

# Sea.bao

fresh seafood buns

Η δική μας πρόταση ΒΑΟ είναι γεμάτη αναμνήσεις, αρώματα και γεύσεις από τα Δωδεκάνησα, όπου τα φρέσκα υλικά και η παράδοση συναντούν το street food

Bao Bun	2,00€
Κρύα σούπα Ελληνικής σαλάτας, τραγανές μπουκιές από bao, μυρωδικά <i>Cold Greek salad soup, crispy bao bites, herbs</i>	3,50€
<b>ΒΑΟ BUN ΕΠΙΛΟΓΕΣ</b> <i>Bao Bun Selection</i>	
Γαριδάκι Συμιακό, δεντρολίβανο, τζελ σούμας, κρέμα κόκκινης πιπεριάς, τυρί φέτα <i>Shrimps from Symi Island , rosemary, suma gel, red pepper cream, feta cheese</i> (2 bao)	7.50€
Μαριναρισμένο καλαμάρι, πίκλες από φαινόκιο, πράσινη ελιά, κρέμα από μαύρο σκόρδο <i>Marinated squid, fennel pickles, green olive, black garlic cream</i>	6.50€ (2 bao)
Επιλογή από πιταρούδια με παραδοσιακές συνταγές από τα Δωδεκάνησα <b>Από Ρόδο:</b> με ρεβίθια, φρέσκο δυόσμο, γραβιέρα, συνοδευμένο με γιαούρτι, αγγούρι και μυρωδικά <b>Από Νίσυρο:</b> με μοσχαρίσιο κιμά, κρεμμύδι, κύμινο, συνοδευμένο με παραδοσιακό τζατζίκι <b>Από Κάλυμνο:</b> με χταπόδι, θρούμπι, κρέμα καπνιστού ταραμά, γλάσο από καλύμνικο μέλι, κόκκινο κρασί  <i>Selection of "pitaroudia" with traditional recipes from 12 Islands</i> <i>From Rhodes Island: with chickpeas, fresh mint, graviera cheese, accompanied by yogurt, cucumber and herbs</i> <i>From Nisyros Island: with minced beef, onion, cumin, accompanied by traditional tzatziki</i> <i>From Kalymnos Island: with octopus, mountain oregano, smoked tarama cream, glaze of honey, red wine</i>	8.00€ (3 bao)
Περικαφτή με ημίπαστη παλαμίδα, χρένο, κρίταμο, ψητά τοματίνια, ρίγανη <i>"Perikafti" with semi-paste bonito, horseradish, samphire, roasted tomato cherries, oregano</i>	6,00€ (2 bao)

## MEZE STYLE:

### Σεβίτσε παλαμίδας "αλα μερμιτζέλι"

Λεπτές φέτες μαριναρισμένης παλαμίδας, κριθινη κριθαροκουλούρα, τοματίνια, κάπαρη, extra παρθένο ελαιόλαδο

*Bonito ceviche "ala mermigelli"*

*Thin slices of marinated bonito, barley roll, cherry tomatoes, capers, extra virgin olive oil*

7,00€

### Ποικιλία από 3 ειδών "πιταρούδια", συνοδεύονται από ντιπ γιαουρτιού και λεμόνι

*Variety of 3 types of "pitaroudia" accompanied with yogurt and lemon dip*

8,00€

### Γαριδάκι Συμιακό στο "τηγάνι", με σάλτσα σαγανάκι και τυρί φέτα

*Shrimps from Symi Island in the "pan", with saganaki sauce and feta cheese*

9,50€

### Χταπόδι γιαχνί, σουμά, κρεμμυδάκια στιφάδου, τραγανή πατάτα

*"Yachni" octopus, suma, stewed onions, crispy potatoes*

8,00€

### Πιάτο ημέρας απο την ψαραγορά της Ρόδου

*Dish of the day from the Fish market of Rhodes*

## BAO SWEET STYLE:

### "Ματσόγαλο" τραγανό ψωμάκι ατμού, κρέμα από μελεκούνι, αφρός από γλυκά ζυμαρικά μάτση, κανέλα

*"Matsogalo" crispy steam bun, melekouni cream, matsi sweet pasta foam, cinnamon*

4,50€

Στις παρασκευές μας χρησιμοποιούμε Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο  
Σας ενημερώνουμε πως υπάρχει περίπτωση να εμπεριέχονται αλλεργιογόνες ουσίες  
In all our dishes we use extra virgin olive oil  
Please be advised that allergens may be contained

Το menu επιμελήθηκαν οι Executive Chefs: Καμπουράκης Λευτέρης & Στάλας Μιχάλης  
Menu was composed by the Executive Chefs: Kampourakis Lefteris & Stalas Michalis

## 12 Islands Cocktails

*Cocktails inspired from local ingredients*

<b>Aegean Tide</b>	
Local Koriantolino liqueur, Greek Gin, fresh lemon juice, cucumber syrup	8,50€
<b>Meli Tai</b>	
Local Melitio blanc honey wine, a splash of light rum, almond syrup, orange liqueur, lime juice.	8,50€
<b>Fig-tastic</b>	
Greek tsipouro, Figs, vanilla syrup, lemon juice.	8,50€
<b>A Sunset to Remember</b>	
Ouzo, Vodka, pomegranate syrup, cinnamon syrup, lime juice, aromatic bitters	8,50€
<b>Sumargarita</b>	
Local Suma spirit, orange liqueur, lemon juice	8,50€
<b>Classic cocktails</b>	9,00€

## Other Wines, Spirits & Beverages

	By the Glass	By Bottle
<b>Sparkling Wine</b>		
Cair Brut	6,00€	25,00€
 <b><u>White wines</u></b>		
<b>Chardonnay-Asyrtiko-Malagouzia</b>		
Efira, Bio , Tzanakoulis winery	6,00€	26,00€
<b>Moschofilero</b>		
Abelotopi 211	7,00€	28,00€
<b>Asyrtiko bio Organic</b>		
Armathos Orange 2020, Loulis winery	8,50€	33,00€
 <b><u>Roze wines</u></b>		
<b>Fokiano, Cabernet Franc</b>		
Chrysallis demi sec porto karras	6,50€	27,00€
<b>Agiorgitiko, Merlot</b>		
Dio lexis, Danaon winery	6,50€	28,00€

## Red wines

### **Agiorgitiko**

Basiliki Parliarou estate 7,00€ 28,00€

### **Cabernet Sauvignon,Merlot,Cabernet Franc**

Alfega, Chatzimichalis Estate 9,00€ 35,00€

### **Greek Spirits**

Ouzo 5,00€

Tsipouro 5,00€

Suma 5,00€

Masticha 5,00€

**Classic Spirits** 6,00€

**Premium Spirits** 8,50€

### **Beer**

Local Greek 3,80€

Corona 5,50€

Alcohol Free 4,20€

**Coolers & Siders** 6,50€

Soft Beverages 3,50€

Mineral Water 500 ml 1,50€

Sparkling water 330ml 3,50€

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλους τους φόρους.  
Prices include all taxes

Αγορανομικώς Υπεύθυνος: Κουντούρης Κ. Μανός