



The Borzoi Club & Restaurant  
Papdiamanti Str. Skiathos 370 02, Magnisia, Greece

T: +302427023605

M: +306944247349

[www.borzoiskiathos.com](http://www.borzoiskiathos.com)

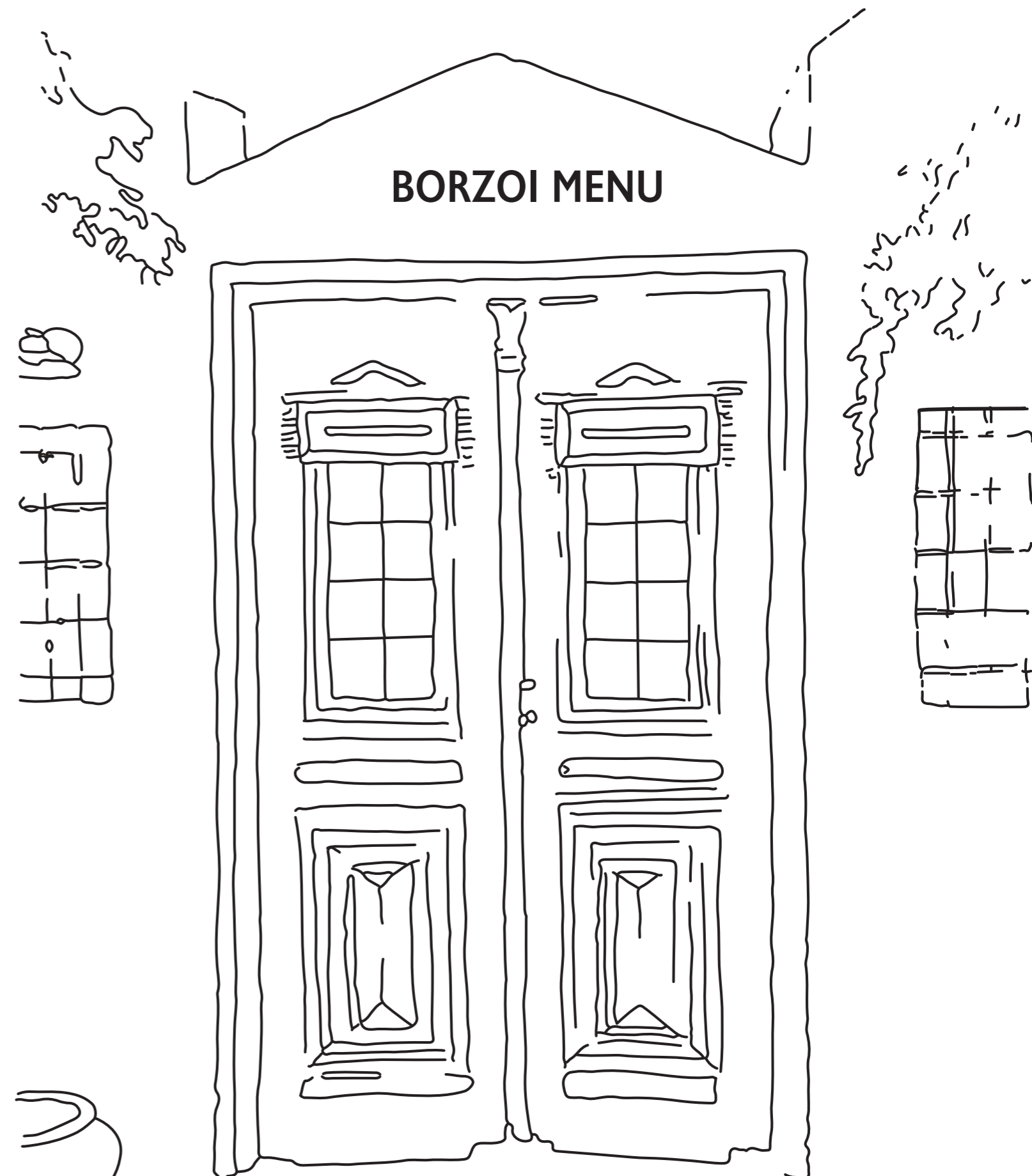
Reservations: +30 6944247369

Email: [infoborzoi@gmail.com](mailto:infoborzoi@gmail.com)

 [@TheBorzoiClub](https://www.facebook.com/TheBorzoiClub)

 [@the\\_borzoi\\_club](https://www.instagram.com/the_borzoi_club)

 [@borzoi\\_club](https://twitter.com/borzoi_club)





## **BORZOI MENU**

## Something to start...

<b>ΣΑΛΑΤΑ ΣΠΑΝΑΚΙ</b> Κράνμπερι / σουσάμι / αμύγδαλα	<b>V/VE</b>	<b>11 €</b>
<b>ΣΑΛΑΤΑ ΚΑΡΠΟΥΖΙ</b> Baby μαρούλι / μούς φέτας / κινόα / δυόσμος	<b>VE</b>	<b>10 €</b>
<b>ΚΙΝΟΑ</b> Μάνγκο / τζίντζερ / κουκουνάρι /δυόσμο / lime βινεγκρέτ	<b>V/VE</b>	<b>11 €</b>
<b>ΑΝΘΟΤΥΡΟ ΚΡΗΤΗΣ</b> Ανθόμελο με τρούφα / φιστίκια Αιγίνης		<b>12 €</b>
<b>ΠΑΝΤΖΑΡΙΑ</b> Άρωμα βατόμουρου/ κρέμα μανούρι / καραμελωμένα καρύδια (pecans)	<b>VE</b>	<b>12 €</b>
<b>CARPACCIO ΜΟΣΧΑΡΙ</b> Άρωμα espresso/ αιολί παρμεζάνας/ σινάπι		<b>16 €</b>
<b>ΓΑΡΙΔΕΣ ΑΜΒΡΑΚΙΚΟΥ</b> Καλοκαιρινά μυρωδικά/ γλυκό σκόρδο / λεμόνι τουρσί		<b>17 €</b>
<b>ΤΟΝΟΣ ΤΑΤΑΚΙ</b> Σαλάτα μήλου / tamarī / μαύρο σουσάμι		<b>17 €</b>
<b>ΚΑΛΑΜΑΡΙ</b> Μους ταραμά / baby τομάτες / pesto verde με γραβιέρα		<b>18 €</b>
<b>ΓΚΡΑΒΛΑΞ ΣΟΛΟΜΟΥ</b> με elden flower / τζιντζέρ γλυκό κουταλιού		<b>15€</b>

## La scelta dello chef

<b>SPIGOLA</b> Insalata di alghe (armyrikia) / zucchini / "Avgolemono"		<b>21 €</b>
<b>PETTO DI POLLO (biologico)</b> Pastinaki / mais tritato / succo naturale / soia		<b>17 €</b>
<b>THAI FILETTO DI MANZO</b> Insalata di peperoncino dolce / coriandolo / anacardi		<b>28 €</b>
<b>PETTO D'ANATRA</b> Crema di carote / zenzero / ciliegia glassata / nocciole		<b>22 €</b>
<b>RISOTTO ALLO ZAFFERANO</b> Coda di salmone secca / cetriolo fresco / Togarashi		<b>18 €</b>
<b>RISOTTO ESTIVO</b> Shiitake / Champignon / Porcini	<b>VE</b>	<b>15 €</b>
<b>PACCHERI SURF &amp; TURF</b> Kalamari / Guanciale / Pomodoro affumicato		<b>18 €</b>
<b>CONCHIGLIONI</b> Pasta ripiena con composta di melanzane e crema di basilico / pomodoro		<b>14 €</b>
<b>PAPARDELLE AI FUNGHI</b> Tre diversi tipi di funghi / crema di parmigiano / olio al tartufo		<b>14 €</b>

Tutte le carni sono tagli premium e sono fresche  
Tutti i pesci e i crostacei sono freschi e offerti giornalmente a seconda della disponibilità  
Usiamo olio extravergine di oliva nelle nostre insalate ed erbe aromatiche fresche del nostro orto  
Per scelte vegane o vegetariane, chiedeteci  
Informaci in caso di allergie

## Antipasti...

<b>INSALATA DI SPINACI</b> Mirtilli / mandorle / salsa di sesamo	V / VE	11 €
<b>INSALATA DI ANGIURIA</b> Verdure baby / Feta marinata / menta / quinoa	VE	10 €
<b>QUINOA</b> Mango / zenzero / pino / menta / vinaigrette al lime	V / VE	11 €
<b>“ANTHOTYROS” CRETANO</b> Miele infuso con tartufo / pistacchi		12 €
<b>BARBABIETOLE GRIGLIATE</b> Lampone / Crema Manouri / Noci caramellate (opzione vegana con crema di anacardi)	VE	12 €
<b>CARPACCIO DI MANZO</b> Gusto caffè / parmigiano aioli / mela		16 €
<b>GAMBERI FARFALLA</b> Erbe estive / aglio dolce / limone		17 €
<b>TATAKI DI TONNO</b> Insalata di mele / Tamari / Mirin		17 €
<b>KALAMARI “LA MIA ESTATE”</b> Tarama espuma / pomodoro / pesto verde		18 €
<b>SOLMON GRAVLAX</b> Yogurt al salmone / marinato aromatizzato con marmellata di fiori di zenzero		15 €

## Chef's choice

<b>ΛΑΥΡΑΚΙ</b> Χόρτα της θάλασσας / κολοκύθι / αυγοτάραχο		21 €
<b>ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ (ORGANIC)</b> Κρέμα πασινάκι / lime / καλαμπόκι / σόγια		17 €
<b>THAI BEEF</b> φιλέτο 250 γρ. / γλυκό τσίλι / σαλάτα κολιανδρου / κάσιους		28 €
<b>ΠΑΠΙΑ</b> Κρέμα καρότου / τζίντζερ / κεράσια / αρωματισμένος ζωμός / φουντούκια		22 €
<b>ΡΙΖΟΤΟ ΣΑΦΡΑΝ</b> Ουρά σολομού / lemongrass / σκόνη αυγοτάραχο		18 €
<b>ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΟ ΡΙΖΟΤΟ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ</b> Shiitake / champignon / porcini	VE	15 €
<b>PACCHERI SURF &amp; TURF</b> Guanjale / καλαμάρι / καπνιστή τομάτα		18 €
<b>CONCHIGLIONI</b> Γεμιστό κοχυλάκι (ζυμαρικό) με κρέμα μελιτζάνας / taleggio / comrote τομάτας		14 €
<b>ΠΑΠΑΡΔΕΛΛΕΣ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ</b> Τρία είδη μανιταριών / κρέμα παρμεζάνα / λάδι τρούφας		14 €

Όλα τα κρέστα μας είναι premium cuts και είναι νωπά  
Όλα τα ψάρια μας και τα θαλασσινά είναι φρέσκα και διατίθενται ανάλογα την διαθεσιμότητα  
Για vegan /veggie επιλογές παρακαλώ ρωτήστε μας  
Ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες

## Something to start...

<b>SPINACH SALAD</b> Cranberries / almonds / sesame dressing	V/VE	11 €
<b>WATERMELON SALAD</b> Baby greens / Feta marinated / mint/ quinoa	VE	10 €
<b>QUINOA</b> Mango / ginger / pine / mint / lime vinaigrette	V/VE	11 €
<b>CRETAN "ANTHOTYROS"</b> Honey infused w truffle / pistachios		12 €
<b>GRILLED BEETS</b> Raspberry /Manouri cream / caramelized nuts (vegan option with cashews cream)	VE	12 €
<b>BEEF CARPACCIO</b> Coffee flavour / parmesan aioli / apple		16 €
<b>BUTTERFLY SHRIMPS</b> Summer herbs / sweet garlic / lemon		17 €
<b>TUNA TATAKI</b> Apple salad / Tamari / mirin		17 €
<b>"MY SUMMER" KALAMARI</b> Tarama espuma / tomato / pesto verde		18 €
<b>SOLMON GRAVLAX</b> Marinated salmon / yogurt flavored with elden flower / ginger jam		15 €

## Chef's choice

<b>SEA BASS</b> Seaweed salad (armyriki) / zucchini / "Avgolemono"		21 €
<b>CHICKEN BREAST (organic)</b> Pastinaki / shaved corn / natural juice / Soya		17 €
<b>THAI BEEF FILLET</b> Sweet chili / cilantro salad / cashews		28 €
<b>DUCK BREAST</b> Carrot / ginger cream / cherry glazed / hazelnuts		22 €
<b>RISOTTO SAFFRON</b> Dry salmon tail / fresh cucumber / Togarashi		18 €
<b>SUMMER RISOTTO</b> Shiitake / Champignon / Porcini	VE	15 €
<b>PACCHERI SURF &amp; TURF</b> Kalamari / Guanciale / smoked tomato		18 €
<b>CONCHIGLIONI</b> Stuffed pasta w eggplant and basil cream / tomato compote		14 €
<b>PAPARDELLE WITH MUSHROOMS</b> Three different kind of mushrooms / parmesan cream / truffle oil		14 €

All meats are premium cuts and they are fresh  
All fish and shellfish are fresh and offered daily depending on availability  
We use extra virgin olive oil in our salads and fresh herbs from our garden  
For vegan or veggie choices please ask us  
Inform us for allergies