική σαλάτα με το δικό μας τρόπο
Traditional Greek salad "our way" 

Σαλάτα Ντάκος (ντακάκια χαρουπιού, ξινοτύρι Ίου, ντοματίνια και ελαιόλαδο με μυρωδικά)
"Dakos " salad with carob rusks, traditional cheese from Ios island, cherry tomatoes and olive oil with fresh herbs 

Σαλάτα "Ανεμόμυλος" (τρυφερά φύλλα ρόκας, γαρίδες aioli, ζαμπόνι Νάξου και οξυμέλι.)
"Anemomilos" salad with fresh rocket leaves, shrimps with aioli sauce, cured pork meat from Naxos island and honey vinegraitte 


Σαλάτα με ρεβύθια (Ρεβίθια, λαχανικά, σταφύλια, ξηρούς καρπούς και φρέσκα βόταννα.)
Chickpea salad with vegetables, grapes, nuts and fresh herbs


Σαλάτα Σαντορίνης με προϊόντα από το μποστάνι μας
Santorinian (Greek) salad with local cherry and sun dried tomatoes, caper and caper leaves, all products from our vegetable garden 

Ορεκτικά-Starters


Καρπούζι Φέτα
Watermelon with feta cheese 

Τζατζίκι με πρόβειο στραγγιστό γιαούρτι
Tzatziki dip-salad with sheep's milk Greek yogurt and cucumber

Ταραμοσαλάτα με λευκό ταραμά
"Taramas" dip-salad with white fish roe 


Μελιτζανοσαλάτα καπνιστή με ταχίни
Smoked eggplant dip-salad with tahini 


Σαντορινιά φάβα με κάπαρη στιφάδο
Santorinian fava bean dip-salad with caper stew

Σουφλέ λευκής μελιτζάνας Σαντορίνης με φέτα τομάτα και βασιλικό
White eggplant "souffle" with local white eggplants from Santorini, feta cheese, tomatoes and basil. 

Αγριόχορτα τσιγαριστά με τηγανιτά αυγά και ντομάτα
Wild greens sautee with fried eggs and tomato

Παραδοσιακή πίτα ημέρας
Traditional pie of the day*

Ντοματοκεφτέδες Σαντορίνης με φρέσκο δυόσμο και τριμμένη φέτα
Santorinian tomato fritters with local cherry tomatoes from Santorini, fresh mint and feta cheese. 

Πατάτες Νάξου με φλοιδα, τηγανίτες με μυρωδικά και τριμμένη γραβιέρα
Country style fried potatoes with potatoes from Naxos island, topped with herbs and grated local cheese "graviera"(gruyere) 

Μοσχάρισια κεφτεδάκια με σάλτσα γιαούρτι, ούζο και δυόσμο
Fried veal meatballs with yogurt, ouzo and mint sauce

Λαδοτύρι σαγανάκι με συκομπακλάι
"Ladotiri" saganaki, fried Greek hard cheese with fig paste

Μαστέλο τυρί με μαρμελάδα σύκου και βινσάντο Σαντορίνης
"Mastelo", grilled Greek cheese with fig jam and Santorinian vinsanto sauce

**For all the dishes of the day, ask your waiter*

Θαλασσινά-Seafood

Ψάρι ημέρας καρπάτσιο με σταμναγκάθι τουρσί και φάβα Σαντορίνης
Fish of the day carpaccio with pickled spiny chicory (local Greek wild greens)
and Santorinian fava beans dip-salad

Χταπόδι σχάρας με το γλάσο του
Glazed grilled octopus


Καλαμάρι τηγανητό με κρέμα λεμόνι-βασιλικού
Fried calamari with lemon-basil sauce.


Μίνι κεμπάπ γαρίδας με πιτάκια και σάλτσα ταχίνι
Shrimps mini kebabs with small pita bread and tahini sauce.

Λουκουμαδάκια μπακαλιάρου με σκορδαλιά καρυδιού
Fried cod fish patties with traditional Greek garlic and walnut dip

Γαρίδες σαγανάκι
Shrimps "saganaki" with tomato sauce and herbs

Ζυμαρικά & Ρύζι- Pasta & Rizotto

Ντοματόρυζο με άγρια μανιτάρια και κατσικίσιο τυρί Νάξου 
Tomato risotto with wild mushrooms and goat cheese from Naxos island.

Παραδοσιακά ζυμαρικά με ντοματίνια Σαντορίνης και τριμμένη μυζήθρα
Traditional pasta with local cherry tomatoes and grated "mizithra"(local white cheese) 

Ριζότο με σουπιές, σπανάκι και το μελάνι τους
Black risotto with cuttlefish and spinach

Σπαγγέτι με κιμά
Spaghetti a la Bolognese

Κριθαρότο με γαρίδες και μύδια
Orzotto with shrimps and mussels



Anemomilos

Traditional Greek Tavern

Ελληνική κουζίνα – Traditional Greek Dishes

Μουσακάς

Moussaka, eggplants and potatoes with minced meat and bechamel sauce in the oven

Αρνάκι κλέφτικο λαδόκολλας

Lamb “kleftiko” roasted in paper

Μοσχάρι κοκκινιστό

Veal ragout

Γεμιστά με ρύζι, κουκουνάρι και φρέσκα μυρωδικά

Stuffed tomatoes & bell peppers with rice, pine nuts and aromatic herbs 

Σουτζουκάκια παραδοσιακά

Traditional beef meatballs in tomato sauce

Κοτόπουλο λεμονάτο φούρνου

Roasted chicken with lemon

Λαδερό Ημέρας

Vegetarian dish of the day* 

Πιάτο ημέρας

Dish of the day*

**** For all the dishes of the day, ask your waiter***

Κυρίως Πιάτα- Main Courses

Μινι Κεμπάμπ Γιαουρτλού
Mini Kebabs with yogurt sauce

Μοσχαρίσια μπιφτεκάκια με λιαστή τομάτα και φέτα
Minced meat patties with sun dried tomato and feta cheese

Χοιρινός σπιτικός γύρος με πίτα, πατάτες τηγανιτές & τζατζίκι
Homemade pork gyros with pita bread, fried potatoes & tzatziki

Χοιρινή σπαλομπριζόλα
Pork rib-eye steak

Κοτόπουλο σουβλάκι
Chicken skewer – souvlaki

Αρνίσια παιδάκια σχάρας με πατατούλες καπαμά
Grilled lamb chops with potatoes in tomato sauce

ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΕΣ-SIDE DISHES

Πατάτες φούρνου
Roast potatoes

Ρύζι πιλάφι
Rice (pilaf style)

Χοντρό μακαρόνι με τριμμένη μυζήθρα
Bucatini with grated "mizithra"(local white cheese)

Πουρέ πατάτας
Mashed potatoes

Επιδόρπια-Desserts

Καραμελώμενη κρέμα μαστίχας
Caramelized flan with mastiha flavour

Σπιτικός Μπακλαβάς, σερβίρεται με παγωτό καϊμάκι
Homemade baklava served with "kaimaki" ice-cream

Γαλακτομπούρεκο "Μιλφέιγ" με κρέμα βανίλιας, φιστίκι Αιγίνης και
καραμελωμένο φύλλο κρουστιγιάν
"Galaktomoureko" Millefeuille with vanilla cream, pistachio and caramelized
crisp phyllo dough

Ποικιλία από παγωτά
Variety of ice cream per scoop.

Κρεμώδης σοκολάτα και κρύα σούπα φράουλας με βασιλικό
Creamy chocolate and strawberry coulis infused with basil.

Soft drinks & Water
Αναψυκτικά&Νερά

Softdrinks-Αναψυκτικά

Stillwater 1lt-Μεταλλικό νερό 1 lt

Sparkling water 0,25lt-Ανθρακούχονερό 0,25lt

Sparkling water 0,75 lt-Ανθρακούχονερό 0,75lt

Fresh orange juice-Φρέσκοςχυμόςπορτοκάλι

Μπύρες-Beers

Bottles & Draft

Alfa - Άλφα 0.5l

Mythos-Μύθος 0,5l

FIX-ΦΙΞ 0.5l

Draft Mythos 300ml

Draft Mythos 500ml

Amstel Radler 330 ml

Microbrewery

Yellow Donkey (local Blonde -ΤοπικήΞανθιά)

Red Donkey (local Dark -ΤοπικήΣκούρα)

Volkan (local with Citron -ΤοπικήμεΚίτρο)

Spirits & Cocktails-Ποτά&Κοκτέιλ

Ouzo glass-Ούζοποτήρι

Ouzo Plomari 200ml-ΟύζοΠλωμάρι(Μίνι) 200ml

Tsikoudia(Raki) glass-Τσικουδιάποτήρι

Tsikoudia(Raki) 200ml-Τσικουδιά 200ml

TsirouroBabatzim 200ml-ΤσίπουροΜπαμπατζίμ 200ml

*Metaxa 5**

Whisky

Vodka

Gin

Daiquiri Strawberry

Mojito

Mojito Mediterranean

Aperol Spitz

White Wines – Λευκά Κρασιά

Glass/Ποτήρι Bottle/Μπουκάλι

Sigalas Oia Barrel – Σιγάλας Οία Βαρέλι
Sigalas Oia – Σιγάλας Οία
Santowines Nychteri – Santowines Νυχτέρι
Santowines Asyrtico – Santowines Ασύρτικο
Gavalas Katsano – Κατσανό Γαβαλάς
Aidani Argyros – Αηδάνι Αργυρός
Malagousia Geronasileiou – Μαλαγουζιά Γεροβασιλείου
Retsina 0,5lt – Ρετσίνα 0,5lt
Local house wine 0,5lt – Τοπικό χύμα κρασί 0,5lt

Rose Wines – Ροζέ Κρασιά

Glass/Ποτήρι Bottle/Μπουκάλι

Sigalas EAN – Σιγάλας EAN
Gavalas Voudomato – Βουδόματο Γαβαλάς
Local house wine 0,5lt – Τοπικό χύμα κρασί 0,5lt

Red Wines – Ερυθρά Κρασιά

Glass/Ποτήρι Bottle/Μπουκάλι

Sigalas MM – Σιγάλας MM
Mavrotragano Hatzidakis – Μαυροτράγανο Χατζηδάκης
Santowines Kameni 2015 – Santowines Καμένη 2015
Local house wine 0,5lt – Τοπικό χύμα κρασί 0,5lt

Dessert Sweet Wines – Επιδόρπια Κρασιά

Glass/Ποτήρι Carafe

Local house wine Vinsanto 0,5lt – Τοπικό κρασί Βινσάντο 0,5lt