



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/pcs
Αυγοτάραχο Μελίχλωρο με λευκή σοκολάτα	22
Χαβιάρι Ossetra 30γ με χειροποίητα blinis	98
Φρέσκο ψωμί σίκαλης ελαιόλαδο & ανθός αλατιού Κυθήρων	4/άτομο
Ψαρόσουπα με αγριστό ψάρι	19
Καραβιδόσουπα & ωμή γαρίδα tartare	24
Ψάρι ημέρας ωμό λεπτοκομμένο ελαιόλαδο & θυμάρι	23
Γιουβαρλάκια σφυρίδας tartare	22
Μπαρμπούνι σε λεπτές φέτες ελαφρά μαριναρισμένο	24
Μαγιάτικο ωμό, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο & πιπερόριζα	28
Κάτι σαν Καθαρά Δευτέρα ταραμάς & λαγάνα	12
Σπανακόριτσα	18
Φρέσκος τόνος σουτζουκάκια	24
Μαντί χειροποίητα ζυμαρικά με μπακαλιάρο & σάλτσα γιαουρτιού	18
Χειροποίητα Chips πατάτας & Αυγοτάραχο Μεσολογγίου	15
Καλαμάρι Cacio e Pepe	24
Μπακαλιάρος Αχανοντολμάς	25
Σουπιές με σπανάκι	18
Μανιάτικη μακαρονάδα calamarata με Αυγοτάραχο Μεσολογγίου	28
Κοιλιά τόνου με ριγκατόνι & σάλτσα άγριου μάραθου	26
Spaghetti alle Vongole	95/kg
Κολάρο ψαριού ημέρας & γιουβέτσι	130/kg
Ψάρι ημέρας Bianco	115/kg
Καραβίδες Χαλκίδας στα κάρβουνα	135/kg
Ψάρι Ευβοϊκού κόλπου στα κάρβουνα	105/kg
Ντομάτα ροδέλα, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο & ελιές Θάσου	14
Πολίτικη σαλάτα	12
Χόρτα στον ζυλόφουρνο	11
Κολοκυθάκια	14

γλυκά

'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 with <i>jalapeño sauce</i>	7/pcs
Greek Bottarga with <i>white chocolate</i>	22
Ossetra Caviar 30g <i>homemade blinis</i>	98
Bread with <i>extra virgin olive oil & sea salt from Kythera island</i>	4/per person
Fish soup with <i>steamed cod</i>	19
Langoustine soup <i>& raw prawn tartare</i>	24
Catch of the day thinly sliced <i>olive oil & thyme</i>	23
'Giouvarlaki' raw grouper <i>tartare</i>	22
Red mullet thinly sliced, <i>raw & lightly marinated</i>	24
Raw Amberjack , <i>extra virgin olive oil & ginger</i>	28
Something like Clean Monday <i>taramas & lagana bread</i>	12
'Spanakopizza'	18
Fresh tuna ' <i>soutzoukakia</i> '	24
'Manti' homemade pasta filled with <i>cod & yoghurt sauce</i>	18
Homemade Potato Chips with <i>Bottarga from Mesologgi</i>	15
Calamari ' <i>Cacio e Pepe</i> '	24
Cod ' <i>Lahanodolmas</i> '	25
Cuttlefish <i>with spinach</i>	18
'Maniatiki' Calamarata <i>with Bottarga</i>	28
Tuna belly with <i>Rigatoni & wild fennel sauce</i>	26
Spaghetti <i>alle Vongole</i>	95/kg
Fish neck ' <i>giouvetsi</i> ' style	130/kg
Catch of the day <i>Bianco style</i>	115/kg
Fresh Langoustines from Chalkida <i>on the grill</i>	135/kg
Catch of the Day from the Aegean Sea <i>on the grill</i>	105/kg
Tomato thinly <i>sliced, extra virgin olive oil & olives from Thaso island</i>	14
'Politiki' salad	12
Wild greens <i>in the wood-oven</i>	11
Zucchini	14

desserts

'Chicago' <i>in Kolonaki</i>	12
IODIO Signature for 2 people <i>pistachio ice-cream (250g)</i>	18
Traditional milk pie with <i>caramelized nori</i>	11
Sorbet mandarin/mastiha	6
'Tiramisu'	6/pcs
<i>*All ice creams are made at IODIO</i>	