

ΑΚΤΑΙΟΝ

Καλώς Ήρθατε

Welcome

since 1922

## 1922-2022... 100+ χρόνια ΑΚΤΑΙΟΝ

ΤΟ 2022 ΗΡΘΕ... ΕΝΑΣ ΑΙΩΝΑΣ !

Και έτσι φτάσαμε στο 2022 ο στόχος επετεύχθη! Είμαστε ακόμα εδώ!

Ζωή σαν σκυταλοδρομία τριών γενεών, σε μια διαδρομή με...καλές μέρες, κακές μέρες, χαρές, λύπες, πόλεμοι, κατοχή, φτώχεια, πείνα, θάνατοι, εκρήξεις του ηφαιστείου, καταστροφικοί σεισμοί, φυγή για καλύτερη ζωή, επιστροφή, καλύτερες μέρες, γλέντια, έκρηξη τουρισμού, οικονομικές κρίσεις και πόσα άλλα... Όλα είναι γραμμένα με ανεξίτηλο μελάνι στους τοίχους του μικρού αυτού οικήματος, του Ακταίων. Αισθάνομαι ευγνώμων που η ζωή μου δώρισε την ευκαιρία να οδηγήσω το άρμα του Ακταίων στη συμπλήρωση ενός αιώνα ζωής.

Με αφορμή την συμπλήρωση 100 χρόνων, δημιουργήσαμε...

Δύο επετειακά κρασιά αντιπροσωπευτικά του διάσημου αμπελώνα της Σαντορίνης.

Σας ευχαριστώ από καρδιάς που επιλέξατε να συμπλεύσετε μαζί μας στην ρότα για τον δεύτερο αιώνα του Ακταίων.

## 1922-2022... 100+ years AKTAION

2022 IS HERE... IT HAS BEEN A CENTURY !

The year 2022 has come and the goal has been achieved! We are still here!

Like a relay race of three generations; a journey with happy days, sad days, joys, sorrows, wars, Occupation, poverty, hunger, deaths, volcanic eruptions, catastrophic earthquakes, flee for a better life, return, better days, feasts, tourism explosion, financial crises and so on... Everything has been indelibly inscribed on the walls of this small building, Aktaion. I feel grateful that life has given me the opportunity to hold the reins of Aktaion all the way to its centennial.

On the occasion of the 100th anniversary, we got creative and prepared...

Two anniversary wines representative of the famous vineyard of Santorini.

I thank you warmly for choosing to join us in our journey to the second century of Aktaion.

Ψωμί κατ' άτομο (λευκό και σταρένιο)  
Bread per person (white and brown) \_\_\_\_\_ 1.80

## Ορεκτικά / Starters

Λουκουμάδες φέτας με chutney ντομάτας 🍃  
"Loukoumades" fried feta cheese balls with tomato chutney \_\_\_\_\_ 9.40

Ρολάκια μελιτζάνας με μους φέτας, δυόσμο και σάλτσα ντομάτας (GF) 🍃  
Eggplant rolls with feta cheese mousse, mint and tomato sauce \_\_\_\_\_ 9.50

Παραδοσιακή πίτα ημέρας  
Traditional pie of the day \_\_\_\_\_ 9.50

Ντολμαδάκια με σάλτσα λεμονιού (GF) 🍃 🍷  
Stuffed vine leaves with lemon sauce \_\_\_\_\_ 9.80

Χταπόδι\* στη σχάρα με πουρέ φάβας Σαντορίνης,  
φρέσκο κρεμμύδι και μαρμελάδα κάπαρης (GF)  
Grilled octopus\* with Santorini fava purée,  
spring onion and capers jam \_\_\_\_\_ 19.50

Καλαμάρι\* τηγαντό με τζατζίκι  
Fried squid\* with tzatziki sauce \_\_\_\_\_ 11.50

Γύρος μανιταριών με καπνιστή πάπρικα σε πίτα καλαμποκιού  
με μαγιονέζα σκόρδου 🍃 🍷  
Mushroom gyro with smoked paprika in a corn pita with garlic mayo \_\_\_\_\_ 11.90

Γαρίδες\* σε ρολάκια κολοκυθιού, μους ανθότυρο και σάλτσα ντομάτας  
Shrimps\* in zucchini rolls, anthotyro cheese mousse and tomato sauce \_\_\_\_\_ 14.00

Σουτζουκάκια μπακαλιάρου με πικάντικη σάλτσα ντομάτας και σως γιαουρτιού  
Soutzoukakia cod fish with spicy tomato sauce and yoghurt dressing \_\_\_\_\_ 11.20

Τζατζίκι 🍃  
Tzatziki \_\_\_\_\_ 6.20

## Σαλάτες / Salads

Σαντορινιά με μπακαλιάρο. Με ντοματίνια, κατσούνι ή αγγούρι, ελιές, πιπεριά, κρεμμύδι, φύλλα κάπαρης και μπακαλιάρο παστό ξαλμυρισμένο  
Santorini salad. With cod fish, cherry tomatoes, Santorini cucumber (katsouni) or plain cucumber, olives, pepper, onion, caper leaves and light salted cod fish \_\_\_\_\_ 12.50

Χωριάτικη Σαντορίνης με κλωρό τυρί. Με κριθαροκουλούρα, ντοματίνια, κατσούνι ή αγγούρι, ελιές, πιπεριά, κρεμμύδι, κάπαρη και κλωρό τυρί Σαντορίνης  
Santorinian Greek salad with chlo cheese. With barley rusks, cherry tomatoes, Santorini cucumber (katsouni) or plain cucumber, olives, pepper, onion, capers and santorinian chlo cheese \_\_\_\_\_ 12.00

Φρέσκο baby σπανάκι με παντζάρι, πορτοκάλι, μους φέτας και βινεγκρετ από λεμόνι-πορτοκάλι  
Fresh baby spinach with beetroot, orange, feta cheese mousse and lemon-orange vinaigrette \_\_\_\_\_ 13.80

Πράσινη φρέσκια σαλάτα με πράσινο μήλο, αχλάδι, καρύδι, αποξηραμένα σύκα και blue cheese με βινεγκρέτ βαλσάμικο μελιού και μουστάρδας  
Fresh green salad with green apple, pear, walnut, dried figs and blue cheese with honey and mustard balsamic vinaigrette \_\_\_\_\_ 14.50

## Σαντορινιά πιάτα / Local Santorini dishes

Φάβα Σαντορίνης με φρέσκο κρεμμύδι και τηγανητή κάπαρη 🌿 **V**  
Santorini fava purée with spring onions and fried capers \_\_\_\_\_ 9.00

Ψευτοκεφτέδες με ντιπ γιαουρτιού και ταχίни 🌿 **V**  
Fried vegetable balls with yogurt and sesame-paste dip \_\_\_\_\_ 9.50

Καπνιστή λευκή μελιτζάνα με καρύδια και μυρωδικά **V**  
Smoked white eggplant with walnuts and herbs \_\_\_\_\_ 8.50

Μακαρούνες «Καλογερικό», χειροποίητα ζυμαρικά με σάλτσα ντομάτας, σκόρδο, κάπαρη και καπαρόφυλλα 🌿 **V**  
Traditional "Kalogeriko", home-made pasta with tomato sauce, garlic, capers and caper leaves \_\_\_\_\_ 14.00

Καπνιστό σκουμπρί σε φακές σαλάτα, με αρωματισμένο πουρέ καρότου, γλυκάνισο και πορτοκάλι  
Smoked mackerel in lentil salad, with flavoured carrot purée, anise and orange \_\_\_\_\_ 14.50

## Κυρίως πιάτα / Main dishes

Μουσακάς σπιτικός φρεσκοψημένος σε πήλινο Homemade mousakas freshly cooked in a clay pot	16.90
Μοσχάρι κοκκινιστό με πουρέ καπνιστής μελιτζάνας Veal braised in tomato sauce with smoked eggplant purée	17.80
Αρνίσιο κότσι σε σάλτσα ντομάτας με κριθαράκι και ψητό μανούρι Lamb shank cooked in tomato sauce with orzo, and roasted Manouri cheese	21.30
Φιλέτο κοτόπουλο μπούτι ψητό με τηγανιτό ρύζι μπασμάτι, λαχανικά και μοσχολέμονο Roasted chicken fillet with fried Basmati rice, vegetables and lime	16.90
Χοιρινά φιλετάκια με σάλτσα γλυκού κρασιού, πουρέ σελινόριζας και πράσινου μήλου Pork fillets with sweet wine sauce, celery root and green apple purée	17.90
Φρέσκο μοσχαρίσιο μπιφτέκι στη σχάρα με πατάτες σωτέ και ντιπ γιαουρτιού Grilled fresh beef burger with saute potatoes and yogurt dip	15.80
Γαρίδες* με λιγκουίνι ολικής άλεσης, φρέσκο κρεμμυδάκι, ψητά ντοματίνια και μυρωδικά Shrimps* with wholemeal linguine, with spring onion, roasted cherry tomatoes and herbs	19.80
Θράψαλο* ψητό με σαλάτα παντζαριού και σάλτσα λεμονιού <sup>GF</sup> Grilled squid* with beetroot salad and lemon sauce	15.20
Ψητό φιλέτο λαβράκι με σπανάκι σωτέ, μυρωδικά και σάλτσα λεμόνι <sup>GF</sup> Grilled sea bass fillet with sautéed spinach, herbs and lemon sauce	25.00
Σουβλάκι μπακαλιάρου με πουρέ πατάτας και σκόρδου και φρέσκια σάλτσα ντομάτας Codfish skewer with potatoes and garlic puree and fresh tomato sauce	18.00

Μακαρούνες «Καλογερίκό», χειροποίητα ζυμαρικά 🌿  
με ποικιλία μανιταριών, ψητό μανούρι και λάδι τρούφας  
Traditional "Kalogeriko", home-made pasta with a variety of mushrooms,  
grilled manouri cheese and truffle oil \_\_\_\_\_ 17.00


Ριζότο με κιμά από θράψαλο\* σε λευκή σάλτσα με ούζο και μαστίχα \_\_\_\_\_ 17.20  
Risotto with minced squid\* in white sauce with ouzo and mastic \_\_\_\_\_ 17.20

Ριζότο με άρωμα γεμιστά, μους φέτας και μαύρη σταφίδα 🌿🍷  
Risotto flavoured with herbs, feta cheese mousse and dark raisins \_\_\_\_\_ 15.00

## Επιδόρπια / Desserts

Παγωμένη μους σοκολάτας με ανθό αλατιού και σάλτσα καφέ <sup>GF</sup>  
Iced chocolate mousse with fleur de sel and coffee sauce \_\_\_\_\_ 8.00

Φλογέρες καταΐφιού γεμιστές με κρέμα λεμονιού  
και σάλτσα από φρούτα του δάσους  
Kataifi flutes filled with lemon cream and forest fruits sauce \_\_\_\_\_ 8.00

Κοπανιά <sup>GF</sup>  **V**  
Κρέμα αμυγδάλου αρωματισμένη με μαστίχα, παστέλι και μαύρη σταφίδα  
Korania almond cream flavoured with mastic, sesame seed  
candy and dark raisins \_\_\_\_\_ 8.00

Παραδοσιακό γλυκό ημέρας  
Traditional dessert of the day \_\_\_\_\_ 8.00

## ΕΠΕΤΕΙΑΚΑ ΚΡΑΣΙΑ.

Τα δύο αυτά κρασιά δημιουργήθηκαν με αφορμή τον εορτασμό των εκατό χρόνων του εστιατορίου ΑΚΤΑΙΟΝ σε συνεργασία με το Σαντορινιό οινοποιείο VASSALTIS.

Είναι αντιπροσωπευτικά του διάσημου αμπελώνα της Σαντορίνης, από τις πολύ ιδιαίτερες ποικιλίες, Ασύρτικο και Μαυροτράγανο.

Τα κρασιά Ασύρτικο και Μαυροτράγανο, εμφιαλωθήκαν αυστηρά σε 100 φιάλες για κάθε κρασί. Είναι μια συμβολική επιλογή για να γιορτάσουμε τα 100 χρόνια λειτουργίας του εστιατορίου. Έχουν συλλεκτικό χαρακτήρα και μπορείτε επίσης να το προμηθευτείτε για την κάβα σας.

## CENTENNIAL ANNIVERSARY WINES.

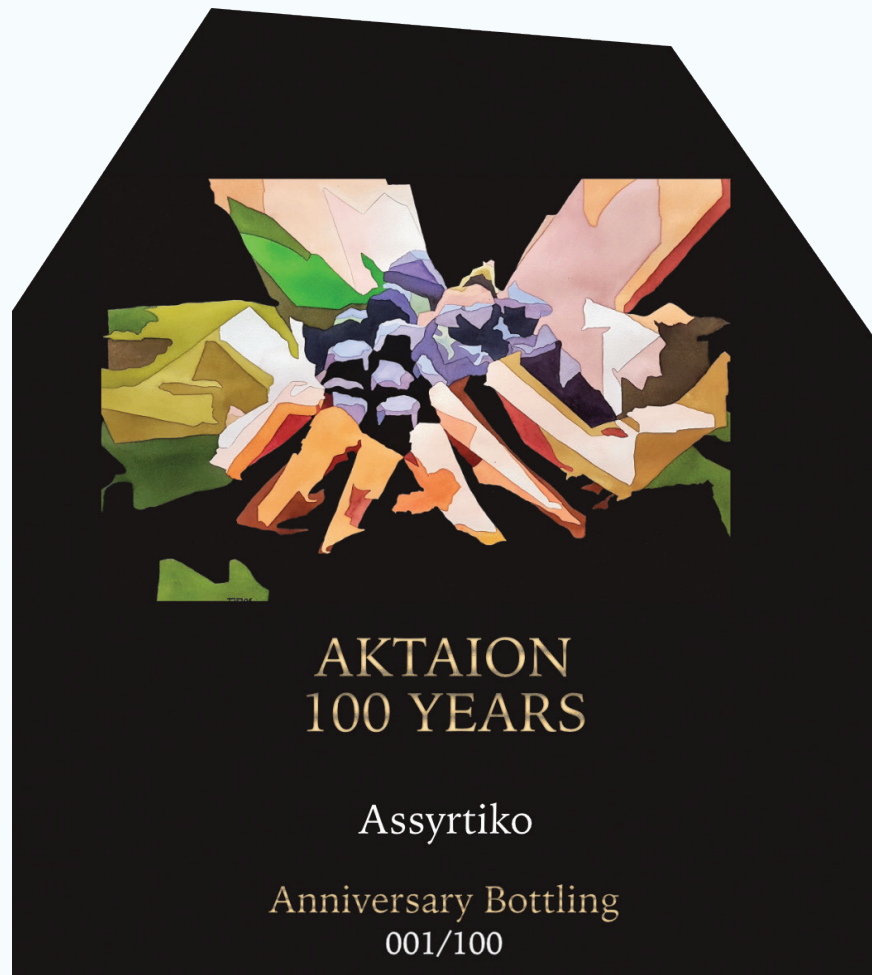
These two wines were made on the occasion of the centenary of AKTAION restaurant in collaboration with VASSALTIS winery.

They are representative of Santorini's famous vineyard and made from the very special Assyrtiko and Mavrotragano.

The Assyrtiko and Mavrotragano wines are limited editions of 100 bottles each, to celebrate the 100 years of the restaurant's operation. They are collector wines and you can also buy them for your cellar.



Επετειακή φιάλη ΑΣΥΡΤΙΚΟ 001/100  
Limited bottling ASSYRTIKO 001/100



Επετειακή εμφιάλωση για τα 100 χρόνια του εστιατορίου Ακταίων.  
Η προέλευση αυτού του κρασιού είναι από έναν αμπελώνα από 100% Ασύρτικο.  
Τα σταφύλια συλλέγονται με το χέρι πριν από την αυγή, με τη φρεσκάδα τους να διατηρείται με το πάτημα ολόκληρου του σταφυλιού. Το κρασί ωριμάζει για τουλάχιστον δώδεκα μήνες. Το αποτέλεσμα είναι η κομψότητα και η μοναδικότητα αυτού του κρασιού.

Limited bottling of wine for Aktaion Restaurant's 100th anniversary.  
The provenance of this wine is a single vineyard of 100% Assyrtiko.  
The grapes are hand-picked before dawn, with their freshness being preserved through whole-cluster pressing. The wine is sur lie aged for twelve months. The result is an elegance which is uniquely characteristic of this wine.

Τιμή / Price 100.00

Επετειακή φιάλη ΜΑΥΡΟΤΡΑΓΑΝΟ 001/100  
Limited bottling ΜΑΥΡΟΤΡΑΓΑΝΟ 001/100



Επετειακή εμφιάλωση για τα 100 χρόνια του εστιατορίου Ακταίων.  
Το μαυροτράγανο είναι μια ποικιλία κόκκινου σταφυλιού από το νησί της  
Σαντορίνης. Πρόκειται για ένα ισορροπημένο κρασί με γεμάτο σώμα,  
που συνδυάζεται άψογα με κόκκινο κρέας

Limited bottling of wine for Aktaion Restaurant's 100th anniversary.  
Mavrotragano is a red grape variety, indigenous to the island of Santorini.  
This full-bodied, high-alcohol wine with juicy tannins is well-balanced,  
pairs impeccably with red meat and will age gracefully.

Τιμή / Price 100.00

## Κρασιά / Wines

### Λευκά White

SantoWines (ασύρτικο, με αρώματα εσπεριδοειδών) 750ml SantoWines (assyrtiko, with citrus aromas) 750ml	48.00
Βενετσάνος "Theory" (ασύρτικο) 750ml Venetsanos "Theory" (assyrtiko) 750ml	50.00
Αργυρός "Estate" Σαντορίνη (ασύρτικο) 750ml Argyros "Estate" Santorini (assyrtiko) 750ml	58.00
Σαντορίνη Γαβαλά (ασύρτικο) 750ml Santorini Gavalas (assyrtiko) 750ml	60.00
Οργανικό Χατζηδάκη (αιδάνι) 750ml Organic Hatzidakis (aidani) 750ml	58.00
Santo Wines "Κονταράδες" (ασύρτικο) 750ml Santo Wines "Kontarades" (assyrtiko) 750ml	55.00
Μικρά Θήρα (νυχτέρι) 750ml Mikra Thira (nychteri) 750ml	72.00
Μαλαγουζιά Παπαϊωάννου (οργανικό, Πελοπόννησος) 750ml Malagouzia Papaioannou (organic/Peloponnese) 750ml	33.00
Ρετσίνα 750ml Retsina (wine with resin of pines) 750ml	28.00
Ξηρό χύμα κρασί Σαντορίνης 500ml Bulk Dry Wine of Santorini 500ml	7.00
Ποτήρι κρασί ξηρό λευκό Σαντορίνης Glass of Santorini dry white wine	3.50

## Κρασιά / Wines

### Ροζέ Rose

Ατλαντίς Αργυρού (ασύρτικο-μανδηλαριά) 750ml Atlantis Argyros (assyrtiko-mandilaria) 750ml	30.00
Οργανικό Παπαϊωάννου (αγιωργίτικο/Πελοπόννησος) 750ml Organic Papaioannou (agiorgitiko/Peloponnese) 750ml	28.00
Santo Wines "Κίσιρης" (μανδηλαριά-ασύρτικο) 750ml Santo Wines "Kissiris" (mandilaria-assyrtiko) 750ml	38.00

### Κόκκινο Red

Ατλαντίς Αργυρού 750ml Atlantis Argyros 750ml	32.00
Σιγάλας MM (μανδηλαριά-μαυροτράγανο) 750ml Sigalas MM (mandilaria-mavrotragano) 750ml	43.00
Αμπελώνες Κουτσογιαννόπουλου (μανδηλαριά-μαυράθυρο-μαυροτράγανο) 750ml Koutsogiannopoulos Winery (mandilaria-mavrathiro-mavrotragano) 750ml	62.00
Κατώγι Αβέρωφ, Μέτσοβο (Cabernet merlot) 750ml Katogi Averof, Metsovo (Cabernet merlot) 750ml	28.00
Κτήμα Τσέλεπου (cabernet-merlot Πελοποννήσου) 750ml Tselepos Estate (cabernet-merlot/Peloponnese) 750ml	38.00
Οργανικό Παπαϊωάννου (Syrah/Πελοποννήσου) 750ml Organic Papaioannou (Syrah/Peloponnese) 750ml	40.00
Κτήμα Μερκούρη (μαυροδάφνη, refosco) 750ml Ktima Merkouri (mavrodafni, refosco) 750ml	55.00
Ξηρό χύμα κρασί Σαντορίνης 500ml Bulk Dry Wine of Santorini 500ml	7.00
Ποτήρι κρασί κόκκινο Σαντορίνης Glass of Santorini red wine	3.50

## Οινοπνευματώδη / Spirits

Ούζο Ouzo	4.50
Ούζο Πλωμαρίου 200 ml Plomariou Ouzo 200 ml	12.50
Μεταξά 3* Metaxa 3*	5.00
Τσικουδιά Tsikoudia	4.50
Αγιονέρι, τσίπουρο παλαιωμένο Agioneri, aged tsipouro	14.00

## Μπίρες / Beers

Μύθος 330 ml Mythos 330 ml	5.00
Fix 330 ml Fix 330 ml	5.00
Volcan 330 ml Σαντορινιά Μπίρα Volcan 330 ml Beer from Santorini	7.00
Blue Monkey double IPA 7.8% 330 ml	8.50
Blue Monkey lager 4.4% 330 ml	7.00

## Αναψυκτικά / Refreshments

Φάντα 330 ml Fanta 330 ml	3.50
Σπράιτ 330 ml Sprite 330 ml	3.50
Κόκα Κόλα 330 ml Coca Cola 330 ml	3.50
Σουρωτή 250 ml Souroti Greek Sparkling Water 250 ml	2.50
Σουρωτή 750 ml Souroti Greek Sparkling Water 750 ml	5.50
Νερό 1 lt Mineral Water 1.0 lt	2.80

## Καφέδες / Coffees

Ελληνικός Καφές Greek Coffee	3.50
Νες καφέ Nescafe	3.50
Εσπρέσσο Espresso	3.50
Καπουτσίνο Capuccino	4.00
Τσάι Tea	3.50



Αυστηρά χορτοφαγικό πιάτο  
Vegan



Χορτοφαγικό πιάτο  
Vegetarian



Χωρίς γλουτένη  
Gluten Free

Τα πιάτα που σημειώνονται ως gluten free δεν παρασκευάζονται σε ξεχωριστά σκεύη.

Dishes marked as 'gluten free' are not prepared in dedicated cookware.

Αγορανομικός υπεύθυνος **Ευάγγελος Ρούσσος**

Person responsible upon market inspection: **Evangelos Roussos**

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα για τις παρατηρήσεις των πελατών.  
Μερικά σαντορινιά προϊόντα είναι εποχιακά και δεν υπάρχουν καθ' όλη τη διάρκεια του έτους.  
Για την παρασκευή των φαγητών χρησιμοποιούμε ελαιόλαδο και για το τηγάνισμα ηλιέλαιο.

The store is obliged to provide customer comment forms.  
Some Santorini products are seasonal, thus not available throughout the year.  
We use olive oil in food preparation and sunflower oil for frying.

\* Κατεψυγμένο προϊόν  
Οι τιμές είναι σε €.  
Στις τιμές περιλαμβάνονται όλοι οι νόμιμοι φόροι.

\* Frozen product  
Prices are in €.  
Prices include all legal taxes.