



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 αγνιστό ψάρι	19
Ψάρι ημέρας 'Αγιάδα', κρέμα αμυγδάλου & παντζάρι	24
Ψάρι ημέρας ωμό λεπτοκομμένο ελαιόλαδο & θυμάρι	22
'Γουβαρλάκια' σφυρίδας tartare	18
Καραβίδα ωμή, κόλιανδρος & lime	32
Μαγιάτικο, τριμμένη ντομάτα & ελαιόλαδο	19
Κάτι σαν Καθαρά Δευτέρα Ταραμάς & λαγόνα	12
'Σπανακόριτσα'	18
Φρέσκος τόνος 'σουτζουκάκια'	24
Μπακαλιάρους σεφταλιά	24
Χειροποίητα Chips πατάτας με Αυγοτάραχο Μεσολογγίου	15
Καλαμάρι 'Cacio e Pepe'	24
Σουπιές με σπανάκι	17
Μπαρμπούνι 'Σαβόρο'	28
Μανιάτικη μακαρονάδα calamarata με Αυγοτάραχο Μεσολογγίου	28
Αχινός με Orecchiette	32
Spaghetti Alle Vongole	95/kg
Ψάρι ημέρας Ευβοϊκού κόλπου 'Γιουβέτσι'	42
Ψάρι ημέρας Bianco ή Μπουρδέτο	115/kg
Καραβίδες Χαλκίδας στα κάρβουνα	135/kg
Ψάρι Ευβοϊκού κόλπου στα κάρβουνα	105/kg
Κολάρο με fettucce, ντοματίνια, βασιλικός, ελιά & κάπαρη	100/kg
Ντομάτα ροδέλα έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, ελιά & κάπαρη	14
Ανηθοσαλάτα 'της μαμάς'	12
Χόρτα στον ζυλόφουρνο	11
Αμπελοφάσουλα βραστά	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
"Τιραμισού"	6/τμχ

*Όλα τα παγωτά φτιάχνονται στο IODIO



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>	19
Catch of the day 'Agiada' style, <i>almond cream & beetroot</i>	24
Catch of the day thinly sliced <i>olive oil & thyme</i>	22
'Giouvarlaki' raw grouper <i>tartare</i>	22
Raw Langoustines, <i>coriander & lime</i>	32
Amberjack, <i>grated tomato & olive oil</i>	19
Something like Clean Monday <i>Taramas & lagana bread</i>	12
'Spanakópizza'	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
Cuttlefish <i>with spinach</i>	17
Red mullet ' <i>Savoro</i> ' style	28
'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>Giouwetsi</i> ' style	42
Fresh Langoustines <i>on the grill</i>	135/kg
Catch of the Day <i>on the grill</i>	105/kg
Catch of the day <i>Bianco or Bourdeto style</i>	115/kg
'Kolaro' with fettucce, <i>cherry tomatoes, basil, olives & capers</i>	100/kg
Tomato thinly <i>sliced 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 <i>boiled</i>	14

desserts

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

**All ice creams are made at IODIO*