



Lunch menu

Στρείδια με σάλτσα πράσινης πιπεριάς	7/τμχ
Αυγοτάραχο Μελίχλωρο με λευκή σοκολάτα	22
Χαβιάρι Ossetra 30γ με χειροποίητα blinis	98
Φρέσκο ψωμί σίκαλης ελαιόλαδο & ανθός αλατιού Κυθήρων	4/άτομο
Ψαρόσουπα με αχνιστό ψάρι	15
Ψάρι ημέρας ωμό λεπτοκομμένο ελαιόλαδο & θυμάρι	22
‘Γιουβαρλάκια’ σφυρίδας tartare	18
Μπαρμπούνι σε λεπτές φέτες ελαφρά μαριναρισμένο	24
Κάτι σαν Καθαρά Δευτέρα Ταραμάς & λαγάνα	12
‘Σπανακόριτσα’	15
Μπακαλιάρος σεφταλιά	24
Φρέσκος τόνος ‘σουτζουκάκια’	24
Σουπιές με σπανάκι	17
Μανιάτικη μακαρονάδα calamarata με Αυγοτάραχο Μεσολογγίου	28
Αχινός με Orecchiette	32
Σπαγγέτι ale Vongole	95/kg
Ψάρι ημέρας ‘Head to tail’	155/kg
Ψάρι ημέρας Bianco ή Μπουρδέτο	115/kg
Καραβίδες Χαλκίδας στα κάρβουνα	135/kg
Ψάρι Ευβοϊκού κόλπου στα κάρβουνα	95/kg
Ντομάτα ροδέλα έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, ελιά & κάπαρη	14
Ανηθοσαλάτα ‘της μαμάς’	12
Χόρτα στον ξυλόφουρνο	11
Αμπελοφάσουλα	14
<i>γλυκά</i>	
‘Chicago’ στο Κολωνάκι	12
IODIO Signature παγωτό φιστίκι (για 2 άτομα)	18
Γαλατόπιτα με καραμελωμένο φύλλο Nori	11
Sorbet μανταρίνι/μαστίχα	6

*Όλα τα παγωτά φτιάχνονται στο IODIO



Lunch menu

Oysters <i>with jalapeño sauce</i>	7/pcs
Greek Bottarga <i>with white chocolate</i>	22
Ossetra Caviar 30g <i>homemade blinis</i>	98
Bread <i>with Extra Virgin Olive Oil & Sea salt from Kythera island</i>	4/per person
Fish soup <i>with steamed cod</i>	15
Catch of the day thinly sliced <i>olive oil & thyme</i>	22
'Giouvarlaki' raw grouper <i>tartare</i>	18
Red mullet thinly sliced <i>raw & lightly marinated</i>	24
Something like Clean Monday <i>Taramas & lagana bread</i>	12
'Spanakópizza'	15
Cod ' <i>Seftalia</i> '	24
Fresh tuna ' <i>soutzoukakia</i> '	24
Cuttlefish <i>with Spinach</i>	17
'Maniatiki' Calamarata <i>with Bottarga</i>	28
Sea-Urchin <i>Orecchiette</i>	32
Spaghetti <i>ale Vongole</i>	95/kg
Catch of the day ' <i>Head to tail</i> '	155/kg
Catch of the day <i>Bianco or Bourdeto style</i>	115/kg
Fresh Langoustines <i>on the grill</i>	135/kg
Catch of the Day <i>on the grill</i>	95/kg
Tomato thinly sliced <i>extra virgin olive oil, olives from Thaso island & capers</i>	14
Dill & lettuce salad ' <i>mama style</i> '	12
Wild greens <i>in the wood-oven</i>	11
String beans	14
<i>desserts</i>	
'Chicago' <i>in Kolonaki</i>	12
IODIO Signature for 2 people <i>Pistachio Ice-cream (250g)</i>	18
Traditional milk pie with caramelized nori	11
Sorbet mandarin/mastiha	6

**All ice creams are made at IODIO*



Dinner menu

Στρείδια με σάλτσα πράσινης πιπεριάς	7 /τμχ
Αυγοτάραχο Μελίχλωρο με λευκή σοκολάτα	22
Χαβιάρι Ossetra 30γ με χειροποίητα blinis	98
Φρέσκο ψωμί σίκαλης ελαιόλαδο & ανθός αλατιού Κυθήρων	4/άτομο
Ψαρόσουπα με αχνιστό ψάρι	15
Ψάρι ημέρας ωμό λεπτοκομμένο ελαιόλαδο & θυμάρι	22
‘Γιουβαρλάκια’ σφυρίδας tartare	18
Μπαρμπούνι σε λεπτές φέτες ελαφρά μαριναρισμένο	24
Καραβίδα ωμή με αρώματα εσπεριδοειδών	32
Κάτι σαν Καθαρά Δευτέρα Ταραμάς & λαγάνα	12
‘Σπανακόριτσα’	15
Φρέσκος τόνος ‘σουτζουκάκια’	24
Σουπιές με σπανάκι	17
Μπακαλιάρος σεφταλιά	24
Χειροποίητα Chips πατάτας με Αυγοτάραχο Μεσολογγίου	15
Καλαμάρι ‘Cacio e Pepe’	24
Μανιātiκη μακαρονάδα calamarata με Αυγοτάραχο Μεσολογγίου	28
Αχινός με Orecchiette	32
Spaghetti Alle Vongole	95/kg
Ψάρι ημέρας ‘Head to tail’	155/kg
Ψάρι ημέρας Bianco ή Μπουρδέτο	115/kg
Καραβίδες Χαλκίδας στα κάρβουνα	135/kg
Ψάρι Ευβοϊκού κόλπου στα κάρβουνα	95/kg
Ντομάτα ροδέλα έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, ελιά & κάπαρη	14
Ανηθοσαλάτα ‘της μαμάς’	12
Χόρτα στον ξυλόφουρνο	11
Αμπελοφάσουλα	14
<i>γλυκά</i>	
Mousse Γιαούρτι sorbet μανταρίνι / μαρέγκα	10
‘Chicago’ στο Κολωνάκι	12
IODIO Signature παγωτό φιστίκι (για 2 άτομα)	18
Γαλατόπιτα με καραμελωμένο φύλλο Nori	11
Sorbet μανταρίνι/μαστίχα	6

*Όλα τα παγωτά φτιάχνονται στο IODIO



Dinner menu

Oysters <i>with jalapeño sauce</i>	7/pcs
Greek Bottarga <i>with white chocolate</i>	22
Ossetra Caviar 30g <i>homemade blinis</i>	98
Bread <i>with Extra Virgin Olive Oil & Sea salt from Kythera island</i>	4/per person
Fish soup <i>with steamed cod</i>	15
Catch of the day thinly sliced <i>olive oil & thyme</i>	22
'Giouvarlaki' raw grouper <i>tartare</i>	18
Red mullet thinly sliced <i>raw & lightly marinated</i>	24
Raw Langoustines <i>with Citrus Aromas</i>	32
Something like Clean Monday <i>Taramas & lagana bread</i>	12
'Spanakópizza'	15
Fresh tuna ' <i>soutzoukakia</i> '	24
Cuttlefish <i>with Spinach</i>	17
Cod ' <i>Seftalia</i> '	24
Homemade Potato Chips With Bottarga from Mesologgi	15
Calamari ' <i>Cacio e Pepe</i> '	24
'Maniatiki' Calamarata <i>with Bottarga</i>	28
Sea-Urchin <i>Orecchiette</i>	32
Spaghetti <i>alle Vongole</i>	95/kg
Catch of the day ' <i>Head to tail</i> '	155/kg
Catch of the day <i>Bianco or Bourdeto style</i>	115/kg
Fresh Langoustines <i>on the grill</i>	135/kg
Catch of the Day <i>on the grill</i>	95/kg
Tomato thinly sliced <i>extra virgin olive oil, olives from Thaso island & capers</i>	14
Dill & lettuce salad ' <i>mama style</i> '	12
Wild greens <i>in the wood-oven</i>	11
String beans	14
<i>desserts</i>	
Mousse yogurt sorbet tangerine / meringue	10
'Chicago' <i>in Kolonaki</i>	12
IODIO Signature for 2 people <i>Pistachio Ice-cream (250g)</i>	18
Traditional milk pie with caramelized nori	11
Sorbet mandarin/mastiha	6

**All ice creams are made at IODIO*