



Lunch menu

Head to Tail (κατόπιν παραγγελίας μόνο)	155/kg
Όλο το ψάρι στο πιάτο σε πέντε ερμηνείες: Κεφάλι Αθηναϊκή, Μάγουλο φρικασέ, KFF (Kolonaki Fried Fish), Ουρά με Fettuce, Το 'Παϊδάκι' του στα κάρβουνα	
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 αγνιστό ψάρι	15
Ψάρι ημέρας ωμό λεπτοκομμένο ελαιόλαδο & θυμάρι	22
΄Γιουβαρλάκια' σφυρίδας tartare	18
Καραβίδα ωμή, κόλιανδρος & lime	32
Κάτι σαν Καθαρά Δευτέρα Ταραμάς & λαγάνα	12
΄Μανιταρόpizza'	18
Φρέσκος τόνος 'σουτζουκάκια'	24
Μπακαλιάρος σεφταλιά	24
"Αθηναϊκή"	18
Μανιάτικη μακαρονάδα calamarata με Αυγοτάραχο Μεσολογγίου	28
Spaghetti Alle Vongole	95/kg
Ψάρι ημέρας Bianco ή Μπουρδέτο	115/kg
Καραβίδες Χαλκίδας στα κάρβουνα	135/kg
Ψάρι Ευβοϊκού κόλπου στα κάρβουνα	105/kg
"Κολάρο" με fettuce, ντοματίνια, βασιλικό, ελιά & κάπαρη	100/kg
Ντομάτα ροδέλα έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, ελιά & κάπαρη	14
Ανηθοσαλάτα 'της μαμάς'	12
Χόρτα στον ζυλόφουρνο	11
Κολοκυθάκια	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
Σορμπέ κολοκύθα με κρέμα & ρούμι	7

*Όλα τα παγωτά φτιάχνονται στο IODIO



Lunch menu

Head to Tail (*available upon preorder*) 155/kg
A whole fish in five expressions:
Head 'Athinaiki', Cheeks Fricassee, KFF (Kolonaki Fried Fish),
Charcoal-grilled 'Ribs', Fish Tail with Fettuce Pasta.

Oysters *with jalapeño sauce* 7/pcs
Greek Bottarga *with white chocolate* 22
Ossetra Caviar 30g *homemade blinis* 98

Bread *with Extra Virgin Olive Oil & Sea salt from Kythera island* 4/per person

Fish soup *with steamed cod* 15

Catch of the day thinly sliced *olive oil & thyme* 22

'Giouvarlaki' raw grouper *tartare* 18

Raw Langoustines, *coriander & lime* 32

Something like Clean Monday *Taramas & lagana bread* 12

'Manitarópizza' 18

Fresh tuna '*soutzoukakia*' 24

Cod '*Seftalia*' 24

'Athinaiki' 18

'Maniatiki' Calamarata *with Bottarga* 28

Spaghetti *alle Vongole* 95/kg

Catch of the day *Bianco or Bourdeto style* 115/kg

Fresh Langoustines *on the grill* 135/kg

Catch of the Day *on the grill* 105/kg

'Kolaro' *with fettuce, cherry tometos, basil, olives & capers* 100/kg

Tomato thinly *sliced extra virgin olive oil, olives from Thaso island & capers* 14

Dill & lettuce salad '*mama style*' 12

Wild greens *in the wood-oven* 11

Zucchini 14

desserts

'Chicago' *in Kolonaki* 12

IODIO Signature for 2 people *Pistachio Ice-cream (250g)* 18

Traditional milk pie *with caramelized nori* 11

Sorbet mandarin/mastiha 6

Pumkin sorbet *with cream & rum* 7

**All ice creams are made at IODIO*



Dinner menu

Head to Tail (κατόπιν παραγγελίας μόνο)	155/kg
Όλο το ψάρι στο πιάτο σε πέντε ερμηνείες: Κεφάλι Αθηναϊκή, Μάγουλο φρικασέ, KFF (Kolonaki Fried Fish), Ουρά με Fettuccine, Το 'Παϊδάκι' του στα κάρβουνα	
Στρείδια με σάλτσα πράσινης πιπεριάς	7/τμχ
Αυγοτάραχο Μελίχλωρο με λευκή σοκολάτα	22
Χαβιάρι Ossetra 30g με χειροποίητα blinis	98
Φρέσκο ψωμί σίκαλης ελαιόλαδο & ανθός αλατιού Κυθήρων	4/άτομο
Ψαρόσουπα με αγριστό ψάρι	15
Ψάρι ημέρας ωμό λεπτοκομμένο ελαιόλαδο & θυμάρι	22
΄Γιουβαρλάκια' σφυρίδας tartare	18
Μπαρμπούνι σε λεπτές φέτες ελαφρά μαριναρισμένο	24
Καραβίδα ωμή, κόλιανδρος & lime	32
Κάτι σαν Καθαρά Δευτέρα Ταραμάς & λαγάνα	12
΄Μανιταρόριζα'	18
Φρέσκος τόνος 'σουτζουκάκια'	24
Μπακαλιάρος σεφταλιά	24
Χειροποίητα Chips πατάτας με Αυγοτάραχο Μεσολογγίου	15
Καλαμάρι 'Cacio e Pepe'	24
"Αθηναϊκή"	18
Μανιότικη μακαρονάδα calamarata με Αυγοτάραχο Μεσολογγίου	28
Αχινός με Orecchiette	32
Spaghetti Alle Vongole	95/kg
Ψάρι ημέρας Bianco ή Μπουρδέτο	115/kg
Καραβίδες Χαλκίδας στα κάρβουνα	135/kg
Ψάρι Ευβοϊκού κόλπου στα κάρβουνα	105/kg
"Κολάρο" με fettuce, ντοματίνια, βασιλικό, ελιά & κάπαρη	100/kg
Ντομάτα ροδέλα έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, ελιά & κάπαρη	14
Ανηθοσαλάτα 'της μαμάς'	12
Χόρτα στον ξυλόφουρνο	11
Κολοκυθάκια	14
γλυκά	
Η 'Θάλασσα' του Ιωδίου	12
'Chicago' στο Κολωνάκι	12
IODIO Signature παγωτό φιστίκι (για 2 άτομα)	18
Γαλατόπιτα με καραμελωμένο φύλλο Nori	11
Sorbet μανταρίνι/μαστίχα	6
"Τραμισού"	6/τμχ
Σορμπέ κολοκύθα με κρέμα & ρούμι	7

*Όλα τα παγωτά φτιάχνονται στο IODIO



Dinner menu

Head to Tail (<i>available upon preorder</i>)	155/kg
A whole fish in five expressions: Head 'Athinaiki', Cheeks Fricassee, KFF (Kolonaki Fried Fish), Charcoal-grilled 'Ribs', Fish Tail with Fettuccine Pasta.	
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>coriander & lime</i>	32
Something like Clean Monday <i>Taramas & lagana bread</i>	12
'Manitarópizza'	18
Fresh tuna ' <i>soutzoukakia</i> '	24
Cod ' <i>Seftalia</i> '	24
Homemade Potato Chips With Bottarga from Mesologgi	15
Calamari ' <i>Cacio e Pepe</i> '	24
'Athinaiki'	18
'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>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>	105/kg
'Kolaro' <i>with fettuce, cherry tometos, basil, olives & capers</i>	100/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
Zucchini	14
<i>desserts</i>	
The IODIO ' <i>Sea</i> '	12
'Chicago' <i>in Kolonaki</i>	12
IODIO Signature for 2 people <i>Pistachio Ice-cream (250g)</i>	18
Traditional milk pie <i>with caramelized nori</i>	11
Sorbet mandarin/mastiha	6
'Tiramisu'	6/pcs
Pumkin sorbet <i>with cream & rum</i>	7

**All ice creams are made at IODIO*