

ΑΚΤΑΙΟΝ

Καλώς Ήρθατε

Welcome

since 1922

1922-2022 100 χρόνια ΑΚΤΑΙΟΝ

ΤΟ 2022 ΗΡΘΕ... ΕΝΑΣ ΑΙΩΝΑΣ !

Και έτσι φτάσαμε στο 2022 ο στόχος επετεύχθη! Είμαστε ακόμα εδώ!

Ζωή σαν σκυταλοδρομία τριών γενεών, σε μια διαδρομή με...καλές μέρες, κακές μέρες, χαρές, λύπες, πόλεμοι, κατοχή, φτώχεια, πείνα, θάνατοι, εκρήξεις του ηφαιστείου, καταστροφικοί σεισμοί, φυγή για καλύτερη ζωή, επιστροφή, καλύτερες μέρες, γλέντια, έκρηξη τουρισμού, οικονομικές κρίσεις και πόσα άλλα... Όλα είναι γραμμένα με ανεξίτηλο μελάνι στους τοίχους του μικρού αυτού οικήματος, του Ακταίου. Αισθάνομαι ευγνώμων που η ζωή μου δώρισε την ευκαιρία να οδηγήσω το άρμα του Ακταίου στη συμπλήρωση ενός αιώνα ζωής.

Με αφορμή την συμπλήρωση 100 χρόνων, δημιουργήσαμε....

Τρία επετειακά μενού, αυστηρά με παραδοσιακές Σαντορινιές συνταγές.
Τρία επετειακά κρασιά αντιπροσωπευτικά του διάσημου αμπελώνα της Σαντορίνης.

Σας ευχαριστώ από καρδιάς που επιλέξατε να συμπλεύσετε μαζί μας στην ρότα για τον δεύτερο αιώνα του Ακταίου.

1922-2022 100 years ΑΚΤΑΙΟΝ

2022 IS HERE... IT HAS BEEN A CENTURY !

The year 2022 has come and the goal has been achieved! We are still here!

Like a relay race of three generations; a journey with happy days, sad days, joys, sorrows, wars, Occupation, poverty, hunger, deaths, volcanic eruptions, catastrophic earthquakes, flee for a better life, return, better days, feasts, tourism explosion, financial crises and so on... Everything has been indelibly inscribed on the walls of this small building, Aktaion. I feel grateful that life has given me the opportunity to hold the reins of Aktaion all the way to its centennial.

On the occasion of the 100th anniversary, we got creative and prepared....

Three anniversary menus, strictly with traditional recipes of Santorini.
Three anniversary wines representative of the famous vineyard of Santorini.

I thank you warmly for choosing to join us in our journey to the second century of Aktaion.

ΕΠΕΤΕΙΑΚΑ ΜΕΝΟΥ CENTENNIAL ANNIVERSARY MENU

Χορτοφαγικό μενού / Vegan menu

Ορεκτικό / Starter

Ντοματοκεφτέδες με καπνιστή μελιτζανοσαλάτα
Tomato fritters with smoked eggplant salad

Σαλάτα / Salad

Σαντορινιό κολοκυθάκι, κυβάκια μελιτζάνας, τομάτα, κρεμμύδι, καβουρντισμένα αμύγδαλα, κρίθινο παξιμάδι, κάπαρη, λαδολέμονο αρωματισμένο με δυόσμο
Zucchini, fried eggplant, cherry tomatoes, onions, rye rusk, capers, roasted almonds and a lemon, EVOO and spearmint dressing

Κυρίως / Main

Κρεμμυδοντολμάδες γεμιστοί με ρύζι, σταφίδες, κουκουνάρι και μυρωδικά
Stuffed onions with rice, pine nuts, raisins and herbs in a lemony sauce

Επιδόρπιο / Dessert

Δάκτυλοι Σαντορίνης με φρουτοσαλάτα
Santorini fingers: fyllo pastry stuffed with raisins, rye rusk, roasted almonds, toasted sesame seeds, cinnamon and syrup served with fruit salad.

ΕΠΕΤΕΙΑΚΑ ΜΕΝΟΥ CENTENNIAL ANNIVERSARY MENU

Μενού Θαλασσινών / Seafood Menu

Ορεκτικό / Starter

Φάβα Σαντορίνης με καλαμαράκι τουρσί, τηγανιτή κάπαρη και λαδολέμονο
Santorini fava with pickled calamari, fried capers and EVOO with lemon

Σαλάτα / Salad

Λεπτές φέτες από φρέσκο κολοκυθάκι με κλωροτύρι χτυπημένο με δυόσμο και μαριναρισμένες γαρίδες
Shaved marinated zucchini with chloro cheese scented with spearmint and marinated shrimps

Κυρίως / Main

Μηραντάδα μπακαλιάρου: υφάλμυρος μπακαλιάρος τηγανιτός, με σκορδαλιά και σάλτσα Σαντορινιάς τομάτας
Cod Bradatha: fried light salted cod with potato mash with garlic and rich tomato sauce served in a clay pot

Επιδόρπιο / Dessert

Σαντορινιά κοπανιά (κρίθινο παξιμάδι κοπανισμένο με σταφίδες και καβουρντισμένο σουσάμι) με μους ανθότυρου με μαστίχα, κανέλα και μέλι
Santorinian "Kopania" (a mix of rye rusk, raisins and toasted sesame) with anthytyro cheese mousse with mastic, cinnamon and honey

ΕΠΕΤΕΙΑΚΑ ΜΕΝΟΥ CENTENNIAL ANNIVERSARY MENU

Μενού Κρέατος / Meat Menu

Ορεκτικό / Starter

Αυγά μπουλέρια (αυγά τηγανισμένα σε πλούσια σάλτσα ντομάτας)
Eggs "Bouleria" (eggs cooked in a rich tomato sauce)

Σαλάτα / Salad

Σαντορινιά τομάτα, αγγούρι, λευκή μελιτζάνα, κρίθινο παξιμάδι, χλωροτύρι και ντρέσσινγκ λιαστής τομάτας και κάπαρης
Cherry tomatoes, cucumber, fried eggplant, rye rusk, chloro cheese and a sundried tomato caper vinegrette

Κυρίως / Main

Λευκή μελιτζάνα στον φούρνο γεμιστή με σιγομαγειρεμένο μοσχαράκι γάλακτος, σκεπασμένη με τυραύγουλο (χλωροτύρι χτυπημένο με αυγά και κρασί)
White eggplant stuffed with slow cooked beef in tomato sauce, covered with a cream of chloro cheese with eggs and wine.

Επιδόρπιο / Dessert

Μελιτίνι με ανθόνερο και ζάχαρη άχνη
Melitini, a traditional Santorini cheese tart with flower water and powdered sugar

Ψωμί κατ' άτομο (λευκό και σταρένιο)
Bread per person (white and brown)

Ορεκτικά / Starters

Λουκουμάδες φέτας με chutney ντομάτας 🍃
"Loukoumades" fried feta cheese balls with tomato chutney

Ρολάκια μελιτζάνας με μους φέτας, δυόσμο και σάλτσα ντομάτας Ⓞ🍃
Eggplant rolls with feta cheese mousse, mint and tomato sauce

Παραδοσιακή πίτα ημέρας
Traditional pie of the day

Ομελέτα με αγγινάρες, φρέσκο κρεμμυδάκι κι άνιθο
Artichoke omelet with spring onions and dill

Χταπόδι* στη σχάρα με πουρέ φάβας Σαντορίνης, Ⓞ
φρέσκο κρεμμύδι και μαρμελάδα κάπαρης
Grilled octopus* with Santorini fava purée,
spring onion and capers jam

Καλαμάρι* τηγαντό με τζατζίκι
Fried squid with tzatziki sauce

Γύρος μανιταριών με καπνιστή πάπρικα σε πίτα καλαμποκιού
με μαγιονέζα σκόρδου
Mushroom gyro with smoked paprika in a corn pita with garlic mayo

Γραβιέρα Ιθάκης 🍃
Graviera cheese from Ithaca island

Τζατζίκι 🍃
Tzatziki

Σαλάτες / Salads

Σαντορινιά με μπακαλιάρο. Με ντοματίνια, κατσούνι ή αγγούρι, ελιές, πιπεριά, κρεμμύδι, φύλλα κάπαρης και μπακαλιάρο παστό ξαλμυρισμένο
Santorini salad. With cod fish, cherry tomatoes, Santorini cucumber (katsouni) or plain cucumber, olives, pepper, onion, caper leaves and light salted cod fish

Χωριάτικη Σαντορίνης με κλωρό τυρί. Με κριθαροκουλούρα, ντοματίνια, κατσούνι ή αγγούρι, ελιές, πιπεριά, κρεμμύδι, κάπαρη και κλωρό τυρί Σαντορίνης
Santorinian Greek salad with choloro cheese. With barley rusks, cherry tomatoes, Santorini cucumber (katsouni) or plain cucumber, olives, pepper, onion, capers and santorinian choloro cheese

Πράσινη σαλάτα. Με αβοκάντο, πορτοκάλι, ντοματίνια και κρουτόν ολικής άλεσης με βινεγκρέτ λεμονιού
Salad with mixed greens with avocado, cherry tomatoes, orange and whole-wheat croutons with a lemon vinaigrette

Πράσινη σαλάτα. Με ρόκα, καρπούζι, φέτα και βαλσαμικό
Salad with mixed greens, arugula, watermelon, feta cheese and balsamic vinegar

Σαντορινιά πιάτα / Local Santorini dishes

Φάβα Σαντορίνης με φρέσκο κρεμμύδι και τηγανητή κάπαρη 🌿 **V**
Santorini fava purée with spring onions and fried capers

Ψευτοκεφτέδες με ντιπ γιαουρτιού και ταχίни 🌿 **V**
Fried vegetable balls with yogurt and sesame-paste dip

Καπνιστή λευκή μελιτζάνα με καρύδια και μυρωδικά **V**
Smoked white eggplant with walnuts and herbs

Μακαρούνες «Καλογερικό», χειροποίητα ζυμαρικά 🌿 **V**
με σάλτσα ντομάτας, σκόρδο, κάπαρη και καπαρόφυλλα
Traditional "Kalogeriko", home-made pasta with tomato sauce, garlic, capers and caper leaves

Κυρίως πιάτα / Main dishes

Μουσακάς σπιτικός φρεσκοψημένος σε πήλινο
Homemade mousakas freshly cooked in a clay pot

Μοσχάρι κοκκινιστό με πουρέ καπνιστής μελιτζάνας
Veal braised in tomato sauce with smoked eggplant purée

Αρνίσιο κότσι σε σάλτσα ντομάτας με κριθαράκι,
και ψητό μανούρι
Lamb shank cooked in tomato sauce with orzo,
and roasted Manouri cheese

Κοτόπουλο μπούτι γεμιστό με πεκορίνο Αμφιλοχίας,
λιαστή ντομάτα, βασιλικό και ρύζι
Chicken thighs stuffed with pecorino Amfilohias,
sun-dried tomatoes, basil and rice


Χοιρινός λαιμός με σάλτσα μουστάρδας και τραγανές πατατούλες φούρνου
Pork neck in a rich mustard sauce and crispy oven baked potatoes

Φρέσκο μοσχαρίσιο μπιφτέκι στη σχάρα με φρέσκα χόρτα
και ντιπ γιαουρτιού
Grilled beef burger with fresh steamed greens and yogurt dip

Γαρίδες με λιγκουίνι ολικής άλεσης, φρέσκο κρεμμυδάκι,
ψητά ντοματίνια και μυρωδικά
Shrimps with wholemeal linguine, with spring onion,
roasted cherry tomatoes and herbs

Θράψαλο ψητό με Κυκλαδίτικη πατατοσαλάτα, ^{GF}
με πίκλες κρεμμυδιού και σάλτσα λεμονιού
Grilled shortfin squid with Cycladic potato salad,
pickled onions and lemon sauce

Ψητό φιλέτο λαυράκι με κολοκυθάκια,
ντοματίνια, δυόσμο, βασιλικό και κάπαρη ^{GF}
Grilled sea bass fillet with zucchini,
cherry tomatoes, mint, basil and capers

Μακαρούνες «Καλογερίκο», χειροποίητα ζυμαρικά
με ποικιλίαμανιταριών, ψητό μανούρι και λάδι τρούφας 
Traditional “Kalogeriko”, home-made pasta with a variety of mushrooms,
grilled manouri cheese and truffle oil

Επιδόρπια / Desserts

Παγωμένη μους σοκολάτας με ανθό αλατιού και σάλτσα καφέ
Iced chocolate mousse with fleur de sel and coffee sauce

Φλογέρες καταΐφιού γεμιστές με κρέμα λεμονιού
και σάλτσα από φρούτα του δάσους
Kataifi flutes filled with lemon cream and forest fruits sauce

Παραδοσιακό γλυκό ημέρας
Traditional dessert of the day

ΕΠΙΤΕΤΙΑΚΑ ΚΡΑΣΙΑ.

Τα τρία αυτά κρασιά δημιουργήθηκαν με αφορμή τον εορτασμό των εκατό χρόνων του εστιατορίου ΑΚΤΑΙΟΝ σε συνεργασία με το Σαντορινιό οινοποιείο VASSALTIS.

Είναι αντιπροσωπευτικά του διάσημου αμπελώνα της Σαντορίνης, από τις πολύ ιδιαίτερες ποικιλίες, Ασύρτικο, Μαυροτράγανο, Αθήρι και Αηδάνι.

Τα κρασιά Ασύρτικο και Μαυροτράγανο, εμφιαλώθηκαν αυστηρά σε 100 φιάλες για κάθε κρασί. Είναι μια συμβολική επιλογή για να γιορτάσουμε τα 100 χρόνια λειτουργίας του εστιατορίου. Έχουν συλλεκτικό χαρακτήρα και μπορείτε επίσης να το προμηθευτείτε για την κάβα σας.

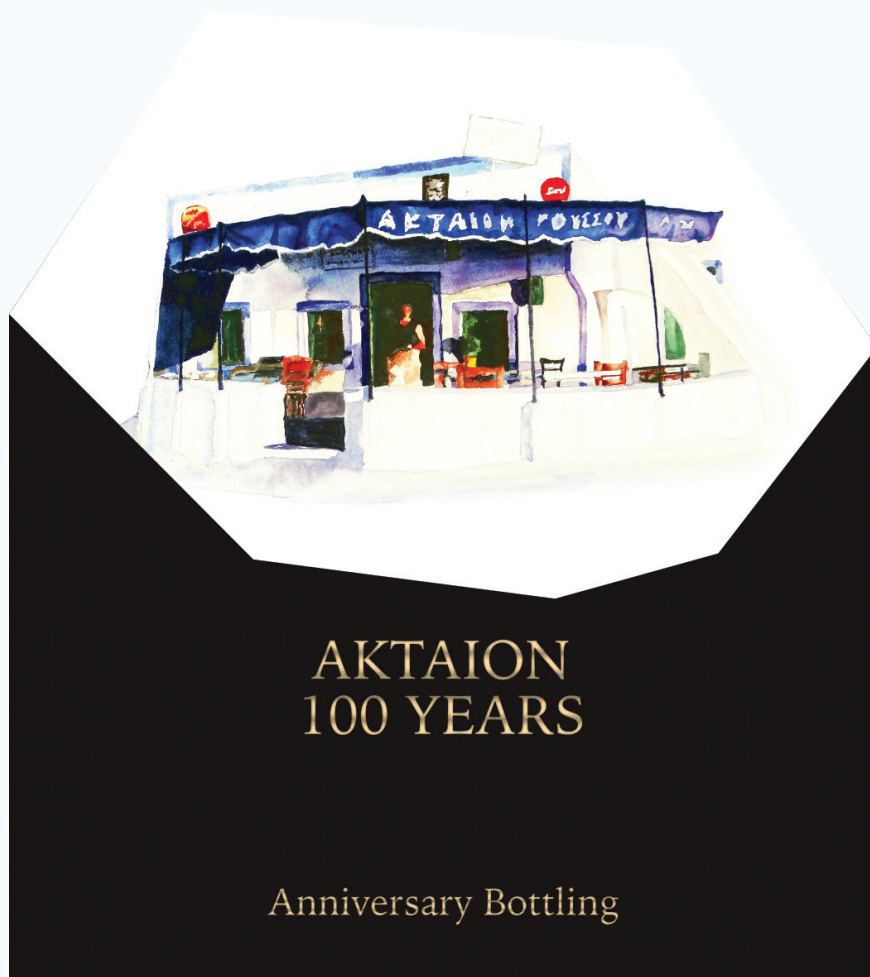
CENTENNIAL ANNIVERSARY WINES.

These three wines were made on the occasion of the centenary of AKTAION restaurant in collaboration with VASSALTIS winery.

They are representative of Santorini's famous vineyard and made from the very special Assyrtiko, Mavrotragano, Athiri and Aidani varieties.

The Assyrtiko and Mavrotragano wines are limited editions of 100 bottles each, to celebrate the 100 years of the restaurant's operation. They are collector wines and you can also buy them for your cellar.

Επετειακή φιάλη ΑΚΤΑΙΟΝ
Limited bottling ΑΚΤΑΙΟΝ



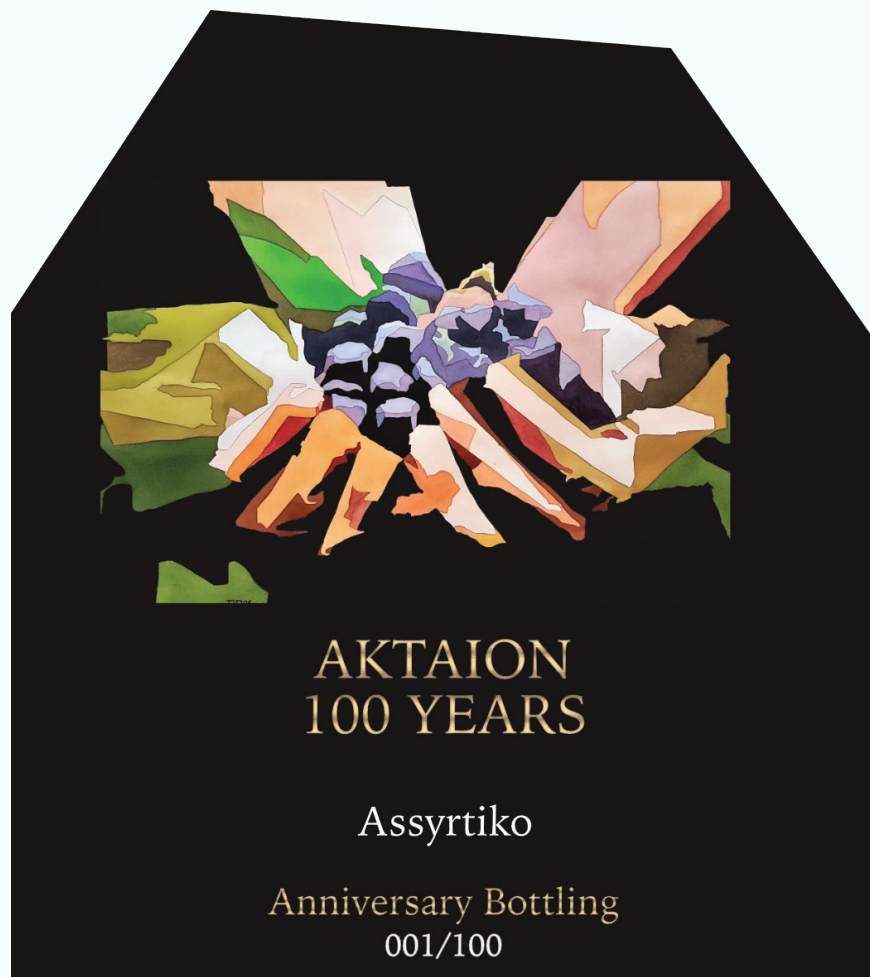
ΑΚΤΑΙΟΝ
100 YEARS

Anniversary Bottling

Επετειακή εμφιάλωση για τα 100 χρόνια του εστιατορίου Ακταίων.
Ένα μείγμα από τις πιο γνωστές ποικιλίες λευκού σταφυλιού της Σαντορίνης.
Το Ασύρτικο, το Αηδάνι και το Αθήρι συνδυάζουν μια τέλεια ισορροπία οξύτητας
και αρώματος λουλουδιών.

Limited bottling of wine for Aktaion Restaurant's 100th anniversary.
A blend of the most famous white grape varieties of Santorini.
Assyrtiko, Aidani, and Athiri combine for the perfect balance of acidity
and floral aroma.

Επετειακή φιάλη ΑΣΣΥΡΤΙΚΟ 001/100
Limited bottling ASSYRTIKO 001/100



Επετειακή εμφιάλωση για τα 100 χρόνια του εστιατορίου Ακταίων.
Η προέλευση αυτού του κρασιού είναι από έναν αμπελώνα από 100% Ασύρτικο.
Τα σταφύλια συλλέγονται με το χέρι πριν από την αυγή, με τη φρεσκάδα τους να διατηρείται με το πάτημα ολόκληρου του σταφυλιού. Το κρασί ωριμάζει για τουλάχιστον δώδεκα μήνες. Το αποτέλεσμα είναι η κομψότητα και η μοναδικότητα αυτού του κρασιού.

Limited bottling of wine for Aktaion Restaurant's 100th anniversary.
The provenance of this wine is a single vineyard of 100% Assyrtiko.
The grapes are hand-picked before dawn, with their freshness being preserved through whole-cluster pressing. The wine is sur lie aged for twelve months. The result is an elegance which is uniquely characteristic of this wine.

Επετειακή φιάλη ΜΑΥΡΟΤΡΑΓΑΝΟ 001/100
Limited bottling ΜΑΥΡΟΤΡΑΓΑΝΟ 001/100



Επετειακή εμφιάλωση για τα 100 χρόνια του εστιατορίου Ακταίων.
Το μαυροτράγανο είναι μια ποικιλία κόκκινου σταφυλιού από το νησί της
Σαντορίνης. Πρόκειται για ένα ισορροπημένο κρασί με γεμάτο σώμα,
που συνδυάζεται άψογα με κόκκινο κρέας

Limited bottling of wine for Aktaion Restaurant's 100th anniversary.
Mavrotragano is a red grape variety, indigenous to the island of Santorini.
This full-bodied, high-alcohol wine with juicy tannins is well-balanced,
pairs impeccably with red meat and will age gracefully.

Κρασιά / Wines

Λευκά White

Τέσσερις Πύλες (ασύρτικο,μαλαγουζιά) 750ml

Tesseris Pules (assyrtiko,malagouzia) 750ml

SantoWines (ασύρτικο, με αρώματα εσπεριδοειδών) 750ml

SantoWines (assyrtiko, with citrus aromas) 750ml

Σαντορίνη Σιγάλας (ασύρτικο, μεταλλικό) 750ml

Santorini Sigalas (assyrtiko, mineral taste) 750ml

Σαντορίνη Γαβαλά (ασύρτικο) 750ml

Santorini Gavalas (assyrtiko) 750ml

Οργανικό Χατζηδάκη (αιδάνι) 750ml

Organic Hatzidakis (aidani) 750ml

Κουτσογιαννόπουλος (ασύρτικο) 750ml

Koutsogiannopoulos (assyrtiko) 750ml

Βαρέλι Σιγάλα (ασύρτικο) 750ml

Barrel Sigalas (assyrtiko) 750ml

Μαλαγουζιά Παπαϊωάννου (οργανικό, Πελοπόννησος) 750ml

Malagouzia Papaioannou (organic/Peloponnese) 750ml

Ρετσίνα 750ml

Retsina (wine with resin of pines) 750ml

Ξηρό χύμα κρασί Σαντορίνης 500ml

Bulk Dry Wine of Santorini 500ml

Κρασιά / Wines

Ροζέ Rose

Σιγάλας Εάν (μανδηλαριά-μαυροτράγανο) 750ml

Sigalas Ean (mandilaraia-mavrotragano) 750ml

Ατλαντίς Αργυρού (ασύρτικο-μανδηλαριά) 750ml

Atlantis Argyros (assyrτικο-mandilaria) 750ml

Αναγαλλίς Βενετσάνου (μανδηλαριά-ασύρτικο-αηδάνι) 750ml

Anagallis Venetsanos (mandilaria-assyrτικο-aidani) 750ml

Οργανικό Παπαϊωάννου (αγιωργίτικο/Πελοπόννησος) 750ml

Organic Papaioannou (agiorgitiko/Peloponnese) 750ml

Κόκκινο Red

Ατλαντίς Αργυρού 750ml

Atlantis Argyros 750ml

Σιγάλας Μμ (μανδηλαριά-μαυροτράγανο) 750ml

Sigalas Mm (mandilaria-mavrotragano) 750ml

Crescendo Santo (μαυροτράγανο-βουδόματο-μανδηλαριά) 750ml

Crescendo Santo (mavrotragano-voudomato-mandilaria) 750ml

Αμπελώνες Κουτσογιαννόπουλου

(μανδηλαριά-μαυράθυρο-μαυροτράγανο) 750 ml

Koutsogiannopoulos Winery

(mandilaria-mavrathiro-mavrotragano) 750 ml

Τέσσερις Πύλες (Cabernet sauvignon) 750ml

Tesseris Pules (Cabernet sauvignon) 750ml

Κτήμα Τσέλεπου (cabernet-merlot Πελοποννήσου) 750ml

Tselepos Estate (cabernet-merlot/Peloponnese) 750ml

Οργανικό Παπαϊωάννου (Syrah Πελοποννήσου) 750ml

Organic Papaioannou (Syrah/Peloponnese) 750ml

Ξηρό χύμα κρασί Σαντορίνης 500ml

Bulk Dry Wine of Santorini 500ml

Οινοπνευματώδη / Spirits

Ούζο Ouzo

Ούζο Πλωμαρίου 200 ml Plomariou Ouzo 200 ml

Μεταξά 3* Metaxa 3*

Τσικουδιά Tsikoudia

Μπίρες / Beers

Μύθος 330 ml Mythos 330 ml

Fix 330 ml Fix 330 ml

Volcan 330 ml Σαντορινιά Μπίρα Volcan 330 ml Beer from Santorini

Blue Monkey Pale/ Ale 6,5% vol 330 ml

Αναψυκτικά / Refreshments

Φάντα 330 ml Fanta 330 ml

Σπράιτ 330 ml Sprite 330 ml

Κόκα Κόλα 330 ml Coca Cola 330 ml

Σόδα 330 ml Soda 330 ml

Σουρωτή 250 ml Souroti Greek Sparkling Water 250 ml

Σουρωτή 750 ml Souroti Greek Sparkling Water 750 ml

Νερό 1 lt Mineral Water 1.0 lt

Καφέδες / Coffees

Ελληνικός Καφές Greek Coffee

Nes καφέ Nescafe

Εσπρέσσο Espresso

Καπουτσίνο Capuccino

Τσάι Tea



Αυστηρά χορτοφαγικό πιάτο
Vegan



Χορτοφαγικό πιάτο
Vegetarian



Χωρίς γλουτένη
Gluten Free

Τα πιάτα που σημειώνονται ως gluten free δεν παρασκευάζονται σε ξεχωριστά σκεύη.

Dishes marked as 'gluten free' are not prepared in dedicated cookware.

Αγορανομικός υπεύθυνος **Ευάγγελος Ρούσσος**

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα για τις παρατηρήσεις των πελατών.
Μερικά σαντορινιά προϊόντα είναι εποχιακά και δεν υπάρχουν καθ' όλη τη διάρκεια του έτους.
Για την παρασκευή των φαγητών χρησιμοποιούμε ελαιόλαδο και για το τηγάνισμα ηλιέλαιο.

* Κατεψυγμένο προϊόν
Οι τιμές είναι σε €.
Στις τιμές περιλαμβάνονται όλοι οι νόμιμοι φόροι.

Person responsible upon market inspection:
Evangelos Roussos

The store is obliged to provide customer comment forms.
Some Santorini products are seasonal, thus not available throughout the year.
We use olive oil in food preparation and sunflower oil for frying.

* Frozen product
Prices are in €.
Prices include all legal taxes.