



DUCATO
— DI —
ASTYPALEA

Στην κεντρική πλατεία της Αστυπάλαιας, δημιουργήσαμε ένα νέο καταφύγιο γαστρονομίας! Κάθε μέρα στο Ducato di Astypalea είναι σαν ένα οικογενειακό μάζεμα, γύρω από το κυριακάτικο τραπέζι. Το φαγητό για εμάς είναι αναμνήσεις, είναι στιγμές, είναι ένας τρόπος ένδειξης της Αστυπαλίτικης φιλοξενίας μας. Αντλώντας έμπνευση από τις διαφορετικές προτάσεις της ελληνικής φύσης και της Αστυπαλίτικης κουζίνας, στο τραπέζι του Ducato δημιουργήσαμε γευστικά πιάτα με απλότητα και την γεύση που προέρχεται από την εύφορη γη και την θάλασσα της Αστυπάλαιας.

Συνεργαζόμαστε με ντόπιους αγρότες, κτηνοτρόφους και ψαράδες που μοιράζονται μαζί μας το πάθος της δημιουργίας και της διατήρησης της ισορροπίας της φύσης. Σας καλωσορίζουμε στο εστιατόριο μας και ελπίζουμε να σας χαρίσουμε μία αξέχαστη γευστική εμπειρία!

Καλωσορίσατε στο Ducato di Astypalea!

Chef: Κωνσταντίνος Ιωαννίδης

In the center square of Astypalea, we created a new culinary heaven!

Every day at Ducato di Astypalea is like a family meeting, around the Sunday's table. The food for us is memories, is moments, is a way of showing Astypalea's hospitality. Inspired from different suggestions of Greek nature and Astypalea's kitchen, in the table of Ducato we create tasteful dishes with simplicity and the taste that comes from the land and sea of Astypalea. We cooperate with local farmers, breeders and fishermen who are sharing together with us the passion to create and keep the balance of the nature.

We welcome you to our restaurant and we hope to provide you an unforgettable taste experience!

Welcome to Ducato Di Astypalea!

Chef: Konstantinos Ioannidis

ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ ΨΩΜΙ

Σερβίζεται με συνοδευτικό ημέρας

ΣΟΥΠΑ

ΨΑΡΟΣΟΥΠΑ ΑΥΓΟΛΕΜΟΝΟ

Ψάρι ημέρας, λαχανικά, αφρός αυγολέμονο

ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

ΤΑΡΑΜΑΣ

Λαδόπιτες, αυγοτάραχο

CARPACCIO ΜΟΣΧΑΡΙ

Τρούφα, πίκλα κρεμμύδι, σοταρισμένες γαρίδες, πικάντικα μπαχαρικά

ΣΕΒΙΤΣΕ ΛΑΒΡΑΚΙ

Γάλα τίγρης, κρεμμύδι κόκκινο, κόλιανδρος, μάνγκο, γλυκοπατάτα

CARPACCIO ΨΑΡΙ ΗΜΕΡΑΣ

Αγγούρι, σέλερυ, αβοκάντο, φινόκιο, ραπανάκι

ΝΤΟΛΜΑΔΑΚΙ

Κινόα, ψάρι ημέρας, ταραμάς, αβοκάντο, κύμινο

ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

TARTAR ΣΟΥΤΖΟΥΚΑΚΙ

Σουφλέ πατάτας, ταρτάρ σουτζουκακι, καπνιστή πάπρικα

ΚΟΛΟΚΥΘΟΚΕΦΤΕΔΕΣ

Γιαούρτι με μυρωδικά, σουμάκ

ΦΑΒΑ

Φάβα, Χταπόδι στιφάδο, σάλτσα στιφάδο, κοκάρια

ΓΑΡΙΔΑ ΤΗΓΑΝΙΤΗ

Μπουγιουρντί, Γαρίδα πανέ, τομάτα

ΣΑΛΑΤΕΣ

ΚΥΚΛΑΔΙΤΙΚΗ

Τομάτα, αγγούρι πίκλα, κρίταμο, παξιμάδια χαρουπιού, πίκλα κρεμμύδι, κάπαρη, κοπανιστή Αστυπάλαιας

ΜΕΣΚΛΑΝ

Πρασινάδες, σύκα, πετιμέζι, σουσάμι, λαδοτύρι, μέλι Αστυπάλαιας

3€

HOMEMADE BREAD

Served with dip assortment of the day

SOUP

11€

FISH SOUP AVGOLEMONO

Fish of the day, vegetables, lemon-egg foam

COLD APPETISERS

8€

TARAMOSALATA

Fish roe dip, olive oil pitas, bottarga

19€

BEEF CARPACCIO

Truffle, pickled onion, sautéed shrimp, spicy spices

17€

SEA BASS CEVICHE

Tiger's milk, red onion, coriander, mango, sweet potato

18€

FISH OF THE DAY CARPACCIO

Cucumber, celery, avocado, fennel, radish

14€

STUFFED VINE LEAF

Quinoa, fish of the day, taramas, avocado, cumin

HOT APPETISERS

14€

SOUTZOUKAKI TARTARE

Velvety potato soufflé, aromatic soutzoukaki tartare, finished with smoked paprika

9€

ZUCCHINI FRITTERS

Herbed yogurt, sumac

16€

FAVA WITH OCTOPUS

Yellow split pea puree, stewed octopus, stifado sauce, pearl onions

18€

FRIED SHRIMP

Bougourdi (spicy cheese dip), breaded shrimp, tomato

SALADS

13€

CYCLADIC

Tomato, pickled cucumber, kritamo (sea fennel), olive oil rusks, pickled onion, Astypalea cheese

12.5€

MESCLUN

Mixed greens, figs, grape molasses, sesame, ladotyri cheese, Astypalea honey

ΣΠΑΝΑΚΟΠΙΤΑ

Τραχανό φύλο , μους φέτας , σπανάκι σύβραση

14€

SPANAKOPITA

Crispy phyllo pastry, feta mousse, sautéed spinach

ΚΥΡΙΩΣ

ΨΑΡΟΣΟΥΠΑ ΑΥΓΟΛΕΜΟΝΟ

Ψάρι ημέρας, λαχανικά, αφρός αυγολέμονο

16€

FISH SOUP AVGOLEMONO

Fish of the day, vegetables, lemon-egg foam

ΜΑΚΑΡΟΥΝΕΣ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ

Μαιντανός, Κολοκυθάκι, Τομάτα, ελαιόλαδο

17€

TRADITIONAL MACAROUNES

Parsley, zucchini, tomato, olive oil

ΣΟΥΠΙΟΡΥΖΟ

Σουπιές σύβραση,ριζότο με μυρωδικά, αγκινάρες

18€

CUTTLEFISH RISOTTO

Braised cuttlefish, herb risotto, artichokes

BUGGATINI ΜΠΛΕ ΚΑΒΟΥΡΙ

Μάραθος,φινόκιο,αυγοτάραχο,λεμόνι

26€

BLUE CRAB BUCATINI

Fennel, finocchio, bottarga, lemon

ΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ ΤΟΥ ΨΑΡΑ

Λιγκουίνι, καλαμαρι, Γαρίδες σωτέ, τομάτα, σάλτσα μπισκ

22€

FISHERMAN'S PASTA

Linguine, calamari, sautéed shrimp, tomato, bisque sauce

ΨΑΡΙ ΗΜΕΡΑΣ ΑΓΙΟΡΕΙΤΙΚΟ

Πατάτες, καρότα, σέλινο

26€

MOUNT ATHOS - STYLE FISH OF THE DAY

Potatoes, carrots, celery

ΦΡΙΚΑΣΕ ΨΑΡΙ ΗΜΕΡΑΣ

Σάλτσα φρικασέ, λαχανικά εποχής, χόρτα

24€

FRICASSEE FISH OF THE DAY

Fricassee sauce, seasonal vegetables, wild greens

ΑΡΝΙ ΣΤΗΝ ΓΑΣΤΡΑ

Κουσκους, αρνί μπρεζέ, μυρωδικά, γιαούρτι

20€

LAMB IN THE OVEN

Couscous, braised lamb, herbs, yogurt

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΕΣ ΣΤΗΘΟΠΛΕΥΡΕΣ

Μοσχαρίσιο short rib, πουρέ πατάτας, φον μόσχου

22€

SHORT-RIBS

Beef short rib, mashed potatoes, veal jus.

FLANK STEAK

Βούτυρο, μαύρο σκόρδο, πουρέ πατάτας

35€

FLANK STEAK

Black garlic butter, mashed potatoes

ΑΣΤΑΚΟΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ / ΚΩΛΟΧΤΥΠΑ

130€/κιλό

LOBSTER / SLIPPER LOBSTER PASTA

ΑΣΤΑΚΟ / ΚΩΛΟΧΤΥΠΑ με μακαρόνια

155€/κιλό

LOBSTER / SLIPPER LOBSTER with pasta

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

ΜΠΟΥΓΑΤΣΑ

Τραχανό φύλλο, σιμιγδαλόκρεμα, ζάχαρη άχνη

7€

BOUGATSA

Crispy phyllo, semolina cream, powdered sugar

ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

Namelaka bitter σοκολάτας, κακάο, αλάτι, ελαιόλαδο

9€

CHOCOLATE WITH OLIVE OIL

Bitter chocolate namelaka, cocoa, sea salt, olive oil

CHEESECAKE

Κρέμα γιαούρτι, flexy ganache, crumble αμύγδαλο, κονσομέ φράουλα

8€

CHEESECAKE

Yogurt cream, flexy ganache, almond crumble, strawberry consommé.

ΛΙΣΤΑ ΚΡΑΣΙΩΝ

Λευκά (750ml)

ΑΜΕΘΥΣΤΟΣ | Κτήμα Κώστα Λαζαρίδη
Sauvignon Blanc, Semillon, Ασύρτικο / Δράμα

ΑΚΡΕΣ | Κτήμα Σκούρα
Μοσχοφίλερο / Ροδίτης Νεμέα Π.Γ.Ε.

ΝΤΡΟΥΜΟ | Κτήμα Κυρ Γιάννη
Sauvignon Blanc / Φλώρινα Π.Γ.Ε.

ΤΕΣΣΕΡΙΣ ΛΙΜΝΕΣ | Κτήμα Κυρ Γιάννη
Chardonnay - Gewürztraminer / Φλώρινα Π.Γ.Ε.

ΜΟΝΟΛΙΘΟΣ | Κτήμα Μπαϊρακτάρη
Μαλαγουζιά, Ασύρτικο, Μοσχάτο / Πελοπόννησος

CHARIS | Κτήμα Μπελιτσιανή
Μαλαγουζιά / Νεμέα

ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ | Κτήμα Αργυρίου
Μαλαγουζιά / Παρνασσός Π.Γ.Ε.

ΘΑΛΑΣΣΙΤΗΣ | Κτήμα Γαία
Ασύρτικο / Σαντορίνη Π.Ο.Π.

PINOT GRIGIO CASALFORTE |
Cantine Riondo
Pinot Grigio, Veneto / Italy

TIRAKI VINEYARDS
Sauvignon blanc, Marlborough / New Zealand

WINE LIST

White (750ml)

35€ **AMETHYSTOS** | Costa Lazaridi Estate
Sauvignon Blanc, Semillon / Assytiko, Drama P.G.I.

21€ **AKRES** | Skouras Estate
Moschofilero, Roditis / Nemea P.G.I.

55€ **DROUMO** | Kir-Yianni Estate
Sauvignon Blanc / Florida P.G.I.

42€ **TESSERIS LIMNES** | Kir-Yianni Estate
Chardonnay - Gewürztraminer / Florina P.G.I.

23€ **MONOLITHOS** | Bairaktaris Estate
Malagousia, Assytiko, Muscat / Peloponnese

24€ **CHARIS** | Belitsianis Estate
Malagousia / Nemea

25€ **MALAGOUSIA** | Argyriou Estate
Malagousia / Argyriou Estate

80€ **THALASSITIS** | Gaia Estate
Asytiko / Santorini P.O.P.

20€ **PINOT GRIGIO CASALFORTE** |
Cantine Riondo
Pinot Grigio, Veneto / Italy

45€ **TIRAKI VINEYARDS**
Sauvignon blanc, Marlborough / New Zealand

ΛΙΣΤΑ ΚΡΑΣΙΩΝ

Ροζέ (750ml)

ΑΚΡΕΣ | Κτήμα Σκούρα
Αγιωργίτικο, Μοσχοφίλερο / Νεμέα Π.Γ.Ε.

IDYLLE D' ACHINOS | Κτήμα La Tour Melas
Grenache - Syrah – Αγιωργίτικο / Φθιώτιδα Π.Γ.Ε.

ROCK 'N' ROSE | Κτήμα Μπαϊρακτάρη
Αγιωργίτικο, Μαλαγουζιά / Νεμέα

ROSA NERA | Κτήμα Μπελιτσιανη
Αγιωργίτικο / Νεμέα

ΚΤΗΜΑ ΛΑΖΑΡΙΔΗ
Merlot / Δράμα Π.Γ.Ε.

CHÂTEAU MIRAVAL
Cinsault, Grenache, Rolle, Syrah, Provence

Ερυθρά (750ml)

ΛΗΜΝΙΟ | Κτήμα Κίκονες
Λημνιό / Θράκη Π.Γ.Ε.

ΑΠΟΓΕΙΟ | Κτήμα Μπελιτσιανη
Αγιωργίτικο / Νεμέα

J. DE VILLEBOIS
Pinot Noir, Loire / France

ΕΡΩΧΟΣ | Κτήμα Αργυρίου
Mauroudi, Merlot / Παρνασσός Π.Γ.Ε.

WINE LIST

Rose (750ml)

21€ **AKRES** | Skouras Estate
Agiorgitiko, Moschofilero / Nemea P.G.I

42€ **IDYLLE D' ACHINOS** | La Tour Melas Estate
Grenache, Syrah, Agiorgitiko / Phiotida P.G.I.

22€ **ROCK 'N' ROSE** | Bairaktaris Estate
Agiorgitiko, Syrah, Moschofilero / Nemea

25€ **ROSA NERA** | Belitsianis Estate
Agiorgitiko / Nemea

44€ **DOMAINE COSTA LAZARIDI**
Merlot / Drama P.G.I.

60€ **CHÂTEAU MIRAVAL**
Cinsault, Grenache, Rolle, Syrah, Provence

Red (750ml)

62€ **LIMNIO** | Kikones Vineyards
Limnio / Thrace P.G.I.

22€ **MERLOT** | Nikolaou Estate bio
Merlot / Nemea P.G.I.

32€ **J. DE VILLEBOIS**
Pinot Noir, Loire / France

18€ **EROCHOS** | Argyriou Estate
Mauroudi, Merlot / Parnassus P.G.I.

ΛΙΣΤΑ ΚΡΑΣΙΩΝ

Αφρώδη (750ml)

- MOSCATO** | Riondo Falceri
- PROSECCO BRUT** | Riondo Falceri

Ποτήρι κρασί

- Λευκό** | **Ροζέ** | **Ερυθρό** 150ml
- Λευκό** | **Ροζέ** | **Ερυθρό Premium** 150ml

ΟΥΖΟ | ΤΣΙΠΟΥΡΟ

- ΟΥΖΟ ΠΛΩΜΑΡΙΟΥ** | Πιτσιλάδης 200ml
- ΟΥΖΟ ΚΑΖΑΝΙΣΤΟ** | Στουπάκη 200ml
- ΟΥΖΟ ΚΑΖΑΝΙΣΤΟ** | Στουπάκη 200ml
(χωρίς γλυκάνισο)
- ΤΣΙΠΟΥΡΟ ΣΠΥΡΟΠΟΥΛΟΥ** 200ml
- ΤΣΙΠΟΥΡΟ ΑΓΙΟΝΕΡΙ** | Τσιλιλή 200ml
- ΤΣΙΠΟΥΡΟ ΤΣΙΛΙΛΗ** | 200ml
- ΤΣΙΠΟΥΡΟ ΤΣΙΛΙΛΗ** | 200ml
(χωρίς γλυκάνισο)

ΜΠΥΡΕΣ

- ΑΛΦΑ** 550ml
- ΑΛΦΑ** Χωρίς αλκοόλ 450ml
- 8 MILLS** Brewing Session IPA 330ml
- ΝΤΟΠΙΑ** Craft Ale 330ml
- ΝΗΣΟΣ** Pilsner

WINE LIST

Sparkling (750ml)

- 22€ **MOSCATO** | Riondo Falceri
- 18€ **PROSECCO BRUT** | Riondo Falceri

Glass of Wine

- 6€ **White** | **Rose** | **Red** 150ml
- 8€ **White** | **Rose** | **Red Premium** 150ml

OUZO | TSIPOURO

- 9€ **OUZO PLOMARIOU** | Pitsiladis 200ml
- 10€ **OUZO KAZANISTO** | Stoupakis 200ml
- 12€ **OUZO KAZANISTO** | Stoupakis 200ml
(without anise)
- 12€ **TSIPOURO SPYROPOULOU** 200ml
- 16€ **TSIPOURO AGIONERI** | Tsilili 200ml
- 12€ **TSIPOURO TSILILI** | 200ml
- 16€ **TSIPOURO TSILILI** | 200ml
(without anise)

BEER

- 5€ **ALFA** 550ml
- 4€ **ALFA** Alcohol free 450ml
- 6.5€ **8 MILLS** Brewing Session IPA 330ml
- 8€ **ΝΤΟΠΙΑ** Craft Ale 330ml
- 9.5€ **NISSOS** Pilsner

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

COCA COLA

COCA COLA ZERO

SPRITE

FANTA ΠΟΡΤΟΚΑΛΑΔΑ

FANTA ΠΟΡΤΟΚΑΛΑΔΑ χωρίς ανθρακικό

FANTA λεμονάδα

ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ ΝΕΡΟ ΘΕΩΝΗ 1lt

ΑΝΘΡΑΚΟΥΧΟ ΝΕΡΟ ΒΙΚΟΣ 330ml

ΑΝΘΡΑΚΟΥΧΟ ΝΕΡΟ ΒΙΚΟΣ 1lt

SOFT DRINKS

3€ **COCA COLA**

3€ **COCA COLA ZERO**

3€ **SPRITE**

2.5€ **FANTA ORANGE**

2.5€ **FANTA ORANGE** (non-carbonated)

2.5€ **FANTA** lemon

2.5€ **THEONI MINERAL WATER** 1lt

2€ **VIKOS SPARKLING WATER** 330ml

3.5€ **VIKOS SPARKLING WATER** 1lt

ΚΑΦΕΣ

ΕΣΠΡΕΣΣΟ

COFFEE

3€ **ESPRESSO**

- Παρακαλούμε να μας ενημερώσετε για τυχόν αλλεργίες ή ειδικές διατροφικές ανάγκες τις οποίες πρέπει να γνωρίζουμε κατά την προετοιμασία του μενού που ζητήσατε. Η κατανάλωση ωμών ή ελαφρά μαγειρεμένων κρεάτων, θαλασσινών και αυγών αυξάνει τον κίνδυνο τροφιμογενών νοσημάτων.
- Είμαστε στη διάθεση του κάθε πελάτη που επιθυμεί να γνωρίζει εάν κάποια πιάτα περιέχουν συγκεκριμένα συστατικά. Παρακαλείστε να ενημερώσετε το σερβιτόρο σας για οποιαδήποτε απορία σχετικά.
- Τα κατεψυγμένα (*) προϊόντα έχουν επιλεγεί για να διασφαλίσουν την καλύτερη δυνατή ποιότητα.
- Στις σαλάτες χρησιμοποιείται έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, στο τηγάνισμα χρησιμοποιείται ηλιέλαιο.
- Αγορανομικός Υπεύθυνος: Βογιατζής Σ. Ρωσσέτος
- Οι αναφερόμενες τιμές είναι σε ευρώ.
- Δημοτικός φόρος 0.5% - Φ.Π.Α. 13% / 24%
- Το κατάστημα υποχρεούται στην έκδοση θεωρημένων αποδείξεων ταμειακής μηχανής. Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο).
- Το εστιατόριο διαθέτει εγκεκριμένο τερματικό αποδοχής καρτών POS.

- If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering. Consuming raw or undercooked meats, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of food-borne illness
- We welcome enquiries from customers who wish to know whether any dishes contain particular ingredients
- Please inform our staff member of any questions regarding the menu
- Frozen items (*) have been selected in order to guarantee the highest possible quality
- Extra virgin olive oil is used for salads, sunflower oil is used for frying
- Market Inspection Manager: Vogiatzis S. Rossetos
- Prices are in Euro (€)
- Municipality tax 0.5% - V.A.T. 13%
- The restaurant is required to issue stamped cash register receipts
- The consumer is not obliged to pay if the notice of payment is not received (receipt-invoice)
- The restaurant has a certified POS terminal for payment by card