

Το κωράφι, ο ψαράς, το μαγείρεμα στα ξύλα, είναι κάποια από τα στοιχεία της δημιουργίας κάθε πιάτου.

Στο Μικρό Νησί, τα συνδυάσαμε με τεχνικές της σύγχρονης γαστρονομίας.

Έτσι, κάθε πιάτο έχει όλα τα στοιχεία που το κάνουν απολαυστικό: Φρεσκάδα, εντοπιότητα, εποχικότητα και... ελευθερία!

Στο Μικρό Νησί μαγειρεύουμε για εσάς, δημιουργώντας γεύση αλλά και εμπειρία. Έκπληξη αλλά και οικειότητα.

Στόχος μας είναι η απόλυτη καλάρωση, το σταμάτημα του χρόνου. Αυτός είναι και ο στόχος της κουζίνας μας.

Γευτείτε την!

Μανώλης Μανάτος & Σπύρος Ντάσιος
Chefs στην κουζίνα του Μικρού Νησιού.



mikronisi
BEACH VENUE

ΑΡΤΟΣ, ΑΝΘΟΣ, ΟΙΝΟΣ

Σταφιδόψωμο με ξινό προζύμι,
ανθός αλατιού, γλυκό κρασι 4

ΚΡΕΜΑ ΤΑΡΑΜΑ

Πούδρα μαύρο λεμόνι, αγουρέλαιο 7

ΤΖΑΤΖΙΚΙ

Λαδένια Κιμώλου, γιαούρτι λαχανικών,
ψητό σκόρδο 6.5

ΣΑΛΑΤΑ ΠΕΤΑΛΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ

Ντοματίνια, σουκωμαίδα, σοκολάτα μπράντυ,
vinaigrette φέτας 14

ΣΑΛΑΤΑ ΣΟΥΠΙΑ ΣΠΑΝΑΚΙ

Porchetta φλέικς, κονφί λεμόνι,
vinaigrette από μελάνι 15

ΣΠΑΣΜΕΝΗ ΠΑΤΑΤΑ

Μους λουκάνικο, αυγό, φέτα κατσικίσια 9

ΣΑΡΜΑΔΑΚΙ

Αρνίσιος κιμάς, νεροκρέμμυδο,
ψητό φουντούκι, λάιμ 11

ΠΑΤΖΑΡΙ ΨΗΤΟ

Κρέμα Gorgonzola, αλμυρό crumble φουντουκιού 10

CARPACCIO ΤΟΝΑΤΟ

Φιλέτο μοσχάρι, κρέμα τόνου, λευκό κρασί 16

ΜΥΔΙΑ

Ούζο, kumquat, φρέσκο κρεμμυδάκι 14

ΓΑΡΙΔΑ ΚΑΨΑΛΙΣΜΕΝΗ

Τσίπουρο, αλάτι βανίλιας, μοσχολέμονο 17

ΣΕΒΙΧΕ ΓΑΡΙΔΑ

Πεπόνι, γλυκό kumquat, αγουρέλαιο, δυόσμο 15

ΡΙΖΟΤΟ ΚΑΛΑΜΑΡΑΔΑ

Μελάνι, βασιλικός, παρμεζάνα 18

ΧΤΑΠΟΔΙ ΛΑΘΗΡΙ

Φάβα από λαθήρι, guanciale, ξινόμυλο 16

ΣΟΡΠΙΝΑ ΜΠΟΥΡΔΕΤΟ

Γnocchi πατάτας, φρέσκια ρίγανη, λεμόνι 75/kg

ΚΟΚΟΡΑΣ ΚΡΑΣΑΤΟΣ

Χυλοπιτάκι, ψητά μανιτάρια, παλαιωμένη γραβιέρα 17

ΜΠΟΥΤΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

Ajo blanco, ψητό νεκταρίνι,
σπασμένο αμύγλαδο 18

ΑΡΝΑΚΙ ΣΤΗ ΓΑΣΤΡΑ

Κρέμα μελιτζάνας, καπνιστό προβολόνη, θυμάρι 22

STEAK ΜΟΣΧΟΥ

Ψητή πολέτα, ντοματίνια, buratta 26

ΦΡΕΣΚΟ ΨΑΡΙ ΗΜΕΡΑΣ

ΣΕ ΦΕΤΑ

Ρατατούι λαχανικών, αρωματικό γιαούρτι 25

ΟΛΟΚΛΗΡΟ

Το κιλό με λαδολέμονο λουίτζα 70/kg

Σε περίπτωση αλλεργίας ή δυσανεξίας παρακαλούμε ενημερώστε μας. Οι τιμές μπορούν να αλλάξουν χωρίς προειδοποίηση και συμπεριλαμβάνονται όλοι οι νόμιμοι φόροι. Απαγορεύεται η κατανάλωση ποτών και φαγητών που δεν προέρχονται από το κατάστημα μας.

Παρακαλούμε διατηρείτε τον χώρο καθαρό. Απαγορεύονται αλκοολούχα ποτά σε άτομα κάτω των 18 ετών.

Το κατάστημα διαθέτει βιβλίο παραπόνων. Υπάρχει δυνατότητα έκδοσης επαγγελματικού τιμολογίου.

Ο καταναλωτής δεν έχει την υποχρέωση να πληρώσει αν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη - τιμολόγιο).

The field, the sea, the traditional cooking, are some of the elements of every dish.
 In Mikro Nisi, we combined them with techniques of modern gastronomy.
 So, each dish is full of freshness, locality, seasonality and inspiration!
 In Mikro Nisi we cook for you, creating taste and experience, surprise and familiarity.
 Our goal is your ultimate relaxation and joy.

Manolis Manatos & Spyros Dasios
 Chefs in the cuisine of Mikro Nisi



mikronisi
 BEACH VENUE

BREAD, BLOSSOM, WINE

Raisin bread with sourdough,
 salt blossom, sweet wine 4

TARAMA CREAM

Black lemon oil 7

TZATZIKI

Ladenia (bread) from Kimolos island,
 vegetable yogurt, roasted garlic 6.5

TOMATO FLOWER SALAD

Cherry tomatoes, sykomaïda (corfiot fig pie),
 brandy chocolate, feta vinaigrette 14

SPINACH CUTTLEFISH SALAD

Porchetta flakes, lemon confit,
 ink vinaigrette 15

SMASHED POTATO

Mous sausage, egg, goat feta 9

SARMADAKI

Minced lamb meat, sweet onion,
 roasted hazelnut, lime 11

GRILLED BEETROOT

Gorgonzola cream,
 savory hazelnut crumble 10

CARPACCIO TONATO

Beef fillet, tuna cream, white wine 16

MUSSELS

Ouzo, kumquat, spring onion 13

GRILLED SHRIMP

Tsipouro, vanilla salt, lemon balm 17

CEVICHE SHRIMP

Melon, sweet kumquat, fresh olive oil, mint 15

KALAMARADA RISOTO

Ink, basil, Parmesan 18

OCTOPUS LATHIRI

Greek fava (yellow split pea purée),
 guanciale, sour apple 16

SKORPINA BOURDETO

Potato gnocchi, fresh oregano, lemon 75/kg

ROOSTER COOKED WITH WINE

Greek chylopitaki pasta, grilled mushrooms,
 aged Gruyere 17

CHICKEN LEG

Ajo blanco, roasted nectarine,
 smashed almond 18

LAMB CASSEROLE

eggplant cream, smoked Provolone cheese,
 thyme 22

BEEF STEAK

Roasted polenta, cherry tomatoes, burrata 26

FRESH FISH

FILLET

Vegetable ratatouille, yogurt with
 mediterranean herbs 25

WHOLE

Per kilo with lemon oil louiza 70/kg

In case of allergy or intolerance please let us know. Prices are subject to change without notice and include all statutory taxes. It is forbidden to consume drinks and food that do not come from our store. Please keep the area clean. Alcoholic beverages are prohibited to persons under 18 years of age. The store has a complaint book. It is possible to issue a professional invoice. The consumer has no obligation to pay if he does not receive the legal document (receipt - invoice).