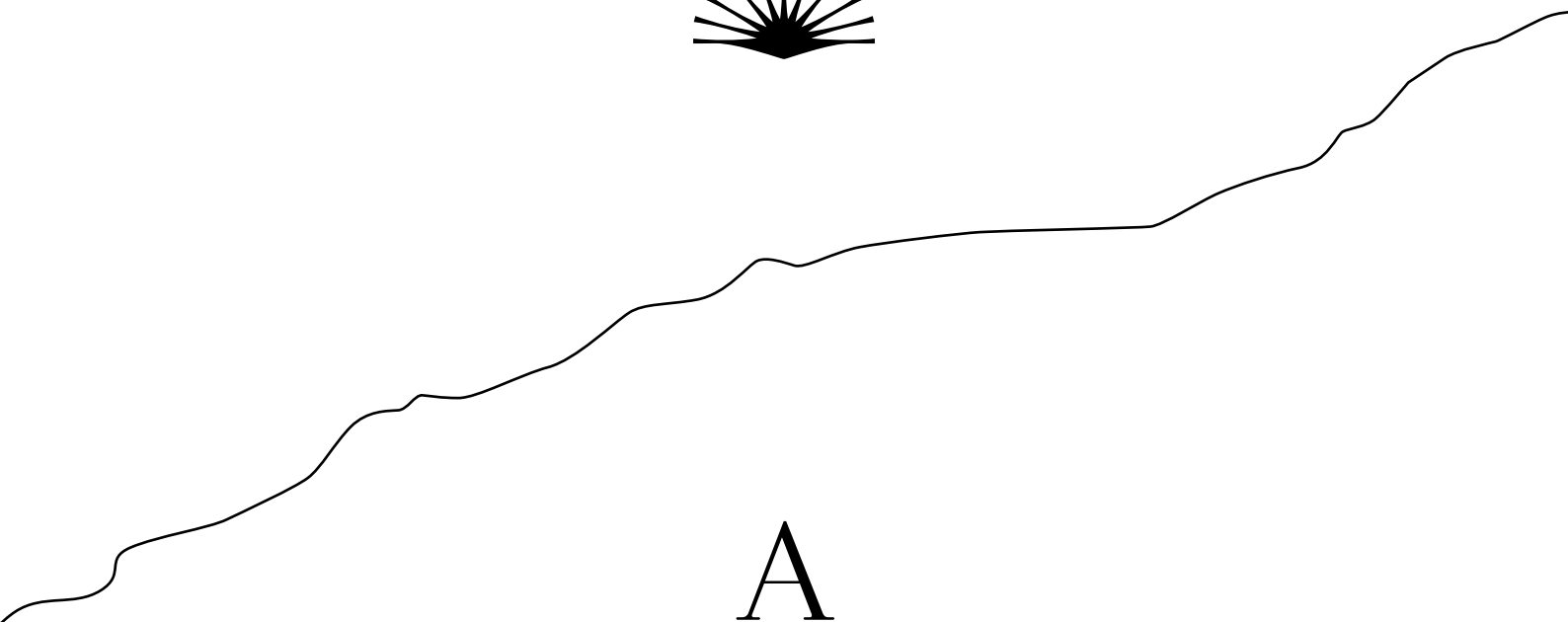
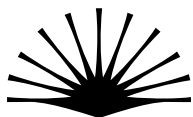


A thin, wavy line that starts from the left edge of the page and extends towards the right, positioned above the main title.

A FEAST OF THE SENSES

SALT & SENSES

SUNSET
SUNSE
SUNS
SUN
SU
S

Bon Appetit

ΚΑΛΗ ΣΑΣ ΟΡΕΞΗ

Υπό το φως των ηλιαχτίδων που αντανακλώνται στα νερά του αρχιπελάγους του Αργοσαρωνικού κόλπου, το εστιατόριο SUNSET αποτελεί μία γαστρονομική ωδή στο παρελθόν, το παρόν και το μέλλον της Ύδρας. Για περισσότερα από 30 χρόνια, το εστιατόριο έχει εξελιχθεί σε σημείο συνάντησης για νεοφερμένους αλλά και πιστούς επισκέπτες που επιθυμούν να απολαύσουν την πεμπτούσια της Ύδρας. Μαζί μεγαλώσαμε και είχαμε την ευλογία να είμαστε κοινωνοί πολλών στιγμών αυθεντικής χαράς και ευδαιμονίας. Και ως χειρονομία ευγνωμοσύνης, φέρουμε δώρα αυτής της γης και αυτής της θάλασσας, για να τα γευθείτε και να τα απολαύσετε. Ευελπιστούμε να ανταποκριθούμε στις προσδοκίες σας...

Sunkissed by the flickering rays of sun on the archipelago of the Argo - Saronic Gulf, SUNSET restaurant is a culinary ode to Hydra's past, present and future. For more than 30 years, the restaurant has evolved into a meeting point for new comers and loyal returning visitors who wish to relish the essence of Hydra. Together we have grown and have been blessed to witness moments of genuine joy and bliss. And as a token of gratitude, we come with gifts of this land and this sea, for you to savour and enjoy. We hopefully wish you do...

SUNSET

ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΡΧΗ

ΑΡΚΗΕ (BEGINNING) : A TASTE OF GREECE



Φρυγανισμένο ψωμί /
Με εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο, ελιές
και άγριο θυμάρι Ύδρας

3

Toasted bread /
With extra virgin olive oil, olives, and wild
thyme from hydra

Κακαβιά /
Με πετρόψαρα από την θάλασσα
της Ύδρας

14

"Kakavia" fish soup /
With fish from Hydra's sea



Ταραμάς /
Κρέμα λευκού ταραμά και πικάντικη
ταρामοσαλάτα

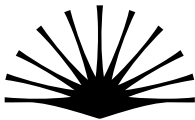
10

Taramas /
Creamy white taramas and spicy taramas

ΩΜΑ-ΜΑΡΙΝΑΤΑ

RAW & MARINATED

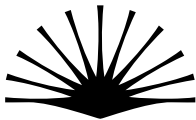
 Στρείδια (4 τμχ) / Με εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο, λεμόνι και tabasco	20	Oysters (4 pieces) / With extra virgin olive oil, lemon, and tabasco
Θαλάσσια αύρα / Αυγά αχινοῦ, ανθός αλατιού, τσίλι, μοσχολέμονο και κράκερ ρυζιού	28	Sea aura / Sea urchin eggs, salt flakes, chili, lime and rice crackers
Τατάκι τόνου / Wakame, λάδι τρούφας, wasabi και σως γιαρτιού, τσίλι και σουσάμι	26	Tuna tataki / Wakame, truffle oil, wasabi and yogurt sauce, chili, and sesame
Ταρτάρ τόνου / Με σπιτική πίκλα αγγουριού, αβοκάντο, κόλιανδρο και jalapeno dressing	26	Tuna tartar / With homemade pickled cucumber, avo- cado, coriander, and jalapeno dressing
 Λαβράκι ceviche / Χυμός λεμονιού, passion fruit, κινόα, σαλάτα με ντοματίνια και κρεμμύδι	24	Sea bass ceviche / Lemon juice, passion fruit, quinoa, salad with cherry tomatoes and onion
 Μαγιάτικο tiradito / Με πορτοκάλι, ούζο, φιστίκι αιγίνης και dry miso	25	Mahi-mahi tiradito / With orange, ouzo, aegina pistachio, and dry miso
Κόκκινη γαρίδα / Εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο, pico de gallo, κρίταμος και τσίλι	28	Red shrimp / Extra virgin olive oil, pico de gallo, sea asparagus, and chili
Carpaccio μόσχου / Μοσχαρίσιο φιλέτο με μαγιονέζα τρούφας, φύλλα παρμεζάνας, άγρια ρόκα, εσαλότ και chips πατάτας	24	Beef carpaccio / Beef fillet with truffle mayonnaise, parmesan leaves, arugula, shallot, and potato chips



ΟΡΕΚΤΙΚΑ

APPETIZERS

Καπνιστή σαρδέλα escabeche / Με μελιτζανοσαλάτα	15	Smoked sardines escabeche / With eggplant salad
Χταπόδι σχάρας* / Με πουρέ φάβας, καπνιστά κρεμμύδια, ντοματίνια και θυμάρι σε λάδι ponzu	20	Grilled octopus* / With fava bean purée, smoked onions, cherry tomatoes, and thyme in ponzu sauce
Καλαμάρι σχάρας / Με dressing yuzu και lime	24	Grilled calamari / With yuzu and lime dressing
 Μύδια αχνιστά / Οίνος μαντινείας, μυρωδικά, lemon soya, αλάτι kobu	18	Steamed mussels / Mantineia wine, herbs, lemon soy, kobu salt
Γαρίδες πικάντικες* / Με vongole, ντοματίνια, τσίλι και φέτα	24	Spicy shrimp* / With vongole, cherry tomatoes, chili, and feta cheese
Ψητές γαρίδες* / Βούτυρο harissa και ponzu με ψητή ντομάτα ελαιόλαδο και θυμάρι	32	Grilled shrimp* / Butter harissa ponzu with roasted toma- to, olive oil, and thyme
 Τυρόπιτα / Με φέτα ΠΟΠ, μέλι θυμαρίσιο Ύδρας συνοδεύτε με baby ρόκα, λιαστή ντομά- τα και ελιές καλαμάτας	12	Tyropita (cheese pie) / With feta cheese, hydra thyme honey, served with baby arugula, sun-dried tomato, and kalamata olives
 Ντολμαδάκια BIO / Με γιαούρτι αρωματισμένο με εσπεριδοειδή	12	Dolmades BIO (stuffed vine leaves) / with citrus-flavored greek yogurt



ΣΑΛΑΤΕΣ

SALADS



Ψητό μπρόκολο και κουνουπίδι /
Σάλτσα miso, μουστάρδα, ελαιόλαδο και
χυμός λεμονιού

14

Grilled broccoli and cauliflower /
Miso sauce, mustard, olive oil and
lemon juice



Ελληνική /
Ντομάτα, κρεμμύδι, πράσινη πιπεριά,
αγγούρι, κάπαρη, ελιές καλαμάτας,
παξιμάδια χαρουπιού και φέτα ΠΟΠ

14

Greek salad /
Tomato, onion, green pepper, cucumber,
caper, kalamata olives, carob rusks, and
feta cheese



Νησιώτικη /
Ντοματίνια, σουμάκ, καπαρόφυλλα,
κρίταμο, φρέσκια ρίγανη, τσαλαφούτι
και τορτίγια

14

Island salad /
Cherry tomatoes, sumac, caper leaves,
kritamos, fresh oregano, tsalafoúti
cheese and tortilla



Sunset /
Καρδιές μαρουλιού, άγρια ρόκα, ντομά-
τα, αγγούρι, πράσινες και μαύρες ελιές,
φρέσκο κρεμμύδι, άνηθος, ραπανάκια,
κάπαρη, πιπεριές τουρσί, κόκκινο ξύδι
και ελαιόλαδο

16

Sunset salad /
Lettuce hearts, arugula, tomato, cucum-
ber, green and black olives, fresh onion,
dill, radishes, caper, pickled peppers, red
wine vinegar and extra virgin olive oil

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

MAIN COURSES



Μπακαλιάρος /
«Λεμονάτος» bianco, πατάτες,
Πάπρικα και μαϊντανός

26

Cod /
Lemon-style bianco, potatoes, paprika,
and parsley

Φιλέτο λαβράκι /
Με πουρέ σελινόριζας, baby πατάτα
ψημένη με θυμάρι και λαδολέμονο
βασιλικού

28

Sea bass fillet /
With celery root purée, baby potato
baked with thyme and basil lemon

Ψητό κουνουπίδι BIO /
Με κρουστά μπαχαρικών, σάλτσα ρόκα
και ταχίνι

20

Roasted cauliflower BIO /
With crunchy spices, rocket sauce
and tahini

Κοτόπουλο BIO tagliata /
Στήθος και μπούτι κοτόπουλο με
τηγανιτές πατάτες και γλυκοπικάντικη
σως

22

BIO chicken tagliata /
Chicken breast and thigh with fried pota-
toes and sweet and sour sauce

Καρέ αρνιού /
Με πουρέ καρότου, ψητά σπαράγγια και
σως ερυθρού οίνου νεμέας

36

Lamb rack /
with carrot purée, grilled asparagus, and
nemea red wine sauce

Rib eye black angus (greater omaha) /
Με δενδρολίβανο, Θυμαρί, baby πατάτες,
λαχανικά και sauce bearnaise

48

Rib eye black angus (greater omaha) /
With rosemary, thyme, baby potatoes,
vegetables and bearnaise sauce

Linguine alle vongole /
Vongole veraci, αυγά αχινού, ελαιόλαδο,
σκόρδο, κόκκινο chili και μαϊντανός

34

Linguine with clams /
Veraci clams, sea urchin eggs, olive oil,
garlic, red chili and parsley

Καρμπονάρα “di mare” /
Με φρέσκο ζυμαρικό paccheri, γαρίδες,
μύδια, και guanciale

28

Seafood carbonara /
With fresh paccheri pasta, shrimp,
mussels, and guanciale

Γιουβέτσι γαρίδας /
Καραμελωμένα ντοματίνια, μπίσκ
γαρίδας, πράσινο πιπέρι με
εσπεριδοειδή

32

Shrimp orzo /
Caramelized cherry tomatoes, shrimp
bisque, lemon pepper

ΦΡΕΣΚΑ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

FROM THE SEA

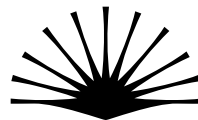
Αστακός ατμού ή σχάρας	160/kg	Steamed or grilled lobster
A κατηγορία Φαγκρί, συναγρίδα, σφυρίδα, ροφός, στείρα, σκαθάρι	95/kg	Category A Red snapper, grouper, dentex
B κατηγορία Λαβράκι, τσιπούρα, σκορπιός, μπαρμπούνι	80/kg	Category B Sea bass, sea bream, scorpionfish, red mullet

Επιλογές: Ψάρι Στην Σχάρα ή Ψάρι Αχνιστό
Methods: Grilled Fish or Steamed Fish

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

SIDES

 Φρέσκιες τηγανιτές πατάτες	7	Fresh fried potatoes
 Baby πατάτες ψητές	8	Baked baby potatoes
  Χόρτα εποχής με dressing φρέσκιας ντομάτας	9	Seasonal greens with fresh tomato dressing
  Λαχανικά ατμού	10	Steamed vegetables
 Ψητά σπαράγγια με dry miso	14	Grilled asparagus with dry miso



ΤΥΡΙΑ

GREEK CHEESE SELECTION

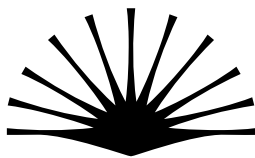
Αρσενικό Νάξου / Ώριμο σκληρό τυρί σε μούργα λαδιού από αιγοπρόβειο γάλα	14	Naxian arseniko / Mature hard cheese in olive oil from goat and sheep's milk
Οινοσπερίτης Ίου / Γίδινο κίτρινο τυρί που ωριμάζει σε οινολάσπες από μανδηλαριά και vinsanto σαντορίνης	14	Ios oinospirites / Goat's milk yellow cheese aged in wine lees from mandilaria and santorini vinsanto
Κασέρι ωρίμανσης 12 μηνών Ξανθής	14	12-month aged kasseri cheese from Xanthi



ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

DESSERTS

Γαλατόπιτα / Με παγωτό κανέλλας και σάλτσα μελιού	12	Custard pie / With cinnamon ice cream and honey sauce
Τιραμισού / Σαβαγιάρ, εσπρέσσο, λικέρ καφέ, κρέμα μασκαρπόνε, καραμελωμένο αμύγδαλο, κακάο	12	Tiramisu / Biscuits, espresso, coffee liqueur, mascarpone cream, caramelized almonds, and cocoa
Τάρτα σοκολάτας (callebaut) / Πραλίνα φιστικιού και coulis από φρούτα του δάσους	14	Chocolate tart (callebaut) / Pistachio praline and berry coulis
Mochi με αμυγδαλωτό Ύδρας / Μαρμελάδα τριαντάφυλλο και παγωτό lemon grass	14	Monchi with Hydra's almond sweet / Rose jam and lemongrass ice cream
Φρούτα εποχής	8	Seasonal fruit



SUNSET SALT & SENSES
HYDRA, ATTICA, GREECE
sunsethydra.com
sunsethydra@gmail.com

Please note: Items marked with an asterisk (*) are prepared with frozen ingredients. We use only extra virgin olive oil sourced from the Argolis region of the Peloponnese.

Please inform your server of any **allergies or dietary restrictions** you may have.

Παρακαλούμε σημειώστε: Τα πιάτα που φέρουν αστερίσκο (*) παρασκευάζονται με κατεψυγμένα υλικά. Χρησιμοποιούμε αποκλειστικά εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο από την περιοχή της Αργολίδας στην Πελοπόννησο.

Παρακαλούμε ενημερώστε τον σερβιτόρο σας για τυχόν **αλλεργίες ή διατροφικές ανάγκες**.