



MELTEMI PAROS

"meltemi" (n.) sea's breath, summer's soul

Forty years ago, at a restaurant in a corner of Paros, a young waiter dared to dream bigger. His dreams led him on a gastronomical journey. From humble beginnings to Meltemi as it is today. A place full of memories, where modern Mediterranean cuisine fuses with great hospitality to create something magical. We look forward to sharing that with you today!

ΜΕΖΕΔΕΣ ΓΗΣ | LAND MEZZES

- Πατάτες τηγανητές | Fried potatoes — 7€
 - Φρέσκια ρίγανη & άνθος αλατιού
 - *Fresh oregano & sea salt flakes*
- Μυζηθοροπιτάκια | Myzithra cheese pies — 9.5€
 - Σε φύλλο κρούστας με μέλι & σουσάμι
 - *In crispy phyllo with greek honey & sesame*
- Κολοκυθοκεφτέδες | Fried zucchini balls — 10€
 - Σερβίρονται με στραγγιστό γιαούρτι μυρωδικών
 - *Served with aromatic yogurt*
- Κεφτεδάκια | Meatballs — 13€
 - Με κιμά μόσχου, ψητά ντοματίνια & γιαούρτι zatar
 - *Beef mince, roasted cherry tomatoes & zatar yogurt*
- Χειροποίητα ντολμαδάκια γιαλαντζί | "Dolmades" handmade stuffed vine leaves — 9€
 - Σερβίρονται με στραγγιστό γιαούρτι μυρωδικών
 - *Served with aromatic yogurt*
- Γραβιέρα Κρήτης | Cretan graviera cheese — 12€
 - Ωρίμανσης 24 μηνών & ελιές Κρήτης
 - *24-month aged & cretan olives*



ΜΕΖΕΔΕΣ ΘΑΛΑΣΣΑΣ | SEA MEZZES

- **Καλαμαράκια τηγανητά | Fried calamari — 16€**
 - *Με μαγιονέζα harissa & λεμόνι*
 - *With mayonnaise, harissa & lemon*
- **Σαρδέλες ψητές | Grilled sardines — 15€**
 - *Λαδολέμονο, φρέσκια ρίγανη & χόρτα εποχής*
 - *Lemon-olive oil sauce, fresh oregano & seasonal greens*
- **Μύδια αχνιστά | Steamed mussels — 17€**
 - *Ζωμός θάλασσας, πιπεριά τσίλι, μαϊντανός, άρωμα λεμόνι & λευκό κρασί*
 - *Sea broth, chili pepper, parsley, lemon aroma & white wine*
- **Καλαμάρι ψητό | Grilled calamari — 19€**
 - *Με φρέσκια ρίγανη & ελαιόλαδο*
 - *With fresh oregano & olive oil*
- **Χταπόδι σχάρας | Grilled octopus — 19€**
 - *Με πίκλα αγγουριού*
 - *With pickled cucumber*
- **Ceviche λαβράκι | Sea bass ceviche — 18€**
 - *Κρεμμύδι, κόλιανδρο, πατάτα βιτελότ, gel mango, tiger milk*
 - *Onion, coriander, vitelotte potato, mango gel, tiger milk*
- **Γαύρος μαρινάτος | Marinated anchovies — 8€**

ΣΑΛΑΤΕΣ | SALADS

- **Χωριάτικη | Greek salad — 12€**
 - *Ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, ελιές Καλαμών, πιπεριά, φέτα & ρίγανη*
 - *Tomato, cucumber, onion, kalamata olives, pepper, feta cheese & oregano*
- **Μελτέμι | Meltemi — 15€**
 - *Πράσινη σαλάτα, σύγκλινο, αποξηραμένο σύκο, γραβιέρα Κρήτης & dressing τριαντάφυλλο*
 - *Green salad, smoked pork "sygliño", dried figs, cretan graviera cheese & rose dressing*
- **Κινόα | Quinoa — 14€**
 - *Πράσινη σαλάτα, αβοκάντο, σταφίδες, cranberry, ψητό μανούρι, μέλι*
 - *Green salad, avocado, raisins, cranberries, grilled manouri cheese & honey*
- **Παριανή | Parian salad — 13€**
 - *Ντοματίνια, κρίταμο, κάπαρη, ρίγανη, ξινομυζήθρα Πάρου, παξιμάδι & ελαιόλαδο*
 - *Cherry tomatoes, samphire, capers, oregano, parian sour cheese, barley rusk & olive oil*
- **Χόρτα εποχής | Seasonal greens — 9€**
 - *Με βραστά λαχανικά & λαδολέμονο*
 - *Boiled vegetables & lemon-olive oil sauce*

ZYMAPIKA & PIZOTA | PASTA & RISOTTO

- **Απάκι κοτόπουλο | Cretan smoked chicken — 16€**
 - *linguine, λευκό κρασί & τυρί τσαλαφούτι*
 - *linguine, white wine & tsalafouti cheese*
- **Γαριδομακαρονάδα | Shrimp pasta — 21€**
 - *linguine, μαϊντανός, ντοματίνια κονφί & κιμάς γαρίδας*
 - *linguine, parsley, cherry tomato confit & shrimp mince*
- **Ριζότο μανιταριών | Mushroom risotto — 17€**
 - *με porcini, καλοκαιρινή τρούφα & παρμεζάνα reggiano*
 - *porcini, summer truffle & parmigiano reggiano*
- **Ριζότο θαλασσινών | Seafood risotto — 23€**
 - *με γαρίδες, μύδια, καλαμάρι & σαφράν*
 - *shrimp, mussels, calamari & saffron*
- **Linguine θαλασσινών | Seafood linguine — 23€**
 - *με γαρίδες, μύδια, καλαμάρι, σαφράν & ζωμό θάλασσας*
 - *with shrimp, mussels, calamari & sea broth*
- **Αστακομακαρονάδα 2 ατόμων | Lobster pasta for two — 70€**
 - *linguine με φρέσκια σάλτσα ντομάτας, ζωμό αστακού, μαϊντανό & κιμά γαρίδας*
 - *linguine with fresh tomato sauce, lobster broth, parsley & shrimp mince*

ΨΑΡΙΑ | FISH

- **Φρέσκο ψάρι ημέρας κιλό | Fresh fish of the day per kilo — 80€**
- **Φιλέτο λαβράκι ψητό | Grilled sea bass fillet — 22€**
 - με χόρτα εποχής & λαδολέμονο
 - *seasonal greens & lemon-olive oil sauce*

ΚΡΕΑΣ | MEAT

- **Σπαλομπριζόλα χοιρινή 600γρ | Pork rib chops 600g — 21€**
 - *καραμελωμένη με bbq sauce, χωριάτικες τσακιστές πατάτες και χειροποίητο πιτάκι*
 - *caramelized with bbq sauce, crunchy potatoes & handmade pita*
- **Βέργα φιλέτο κοτόπουλο | Chicken fillet skewer — 16€**
 - *μαριναρισμένο με αρωματικά βότανα, σάλτσα λεμονιού, πλιγούρι μυρωδικών & σαλάτα ρόκα - ντοματίνια*
 - *marinated with herbs, lemon sauce, bulgur with herbs & rocket-cherry tomato salad*
- *Ρωτήστε μας για το κομμάτι μοσχαριού ημέρας | Ask for the beef cut of the day*

ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΠΙΑΤΑ ΣΤΟΝ ΦΟΥΡΝΟ | TRADITIONAL OVEN-BAKED DISHES

- **Παραδοσιακός μουσακάς | Traditional moussaka — 12€**
- **Ιμάμ | Imam — 11€**
 - *μελιτζάνα στον φούρνο με κρεμμύδι, ντομάτα, σκόρδο, μυρωδικά & ελαιόλαδο*
 - *oven-baked eggplant with onion, tomato, garlic, herbs & olive oil*
- **Αρνί κότσι στη γάστρα | Slow-cooked lamb shank — 22€**



- *σιγομαγειρεμένο με πουρέ πατάτας & τρούφα*
- *with mashed potatoes & truffle*

ΓΛΥΚΑ | DESSERTS

- **Παραδοσιακό γλυκό ταψιού ημέρας | Tray desserts of the day — 8€**
 - *μπακλαβάς, πορτοκαλόπιτα, καρυδόπιτα*
 - *baklava, orange pie, walnut cake*
- **Τσουρέκι | Tsoureki — 13€**
 - *σιροπιασμένο, κρέμα φιστίκι Αιγίνης, κροκάν & παγωτό σοκολάτα*
 - *syrup-soaked, pistachio cream, crunchy almond & chocolate ice cream*

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ & ΤΟΠΟΘΕΣΙΑ

- **Διεύθυνση:** Marina Naoussa, Paros
- **Τηλέφωνο:** (+30) 22840 51263
- **Instagram:** @meltemi_restaurant_paros
- **Facebook:** Meltemi Restaurant & Cocktail Bar

