



Lunch

A menu crafted from cherished traditions & childhood memories

Tzatziki — strained Greek yogurt, cucumber, garlic, dill, organic zest, mint and pickled “blonde raisins”, served with fresh-baked pita bread	18.00
Taramasalata, “black” cauliflower, calamari ink, avocado purée, served with fresh-baked pita bread	20.00
Choriatiki salad — organic Mykonian tomatoes, onion, organic cucumber, feta cheese, wild capers, green goat pepper, wild oregano, olive oil, sea salt	26.00
“Kalesma” salad — grilled shrimp, boiled egg, avocado, cherry tomatoes, potatoes, pork belly, aioli, wild arugula	32.00
Charred Brussels sprouts, lentil, yogurt, onion, capers, char-coaled leeks, hazelnuts	28.00
Grilled chicken chops, salad greens, cherry tomatoes, roasted mushroom, baby spinach, blueberries, mustard, date dressing	34.00
Skewered octopus with spring onion, giant beans, olive oil	32.00
Fresh fig “saganaki” — aged Naxian graviera cheese, stuffed figs bruleed with honey, hazelnuts, almonds	34.00
Phyllo-rolled traditional spanakopita (spinach and feta pie) and tyropita (cheese pie)	26.00
Crispy calamari, tarama, French fries	38.00
Mixed market fish crudo, citrus, olive oil, chili pepper, wild Greek herbs, caviar	49.00
Steak sandwich with caramelized onions, Mykonian graviera cheese, mushroom, served with oven-fried French fries	44.00
Grilled lamb chops, eggplant, tzatziki, roasted baby onions	42.00
Burger with chuck & loin meat, soft bun, house-made pickles, tomato, lettuce, comté cheese, served with French fried sweet potatoes	34.00
Wagyu beef strip loin steak, oxtail jus, potato confit	62.00
Grilled striped bass fillet, wild greens, tomato, zucchini	44.00

Μεσημεριανό

Ένα μενού δημιουργημένο με πολύτιμες παραδόσεις και παιδικές αναμνήσεις



Τζατζίκι με δυόσμο και ξανθές σταφίδες τουρσί, συνοδεύεται από φρεσκοψημένη πίτα	18.00
Ταραμοσαλάτα με “μαύρο” κουνουπίδι, μελάνι καλαμαριού και αβοκάντο, συνοδεύεται από φρεσκοψημένη πίτα	20.00
Χωριάτικη σαλάτα — βιολογικές μυκονιάτικες τομάτες, κρεμμύδι, αγγούρι, φέτα, άγρια κάπαρη, πράσινη πιπεριά κέρατο, ρίγανη, ελαιόλαδο, θαλασσινό αλάτι	26.00
“Κάλεσμα” σαλάτα — ψητές γαρίδες, βραστό αβγό, αβοκάντο, τοματίνια, βραστές πατάτες, σπιτικό μπέικον, αϊολί, ρόκα	32.00
Λαχανάκια στα κάρβουνα, φακές, γιαούρτι, κρεμμύδι, κάπαρη, καμένα πράσα, φουντούκια	28.00
Σαλάτα κοτόπουλο παϊδάκια στα κάρβουνα, ανάμεικτα φύλλα, τοματίνια, μύρτιλα, ψητά μανιτάρια, dressing με μουστάρδα και χουρμά	34.00
Χταπόδι ψητό, φρέσκο κρεμμύδι, φασόλια γίγαντες, ελαιόλαδο, ξύδι	32.00
Φρέσκα σύκα “σαγανάκι” — γραβιέρα παλαιωμένη Νάξου, μέλι, φουντούκια, αμύγδαλα	34.00
Σπιτική σπανακόπιτα και τυρόπιτα	26.00
Τραγανό καλαμαράκι, ταραμάς, τηγανητές πατάτες	38.00
Πουκιλία από τρία ωμά διαφορετικά ψάρια ημέρας, εσπεριδοειδή, ελαιόλαδο, φρέσκα μυρωδικά, καυτερή πιπεριά, χαβιάρι	49.00
Steak sandwich με strip loin Black Angus, καραμελωμένα κρεμμύδια, γραβιέρα Μυκόνου, ψητά μανιτάρια, σερβίρεται με πατάτες τηγανητές στον φούρνο με τυρί	44.00
Παϊδάκια αρνίσια στα κάρβουνα, ψητή μελιτζάνα, τζατζίκι, ψητά κρεμμυδάκια	42.00
Burger με chuck & loin κιμά σε ψωμάκι γάλακτος, σπιτικό τουρσί, τομάτα, μαρούλι, τυρί comté, burger sauce, σερβίρεται με τηγανητές ανάμεικτες γλυκοπατάτες	34.00
Wagyu strip loin steak, μοσχαρίσιο jus, πατάτες confit	62.00
Λαβράκι φιλέτο στη σχάρα, χόρτα, τομάτα, κολοκυθάκι	44.00