

KOYZIN
Tinos

Σύγχρονο Ταβερνάκι

Κουβέρ | 1,50€ /άτομο
Cover charge | 1,50€ /person

Salads

σαλάτες

Ελληνική με ποικιλία ντομάτας, παξιμάδι χαρουπιού, ψητές πιπεριές, κρεμμύδι, αγγούρι και μυζήθρα Τήνου με βασιλικό | 9€
Greek salad with tomatoes, locust bean rusks, roasted peppers, onion, cucumber and Tinos mizithra with basil | 9€

Ντοματίνια πέστο με βολάκι Τήνου, ρόκα, chutney βερίκοκο και φουντούκι | 9.5€
Cherry tomato pesto with Tinos volaki, arugula, apricot chutney and hazelnuts | 9.5€

Αμπελοφάσουλα με λαδολέμονο, κάπαρη και ταρτάρ ντομάτας | 7€
Beans with lemon oil, capers and tomato tartare | 7€

Πανδαισία με baby φύλλα, ντρέσινγκ βαλσάμικο, αποξηραμένα σύκα, φουντούκι και γραβιέρα Τήνου | 8.5€
Feast of baby leaves, balsamic dressing, dried figs, hazelnut and Tinos gruyere | 8.5€

Παντζαρσαλάτα με καρίκι Τήνου, καρύδια και πορτοκάλι | 8.5€
Beet salad with Tinos "kariki" blue cheese, walnuts and orange | 8.5€

Starters

ορεκτικά

Αρωματικά φιλέτα αγκινάρας με κάπαρη και ντρέσινγκ αντζούγιας | 7€
Fragrant artichoke filets with capers and anchovy dressing | 7€

Ταραμοσαλάτα | 7€
Fish roe salad | 7€

Χταπόδι καραμελωμένο με φάβα και πίκλα κρεμμυδιού | 16€
Caramelized octopus with fava puree and onion pickles | 16€

Γαρίδες σαγανάκι με πιπεριές και μυζήθρα Τήνου | 14€
Fried cheese prawns with peppers and Tinos mizithra | 14€

Μύδια αχνιστά με σκορδομαϊντανόλαδο και ντόπιο φρέσκο βούτυρο | 12.5€
Steamed mussels with garlic and parsley infused oil and fresh local butter | 12.5€

Μανούρι σχάρας με ψητά φρούτα, μαρμελάδα και δυόσμο | 8.5€
Grilled manuri cheese with grilled fruit, marmalade and spearmint | 8.5€

Ψητά λαχανικά με λαδολέμονο | 7.8€
Grilled vegetables with oil and lemon dressing | 7.8€

Main

κυρίως

Γαριδομακαρονάδα με λινγκουίνι και πιπεριές για 2 άτομα | **35€**
Prawn linguini with peppers for 2 persons | **35€**

Αρνάκι ντόπιο σιγομαγειρεμένο με κονφί πατάτες και
μπεσαμέλ μελιτζάνας | **16€**
Slow cooked local lamb with potato confit and
aubergine bechamel | **16€**

Λαβράκι φιλέτο σωτέ με σούπα βελουτέ Κακαβιάς και χόρτα εποχής | **17€**
Sauteed sea bass fillet with puree Kakavia soup and seasonal herbs | **17€**

Ριζότο αγκινάρας με φιλέτο στήθος κοτόπουλο και θυμάρι | **13.8€**
Artichoke risotto with chicken breast fillet and thyme | **13.8€**

Καλαμάρι γεμιστό με ρύζι, κουκουνάρι, σταφίδες, φρέσκα μυρωδικά και
πατάτες φούρνου | **15€**
Squid stuffed with rice, pine nuts, raisins and fresh herbs, and oven
roasted potatoes | **15€**

Χοιρινή σπαλομπριζόλα με λαδολέμονο και βράχους πατάτας | **13.5€**
Pork rib-eye with lemon oil and potato rocks | **13.5€**

Steak κουνουπίδι μαριναρισμένο με κάρυ, καρπάσιο μανιταριών και
αρωματική σαλάτα φοινόκιο, άισπεργκ και φρέσκο κρεμμύδι | **11.5€**
Cauliflower steak marinated in curry, mushroom carpaccio and fragrant
finocchio, iceberg and fresh onion salad | **11.5€**

Ρωτήστε μας για τα πιάτα ημέρας
Ask us for the dish of the day

Ψάρι ημέρας 70€/κιλό
Fish of the day 70€/kilo

Platters

πιατέλες

Σύνθεση παραδοσιακών αλλαντικών με φρεσκοψημένα κριτσίνια και
φρέσκα φρούτα | **16€/2 άτομα — 30€/4 άτομα**
Platter of traditional cold cuts with freshly baked bread sticks and fresh
fruit | **16€/2 persons — 30€/4 persons**

Σύνθεση παραδοσιακών τυριών με φρεσκοψημένα κριτσίνια, μαρμελάδα
ντομάτας και φρέσκα φρούτα | **18€/ 2 άτομα — 33€/ 4 άτομα**
Platter of traditional cheeses with freshly baked bread sticks, tomato
marmalade and fresh fruit | **18€/ 2 persons — 33€/ 4 persons**

Dessert

γλυκά

Πάβλοβα με κρέμα πατισερί φυστίκι και μαρμελάδα
φρούτα του δάσους | 8€

Pavlova with peanut patisserie crème
and passion fruit jam | 8€

Κρέμα λεμόνι με ιταλική μαρέγκα, crumble φουντουκιού
και blueberries | 8€

Lemon crème with Italian merengue, hazelnut crumble
and blueberries | 8€

Πορτοκαλόπιτα παραδοσιακή με παγωτό μαστίχα | 8€

Traditional orange pie with mastic ice cream | 8€

Soda

ανσψυκτικά

Coca Cola | 2.5€

Coca Cola Zero | 2.5€

Fanta | 2.5€

Fanta χωρίς ανθρακικό / Fanta non carbonated | 2.5€

Fanta Λεμόνι / Fanta lemon | 2.5€

Sprite | 2.5€

Σουρωτή / Souroti | 3.2€

Σόδα / Clun soda | 2.5€

Tonik | 2.8€

Pink Grapefruit Soda | 3.4€

Drinks

Απλό / **Simple** | 8€

Special | 10€

Premium | 12€

Cocktails

Grapefruit Aperol | 8€

Aperol, orange bitters, 3 cents grapefruit soda.

Mango Mojito | 10€

Bacardi white rum, lime juice, brown sugar, mango purée, fresh mint.

Perfect Gin Tonic | 12€

Brokers London dry Gin, 3 cents Aegean tonic, pepper, cucumber.

Negroni | 10€

Brokers London dry gin, Campari, Otto's Athens Vermouth, orange bitters.

Island Vibes | 10€

Smirnoff Vodka, Skinos Mastiha spirits, lime juice, strawberry purée.

Something spicy with... | 10€

Ocho Tequila Blanco, pear purée, lime juice, chilli syrup.

Beers

Νήσος Lager / **Nisos Lager** | 5€

Νήσος Pilsner / **Nisos Pilsner** | 5€

Mythos | 4€

Μηλοκλέφτης / **Milokleftis Cider** | 5€

Fix (no alcohol) | 5€

Wines

κρoσιά

Λευκό / White

Λαφαζάνης | 1/2lt 7€
Lafazanis | 1/2lt 7€

Μαλαγουζιά Γκυρλέμν | 6/26€
Gkirlemis Malagouzia | 6/26€

Volacus Μαλαγουζιά | 37€
Volacus Malagouzia | 37€

Chardonnay Γκυρλέμν | 35€
Gkirlemis Chardonnay | 35€

Θέμα Παυλίδν | 40€
Thema, Pavlidis | 40€

Θαλασσίτν, Κτήμα Γαία | 45€
Thalassitis, Gaia Winery | 45€

Βιολογικό Ασύρτικο Σαντορίνν, Κτήμα Χατζιδάκν | 50€
Biological Asirtiko Santorinis, Hatzidakis Winery | 50€

Ροζέ / Rose

Ροζέ Ημίγλυκο | 1/2lt 7€
Ροζέ Semi-sweet | 1/2lt 7€

P Γκυρλέμν | 6/25€
P Gkirlemis | 6/25€

Λημνιό Γκυρλέμν | 35€
Limnio Gkirlemis | 35€

Mavrose T-OINOS | 54€

Κόκκννο / Red

Merlot-Cabernet, Κτήμα Γκυρλέμν | 25€
Merlot-Cabernet, Gkirlemis Winery | 25€

Αγιωργίτικο, Κτήμα Γαία | 30€
Agiorgitiko, Gaia Winery | 30€

Μμ, Κτήμα Σιγάλας | 40€
Μμ, Sigalas Winery | 40€



Coffee

ΚΑΦΕΣ

Espresso | **2.8€**

Espresso Double | **3.3€**

Freddo Espresso | **3.6€**

Cappuccino | **3.4€**

Cappuccino Double | **4€**

Freddo Cappuccino | **3.8€**

Latte Cappuccino | **3.6€**

Ελληνικός / **Greek Coffee** | **2.8€**

Ελληνικός Διπλός / **Greek Coffee Double** | **3.2€**

Nescafé | **3.2€**

Φραπές / **Frape Coffee** | **3.2€**

Καφές Φίλτρου / **Filter Coffee** | **3.2€**

Tea, Iced or Hot | **3.8€**

Brunch

πρωινό

Croque Madame με μπεσαμέλ, τηγαντά αυγά
και baby φύλλα | **7.8€**

Croque Madame with bechamel, fried eggs
and baby leaves | **7.8€**

Eggs Benedict σε ψωμί μπριος με καπνιστό σολομό,
ολλανδέζ και ντοματίνια | **8.5€**

Eggs Benedict brioche with smoked salmon,
hollandaise and cherry tomatoes | **8.5€**

Καγιανός σε ψωμί χωριάτικο με γραβιέρα Τήνου,
θυμάρι και baby φύλλα | **7.5€**

"Kayianas" egg and tomato scramble in sourdough bread
with Tinos gruyere, thyme and baby leaves | **7.5€**

Avocado on toast με ποσέ αυγά, ντοματίνια και baby ρόκα | **8€**

Avocado on toast with poached eggs, cherry tomatoes
and baby arugula | **8€**

Αυγά τηγαντά με μπέικον, παρμεζάνα και βράχους πατάτας | **7€**

Fried eggs with bacon, parmesan and potato rocks | **7€**

Pancakes μπέικον με τσένταρ, τηγαντό αυγό και ολλανδέζ | **8€**

Bacon and cheddar pancakes, fried eggs and hollandaise | **8€**

Pancakes κοτόπουλο με άισπεργκ, ντομάτα, τσένταρ
και μαγιονέζα τρούφας | **8.5€**

Chicken pancakes with iceberg lettuce, tomatoes, cheddar
and truffle mayo | **8.5€**

Pancakes με πραλίνα φουντουκιού, Oreo μπισκότο και
μαρμελάδα φρούτα του δάσους | **8€**

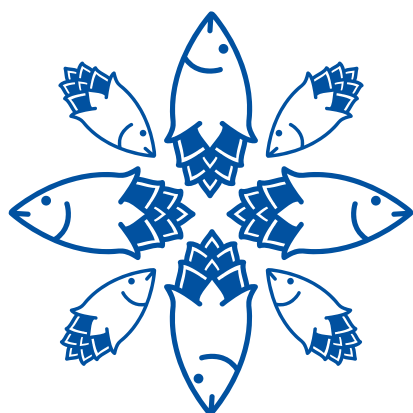
Pancakes with hazelnut praline, Oreo cookies and
passion fruit jam | **8€**

Pancakes με πραλίνα φράουλα | **8€**

Pancakes with strawberry praline | **8€**

Pancakes ferrero | **8.5€**

Ferrero pancakes | **8.5€**



ΚΟΥΖΙΝ
Tinos

Αγορανομικός Υπεύθυνος
Τζενσίλο Χίλια