



Lunch & Dinner Menu

Lithos

SUNSET RESTAURANT

Welcome to Lithos, a family restaurant and an authentic experience where every bite captures the flavors of the Mediterranean sunset.

Explore our choice of our way of cooking seafood and traditional dishes, try delicious spreads, and vibrant salads and enjoy our magic cocktails!

Λίθος

ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ ΗΛΙΟΒΑΣΙΛΕΜΑΤΟΣ

Καλώς ήρθατε στο Λίθος, ένα οικογενειακό εστιατόριο και μια αυθεντική εμπειρία όπου κάθε μπουκιά αιχμαλωτίζει τις γεύσεις του μεσογειακού ηλιοβασιλέματος.

Εξερευνήστε τον τρόπο μαγειρέματος θαλασσινών και παραδοσιακών πιάτων, δοκιμάστε νόστιμα αλείμματα και ζωντανές σαλάτες και απολαύστε τα μαγικά μας κοκτέιλ!



ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Ψωμί

(Ψωμί με ντίπ)

2,00€

Πίτα

(με φρέσκια ρίγανη)

2,50€

Τζατζίκι

(με γιαούρτι, αγγούρι, σκόρδο, ξύδι, άνηθο και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο)

7,00€

Ταραμοσαλάτα

(με κρεμμύδι, φρέσκο χυμό λεμονιού και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο)

8,00€

Τυροκαφτερή

(με φέτα, σκόρδο, πικάντικη σάλτσα τσίλι, τρίχρωμες πιπεριές και μυρωδικά)

8,00€

Φέτα

(με ρίγανη και ελαιόλαδο)

7,00€

Ελιές

(με ρίγανη, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και λεμόνι)

7,00€

Γάυρο μαρινάτο

(Με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και ξύδι κρασιού)

11,00€

Ντολμαδάκια

(σπιτικά γεμιστά αμπελόφυλλα με τζατζίκι)

10,00€

Φάβα

(με κρεμμύδι, κάπαρη και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο)

14,00€

Ελληνική Μπρουσκέτα

(με ελιές, ντομάτες, τυρί, φρέσκο κρεμμύδι, ρίγανη, και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο)

14,00€

Ποικιλία ορεκτικών για 2 άτομα

30,00€

Σολομό ταρτάρ

24,00€

Λαυράκι carpaccio

26,00€

COLD STARTERS

Bread

(Bread with dip)

Pita bread

(with fresh oregano)

Tzatziki

(with yoghurt, cucumber, garlic, vinegar, dill and extra virgin olive oil)

Fish roe salad

(with onion, fresh lemon juice and extra virgin olive oil)

Spicy cheese "Tirokafteri"

(with feta cheese, garlic, spicy chilli sauce, tricolor peppers and herbs)

Greek Feta cheese

(with oregano and extra virgin olive oil)

Marinated olives

(with oregano, extra virgin olive oil and fresh lemon)

Marinated anchovies

(With extra virgin olive oil and wine vinegar)

Stuffed vine leaves

(homemade stuffed vine leaves with tzatziki dip)

Fava beans

(with onion, capers and extra virgin olive oil)

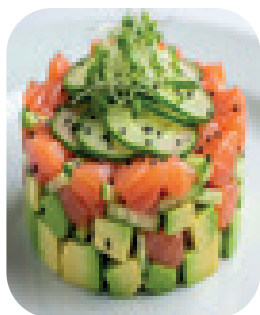
Greek bruschetta

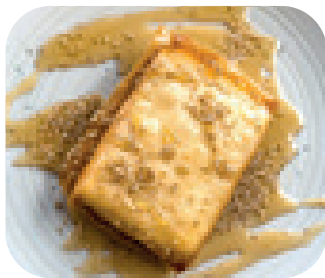
(with olives, tomatoes, cheese, green onion, oregano, and extra virgin olive oil)

Mixed appetizers for 2 persons

Salmon tartar

Seabass carpaccio





ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Ντοματοκεφτέδες Σαντορίνης

(με αλεύρι, λιαστή ντομάτα, δούσμο, και φρέσκα μυρωδικά)

12,00€

Σκορδόψωμο

(με σκόρδο, παρθένο ελαιόλαδο, τυρί Γκούντα, βούτυρο και μυρωδικά)

10,00€

Σαγανάκι

(σερβίρεται με ντίπι μαρμελάδα σύκο)

10,00€

Φέτα με μέλι

(με μέλι και σουσάμι)

10,00€

Ψητά λαχανικά

(με σάλτσα βαλσάμικου, σκόρδο, λαχανικά και μυρωδικά)

12,00€

Ψητό λουκάνικο μοσχαρίσιο

(με φρέσκες πατάτες, ρίγανη και τζατζίκι)

15,00€

Κεφτεδάκια

(κομμένο μοσχαρίσιο κρέας σε σάλτσα ντομάτας σερβίρονται με τηγανητές πατάτες και σάλτσα ντομάτας)

14,00€

Μεζέδες θαλασσινών Σαντορίνης

(με γαρίδες, μύδια, καλαμάρι, νιφάδες τσίλι, πιπεριές, φέτα και σάλτσα ντομάτας και μυρωδικά)

27,00€

Γαρίδες σαγανάκι

(σε ούζο, φρέσκες ντομάτες, ελληνική φέτα, ντοματίνια Σαντορίνης, πιπεριά και μυρωδικά)

23,00€

Γαρίδες με ούζο

(σερβίρονται με κρέμα ροζέ, πιπεριές μιξ, σαφράν)

22,00€

Μύδια στον ατμό

(σε ούζο, φρέσκα μύδια, τρίχρωμες πιπεριές, σκόρδο, φρέσκοκς χυμός λεμονιού, μουστάρδα και μυρωδικά)

16,00€

Μύδια σαγανάκι

(σε ούζο, φρέσκες ντομάτες, φέτα, πελτέ ντομάτας Σαντορίνης, πιπεριές, μυρωδικά)

18,00€

Καλαμάρι τηγανητό

(σερβίρονται με γλυκή σάλτσα τσίλι)

17,00€

Γαρίδες τηγανητές

(σερβίρονται με πατάτες τηγανητές και γλυκή σάλτσα τσίλι)

24,00€

HOT STARTERS

Santorini fried tomato balls

(with sun-dried tomato, spearmint, and fresh herbs and flour)

Garlic bread

(with garlic, extra virgin olive oil, Gouda cheese, butter and herbs)

Saganaki fried cheese

(served with fig marmalade dip)

Feta with honey

(With honey and sesame seeds)

Grilled vegetables

(with balsamic sauce, garlic, mixed vegetables and herbs)

Grilled beef sausage

(with fresh potatoes, oregano, and tzatziki dip)

Meatballs

(prepared with trimmed beef meat in tomato sauce served with french fries and tomato sauce)

Santorini seafood meze

(with shrimp, mussels, squid, spicy chilli flakes, peppers, Feta cheese and tomato sauce and herbs)

Shrimp saganaki

(in an ouzo reduction, fresh tomatoes, Greek feta cheese, Santorini cherry tomatoes, peppers and herbs)

Shrimps with ouzo

(served with rose cream, peppercorns, saffan)

Steamed mussels

(in white wine reduction, fresh mussels, garlic, tricolor peppers, fresh lemon juice, mustard and herbs)

Mussel saganaki

(in an ouzo reduction, fresh tomatoes, feta cheese, Santorini tomato paste, peppers & herbs)

Fried squid

(served with sweet chilli sauce)

Fried shrimps

(served with fried potatoes and sweet chilli sauce)





ΣΑΛΑΤΕΣ

Χωριάτικη σαλάτα

(ντομάτες, φέτα, αγγούρια, πιπεριές, κρεμμύδια, κάπαρη, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και ρίγανη)

14,00€

Σαντορίνη

(με ντοματίνια, τυρί κρέμα, κρεμμύδια, παξιμάδι, πιπεριές μίξ, αγγούρια, κάπαρη και σάλτσα βαλσάμικο)

15,00€

Caesar

(Πράσινη λόλα, iceberg, ντοματίνι, κοτόπουλο, μπέικον, καλαμπόκι, παρμεζάνα flex, κρουτόν και σάλτσα Caesar)

16,00€

Ρόκα-παρμεζάνα

(με σύκο, καρύδια, φύλλα ρόκας, ανάμεικτη σαλάτα, ρόδι, πορτοκάλι και παρμεζάνα με σάλτσα βαλσάμικο)

16,00€

Lithos sunset

(με ανάμεικτη σαλάτα, σολομό, αβοκάντο, φέτες πορτοκαλιού και κουκουνάρι)

17,00€

Σαλάτα θαλασσινών

(ανάμεικτη σαλάτα, γαρίδες, καλαμάρια, μύδια, σολομός και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο με σάλτσα λεμονιού)

20,00€

Τονοσαλάτα

(ντοματίνια, ανάμεικτη πράσινη σαλάτα, αβοκάντο καλαμπόκι, μαϊντανό, και σάλτσα λεμονιού)

15,00€

SALADS

Greek salad

(tomatoes, feta cheese, cucumbers, peppers, onions, capers, extra virgin olive oil and oregano)

Santorini

(with cherry tomatoes, cream cheese, onions, rusk, cucumbers, mixed peppers, capers, sundried tomatoes, and balsamic sauce)

Caesar

(Green lola, iceberg, cherry tomatoes, chicken, bacon, sweetcorn, parmesan flex, crouton and Caesar sauce)

Rocket-parmesan

(with fig, walnuts, rocket leaves, mix salad, pomegranate, orange and parmesan cheese dressed with balsamic sauce)

Lithos sunset

(with mixed salad, salmon, avocado, orange slices and pine nuts)

Seafood salad

(mix salad, shrimps, squids, mussels, salmon and extra virgin olive oil dressed with lemon sauce)

Tuna

(cherry tomatoes, mixed green salad, avocado, sweet corn, parsley and lemon sauce)





ZYMAPIKA

Λίθος sunset

(με σολομό, σπαράγγια, ντοματίνια, κρεμμύδια, κρέμα ροζέ)

23,00€

Πάστα με γαρίδες

(σε κρασί, γαρίδες, φρέσκες ντομάτες, κρεμμύδι, σκόρδο και σαφράν)

23,00€

Πάστα με θαλασσινά

(με καλαμάρι, γαρίδες, μύδια, σκόρδο, κρεμμύδι, σαφράν, σάλτσα ντομάτες, λευκό κρασί)

25,00€

Πάστα με Κοτόπουλο

(Κοτόπουλο με μανιτάρια, κρέμα γάλακτος, πιπεριές μίξ μυρωδικά)

20,00€

Καρμπονάρα

(με μπέικον, ζαμπόν, τυρί grana, αυγά, σκόρδο με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και μυρωδικά)

20,00€

Ραβιόλια ημέρας

(ρωτήστε τον σερβιτόρο για τα ραβιόλια ημέρας)

21,00€

Αστακομακαρονάδα

(σε ούζο, φρέσκες ντομάτες, κρεμμύδι, βασιλικό, σκόρδο και σαφράν)

60,00€

Αστακομακαρονάδα /κιλό

(σε ούζο, φρέσκες ντομάτες, κρεμμύδι, βασιλικό, σκόρδο και σαφράν)

120,00€

PIZOTO

Ριζότο με θαλασσινά

(με καλαμάρι, γαρίδες, μύδια, σκόρδο, κρεμμύδι, σαφράν, σάλτσα ντομάτες, λευκό κρασί)

25,00€

Ριζότο με γαρίδες

(γαρίδες, σκόρδο, κρεμμύδι, σαφράν, σάλτσα ντομάτες, λευκό κρασί)

24,00€

Ριζότο με μανιτάρια και κρέμα τρούφας

(με μανιτάρια, σκόρδο, κρέμα τρούφας, κρέμα γάλακτος και μυρωδικά)

22,00€

Ριζότο με σολομό

(με παρμεζάνα, χυμό λεμονιού, φρέσκο σκόρδο και κρεμμύδια, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο)

23,00€

Ριζότο με αστακό

(σε ούζο, φρέσκες ντομάτες, κρεμμύδι, βασιλικό, σκόρδο και σαφράν)

60,00€

PASTA

Lithos sunset

(with salmon, asparagus, cherry tomatoes, onions, rose cream)

Shrimp pasta

(in wine reduction, shrimps, fresh tomatoes, onion, garlic and saffron)

Seafood pasta

(with squid, shrimp, mussels, garlic, onion, saffron, tomato sauce, white wine)

Chicken pasta

(with chicken, mushrooms, mixed peppers, cream and herbs)

Carbonara

(with bacon ham, grana cheese, eggs, garlic with extra virgin olive oil and herbs)

Ravioli of the day

(ask the waiter for the Ravioli of the day)

Lobster pasta portion

(in ouzo reduction, fresh tomatoes, onion, basil, garlic and saffron)

Lobster pasta per kg

(in ouzo reduction, fresh tomatoes, onion, basil, garlic and saffron)

RISOTTO

Seafood risotto

(with squid, shrimp, mussels, onion, saffron, garlic, tomato sauce and white wine)

Shrimp risotto

(shrimp, onion, saffron, garlic, tomato sauce & white wine)

Risotto with mushroom and truffle cream

(with mushrooms, garlic, truffle cream, cream and herbs)

Salmon risotto

(with parmesan, lemon juice, fresh garlic and onions, extra virgin olive oil)

Lobster risotto

(in ouzo reduction, fresh tomatoes, onion, basil, garlic and saffron)





ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

Ψάρι ημέρας

(ρωτήστε τον σερβιτόρο για την ψαριά ημέρας) **(please ask)**

Τσιπούρα 30,00€

Λαβράκι 30,00€

(όλα τα παραπάνω σερβίρονται με βραστά λαχανικά και πράσινη σαλάτα)

Φιλέτο σολομού

(με βραστά λαχανικά και σάλτσα λεμονιού)

27,00€

Φιλέτο τόνου

(με βραστά λαχανικά και σάλτσα λεμονιού)

27,00€

Γαρίδες ψητές

(με πικάντικη μαγιονέζα ταρτάρ και βραστά λαχανικά)

25,00€

Χταπόδι ψητό

(με λάδι, ξύδι, βραστά λαχανικά και μυρωδικά)

26,00€

Καλαμάρι γεμιστό

(με ελληνική φέτα, ντομάτες, μυρωδικά, πιπεριές, μαϊντανό και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο)

25,00€

Καλαμάρι ψητό

(με ρύζι, βραστά λαχανικά και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο έλαιο)

22,00€

Μιξ θαλασσινών για 2

(ψάρι, γαρίδες, ψητά καλαμάρια, μύδια, ρύζι, βραστά λαχανικά, λεμόνι και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο)

80,00€

Ψητός αστακός

(σερβίρεται με αρωματικό βούτυρο και ψητά λαχανικά)

60,00€

Ψητός αστακός/κιλό

(σερβίρεται με αρωματικό βούτυρο και ψητά λαχανικά)

120,00€

SEAFOOD

Catch of the day

(ask the waiter for the catch of the day)

Sea bream

Seabass

(all above are served with boiled vegetables and green salad)

Salmon fillet

(with boiled vegetables and lemon sauce)

Tuna fillet

(with boiled vegetables and lemon sauce)

Grilled shrimps

(with tartar spicy mayonesse and boiled vegetables)

Grilled octopus

(with oil, vinegar, boiled vegetables and herbs)

Stuffed squid

(with Greek feta cheese, tomatoes, herbs, peppers, parsley and extra virgin olive oil)

Grilled squid

(with rice and boiled vegetables and extra virgin olive oil)

Grilled mixed seafood for 2 persons

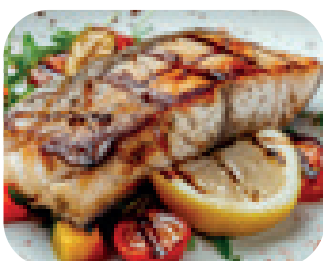
(with fish, shrimps, grilled squid, mussels, rice, boiled vegetables, lemon and extra virgin olive oil)

Grilled lobster

(served aromatic butter and grilled vegetables)

Grilled lobster per kg

(served aromatic butter and grilled vegetables)





ΚΡΕΑΤΙΚΑ ΣΧΑΡΑΣ

Μερίδα γύρου

(σερβίρεται με πίτα, σαλάτα, τζατζίκι και τηγανητές πατάτες)

19,00€

Σουβλάκι κοτόπουλου

(σερβίρεται με πίτα, σαλάτα, τζατζίκι και τηγανητές πατάτες)

20,00€

Σουβλάκι αρνιού

(σερβίρεται με πίτα, σαλάτα, τζατζίκι και τηγανητές πατάτες)

23,00€

Κεμπάπ αρνιού

(σερβίρεται με πίτα, τζατζίκι και τηγανητές πατάτες)

20,00€

Φιλέτο κοτόπουλου

(με πράσινη σαλάτα και σάλτσα μαγιονέζας)

20,00€

Μπέργκερ

(με καραμελωμένο κρεμμύδι, τυρί cheddar, ντομάτα, μαρούλι, sauce, σερβίρεται σε ψωμάκι με τηγανητές πατάτες)

20,00€

Παιδάκια αρνιού

(με τηγανητές πατάτες και τζατζίκι)

28,00€

Μοσχαρίσια μπριζόλα

(με baby πατάτες ψημένες στο φούρνο και τζατζίκι)

35,00€

Μιξ κρεατικών για 2

(Κεμπάπ, φιλέτο κοτόπουλο, γύρος, παιδάκια, 3 διαφορετικά ντίπ, σερβίρεται με τηγανητές πατάτες)

65,00€

Φιλέτο μοσχαρίσιο

(σερβίρεται με πουρέ καρότα-πατάτα, ψητά σπαράγγια, σάλτσα πιπεριού και κρυσταλλικό αλάτι)

39,00€

Φιλέτο Rib-Eye

(σερβίρεται με πουρέ καρότα-πατάτα, ψητά σπαράγγια, σάλτσα πιπεριού και κρυσταλλικό αλάτι)

42,00€

Φιλέτο Black Angus

(με ψητές baby πατάτες στο φούρνο και βραστά λαχανικά με σάλτσα πιπεριού)

45,00€

Μπριζόλα T-Bone

(σερβίρεται με βραστά λαχανικά)

65,00€

Μπριζόλα Tomahawk /κλό

(σερβίρεται με ψητές baby πατάτες και σάλτσα πιπεριού)

110,00€

ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ

Φιλέτο κοτόπουλο α λά κρεμ

(με μανιτάρια, ρύζι και κρέμα γάλακτος)

25,00€

Φιλέτο ψαρονέφρι Vinsanto

(με κρασί βινσάντο Σαντορίνης, κρεμμύδια, καρύδια, μανιτάρια, μυρωδικά και ρύζι)

26,00€

Μοσχαρίσια μπριζόλα αλά σάλτσα πιπεριού

(με κρέμα κονιάκ, τριμμένο πιπέρι, μανιτάρια, (πουρές πατάτας και μυρωδικά)

38,00€

GRILLED MEAT

Gyros Portion

(served with pita bread, salad, tzatziki dip and french fries)

Chicken Souvlaki

(served with pita bread, salad, tzatziki dip and french fries)

Lamb Souvlaki

(served with pita bread, salad, tzatziki dip and french fries)

Lamb Kebab

(served with pita bread, tzatziki dip and french fries)

Chicken Fillet

(with green salad and mayonnaise sauce)

Beefburger

(with caramelised onion, cheddar cheese, tomato, lettuce, sauce, in a bun, served with french fries)

Lamb Chops

(with french fries and tzatziki dip)

Beef Steak

(with baby potatoes baked in oven and tzatziki dip)

Mixed Grilled Meat for 2 persons

(Kebab, chicken fillet, gyros, lamb chops, 3 different dips, served with french fries)

Beef Fillet

(served with carrot & potato puree, grilled asparagus, peppercorn sauce and crystal salt)

Rib-Eye Fillet

(served with carrot & potato puree, grilled asparagus, peppercorn sauce and crystal salt)

Black Angus Fillet

(with baked baby potatoes in the oven and boiled vegetables with peppercorn sauce)

T-Bone Steak

(served with boiled vegetables)

Tomahawk Steak per kg

(served with baked baby potatoes and peppercorn sauce)

WITH SAUCE

Chicken fillet a la creme

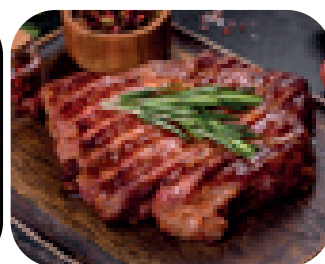
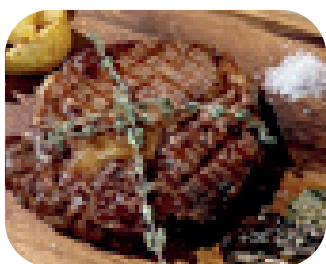
(with mushroom, rice and cream)

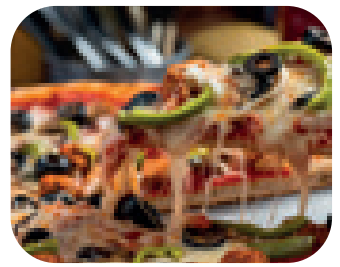
Tenderloin Fillet Vinsanto

(with Santorini vinsanto wine, onions, walnuts, mushrooms, herbs and rice)

Beef steak ala peppercorn sauce

(with cream brandy, crushed pepper, mushroom, mashed potatoes and herbs)





ΠΙΤΣΑ

Ελληνική

(με κρεμμύδια, ντομάτες, ελιές, φέτα, πιπεριές
μανιτάρια, και σάλτσα ντομάτας)

18,00€

Χαβάνη-Τροπική

(ανανάς, ζαμπόν, γκούντα και σάλτσα ντομάτας)

17,00€

Πεπερόνι

(πεπερόνι, τυρί, σάλτσα ντομάτας, πικάντικες νιφάδες τσίλι)

16,00€

Σπέσιαλ

(μανιτάρια, ζαμπον, πιπεριές, σάλτσα ντομάτας και γκούντα)

18,00€

Θαλασσινών

(σάλτσα ντομάτας, τυρί, καλαμάρι, γαρίδες και μύδια)

20,00€

Μαργαρίτα

(με σάλτσα ντομάτας και τυρί)

14,00€

PIZZA

Greek

(with onions, tomatoes, olives, feta cheese,
peppers, mushrooms and tomato sauce)

Hawaii-Tropical

(pineapple, ham, Gouda and tomato sauce)

Pepperoni

(with pepperoni, cheese, tomato sauce, spicy chili flakes)

Special

(with mushroom, ham, peppers, tomato sauce and Gouda)

Seafood

(with tomato sauce, cheese, shrimp, shrimp and mussels)

Margarita

(with tomato sauce and cheese)



ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΠΙΑΤΑ

Μουσακάς

(με μελιτζάνα, πατάτες, κολοκυθάκια, μοσχάρι σε σάλτσα
ντομάτας και κρέμα μπεσαμέλ)

16,00€

Αρνί Κλέφτικο

(με πατάτες, λαχανικά, σάλτσα ντομάτας και ελληνική φέτα)

26,00€

Γιούβετσι με θαλασσινά

(με ανάμεικτα θαλασσινά, σκόρδο, κρεμμύδι,
σαφράν, σάλτσα ντομάτες, λευκό κρασί)

25,00€

Γεμιστές ντομάτες και πιπεριές

(με ρύζι, δούσμο, κρεμμύδι, σκόρδο, άνηθο,
μαϊντανό & ψηλοκομμένες ντοματες)

15,00€

GREEK DISHES

Moussaka

(with eggplant, potatoes, zucchini, trimmed beef
in tomato sauce and bechamel cream)

Lamb Kleftiko

(with potatoes, vegetables, tomato sauce and Greek feta cheese)

Seafood Yuvetsi

(with mixed seafood, garlic, onion, saffron,
tomato sauce, white wine and Orzo pasta)

Stuffed tomato and pepper

(with rice, spearmint, garlic, onion, dill,
parsley and chopped tomatoes)

ΧΟΡΤΟΦΑΓΙΚΑ ΠΙΑΤΑ

Φαλάφελ

(σερβίρεται με τηγανητές πατάτες,
πίτα, τζατζίκι και ανάμεικτη σαλάτα)

17,00€

Ζυμαρικά με αβοκάντο

(με αβοκάντο, σκόρδο, βασιλικό και πιπεριές κεράσι)

18,00€

Πάστα λαχανικών

(με κολοκυθάκια, ντοματίνια, πιπεριές, καρότα, ελιές,
μπρόκολο, μανιτάρια και κρεμμύδια)

18,00€

Κριθαράκι λαχανικών με φέτα

(με κολοκυθάκια, μελιτζάνα, μανιτάρια, κρεμμύδι, σκόρδο,
τρίχρωμες πιπεριές με ελληνική φέτα)

18,00€

VEGETARIAN PLATES

Falafel

(served with french fries, pita bread,
tzatziki dip and mixed salad)

Avocado Pasta

(with avocado, garlic, basil and cherry bomb peppers)

Vegetarian pasta

(with zucchini, cherry tomatoes, peppers, carrots,
olives, broccoli, mushrooms and onions)

Vegetarian Yuvetsi with Feta

(with zucchini, aubergine, mushroom, onion, garlic,
tricolor peppers with Greek feta cheese)

ΣΟΥΠΕΣ

Ψαρόσουπα

(Ψάρι ημέρας με πατάτες,
σέλινο, καρότα,
κολοκυθάκια, κρεμμύδια
και φρέσκο λεμόνι)

17,00€

Κοτόσουπα

(με ανάμεικτα λαχανικά
και βελουτέ)

14,00€

Λαχανόσουπα

(με ανάμεικτα λαχανικά,
κρουτών και κρέμα βελουτέ)

12,00€

SOUPS

Fish soup

(Fish of the day with potatoes,
celery, carrots,
zucchini, onions
and fresh lemon)

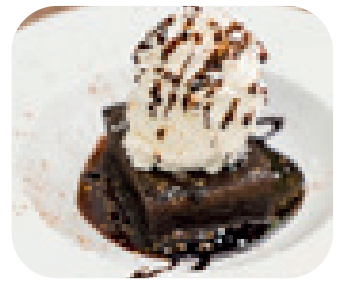
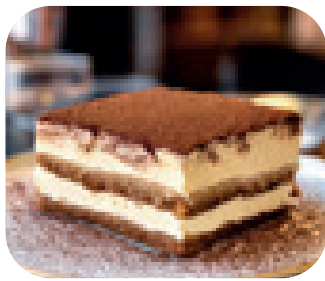
Chicken soup

(with mixed vegetables
and velouté)

Vegetable Soup

(with mixed vegetables,
croutons and velouté cream)





ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Μπακλαβάκι με παγωτό	11,00€
Κανταΐφι με παγωτό	11,00€
Τιραμισού	12,00€
Κρεμ μπρουλέ	14,00€
Σουφλέ σοκολάτας με παγωτό	14,00€

DESSERTS

Baklavaki with ice cream
Kadayfi with ice cream
Tiramisu
Crème brûlée
Chocolate soufflé with ice cream

ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΓΙΑΟΥΡΤΙΑ

Γιαούρτι με ταχίни, καρύδια, μέλι & μπισκότο	10.00€
Γιαούρτι με φρούτα, μέλι & κανέλλα	12.00€

GREEK YOGHURTS

Yoghurt with tahini, walnuts, honey & biscuit
Yoghurt with fruits, honey & cinnamon

ΠΑΓΩΤΑ

Σπέσιαλ Λίθος (βανίλια, σοκολάτα, φράουλες, φιστίκια & ξηροί καρποί)	14.00€
Καλοκαιρινό (μάνγκο, φιστίκι, κρέμα γάλακτος & φρέσκα φρούτα)	10.00€
Μπανάνα σπλιτ (βανίλια σοκολάτα, φράουλες, φρέσκια μπανάνα, κεράσια & σιρόπι σοκολάτας)	12.00€

ICE-CREAMS

Special Lithos (vanilla, chocolate, strawberries, pistachio & nuts)
Summer (mango, pistachio, cream & fresh fruits)
Banana split (vanilla chocolate, strawberries a fresh banana, cherries & chocolate syrup)

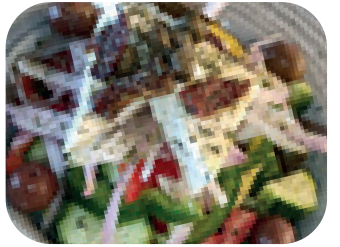
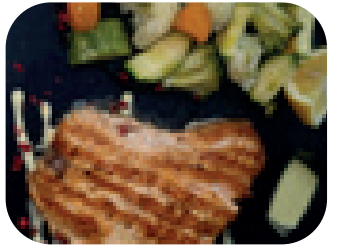
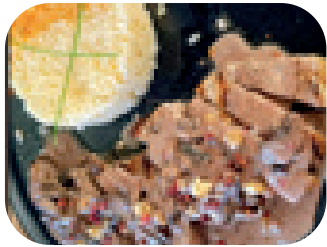
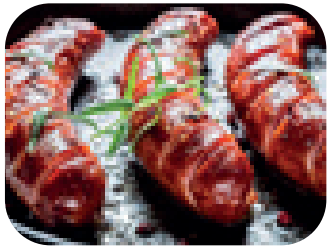
ΚΑΦΕΣ

Μονός Εσπρέσο	3.50€
Διπλός Εσπρέσο	4.50€
Καπουτσίνο	5.00€
Καπουτσίνο Λάτε	6.00€
Αμερικάνο	5.50€
Φρέντο Εσπρέσο	6.00€
Φρέντο καπουτσίνο	7.00€
Παγωμένος καφές με αφρό	5.00€
Nescafe	5.00€
Μονός Ελληνικός Καφές	3.50€
Διπλός Ελληνικός Καφές	4.50€

COFFEES

Single espresso
Double espresso
Cappuccino
Cappuccino latte
Americano
Freddo espresso
Freddo cappuccino
Foam-covered iced coffee
Nescafe
Greek coffee single
Greek coffee double







lithossantorini.com

lithos.santorini2026@gmail.com

+30 2286 024421

Agiou Mina Caldera
Fira Santorini 847 00 Greece

