

SeaRocks

TASTE OF SUMMER

Welcome to Sea Rocks,

a place where people are brought
together over good food and drinks.

The menu is carefully designed to take you
on a delightful journey, where the pureness
of the ingredients, the link between creativity
and familiarity, and the sense of
togetherness are leading.

I believe that food goes beyond its taste.
It has the power to create comfort and joy,
make you feel present in the moment and
foster conversations, good vibes, and laughter.

This is the dining experience our team
would like to offer; A holiday feast.

I encourage you to share food in the middle,
taste more, slow down, and enjoy the sea view.
But most importantly to enjoy the company
of your beloved ones.

Bon appétit!

Giannis Parikos

Φρεσκοψημένο ψωμί και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

Fresh baked bread and extra virgin olive oil

2€

RAW BAR

Σεβίτσε λαβράκι με ντοματίνια, αβοκάντο, tiger milk, κόλιανδρο και τσίλι

Sea bass ceviche with cherry tomatoes, avocado, tiger milk, coriander, and chili

19€

Σεβίτσε αστακού με χρωματιστά ντοματίνια, jalapeno, yuzu και χυμό ντομάτας

Lobster ceviche with colored cherry tomatoes, jalapeno, yuzu, and tomato juice

26€

Καρπάτσιο φαγγρί με ακινό, λαίμ, πέρλες ρονζυ και φύκια

Seabream carpaccio with sea urchin, lime, ponzu pearls and seaweed

20€

Τόνος ταρτάρ με καπνιστή φάβα, σόγια, φρέσκια ντομάτα και ρίγανη

Tuna tartare with smoked fava, soya, fresh tomato, and oregano

20€

Ακινός με ελαιόλαδο, λεμόνι και μπρουσκέτες

Sea urchin with olive oil, lemon, and bruschette

20€

Καρπάτσιο μοσχάρι με κρέμα κιανού, βινεγκρέτ τρούφας και πίκλα μανιταριών

Beef carpaccio with cyano cream, truffle vinaigrette, and mushroom pickle

19€

APPETIZERS

Ψητή μελιτζάνα με κρέμα πιπεριάς Φλωρίνης, πέστο βασιλικού και κρέμα τυριού

Roasted eggplant with Florina pepper cream, basil pesto and cream cheese

13€

Χειροποίητος ταραμάς με πούδρα αυγοτάραχου

Homemade tarama with bottarga powder

8€

Baby καλαμάρι τηγανητό με καλαμποκάλευρο και αϊολί γυζου με το μελάνι του

Crispy fried baby squid with corn flour, and aioli yuzu with squid ink

16€

Χταπόδι ψητό με muhammara και χαρίσα με μελανί

Grilled octopus with muhammara and harissa with ink

20€

Μπιφτεκάκια black Angus με κονφί ντομάτας, αριάνι και δυόσμο

Black Angus meat balls with tomato confit, mint-buttermilk dressing

18€

Κυδωνάτες πατάτες με κρέμα μετσοβόνη, χαρίσα και μπέικον

Oven baked potatoes with metsovone cream, harissa, and bacon

8€

Χτένι ψητό με κρέμα από παστινάκι και βούτυρο μαντζουράνας

Scallop with parsnips cream and marjoram butter

8€

Γαρίδες σαγανάκι με αριάνι και λάδι βασιλικού

Saganaki shrimps with ayran and basil oil

19€

SALADS

Ρεβυθοσαλάτα με αβοκάντο, πορτοκάλι, σέλερι, ντομάτα, αϊσπεργκ, λαδολέμονο και μαρινάτες γαρίδες

Chickpea salad with avocado, orange, celery, tomato, iceberg, lemon oil, and marinated shrimps

14€

Burrata Κερκίνης με ντοματίνια, βασιλικό, σούπα ντομάτας και λάδι βασιλικού

Kerkini Burrata with cherry tomatoes, basil, tomato soup, and basil oil

18€

Κυκλαδίτικη με ντοματίνια, φέτα μαλακή, αλμυρίκια, αγγούρι και πιπεριά

Cycladic with cherry tomatoes, soft feta cheese, tamarisk, cucumber, and pepper

14€

Ψητά παντζάρια με καπνιστό χέλι, ανθότυρο Πάρου,

πίκλες παντζαριού και βινεγκρέτ από παλαιωμένο ροζέ βαλσάμικο

Grilled beets with smoked eel, anthytyro from Paros,

beetroot pickles, and vinaigrette from aged rosé balsamic

16€

Κινόα με γαρίδες, αβοκάντο, wakame, αγγούρι, μάνγκο και βινεγκρέτ σόγιας- λάιμ

Shrimps, quinoa, avocado, wakame, cucumber, mango, and soy-lime vinaigrette

18€

PASTA

Κριθαρότο γαρίδας με γλυκό κρασί και γραβιέρα Σύρου

Orzo with shrimp, sweet wine, and gruyere cheese from Syros

24€

Πάκερι αματρισιάνα με λούζα Τήνου, burrata Κερκίνης και βασιλικό

Paccheri amatriciana with louza Tinos, burrata from Kerkini and basil

15€

Ταλιολίνι λεμονιού με ψίχα καβουριού, λάιμ, τσίλι

Lemon tagliolini with crab meat, lime, chili

25€

Αστακός λιγκουίνι μαγειρεμένος στους χυμούς του

Linguini lobster cooked in its juices

150€ / kg

FROM THE WOOD OVEN

Αστακός γιουβέτσι

Lobster orzo

150€ / kg

Beef short ribs σιγομαγειρεμένο με πουρέ από παστινάκι

Beef short ribs slow cooked with parsnip puree

32€

Αρνίσια σπάλα σιγομαγειρεμένη για 12 ώρες στο ξυλόφουρνο με σελινόριζα

Lamb shoulder simmered for 12 hours in the wood oven with celeriac

30€

Παριανή ρεβυθάδα με χταπόδι

Parian chickpeas with octopus

20€

Κοτόπουλο μαριναρισμένο με γλάσο βοτάνων, baby πατάτες, μπρόκολο και Σαν-Μιχάλη Σύρου

Chicken marinated with Greek herbs, baby potatoes, broccoli, and San-Michali cheese from Syros

22€

Ντομάτα και πιπεριά γεμιστές με ρύζι, κουκουνάρι και σταφίδα

Gemista Tomato and pepper stuffed with rice, pine nuts and raisins

16€

FROM THE GRILL

ΚΡΕΑΤΑ / MEAT

Όλα τα κρέατα σερβίρονται με ένα συνοδευτικό της επιλογής σας

All meats come with one side of your choice

Premium Black Angus rib-eye

Premium Black Angus rib-eye

40€ / 300g

Premium Black Angus ταλιάτα flap

Premium Black Angus tagliata flap

36€ / 300g

Μπριζόλα μοσχαρίσια tomahawk USA Black Angus

USA Black Angus beef tomahawk

130€ / 1.2kg

T-bone μπριζόλα ξηρής ωρίμανσης 50 ημερών

T-bone steak, dry-aged 50 days

95€ / 800-900g

Μπριζολάκια Μαύρου χοίρου Γαλλική κοπή

Black pork chops - French cut

30€ / 300g

ΨΑΡΙ & ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ / FISH & SEAFOOD

Φιλέτο ψαριού ημέρας με αχνιστά χόρτα και σάλτσα μάραθου

Fish fillet of the day with steamed greens, and fennel sauce

28€

Φιλέτο τσιπούρας με πουρέ αρακά, μπρόκολο και σάλτσα σαφράν

Sea bream fillet with pea puree, broccoli, and saffron sauce

26€

Ψάρι ημέρας - Στο αλάτι ή ψητό

Fish of the day - Salt-Baked or Grilled

95€ / kg

Γαρίδες με ασιατική sauce

Shrimp with Asian sauce

75€ / kg

Αστακός

Lobster

135€ / kg

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ / SIDES

Πατάτες τηγανιτές | baby πατάτες | λαχανικά ψητά | χόρτα αχνιστά | νιόκι με κρέμα παρμεζάνας

French fries | baby potatoes | grilled vegetables | steamed wild greens | gnocchi with parmesan cream

6€

DESSERTS

Εκμέκ κανταΐφι με αμυγδαλόκρεμα αρωματισμένη με θυμάρι και παγωτό μαστίχας
Ekmek kadayifi with almond cream flavored with thyme, and mastic ice cream

10€

Paris Brest με ναμελάκα λευκής σοκολάτας, πραλίνα φιστικίου Αιγίνης και παγωτό βανίλια
Paris Brest with namelaka white chocolate, pistachio praline and vanilla ice cream

12€

**Κρέμα από μοσχολέμονο με ζελέ δυόσμου, μπισκότο αμυγδάλου,
τραγανή μαρέγκα και παγωτό πιπέρι**

Lime cream with mint jelly, almond biscuit, crispy meringue,
and pepper ice cream

11€

Σοκολάτα Valrhona με φουντούκι, φράουλα και παγωτό φουντούκι
Valrhona chocolate with hazelnut, strawberry, and hazelnut ice cream

14€

Ποικιλία φρέσκων φρούτων

Variety of fresh fruits

15€

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις.
Για οποιαδήποτε αλλεργία παρακαλούμε να ενημερώσετε την ομάδα μας.
Ο επισκέπτης δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει αν δεν λάβει νόμιμο παραστατικό.

Service and taxes are included in the prices.
Please inform our team about any food allergies.
The guest is not obliged to pay if notice of payment has not been received.