MITSIS 50 YEARS

Our Story. Written together.

50 Years of the Finest Greek Hospitality

Every great journey begins with a dream.

In 1976, on the island of Kos,
that dream reshaped hospitality-putting
people and genuine care at its heart.

Inspired by the Greek tradition of philoxenia,
we created places where guests feel welcome
and at home. Around every table, meals are shared, glasses are
raised, stories are told, and simple
moments become lasting memories.

With authenticity and respect,
we continue to offer experiences
that bring people together.

Because every guest is unique.
Every experience is personal.
And every moment of taste and celebration
becomes part of our shared story.

Amber Cellar

Menu

“As a true meeting point for your gatherings, Amber Cellar takes you on a unique culinary journey, curated by Chef Dimitris Stiakakis, Stylianos Makaris, and their team.
From sunrise to sunset, you are invited to experience a harmonious blend of creativity and flavor, celebrating locally sourced ingredients with a modern touch”

• Enjoy daily from 12:00 to 22:30 •

Bread & dip aromatic olive oil & Kalamata olives 2€ / person

Take it easy

Tomato & Mozzarela Pinza • 13 €
thin crispy dough, tomato sauce,
mozzarella, fresh basil

Sando Club Sandwich • 14,50 €
handmade brioche bread, crispy chicken,
smoked pancetta, tomato jam

Amber Burger • 17 €
black angus beef, soft bun, cretan graviera cheese,
chilli mayonnaise, country style potatoes

Handmade Focaccia • 11 €
mozzarella, mortadella, rocket, basil, cretan olive oil

Starters

Soup of the Day
daily creation by the chef using fresh seasonal ingredients,
ideal as a flavourful introduction
please ask your server for today's variety and price

Trilogy of Spreads • 9 €
tarama emulsion, handmade cheese hot sauce
with fermented peppers, traditional tzatziki, rhodian olive pie

Beef Tartar • 18,50 €
flavored with citrus & egg yolk

Jenga Potatoes Palliason • 8,50 €
bacon jam, graviera cheese cream

Grilled Eggplant • 9 €
gremolata, cool yogurt flavored with cumin

Onion Dolmades • 9,50 €
rice, pine nuts, raisins and cretan graviera cheese sauce,
cooked in a greek stew style

Salads

Greek Dakos Salad • 12 €
acorn cherry tomatoes, caper, xynomizithra cheese, carob rusk

Green Salad • 13,50 €
talagani cheese, crispy prosciutto, grilled peach, pickled cucumber

Caesar Salad • 14,50 €
chicken, graviera cheese, homemade Caesar dressing

Quinoa Tabbouleh • 16 €
tricolor quinoa, shrimp, cucumber, ginger vinaigrette

Pasta

Roasted Tomato Spaghetti • 13 €
katiki cheese cream, fresh rocket

Penne with Chicken Fillets • 14,50 €
spinach, smoked metsovone cheese sauce

Greek Carbonara • 13 €
yolk graviera sauce, smoked apaki, smoked pancetta

Stuffed Vegetables Risotto • 15 €
herbs, vegetables, dried feta cheese

Slow-cooked Beef • 18 €
in vinegar and garlic sauce sofrito, served with buttered spaghetti

Main Courses

Fish of the day • 21 €
à la spetsiota - roasted tomato caper, olives

Pork Belly • 15 €
à la gyros, with crispy potato chips

Chicken Breast • 19 €
handmade fresh gnocchi, pastitsada sauce, sour cream

From the Farm

served with traditional butter sauce

Striploin Black Angus Australia (280g) • 42 €

Inside Skirt Black Angus Australia (250g) • 29 €

Veal Sirloin (300g) • 36 €

French cut Duroc Pork Chops from Spain (250g) • 18 €

Side Dishes

Carrot Puree • 4 €

Country Potatoes • 4 €

Roasted Mini Broccoli • 4 €

Arugula-Graviera Salad • 4 €

Roasted Carrots • 4 €

Sweets

The Lemon Pie • 10 €
lemon cream, white chocolate namelaka, cramble,
meringue, mint foam

Brookie • 11 €
warm freshly baked soft cookie, salted caramel,
crunchy hazelnut, Madagascar vanilla ice cream

Crème Brûlée • 9 €
smooth, velvety, with crispy caramel

Where "oil": olive oil, other than fried potatoes (in sunflower oil).

If you're experiencing any allergies or intolerance to a substance or ingredient,
please contact your waiter for further information.

Prices in euros. All legal taxes are included.
Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt-invoice).

Legal representative: Apostolos Michalovits
Complying with Government Regulations, the Bar/Restaurant has at your disposal
"complaints forms" to be filled in case you wish to file a complaint.

Amber Cellar

Μενού

“Ως μοναδικό σημείο συνάντησης,
το εστιατόριο Amber Cellar προσφέρει
ένα ξεχωριστό γαστρονομικό ταξίδι,
επιμελημένο από τους σεφ Δημήτρη Στειακάκη,
Στυλιανό Μάκαρη και την ομάδα τους.
Από την ανατολή έως τη δύση του ηλίου,
σας προσκαλούμε να απολαύσετε έναν αρμονικό
συνδυασμό δημιουργικότητας και γεύσης,
που αναδεικνύει τα τοπικά υλικά με μια σύγχρονη πινελιά.”

• Απολαύστε καθημερινά από τις 12:00 έως τις 22:30 •

Ψωμί με ντιπ από αρωματικό ελαιόλαδο και ελιές Καλαμών – 2€ / άτομο

Take it easy

Pinza Τομάτας & Mozzarella • 13 €
λεπτή τραγανή ζύμη, σάλτσα τομάτας,
μοτσαρέλα, φρέσκος βασιλικός

Sando Club Sandwich • 14,50 €
χειροποίητο brioche, τραγανό κοτόπουλο, καπνιστή πανσέτα,
μαρμελάδα τομάτας

Amber Burger • 17 €
μοσχαρίσιο black angus, αφράτο ψωμί,
γραβιέρα Κρήτης, chili mayo, πατάτες country

Focaccia Χειροποίητη • 11 €
μοτσαρέλα, μορταδέλα, ρόκα, βασιλικός, ελαιόλαδο Κρήτης

Ορεκτικά

Σούπα Ημέρας
καθημερινή δημιουργία του σεφ με φρέσκα εποχικά υλικά,
ιδανική για μια γευστική εισαγωγή
παρακαλώ ενημερωθείτε απο τον σερβιτόρο για τη σούπα και την τιμή

Τριλογία Αλοιφών • 9 €
γαλάκτωμα ταραμά, χειροποίητη τυροκαυτερή με πιπεριές σε ζύμωση,
παραδοσιακό τζατζίκι και ροδίτικη λαδόπιτα

Ταρτάρ Μόσχου • 18,50 €
αρωματισμένο με εσπεριδοειδή & κρόκο αυγού

Jenga Πατάτες Palliason • 8,50 €
μαρμελάδα μπέικον, κρέμα γραβιέρας

Μελιτζάνα Ψητή • 9 €
γκρεμολάτα, δροσερό γιαούρτι αρωματισμένο με κύμινο

Σουγάνια Μυτιλήνης • 9,50 €
κρεμμυδοντολμάδες με ρύζι, κουκουνάρι, σταφίδα
και κρέμα γραβιέρα Κρήτης, μαγειρεμένα στιφάδο

Σαλάτες

Ντάκος Ελληνικός • 12 €
ντοματίνια βελανίδι, κάπαρη, ξινομυζήθρα, παξιμάδι χαρουπιού

Πράσινη Σαλάτα • 13,50 €
ταλαγάνι, τραγανό προσούτο, ψητό ροδάκινο, πίκλες αγγουριού

Caesar Salad • 14,50 €
κοτόπουλο, γραβιέρα, χειροποίητο dressing Caesar

Κινόα Ταμπουλέ • 16 €
τρίχρωμη κινόα, γαρίδες, αγγούρι, βινεγκρέτ τζίντζερ

Ζυμαρικά

Spaghetti Ψητής Τομάτας • 13 €
κρέμα τυριού κατίκι, φρέσκια ρόκα

Πέννες με φιλετάκια κοτόπουλο • 14,50 €
σπανάκι, σάλτσα καπνιστού τυριού μετσοβόνε

Ελληνική 'Carbonara' • 13 €
σάλτσα απο κρόκο αυγού και γραβιέρα Κρήτης, καπνιστό απάκι και καπνιστή πανσέτα

Ριζότο Γεμιστά • 15 €
μυρωδικά, αφρός γεμιστών, αποξηραμένη φέτα

Μοσχαράκι Σιγομαγειρεμένο • 18 €
σε σάλτσα ξυδιού με σκόρδο σοφρίτο, σερβίρεται με spaghetti βουτύρου

Κυρίως Πιάτα

Ψάρι Ημέρας • 21 €
à la σπετσιώτα - ψητές τομάτες, κάπαρη, ελιές

Χοιρινή Πανσέτα • 15 €
à la γύρος, με τραγανά chips πατάτας

Στήθος Κοτόπουλου • 19 €
χειροποίητα φρέσκα gnocchi, σάλτσα παστιτσάδας, ξινή κρέμα

Από το Αγρόκτημα

σερβίρονται με παραδοσιακή σάλτσα βουτύρου

Striploin Black Angus Αυστραλίας (280γρ) • 42 €

Inside Skirt Black Angus Αυστραλίας (250γρ) • 29 €

Μοσχαράκι Γάλακτος Κόντρα (300γρ) • 36 €

Χοιρινό Douroc Ισπανίας Κόντρα (250γρ) • 18 €

Συνοδευτικά

Πουρές Καρότου • 4 €

Πατάτες Country • 4 €

Μπρόκολο mini Ψητό • 4 €

Σαλάτα Ρόκα-Γραβιέρα • 4 €

Ψητά Καρότα • 4 €

Επιδόρπια

Η Λεμονόπιτα • 10 €
κρέμα λεμονιού, namelaka λευκής σοκολάτας, cramble μπισκότο,
μαρέγκα, αφρός δυόσμου

Brookie • 11 €
ζεστό φρεσκοψημένο μαλακό μπισκότο, αλμυρή καραμέλα,
τραγανό φουντούκι, παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης

Crème Brûlée • 9 €
απαλή, βελούδινη, με τραγανή καραμέλα

Όπου "λάδι": ελαιόλαδο, εκτός από τηγανητές πατάτες (σε ηλιέλαιο).

Σε περίπτωση που παρουσιάζετε αλλεργία ή δυσανεξία σε κάποια ουσία ή συστατικό,
παρακαλούμε επικοινωνήστε με τον σερβιτόρο για περισσότερες πληροφορίες.

Οι τιμές εμφανιζόνται σε ευρώ και περιλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους.
Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο).

Νόμιμος εκπρόσωπος: Απόστολος Μιχάλοβιτς
Σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία, το εστιατόριο διαθέτει ειδικό έντυπο "Φύλλο διαμαρτυρίας".