

AGOSTO

Mediterranean Cuisine • Chora, Ios

Summer 2026

FOR THE TABLE ΓΙΑ ΤΟ ΤΡΑΠΕΖΙ

Grilled sourdough bread with organic extra virgin olive oil & Maldon salt €2.5 pp

Ψητό προζυμένιο ψωμί με βιολογικό ελαιόλαδο & αλάτι Maldon

SALADS ΣΑΛΑΤΕΣ

Shrimp salad, mango, chili & passion fruit vinaigrette €14

Σαλάτα με γαρίδες, μάνγκο, chili & vinaigrette passion fruit

Caesar salad, crispy croutons & frozen dressing €12

Caesar τραγανό κρουτόν & παγωτή Caesar σως

Organic tomato salad, capers from Ios & organic olive oil €11

Βιολογική ντομάτα με κάπαρη Ίου & βιολογικό ελαιόλαδο

Burrata, grilled peaches & speck €12

Μπουράτα με ψητά ροδάκινα & speck

STARTERS

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Bruschetta, ricotta, sage, honey & browned butter €12

Μπρουσκέτα με ρικότα, φασκόμηλο, μέλι & καμμένο βούτυρο

Fish roe mousse, tempura shrimp & beetroot powder €13

Μους ταραμά με γαρίδα tempura & σκόνη παντζαριού

Tuna balls, celeriac purée & tomato sauce €14

Κεφτεδάκια τόνου με πουρέ σελινόριζας & φρέσκια σάλτσα ντομάτας

Beef tartare cannoli, cuttlefish ink & Greek coffee mayo €18

Cannoli με ταρτάρ μοσχαριού, μελάνι σουπιάς & mayo ελληνικού καφέ

Mushroom arancini, potato foam & tomato chutney €12

Arancini μανιταριών με αφρό πατάτας & chutney ντομάτας

Grilled shrimp, pineapple pico de gallo & red pepper cream €17

Ψητές γαρίδες με pico de gallo ανανά & κρέμα κόκκινης πιπεριάς

MAIN COURSE ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

◆ **Slow Cooked Beef Brisket, Sweet Potato Purée €38**

◆ Σιγομαγειρεμένο brisket μοσχαριού με πουρέ γλυκοπατάτας

Braised beef cheeks in parmesan crème, fresh gnocchi & hazelnut crumble €26

Μάγουλα μπρεζέ με κρέμα παρμεζάνας, gnocchi & crumble φουντουκιού

Moussaka dumplings, eggplant & potato cream €20

Dumplings μουσακά με σάλτσα μελιτζάνας και κρέμα πατάτας

Bucatini all' Assassina in spicy red sauce €16

Bucatini all' Assassina, πικάντικη και σκορδάτη

◆ **Agosto Signature Shrimp Linguini, bisque & shrimp tartare €27**

◆ Signature λιγκουίνι με μπισκ & ταρτάρ γαρίδας

◆ **Orecchiette kakavia style with fresh sea urchin €28**

◆ Orecchiette με κρέμα κακαβιάς και φρέσκο αχινό

Linguini, clams, anchovies, garlic & white wine sauce €16

Λιγκουίνι με αχιβάδες, αντζούγιες, σκόρδο και σάλτσα λευκού κρασιού

Seafood paella, octopus & aioli €28

Παέγια με χταπόδι & aioli

Poached red snapper, white wine, butter sauce & shrimp risotto dolmadaki €28

Φαγκρί ποσέ με σάλτσα βουτύρου και ντολμαδάκι με ριζότο γαρίδας

Lobster Pasta for 2 €90

Αστακομακαρονάδα για 2 άτομα

DESSERTS
ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Armenoville, almonds & chocolate €12

Αρμενοβίλ με αμύγδαλα & σοκολάτα

Pistachio cheesecake €11

Cheesecake φουστίκι

Lemon pie & mango ice cream €12

Lemon pie με παγωτό μάνγκο

Tiramisu with cocoa cream €10

Τιραμισού με κρέμα κακάο