Lunch

A menu crafted from cherished traditions & childhood memories

MYKONOS

Taramasalata — salted fish roe, cauliflower, smoked mackerel, olive oil, lemon *	20.00
Tyrokafteri — roasted chili pepper, smoked feta cheese, olive oil, vinegar, miso *	18.00
Hummus — chickpeas, tahini, olive oil, lemon, roasted sesame seeds, roasted garlic, pine nuts, dates, olives *	18.00
Tzatziki — strained yogurt, cucumber, garlic, olive oil, pickled blonde raisins *	18.00

* SERVED WITH HOUSE-MADE FRESH PITA BREAD

Choriatiki — summer tomatoes, onion, cucumber, green pepper, capers, feta cheese, olive oil, wild oregano	26.00
Horta — wild greens, grated tomato, roasted tomato, anthotyro cheese, olive oil, lemon	19.00
Lentil salad with leeks, marinated fresh sardines, and poached eggs	32.00
Pasta phyllo-rolled spanakopita (spinach pie) and tyropita (cheese pie)	26.00
Grilled chicken "chops", green leaves, cherry tomatoes, blueberries, roasted mushroom, mustard-date dressing	36.00
Crudo of three different market fish, citrus, pickled cherries, seaweed	48.00

"PDO Mykonos" — kopanisti, luza (cured local pork), sausage, xinotyri, fig leaf "dust", pickled prickly pear cactus, fig and date spicy purée	55.00
Saganaki — baked aged graviera cheese, fresh figs, wine must, honey, thyme, lemon, almonds	28.00
Mussels and clams, tomato, harissa, house-smoked pancetta, French fries	42.00
Coal "fired" shrimp, chili pepper, white wine, fennel seeds, smoked paprika	36.00
Grilled octopus, spiced orange and sweet Santorini wine dressing, giant beans, peach vinegar	38.00
Beef and lamb kebab sticks, wrapped in lamb caul fat, spiced yogurt, date and soutzouki purée	34.00
Crispy calamari, tarama, French fries	38.00

Steak sandwich, strip loin Black Angus steak, caramelized onion, mushroom, graviera cheese, French fries	49.00
Burger with chuck and loin Black Angus meat, soft bun, house-made pickles, tomato, lettuce, comté cheese, served with French fried sweet potatoes	38.00
"Paidakia" — lamb chops, tzatziki, French fries, served in a pita bread basket	48.00
Strip loin steak, Black Angus beef, oxtail jus, potato confit	62.00
Grilled sea bass fillet, roasted cherry tomatoes, grilled summer vegetables	46.00

Μεσημεριανό

Ένα μενού δημιουργημένο με πολύτιμες παραδόσεις και παιδικές αναμνήσεις

MYKONOS

Ταραμοσαλάτα — ταραμάς, κουνουπίδι, καπνιστός κολιός, ελαιόλαδο, λεμόνι *	20.00
Τυροκαυτερή — καπνιστή φέτα, ψητή καυτερή πιπεριά, ελαιόλαδο, miso *	18.00
Χούμους — ρεβίθια, ταχίνι, σουσάμι, ελαιόλαδο, λεμόνι, ψητό σκόρδο, ελιές, κουκουνάρι, χουρμάς *	18.00
Τζατζίκι — γιαούρτι, αγγούρι, σκόρδο, ελαιόλαδο, άνηθος, σταφίδες τουρσί *	18.00

* ΣΕΡΒΙΡΟΝΤΑΙ ΜΕ ΦΡΕΣΚΟΨΗΜΕΝΗ ΠΙΤΑ

Χωριάτικη — τομάτες, κρεμμύδι, αγγούρι, πράσινη πιπεριά κέρατο, τυρί φέτα, ελαιόλαδο, κάπαρη, άγρια ρίγανη	26.00
Χόρτα εποχής, τριμμένη τομάτα, αρωματικά, ανθότυρο, ελαιόλαδο, λεμόνι	19.00
Σαλάτα με φακές, ψητά πράσα, μαριναρισμένες φρέσκες σαρδέλες, ποσέ αβγά	32.00
Σπανακόπιτα και τυρόπιτα στο γκριλ, τυλιγμένες σε φύλλο pasta	26.00
"Παϊδάκια" κοτόπουλο, πράσινα φύλλα, τοματίνια, μύρτιλα, μανιτάρια, dressing από μουστάρδα και χουρμά	36.00
Ποικιλία από τρία ωμά διαφορετικά ψάρια ημέρας, εσπεριδοειδή, ελαιόλαδο, φρέσκα μυρωδικά, καυτερή πιπεριά, φύκι, κεράσι τουρσί	48.00

“Μύκονος” — κοπανιστή, λούζα, λουκάνικο, ξινοτύρι, “σκόνη” από φύλλο σύκου, τουρσί φύλλο φραγκοσυκιάς, πουρές πικάντικος από σύκο και χουρμά	55.00
Σαγανάκι — ψητή γραβιέρα ωρίμανσης, σύκα, μούστος, γλυκό κρασί, μέλι, θυμάρι, αμύγδαλο	28.00
Μύδια και γυαλιστερές, τομάτα, χαρίσα, καπνιστό χοιρινό, τηγανητές πατάτες	42.00
Γαρίδες ψητές, καυτερή πιπεριά, λευκό κρασί, μαραθόσπορος, καπνιστή πάπρικα	36.00
Χταπόδι στη σχάρα, dressing από Σαντορινιό κρασί και πορτοκάλι, φασόλια γίγαντες, ξύδι από ροδάκινο	38.00
Καλαμάκι κεμπάπ από μοσχάρι και αρνί σε μπόλια, πικάντικο γιαούρτι, πουρές από σουτζούκι και χουρμά	34.00
Τραγανό καλαμάρι, ταραμοσαλάτα, τηγανητές πατάτες	38.00

Steak sandwich, strip loin Black Angus steak, τυρί γραβιέρα, μανιτάρια, καραμελωμένα κρεμμύδια, τηγανητές πατάτες	49.00
Burger με κιμά Black Angus, τομάτα, μαρούλι, τυρί comté, τηγανητές γλυκοπατάτες	38.00
Παϊδάκια αρνίσια, τζατζίκι, τηγανητές πατάτες	48.00
Strip loin steak, Black Angus, συμπυκνωμένος ζωμός μοσχάρι, πατάτες confit	62.00
Ψητό φιλέτο λαβράκι, τοματίνια αργοψημένα, λαχανικά ψητά εποχής	46.00