



Η φιλοσοφία μας

Στο Isolea, η γαστρονομία είναι μια διαδρομή που ενώνει δύο κόσμους με κοινή ιστορία και αισθητική. Η Τήνος, με τους μακρόχρονους δεσμούς της με την Ιταλία, αποτελεί για εμάς το φυσικό σκηνικό όπου η ιταλική παράδοση βρίσκει το σύγχρονο σπίτι της. Η καρδιά του Isolea, χτυπά ανάμεσα σε δύο κόσμους. Με το ένα πόδι πατάμε στα Τηνιακά βράχια, αντλώντας έμπνευση από την άγρια ομορφιά του νησιού, και με το άλλο στις εύφορες πεδιάδες της Ιταλίας και στην Ιταλική γαστρονομική κληρονομιά, αναζητώντας την ουσία της αυθεντικότητας. Στην καρδιά ενός ελαιώνα, στο ξενοδοχείο Aeolis, το Isolea ζει και αναπνέει μέσα στη φύση. Το τοπίο γίνεται μέρος της εμπειρίας: το ελαιόλαδο, τα βότανα, τα τοπικά προϊόντα συνομιλούν με Ιταλικές πρώτες ύλες και τεχνικές, δημιουργώντας πιάτα που είναι ταυτόχρονα οικεία αλλά και απρόσμενα. Πριν ανοίξουμε τις πόρτες μας, ταξιδέψαμε γευστικά και ερευνήσαμε την ιταλική κουζίνα ανά περιοχή, ανακαλύπτοντας τα μυστικά της. Η αναζήτησή μας για αυθεντικότητα μάς οδήγησε μέχρι την Καλαβρία, όπου συνεργαζόμαστε με παραδοσιακούς κεραμίστες για να δημιουργήσουμε χειροποίητα πιάτα και πατέλες.

Το Ζυμάρι της πίτσας μας, προϊόν μακράς αργής ωρίμανσης, με επιλεγμένα άλευρα που εξασφαλίζουν ανώτερη πεπτικότητα και σύνθετο αρωματικό προφίλ, δημιουργώντας την χαρακτηριστική κυψελοειδή δομή στο στεφάνι (cornicione) και μια υφή που συνδυάζει το τραγανό με το μεταξένιο. Στο Isolea, το φαγητό είναι μια εμπειρία που χιζεται διακριτικά μέσα από τις πρώτες ύλες, την ατμόσφαιρα και την ισορροπία, δημιουργώντας έναν διάλογο ανάμεσα σε δύο κουλτούρες, ένα σημείο συνάντησης όπου η ιταλική φινέτσα συναντά την κυκλαδίτικη απλότητα.

Ένα τραπέζι ανάμεσα σε δύο κόσμους.

Our Philosophy

At Isolea, gastronomy is a journey that brings together two worlds connected by a shared history and aesthetic. Tinos, with its long-standing ties to Italy, is for us the natural setting where Italian tradition finds its contemporary home. The heart of Isolea beats between these two worlds. With one foot grounded on the rocky landscapes of Tinos, drawing inspiration from the island's raw beauty, and the other in the fertile plains of Italy and its rich culinary heritage, we constantly seek the essence of authenticity.

Nestled in the heart of an olive grove, within the Aeolis Hotel, Isolea lives and breathes in harmony with nature. The landscape itself becomes part of the experience: olive oil, wild herbs, and local produce engage in a dialogue with Italian ingredients and techniques, creating dishes that feel both familiar and unexpectedly new. Before opening our doors, we embarked on a culinary journey across Italy, exploring each region and uncovering the secrets of its cuisine. Our search for authenticity led us all the way to Calabria, where we collaborated with traditional ceramists to create handcrafted plates and serving platters.

Our Pizza dough undergoes a long, slow fermentation using carefully selected flours that ensure exceptional digestibility and a complex aromatic profile, create the signature airy structure of the cornicione and a texture that balances crispness with a silky softness.

At Isolea, dining is an experience shaped subtly through ingredients, atmosphere, and balance — a dialogue between two cultures, a meeting point where Italian refinement meets Cycladic simplicity.

A table set between two worlds.

ΨΩΜΙ ΚΑΙ ΟΡΕΚΤΙΚΑ / BREAD AND APPETIZERS

Έναρξη, προζυμμένο ψωμί, focaccia, taralli, (VE, EF) 7,00€
πιάτα ντομάτα/εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο (για δύο άτομα)

Welcome, sourdough bread, focaccia, taralli, tomato paste/extra virgin olive oil (for two)

Crudo κόκκινης γαρίδας Κουιάδας, σε χυμούς (EF, NF) 21,00€
από εσπεριδοειδή και καπνιστή πάπρικα Αριδαίας

Red shrimp crudo, in citrus juices and smoked paprika of Aridaia

Vitello tonnato, λεπτές φέτες μοσχάρι με σάλτσα τόνου (NF) 19,00€
Vitello tonnato, thin slices of beef with tuna sauce

Arancini με κόκορα παστιτσάδα και σάλτσα φρέσκιας ντομάτας (NF) 17,00€
Arancini with rooster "pastitsada" and fresh tomato sauce

Bufala mozzarella με ψητά ντοματίνια, ρίγανη και σάλτσα κόκκινης πιπεριάς (VE, EF, NF) 19,00€
Bufala mozzarella with roasted cherry tomatoes, oregano and red pepper sauce

Καλαμάρι ψητό με λευκά φασόλια και χόρτα Τήνου (EF, NF) 18,00€
Grilled squid with white beans and greens from Tinos

Μοσχαρίσιο Ταρτάρ με καπνιστή μαγιονέζα και τοπς πολένταχ (VE, VG, EF, NF) 24,00€
Beef tartare with smoked mayonnaise and polenta chips

ΣΑΛΑΤΕΣ / SALADS

Τραγανή σαλάτα με πράσινα φύλλα, παντζάρια, φινόκιο, παστέλι, ροδάκινα και pecorino (VE, VGO, EF, NF) 16,00€
Crispy salad with green leaves, beets, fennel, pasteli flakes, peaches and pecorino

Κινόα με γαρίδες, μάνγκο, φύκια και πικάντικη μαγιονέζα (VE, NF) 18,00€
Quinoa with shrimps, mango, wakame and spicy mayo

Σαλάτα Panzanella, πολύχρωμα ντοματίνια και πιπεριές, με stracciatella, τραγανή focaccia και βασιλικό (VE, EF, NF) 16,00€
Panzanella salad, cherry tomatoes and peppers with stracciatella, crispy focaccia and basil

ΖΥΜΑΡΙΚΑ / PASTA

"Cacio e pepe", spaghetti alla chitarra με πεκορίνο και μαύρο πιπέρι (VE, EF, NF) 19,00€
"Cacio e pepe", spaghetti alla Chitarra with pecorino and black pepper

Linguini με vongole, λευκό κρασί, σκόρδο και πιπεριά τουί (VE, EF, NF) 21,00€
Linguini with vongole, white wine, garlic and chili pepper

Mezzi Paccheri καρμπονάρα με γκουαντσάλε και κρόκο αβγού (NF) 20,00€
Mezzi Paccheri carbonara with guanciale and egg yolk

Candele με μοσχαρίσια μάγουλα και κρέμα παρμεζάνας (EF, NF) 23,00€
Candele with veal cheeks and Parmesan cream

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ / MAIN COURSES

Κοτολέτα κοτόπουλο με σπαστές πατάτες και μυρωδικά (NF) 29,00€
Chicken cutlet with mashed potatoes and herbs

Οσομπούκο με Risotto Μιλανέζε (EF, NF) 28,00€
Ossobuco with Risotto Milanese

Κότσι αρνιού με δενδρολίβανο και τραγανά νιόκι (EF, NF) 32,00€
Lamb shank with rosemary and crispy gnocchi

T-Bone από μοσχίδα Νάξου στη σάγρα, με ψητές πατάτες (EF, NF) 70,00€/Kg
Grilled Naxos Heifer T-BON with baked potatoes

Flap steak από μοσχάρι Νάξου στην σάγρα, συνοδεύεται από πράσινη σαλάτα (EF, NF) 45,00€
Grilled Naxos beef Flap steak with green salad

Bianco, φιλέτο από ψάρι ημέρας μαγειρεμένο με πατάτες, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, σκόρδο και λεμόνι (VE, EF, NF) 34,00€
Bianco, fish fillet of the day cooked with potatoes, extra virgin olive oil, garlic and lemon

Ψάρι ημέρας στην σάγρα (κατόπιν παραγγελίας) (EF, NF) 110,00€/κιλό
Grilled fish of the day (on request)

Αστακός ψητός ή με ζυμαρικά (κατόπιν παραγγελίας) (VE, EF, NF) Τιμή ημέρας/κιλό
Lobster (on request)

PIZZA

CAMPAGNOLA (VE, VG, EF, NF) 16,00€
Ντομάτα San Marzano Π.Ο.Π., σκόρδο, μαύρες ελιές, κάπαρη, ντοματίνια Vesuvius, κόκκινο και κίτρινο confit, φρέσκος βασιλικός, ρίγανη San Marzano DOP tomato, garlic, black olives, caper, red and yellow confit, Vesuvius cherry tomatoes, fresh basil, oregano

BUFALINA (VE, EF, NF) 19,00€
Ντομάτα San Marzano Π.Ο.Π., βουβαλίσια μοτσαρέλα Casertana Π.Ο.Π., φρέσκος βασιλικός San Marzano DOP tomato, Casertana DOP buffalo mozzarella, fresh basil

LA FRESCA (EF, NF) 21,00€
Ντομάτα San Marzano Π.Ο.Π Βουβαλίσια μοτσαρέλα Casertana ΠΟΠ, προσούτο Πάρμας 24 μηνών, baby ρόκα, ντοματίνια, λάδι τρούφας, νιφάδες Parmigiano Reggiano παλαιώσεως 36 μηνών San Marzano DOP tomato Casertana DOP buffalo mozzarella, Parma ham aged 24 months, Baby Italian rocket, cherry tomatoes, Truffle oil, flakes of Parmigiano Reggiano aged 36 months

PISTACCHIOSA (EF) 21,00€
Mozzarella di Bufala ΠΟΠ, mozzarella di agerola ΠΟΠ, μους από Burrata di Bufala, μορταδέλα di Bologna ΠΟΠ, το δικό μας πέστο φιστίκι, καθυοντισμένα φιστίκια, πιπέρι, φρέσκος βασιλικός Fior di latte di Agerola DOP, mousse of Burrata di Bufala, Mozzarella di Bufala from campania DOP, Bologna DOP mortadella, hand-made pistachio pesto, toasted pistachio, pepper, fresh basil

PIZZA FUNGI (VE, EF) 23,00€
Ντομάτα San Marzano ΠΟΠ, βουβαλίσια μοτσαρέλα Casertana ΠΟΠ, μανιτάρια Porto Bello και αραρικά, σκόρδο, φρέσκια ρίγανη, φρέσκος βασιλικός. San Marzano DOP tomato, Casertana DOP buffalo mozzarella, Porto Bello and agaricus mushrooms, garlic, fresh oregano, fresh basil

PIZZA POMONDORO DI PANCETTA (EF, NF) 21,00€
Ντομάτα San Marzano ΠΟΠ, βουβαλίσια μοτσαρέλα Casertana ΠΟΠ, καπνιστή πανσέτα, ντοματίνια confit, φρέσκια ρίγανη, σκόρδο San Marzano DOP tomato, Casertana DOP buffalo mozzarella, smoked pancetta, tomato confit, fresh oregano, garlic

PIZZA TARTUFATA (EF, NF) 21,00€
Mozzarella di agerola ΠΟΠ., κρέμα τρούφας, μανιτάρια Porto Bello και αραρικά, πανσέτα και πιπέρι. Fior di latte di Agerola DOP, crema Tartuffata, Porto Bello and agaricus mushrooms, pancetta, pepper

PIZZA GRECA (VE, EF, NF) 21,00€
Ντομάτα San Marzano ΠΟΠ, Ελληνική φέτα, ντοματίνια confit, ελιές, κάπαρη, φρέσκια ρίγανη, ελαιόλαδο San Marzano DOP tomato, Greek feta cheese, tomato confit, olives, capers, fresh oregano, olive oil

PIZZA DIAVOLA (VE, EF, NF) 21,00€
Ντομάτα San Marzano ΠΟΠ, βουβαλίσια μοτσαρέλα Casertana ΠΟΠ, πικάντικο σάλαμι Καλαβρίας spianata, παρμεζάνα, ντοματίνια Confit, λάδι peperoncino, ρίγανη, βασιλικός San Marzano DOP tomato, Casertana DOP buffalo mozzarella, spicy Calabrian salami spianata, parmesan, cherry tomato confit, peperoncino oil, oregano, basil

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ / DESSERTS

Τιραμισού (VE, NF) 12,00€
Tiramisu

Μπαμπάς με ρούμι και κόκκινα φρούτα (EF, NF) 12,00€
Baba with rum and red fruits

Αφογάτο, παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης, εσπρέσο (NF) 11,00€
Affogato, Madagascar vanilla ice cream, espresso

Συνδυάστε τα επιδόρπια μας με ένα ποτήρι επιδόρπιο κρασί:

Pair our desserts with a glass of the following sweet wines

Με το Τιραμισού: Κτήμα Αργυρού - Vinsanto First Release 2016 17,00€/ποτήρι 50 ml
For the Tiramisu: Argyrou Estate, Santorini - Vinsanto First Release 2016

Με τον Μπαμπά: Samos Grand Cru 10,00€/ποτήρι 50 ml
With the Baba au rum

Με το Αφογάτο: Ramos Pinto Tawny Port 10,00€/ποτήρι 50ml
With the Affogato: Pedro Ximenez San Emilio

VE: Vegeterian, VG: Vegan, VO: Vegeterian option, EF: Egg free, NF: Nuts free)

Chef: Δημήτρης Καρουσιώτης
Dimitris Karousiotis

Πριν παραγγείλετε, παρακαλούμε να ενημερώσετε τον σερβιτόρο σας αν κάποιος από την παρέα σας έχει τροφική αλλεργία.

Before placing an order, please inform us if a person in your party has a food allergy.

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο).

Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt-in invoice)

Οι τιμές περιλαμβάνουν τον δημοτικό φόρο και τον Φ.Π.Α. / The prices include Municipal TAX & V.A.T

Αγορανομικός υπεύθυνος: Νικόλας Παράσχος / Person in charge in case of inspection: Nikolas Paraschos

Ώρες λειτουργίας εστιατορίου/Restaurant opening hours:
Breakfast 08:00-11:00 lunch: 12:00-18:00, Dinner: 18:30-23:30

A Triantaros, Tinos, 84200, Cyclades, Greece
T +30 2283029044 | M 6970011854 | E info@aeolistinosuites.com