



• KIRA POTHITI •

Fresh • local • instinctive cuisine

On daily basis we collect top ingredients from the sea, the fields and small farms of Schinoussa, and all islands around so that we can offer you savoury dishes, with no preservatives, depicting our culinary instincts and deep love for cooking while considering your hospitality as our main priority.

Sharing food and feasting around a table is the core of the Greek way of living

Honouring the freshness of the ingredients is the core of greek cuisine

Welcome to Kira Pothiti restaurant!

Cold starters

Tarama (fish roe) mousse with bottarga powder & homemade sepia ink crackers	8
Anchovies marinated with pickled onion	8
Sea bass ceviche marinated in citrus, lime, orange, kumquat, coriander & fresh chilli	18
Sea bass carpaccio marinated with olive oil, sea salt, pickles of cucumber & almira	18
Tuna tartare with cappers, black sesame & homemade pickles	20
Salami artisanal & aged graviera cheese from Naxos	12
Local green beans, zucchini, fresh crushed tomato, red onion and tuna filet / without tuna	17/12

Warm starters

Organic fava from Shinoussa with cappers & onion	8
Round phyllo stuffed with Cyclades cheese, Greek honey & sweet chili	10
Fresh green beans on the grill with nuts & soft anothiro cheese from Naxos	12
Bruschetta with sardines on our handmade bread, parsley pesto, green apple pickle, tomato confit & crispy amaranth	12
Octopus local on the grill with lemon-olive oil sauce & fava	18
Fried squid local with parsley cream	16
Small shrimp from Symi island with tarama mousse	18

Salads

Greek salad with soft local cheese	11
Crunchy salad with broccoli, cauliflower and sweet Kalamata olive	10
Green leaves with sundried tomatoes, zucchini & vinaigrette with honey & verben	11
Crab salad with carrot, cucumber, blue crab meat, sweet chili, cashews paste, coriander & yogurt	18
Summer greens "almira" or "vlita" boiled	8

Main dishes · Barbecue

Moussaka Kira Pothiti with goat milk, cheese from Naxos & local ground beef	16
Local goat braised with orzo pasta & local cheese on top	17
Pasta orzo with fresh Greek shrimps	22
Biftekia/ beef patties with yogurt mint sauce	16
Beef tagliata from 30 days aged sirloin with mushroom cream & fries	24
Beef filet with pepper sauce and fries	30
Short ribs of Naxos beef, smoked eggplant & almira	21
Sea bass filet steamed in fish broth with potatoes and vegetables	26
Tuna filet on the grill with mushroom glaze & smoked eggplant	25
Slice of fish of the day on the grill/ steamed	30/32

Fresh Fish

First A Class

White or black grouper, dentex, sea bass, sea bream, red mullet	Whole fish/ collar
In cold cut	90/kilo
On the grill or fried	88/kilo
Fricasse with local greens and leek	98/kilo
"giouvetsi" with orzo pasta with light sauce of fresh tomatoes, lemon zest & herbs	98/kilo

Second B Class

Scorpio fish, john dory, mullet, parrot fish	
In cold cut	80/kilo
On the grill or fried	78/kilo
Fricasse with local greens and leek	88/kilo
giouvetsi" with orzo pasta with light sauce of fresh tomatoes, lemon zest & herbs	88/kilo
Lobster or slipper lobster	140/150



• KIRA POTHITI •

φρέσκια • τοπική • βιωματική κουζίνα

Καθημερινά συλλέγουμε πρώτης ποιότητας υλικά που μας προσφέρει η θάλασσα και ο τόπος της Σχοινούσας αλλά και των γειτονικών μας νησιών προκειμένου να σας προσφέρουμε γευστικά ποιοτικά πιάτα στα οποία αποτυπώνεται η μαγειρική μας φιλοσοφία και η αγάπη μας για την κουζίνα, και, παράλληλα, φροντίζοντας για την φιλοξενία σας.

Το μοίρασμα και η χαρά είναι το ελληνικό τραπέζι
Η ανάδειξη της φρεσκάδας των υλικών είναι η ελληνική κουζίνα
Καλώς ήρθατε στο εστιατόριο Κυρά Ποθητή!

Κρύα ορεκτικά

Μους από λευκό ταραμά, τρίμμα αβγοτάραχου & χειροποίητα κράκερς από μελάνι σουπιάς	8
Γαύρος μαρινάτος με χειροποίητη πίκλα κρεμμυδιού	8
Λαυράκι μαριναρισμένο με εσπεριδοειδή πορτοκάλι, λάιμ, κουμ κουάτ & αρωματισμένο με κόλιανδρο και τσίλι	18
Λαυράκι σε λεπτές φέτες με ελαιόλαδο, ανθός αλατιού, μοσχολέμονο, αγγουράκι και πίκλα αλμύρας	18
Τόνος ταρτάρ με κάπαρη, μαυροσούσαμο & χειροποίητες πίκλες	20
Σαλάμι χειροποίητο και παλαιωμένη γραβιέρα Νάξου	12
Αμπελοφάσολα ντόπια, κολοκύθι, φρέσκια τριμμένη ντομάτα, κρεμμύδι κόκκινο και φιλέτο τόνου / χωρίς τόνο	17/12

Ζεστά ορεκτικά

Φάβα Σχοινούσας με κάπαρη & κρεμμύδι	8
Τυροκουλούρα με ξυνομυζήθρα, γραβιέρα & Αρσενικό Νάξου με φρέσκα μυρωδικά, μέλι, μαυροσούσαμο και χειροποίητο γλυκό τσίλι	10
Φασολάκια στη σχάρα με ξηρούς καρπούς και μαλακό ανθότυρο Νάξου	12
Μπρουσκέτα σαρδέλας σε χειροποίητο ψωμί, πέστο μαϊντανού, ντοματίνι κονφί, πίκλα πράσινου μήλου & τραγανο αμάραντο	12
Χταπόδι ντόπιο στη σχάρα με σάλτσα ελαιολάδου & φάβα Σχοινούσας	18
Καλαμαράκια τηγανιτά με κρέμα μαϊντανού	16

Συμιακό γαριδάκι με μους ταραμά	18
Σαλάτες	
Κυκλαδίτικη σαλάτα με ντομάτα, αγγούρι, τραγανό παξιμάδι, ελιές, κάπαρη ξυνομυζήθρα ντόπια και κρτίταμο	11
Σαλάτα με τραγανά λαχανικά, κουνουπίδι, μπρόκολο, ραπανάκι, λιαστή ντομάτα, κάπαρη & γλυκιά ελιά	10
Πράσινα φύλλα σαλάτας με λιαστή ντομάτα, κολοκύθι & βινεγκρέτ μέλι - λουίζα	11
Σαλάτα καβούρι με καρότο, αγγούρι, ψίχα από ελληνικό μπλε καβούρι, γλυκό τσίλι, πάστα κάσιους, κόλιανδρο & γιαούρτι	18
Αλμύρα	8
Κυρίως πιάτα & Σχάρα	
Μουσακάς Κυρά Ποθητή με κατσικίσιο γάλα, Αρσενικό Νάξου & ντόπιο κιμά	16
Κατσικάκι ντόπιο στη γάστρα γιουβέτσι με σάλτσα από φρέσκια ντομάτα, μυρωδικά & αρσενικό τυρί	17
Κριθαρότο με φρέσκια γαρίδα Αμβρακικού σε μπισκ από κεφάλια караβίδας	22
Μπιφτέκια μόσχου στη σχάρα με κρέμα γιαούρτι δυόσμο	16
Ταλιάτα μόσχου από κόντρα ωρίμανσης 30 ημερών στη σχάρα με κρέμα μανιταριών και πατάτες τηγανιτές	24
Φιλέτο μόσχου με σάλτσα πιπεριών & πατάτες τηγανιτές	30
Σιδηρόδρομος από μοσχίδα Νάξου, καπνιστή μελιτζάνα & αλμύρα	21
Λαυράκι φιλέτο αχνιστό σε ζωμό ψαριού με πατατούλες και λαχανικά	26
Τόνος φιλέτο στη σχάρα με γλάσο μανιταριών & καπνιστή μελιτζάνα	25
Φέτα από ψάρι ημέρας στη σχάρα / αχνιστό	30/32
Φρέσκα ψάρια	
Ψάρι κατηγορία Α΄	
Σφυρίδα, φαγγρί, ροφός, σαργός, συναγρίδα, στείρα, σκαθάρι, τσιπούρα, μπαρμπούνι	Ολόκληρο ή μάγουλο
σε ωμή κοπή (σεβίτσε ή καρπάτσιο)	90/κιλό
στη σχάρα ή στο τηγάνι	88/κιλό
φρικασέ με χόρτα εποχής & πράσο	98/κιλό
γιουβέτσι με ελαφριά φρέσκια ντομάτα, άρωμα λεμονιού & φρέσκα μυρωδικά	98/κιλό
Ψάρια κατηγορία Β΄	
μπακαλιάρος, σκορπίνα, χριστόψαρο, κουτσομούρα, μελανούρι, σκάρος	Ολόκληρο
σε ωμή κοπή (σεβίτσε ή καρπάτσιο)	80/κιλό
στη σχάρα ή στο τηγάνι	78/κιλό
φρικασέ με χόρτα εποχής & πράσο	88/κιλό
γιουβέτσι με ελαφριά φρέσκια ντομάτα, άρωμα λεμονιού & φρέσκα μυρωδικά	88/κιλό
Αστακός ή κολοχτύπα	140/150