



το Κοινό τραπέζι της Ελλάδας και των Βαλκανίων



στο εθνήο, το φαγητό δεν σερβίρεται, απλώς, μοιράζεται.

Τα family-style μενού μας έχουν σχεδιαστεί για ομάδες, εταιρικά δείπνα και ιδιωτικές εκδηλώσεις που θέλουν κάτι περισσότερο από ένα τυπικό γεύμα. Είναι μια εμπειρία που βασίζεται στη φιλοξενία, τη μνήμη και τις κοινές γεύσεις της Ελλάδας και των Βαλκανίων.

Κάθε μενού ξεκινά με παραδοσιακά spreads και σαλάτες στο κέντρο του τραπεζιού και εξελίσσεται σε ζεστά πιάτα εποχής, μαγειρεμένα για να μοιράζονται. Οι συνταγές αντλούν έμπνευση από ελληνικά και βαλκανικά τραπέζια, απλές, ειλικρινείς, με βαθιά γεύση και σύγχρονη εκτέλεση.

το Κοινό τραπέζι

Χειροποίητο ψωμί
ελιές

Ταραμάς
σουμάκ, λάδι μυρωδικών

Αίβαρ
με φρέσκο κρεμμυδάκι GF V

Τζατζίκ
ψητό σκόρδο, άνηθο GF V

Σαλάτα Τομάτας
πίκλα πιπεριάς Φλωρίνης, κρέμα πιπεριάς, φέτα, ελιές GF V

Σαλάτα Κρομπρίρ
πατάτα, καπνιστή παλαμίδα, κρεμμυδάκι, νεράντζι, κουτερή πιπεριά GF

Χταπόδι* κοκκινιστό
χειροποίητο φύλλο, ταραμάς, λάδι μυρωδικών

Κοτόπουλο
κρέμα αχλάδι, καρότα μπρεζέ, καλαμάρι, πίκλα από σινάπι GF

Μούστος
κρέμα μούστου, γλυκό του κουταλιού σταφύλι, μουστοκούλουρο

Ρυζόγαλο brulee
ρόδι, καρύδι GF

35€/Ατομο

το τραπέζι της μνήμης

Χειροποίητο ψωμί
ελιές

Ταραμάς
σουμάκ, λάδι μυρωδικών

Αίβαρ
με φρέσκο κρεμμυδάκι GF V

Τυροκαυτερή
φέτα, ελαιόλαδο, καψαλισμένες πιπεριές GF V

Σαλάτα Τομάτας
πίκλα πιπεριάς Φλωρίνης, κρέμα πιπεριάς, φέτα, ελιές GF V

Σαλάτα Κρομπρίρ
πατάτα, καπνιστή παλαμίδα, κρεμμυδάκι, νεράντζι, καυτερή πιπεριά GF

Χταπόδι* κοκκινιστό
χειροποίητο φύλλο, ταραμάς, λάδι μυρωδικών

Μουσκάς
μελιτζάνα, μοσχαρίσιο κιμά, πατάτα GF

Κοτόπουλο
κρέμα αχλάδι, καρότα μπρεζέ, καλαμάρι, πίκλα από σινάπι GF

Μούστος
κρέμα μούστου, γλυκό του κουταλιού σταφύλι, μουστοκούλουρο

Ρυζόγαλο brulee
ρόδι, καρύδι GF

40€/Ατομο

το τραπέζι της αφθονίας

Χειροποίητο ψωμί
ελιές

Ταραμάς
σουμάκ, λάδι μυρωδικών

Αίβαρ
με φρέσκο κρεμμυδάκι GF V

Τυροκαυτερή
φέτα, ελαιόλαδο, καψαλισμένες πιπεριές GF V

Σαλάτα Τομάτας
πίκλα πιπεριάς Φλωρίνης, κρέμα πιπεριάς, φέτα, ελιές GF V

Μαριναρισμένη Γαρίδα
λουίζα, μονταρίνι, λωτός GF

Ψάρι μαριναρισμένο
κρέμα φασόλι, πίκλα εσολότ, χειροποίητη πίτα

Ψάρι ημέρας
κρέμα πατάτας, κακαβιά καρύδι, φουρνιστές μπάμιες GF

Μάγουλα Μοσχαρίσια
κρέμα σελινόριζας, σύβραση με κάστανα και άγρια μανιτάρια GF

Μούστος
κρέμα μούστου, γλυκό του κουταλιού σταφύλι, μουστοκούλουρο

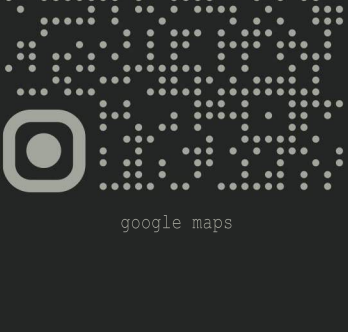
Ganache Μαύρης Σοκολάτας
αλμυρή καραμέλα, κροκάν φιστίκι, φρούτα του δάσους GF

50€/Ατομο

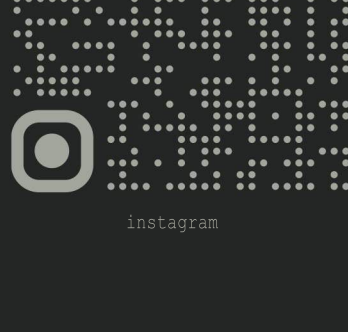


the chefs

Elvi Dimitris Zyba
Alex Ronakis



google maps



instagram

Tax included 13% on the food and 24% on the drink.
Please inform your server for any allergies, intolerance or dietary requirements you may have. Responsible for Market Control: Elvi Zyba *frozen product



the shared table of greece & balkans



at esthio, food is not just served, it is shared.

Our family-style menus are designed for groups, corporate dinners, and private events looking for something more meaningful than a standard restaurant experience. They reflect the essence of Greek and Balkan hospitality: generous, warm, and deeply communal.

Each menu begins with traditional spreads and salads placed at the center of the table, followed by seasonal warm dishes meant to be shared and enjoyed together. The recipes draw inspiration from Greek and Balkan homes, meaning, honest flavors, comforting textures, and contemporary execution.

the common table

Homemade Bread

olives

Fish roe salad

(traditional Greek spread) GF

Aivar salad

(traditional Balkan spread with Florina pepper) GF V

Tzatziki

roasted garlic, dill (traditional Greek spread) GF V

Tomato Salad

pickled pepper, pepper cream, feta, olives GF V

Krompir Salad

potato, smoked bonito, onion, bitter orange, chili pepper GF

Octopus* stew

handmade phyllo, fish roe, herb oil

Chicken

Pear, colorful carrots, calamari, pickled mustards seeds GF

Grape must

grape juice cream, grape must cookies (traditional Balkan recipe)

'Rizogalo' brulee

pomegranate, walnut GF

35€/Person

the table of memory

Homemade Bread

olives

Fish roe salad

(traditional Greek spread) GF

Aivar salad

(traditional Balkan spread with Florina pepper) GF V

Tyrokafteri

feta, olive oil, roasted peppers (traditional Greek spread)

Tomato Salad

pickled pepper, pepper cream, feta, olives GF V

Krompir Salad

potato, smoked bonito, onion, bitter orange, chili pepper GF

Octopus* stew

handmade phyllo, fish roe, herb oil

Moussaka

stuffed eggplant, stew ground beef, potato béchamel GF

Chicken

Pear, colorful carrots, calamari, pickled mustards seeds GF

Grape must

grape juice cream, grape must cookies (traditional Balkan recipe)

'Rizogalo' brulee

pomegranate, walnut GF

40€/Person

the table of abundance

Homemade Bread

olives

Fish roe salad

(traditional Greek spread) GF

Aivar salad

(traditional Balkan spread with Florina pepper) GF V

Tyrokafteri

feta, olive oil, roasted peppers (traditional Greek spread)

Tomato Salad

pickled pepper, pepper cream, feta, olives GF V

Marinated Shrimp

lemon verbera, tangerine, persimmon GF

Marinated fish

white beans cream, pickled onion, homemade pitta bread

Fish of the day

potato cream, Walnut sauce, Baked okra GF

Beef Cheeks

celeriac cream, chestnuts, Shallots, wild mushrooms GF

Grape must

grape juice cream, grape must cookies (traditional Balkan recipe)

Dark Chocolate ganache

salted caramel, pistachio croquant, wild berries GF

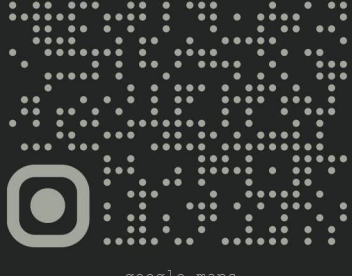
50€/Person



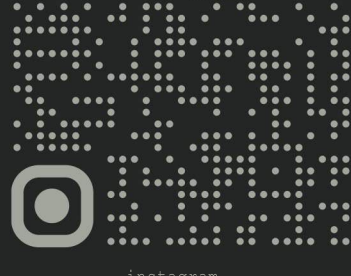
the chefs

Elvi Dimitris Zyba

Alex Ronakis



google maps



instagram

Tax included 13% on the food and 24% on the drink.
Please inform your server for any allergies, intolerance or dietary requirements you may have. Responsible for Market Control: Elvi Zyba *frozen product