



ROYAL
PEARL ISLAND
CHIOS

HOTEL & SPA

MASTIHI RESTAURANT

MENU

Welcome to MASTIHI A Taste of Chios

Where sea breeze meets the scent of mastiha, MASTIHI by Yiannis Stanitsas invites you to a refined journey through Greek flavors. Inspired by the island's land and sea, our menu blends tradition with creativity, using seasonal ingredients from trusted local producers.

Guided by the vision of Yiannis Stanitsas, a widely respected figure in contemporary Mediterranean cuisine, each dish is crafted with care, elegance, and authenticity. A true reflection of Chios.

Καλωσορίσατε στο MASTIHI Η Γεύση της Χίου

Εκεί όπου η θαλασσινή αύρα συναντά το άρωμα της μαστίχας, το MASTIHI by Yannis Stanitsas σας προσκαλεί σε ένα εκλεπτυσμένο ταξίδι ελληνικών γεύσεων. Εμπνευσμένο από τη γη και τη θάλασσα της Χίου, το μενού μας συνδυάζει την παράδοση με τη δημιουργικότητα, με εποχικά υλικά από επιλεγμένους τοπικούς παραγωγούς.

Με την καθοδήγηση του Γιάννη Στανίτσα, μιας ευρέως αναγνωρισμένης προσωπικότητας της σύγχρονης μεσογειακής γαστρονομίας, κάθε πιάτο δημιουργείται με φροντίδα, αισθητική και αυθεντικότητα. Μια αυθεντική έκφραση της Χίου.

RAW BAR – MAPINAPISMENA | MARINATED SELECTIONS

Ταρτάρ Ελληνικής Γαρίδας | Greek Shrimp Tartare 22

Ψιλοκομμένες φρέσκιες γαρίδες, μαριναρισμένες με βινεγκρέτ μανταρίνι – περγαμόντο
Finely chopped fresh shrimp, marinated in mandarin–bergamot vinaigrette
(2)

Λαβράκι Carpaccio | Seabass Carpaccio 17

Λαβράκι carpaccio μαριναρισμένο με αρώματα ελληνικής σαλάτας
Seabass carpaccio marinated with Greek salad aromatics
(4)

Beef Tartar | Beef Tartare 21

Μοσχαρίσιο tartar, μπισκότο γραβιέρας Χίου, κρέμα καλοκαιρινής τρούφας,
καβουρντισμένο ελληνικό φουντούκι
Beef tartare, Chios graviera biscuit, summer truffle cream, roasted Greek hazelnuts
(1) (7) (8) (10)

ΟΡΕΚΤΙΚΑ | APPETIZERS

Τριλογία Ταραμά | Tarama Trilogy 12

Λευκός, μελάνι σουπιάς, αυγοτάραχο – με ντακάκια χαρουπιού
White, cuttlefish ink, and bottarga tarama, served with carob rusks
(1) (4)

Χταπόδι Τηγανιτό | Fried Octopus 20

Φάβα σοφρίτο, κοκκάρι στιφάδο, τριμμένο αυγοτάραχο "Τρικαλινού"
Fava soffrito, shallot stew, grated "Trikalinos" bottarga
(1) (4) (12) (14)

Λουκουμάδες Γαρίδας | Shrimp Loukoumades 16

Με ξινό τραχανά, καραμελωμένα κρεμμύδια, πρόβειο γιαούρτι
With sour trahana, caramelized onions, and sheep's yogurt
(1) (2) (3) (7) (12)

Μαστέλο Χίου | Chios Mastelo Cheese 12

Με μαρμελάδα μανταρίνι
With mandarin marmalade
(7) (12) (13)

Καλοκαιρινοί Κολοκυθοκεφτέδες | Summer Zucchini Fritters 14

Με μάραθο, φέτα, χιώτικο ούζο, βασιλική κρέμα γιαουρτιού
With dill, feta, Chios ouzo, basil yogurt cream
(1) (3) (7) (12)

ΣΑΛΑΤΕΣ | SALADS

Ελληνική | Greek Salad 14

Ντοματίνια, αγγούρι, πιπεριά, ελιές Καλαμών, ντακάκια χαρουπιού, καπαρόφυλλα, κρίταμα, κοπανιστό Χίου, ρίγανη, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο

Cherry tomatoes, cucumber, peppers, Kalamata olives, carob rusks, caper leaves, sea fennel, Chios kopanisti cheese, oregano & extra virgin olive oil

(1) (7) (12)

Καβούρι Αβοκάντο | Crab Avocado 17

Αβοκάντο γεμιστό με καβουροσαλάτα, ψιλοκομμένα λαχανικά, κρέμα μαύρου ταραμά

Avocado stuffed with crab salad, diced vegetables, and black tarama cream

(1) (2) (4) (7) (9) (12)

Ψητά Παντζάρια | Roasted Beets 16

Με αποξηραμένα σύκα, καραμελωμένα καρύδια, τυρί Βολάκι Άνδρου σε κρούστα και οξυμέλι

With dried fig, caramelized walnuts, Volaki cheese from Andros, on a crust and honey vinegar glaze

(1) (3) (7) (8) (12)

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ | MAIN COURSES

Παραδοσιακές Χυλοπίτες Χίου | Traditional Chios Hilopites 18

Με ραγού βασιλομανιταρών και κρέμα Μαστέλο Χίου

With Porchini mushroom ragout and Mastelo cheese cream

(1) (3) (7) (12)

Σκορπίνη Κριθαρωτό “Γιουβέτσι” | Scorpionfish “Giouvetsi”-Style Orzo 38

Σκορπίνη ποσέ, βελουτέ σάλτσα bisque με ελληνικό καφέ, γιουβέτσι με κριθαράκι

Poached scorpionfish fillet in aromatic olive oil, crayfish bisque velouté

with Greek coffee, orzo pasta

(1) (3) (4) (7) (9) (12)

Σφυρίδα “Φρικασέ” | Grouper “Fricassée” 42

Με χόρτα εποχής, κρέμα ρίζας μαϊντανού και σάλτσα φρικασέ

Grouper fillet with seasonal greens, parsley root cream & fricassée sauce

(1) (4) (7) (9) (12)

Κοτόπουλο Ελευθέρας Βοσκής “Μπαλοτίνα” | Free-Range Chicken “Ballotine” 19

Γεμιστό με φρέσκα βότανα και μανούρι, baby πατάτες με μοσχολέμονο και σάλτσα μαστίχας Χίου

Herb and manouri-stuffed chicken fillet, baby potatoes with lime lemon and Chios mastiha sauce

(3) (7) (11)

Αρνίσιο Κότσι “Στην Γάστρα” | Braised Lamb Shank “In the Pot” 24

Με θρούμπι, μαντζουράνα, ξινό τραχανά και ντοματάκια Χίου, σάλτσα λεβάντας

Slow-cooked lamb shank with Savory herbs, sour trahana with Chios sun-dried tomatoes & lavender sauce

(1) (3) (7) (9) (12)

Μοσχαρίσιο Μάγουλο σε “Αριούσιο Οίνο” | Beef Cheek in “Ariousios Wine” 26

Με Χιώτικο κρασί και αρωματικό πουρέ γλυκοπατάτας

Braised beef cheek in Chios red wine, with aromatic sweet potato purée

(1) (2) (7) (9) (12)

Rib Eye “Σπαλομπριζόλα Μοσχίδας” | Rib Eye Steak (Heifer) 45

Από νεαρό μοσχάρι – πουρές πατάτας, καπαροσαλάτα, σάλτσα Βινσάντο

Rib eye from veal – potato purée, caper salad, Santorini Vinsanto sauce

(7) (12)

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ | DESSERTS

Το Δικό μας Γαλακτομπούρεκο “Μιλφείγ” Our Galaktobourekó “Millefeuille” Κρέμα μαστίχας Χίου & κάρδαμο, φιστίκι Αιγίνης, καραμελωμένο φύλλο, παγωτό κανέλα Rich Chios mastiha & cardamom cream, Aegina pistachio, caramelized phyllo, cinnamon ice cream (1) (3) (7) (8)	16
Τάρτα Financier Φιστίκι Pistachio Financier Tart Με cremeux βανίλιας Μαδαγασκάρης και sauce framboise With Madagascar vanilla cremeux and raspberry sauce (1) (3) (7) (8)	14
Μους Ταχίνι Tahini Mousse Με καραμελωμένα μήλα Muscovado, παστέλι σησαμιού και παγωτό βανίλια Creamy tahini, Muscovado caramelized apples, sesame brittle & vanilla ice cream (3) (7) (11)	12
Τριλογία Σοκολάτας Chocolate Trilogy Σε τραγανό μπισκότο “φεγιετινίς” με σορμπέ μανταρίνι On crunchy feuilletine biscuit with mandarin sorbet (3) (7) (8)	16

Αλλεργιογόνα | Allergens:

(1) Γλουτένη / Gluten, (2) Καρκινοειδή / Crustaceans, (3) Αυγά / Eggs, (4) Ψάρια / Fish (5) Αραχίδες / Peanuts, (6) Σόγια / Soybeans, (7) Γάλα / Milk, (8) Ξηροί καρποί / Nuts (9) Σέλινο / Celery (10) Μουστάρδα / Mustard (11) Σουσάμι / Sesame seeds (12) Διοξείδιο του θείου και Θειώδη / Sulphur dioxide and Sulphites (13) Λούπινο / Lupin (14) Μαλάκια / Molluscs

(A) Consumers are not obliged to pay unless they have received a receipt or invoice. (B) Please inform us of any food allergies or intolerance that you may have. (C) The menu may contain traces of allergenic substances that may cause allergies or intolerances. (D) Prices are in euro € and include all applicable taxes and duties. (E) The oil used for frying is sunflower oil and the oil used fresh is extra virgin olive oil. (F) Fried potatoes are fresh (G) shrimps are frozen. (H) The establishment must be equipped with printed forms, placed in a specified location, for the reporting of any complaints whatsoever. * Frozen item

Αγορανομικός Υπεύθυνος / Manager in charge: Yiannis Chilas

(A) Ο καταναλωτής δεν υποχρεούται να πληρώσει εάν δεν παραλάβει το νόμιμο παραστατικό (απόδειξη ή τιμολόγιο). (B) Παρακαλούμε ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες που μπορεί να έχετε. (Γ) Το μενού είναι πιθανό να περιέχει ίχνη από αλλεργιογόνες ουσίες οι οποίες μπορεί να προκαλέσουν αλλεργία ή δυσανεξία. (Δ) Οι τιμές είναι σε ευρώ € και συμπεριλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους. (Ε) Οι τηγανιτές πατάτες είναι φρέσκιες. (ΣΤ) Οι γαρίδες είναι κατεψυγμένες. (Ζ) Το λάδι για τη σαλάτα είναι παρθένο ελαιόλαδο και για το τηγάνισμα ηλιέλαιο. (Η) Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία σε ειδική θέση δίπλα στην έξοδο για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας. * Κατεψυγμένο είδος.