

SPREADS + DIPS

Όλα τα dips σερβίρονται με φρεσκοψημένη πίτα

ΤΖΑΤΖΙΚΙ

Γιαούρτι, αγγούρι, άνηθος,
εσπεριδοειδή | 12 €

ΤΥΡΟΚΑΥΤΕΡΗ

Φέτα, καπνιστό μανούρι, καυτερή
πιπεριά | 12 €

ΤΑΡΑΜΟΣΑΛΑΤΑ

Ταραμάς, χαβιάρι, κουνουπίδι | 12 €

ΧΟΥΜΟΥΣ

Ρεβίθια, ταχίνι, chutney τομάτας | 12 €

ΜΕΛΙΤΖΑΝΟΣΑΛΑΤΑ

Καπνιστή μελιτζάνα, σουσάμι,
ελαιόλαδο, ξύδι | 12 €

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΑΠΟ ΤΡΙΑ DIPS

Φρεσκοψημένες πίτες | 29 €

ΩΜΑ

ΚΑΙ ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΑ

ΦΡΕΣΚΙΕΣ ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΕΣ ΑΝΤΣΟΥΓΙΕΣ

Λεμόνι, ελαιόλαδο, crème fraîche
με horseradish, αβγά πέστροφας,
άνηθος | 19 €

ΛΑΒΡΑΚΙ

Αιολί από ψητή τομάτα, σπαράγγια,
ελιές, εσπεριδοειδή, δυόσμος | 22 €

ΣΟΛΟΜΟΣ

Γκρέιπφρουτ, μάραθος,
αιολί μαύρου σκόρδου, λεμόνι,
φρέσκο κρεμμύδι | 26 €

DINNER MENU

ΜΕΖΕ

ΑΧΙΝΟΣ

Με βιολογικό αβοκάντο σε τοστ,
ραπανάκι, λεμόνι, φρέσκια ρίγανη,
φύτρες μυρωδικών | 38 €

ΨΗΤΟ ΧΤΑΠΟΔΙ

Καυτερό σπιτικό λουκάνικο,
μαύρο σκόρδο, σιρόπι από κρεμμύδι
και ξύδι, «μαύρο χούμους» | 32 €

ΣΑΓΑΝΑΚΙ

Τρία διαφορετικά τυριά, πικάντικο
μέλι, θυμάρι, αμύγδαλα | 22 €

ΑΓΚΙΝΑΡΕΣ ΚΑΙ ΑΒΓΟΤΑΡΑΧΟ

Ψητές αγκινάρες, αβγοτάραχο, λεμόνι
και ραπανάκια | 32 €

ΜΥΔΙΑ ΣΟΤΕ

Με Μυκονιάτικο λουκάνικο, μάραθο,
τομάτα και θυμάρι | 25 €

ΧΤΕΝΙΑ, ΜΥΔΙΑ ΚΑΙ ΚΡΕΜΑ ΡΕΒΙΘΙΑ

Ψητά χτένια, μύδια και καπνιστό
χοιρινό σε κρέμα από ρεβίθια
και μαύρο σκόρδο | 38 €

«ΒΡΑΣΤΟ»

Μοσχαρίσια γλώσσα και μοσχάρι
στήθος, βραστά με ελαιόλαδο, ξύδι
και σπόρους μουστάρδας | 34 €

ΨΗΤΕΣ ΣΑΡΔΕΛΕΣ ΣΕ ΠΙΤΑ

Με ελιές, κάπαρη, κόκκινη πιπεριά,
καρύδια, σταφίδες και φρέσκα
μυρωδικά | 26 €

ΣΑΛΑΤΕΣ

ΜΟΣΤΡΑ

Με κοπανιστή Μυκόνου,
φρέσκιες αγκινάρες, τομάτα, λιαστή
τομάτα, ξινότυρο, Μυκονιάτικο
παξιμάδι, κολοκυθάκι, ελαιόλαδο,
βασιλικό και δυόσμο | 18 €

ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΠΟΛΥΧΡΩΜΕΣ ΤΟΜΑΤΕΣ

Λάιμ, άνηθος, κόκκινο κρεμμύδι,
Μυκονιάτικη μυζήθρα | 24 €

ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΑΒΟΚΑΝΤΟ ΚΑΙ ΤΟΜΑΤΑ

Με ψητές γαρίδες, λάιμ, μούρα
και γλιστρίδα | 28 €

«ΚΑΛΕΣΜΑ»

Τοματίνια, αβοκάντο, μύρτιλα,
σύκα, κρεμμύδι, φέτα και σπανάκι
με dressing από λεμόνι
και παπαρουνόσπορο | 25 €

FROM THE GRILL

Όλα τα είδη προσφέρονται με φρεσκοψημένη πίτα
και τζατζίκι

ΓΑΡΙΔΕΣ | 32 €

ΣΟΥΠΙΑ | 28 €

ΧΤΕΝΙΑ | 42 €

ΚΥΡΙΩΣ

ΨΗΤΟ ΑΡΝΙ

Ριζότο με ζωμό αρνιού, κατσικίσιο
βούτυρο και ξηρή μυζήθρα,
μαγειρεμένα στον πετρόφουρνο | 38 €

ΜΑΚΑΡΟΥΝΕΣ

Φρέσκα ζυμαρικά με διάφορα ψαρικά
και αστακό, σαφράν και τομάτα | 42 €

ΦΙΛΕΤΟ ΑΠΟ ΠΕΛΑΓΙΣΙΟ ΨΑΡΙ ΦΡΙΚΑΣΕ

Φρέσκα χόρτα, αγκινάρες,
αγκινάρες Ιερουσαλήμ, αρακάς,
λαδολέμονο | 48 €

ΛΑΒΡΑΚΙ ΦΙΛΕΤΟ

Τυλιγμένο σε φύλλα συκιάς με λεμόνι,
ελαιόλαδο, μυρωδικά και άγρια χόρτα,
με κολοκυθάκια και πατάτες | 48 €

ΣΚΟΡΠΙΝΑ

Ψημένη με baby λαχανικά,
σάλτσα Bouillabaisse και πέστο
από τσουκνίδα και αμύγδαλο | 49 €

ΑΡΝΙΣΙΟ T-BONE

Γιαούρτι με άνηθο, μελιτζάνα
και τομάτα | 45 €

STRIPLOIN STEAK

Από μοσχάρι Black Angus, ψητές
αγκινάρες, αργοψημένα κρεμμυδάκια
και σπαράγγια | 65 €

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ PRIME RIB STEAK

Μοσχαρίσιο μεδούλι,
ζωμός μοσχαριού και τηγανητές
γλυκοπατάτες | 140 €

ΑΣΤΑΚΟΣ

Ψητός με «βούτυρο» από μανούρι
και χαβιάρι, ψητά σπαράγγια | 180 €

ΨΑΡΙ ΗΜΕΡΑΣ

Φρέσκο ψάρι ψημένο στο γκριλ
ολόκληρο, ψητές πατάτες και φινόκιο
με ντόπια τυροβολιά | 140 €

DESSERTS

ΤΥΡΟΒΟΛΙΑ

Μυκονιάτικο τυρί και μέλι
με μπακλαβά και παγωτό | 22 €

MILLE-FEUILLE

Με βιολέτα, σοκολάτα και παγωτό
μάνγκο | 26 €

ΡΑΒΛΟΝΑ

Ψητές μαρέγκες
με φρέσκα εποχικά φρούτα, μούρα
και κρέμα βανίλιας | 24 €

MOUSSE ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

Από 3 διαφορετικά είδη
σοκολάτας | 24 €

ΚΟΥΡΚΟΥΜΠΙΝΙΑ

Ψητά στο φούρνο με μέλι και κρέμα
από βανίλια και κολοκύθα | 22 €

SPREADS + DIPS

All spreads come with a serving of flatbread

“TZATZIKI”

Yogurt, cucumber, dill, citrus | 12 €

“TYROKAFTERI”

Feta, smoked manouri cheese | 12 €

“TARAMASALATA”

Carp roe, caviar, cauliflower | 12 €

HUMMUS

Chickpeas, tahini, tomato
chutney | 12 €

“MELITZANOSALATA”

Smoked eggplant, sesame, olive oil,
vinegar | 12 €

“PIKILIA”

Sampling of three spreads,
stone-baked flatbread, olive oil,
oregano | 29 €

RAW

AND MARINATED

FRESH ANCHOVIES

MARINATED

Lemon, olive oil, horseradish
crème fraîche, trout eggs, dill | 19 €

“LAVRAKI”

Sea bass, roasted tomato aioli,
asparagus, olives, citrus, mint | 22 €

SALMON

Grapefruit, fennel, black garlic aioli,
lemon, green onion | 26 €

DINNER MENU

MEZE

SEA URCHIN AND ORGANIC AVOCADO TOAST

Radish, lemon, fresh oregano,
microgreens | 38 €

ROAST OCTOPUS

Spicy house-made sausage,
black garlic, onion-vinegar syrup,
“black” hummus | 32 €

“SAGANAKI”

Crisped local cheeses,
spicy honey, thyme, almonds,
fresh fruit | 22 €

ARTICHOKES AND BOTTARGA

Roast artichokes, gray mullet
bottarga, lemon, radishes | 32 €

MUSSELS

AND MYCONIAN SAUSAGE

Mussels sauteed with house-made
sausage, fennel fonds, tomato
and, thyme | 25 €

SCALLOPS, MUSSELS AND CHICKPEA CREAM

Roast scallops and smoked pork
with chickpea and black garlic
cream | 38 €

“VRASTO”

Boiled beef tongue and beef short rib
with olive oil, vinegar, and fermented
mustard seeds | 34 €

GRILLED SARDINES

On pita bread with olives,
red pepper, sultanas, walnuts,
and fresh herbs | 26 €

SALADS

“MOSTRA”

With “Kopanisti” cheese,
marinated artichokes, tomato,
sun dried tomato, xinotyro cheese,
Myconian rusks, zucchini, olive oil,
basil and mint | 18 €

HEIRLOOM TOMATO SALAD

Heirloom tomatoes, lime,
dill, red onion, Myconian myzithra
cheese | 24 €

AVOCADO AND TOMATO SALAD

With grilled shrimp, lime, berries,
and purslane | 28 €

“KALESMA”

Cherry tomatoes, avocado,
blueberries, figs, onion, feta cheese,
and baby spinach with a lemony
poppy seed dressing | 25 €

FROM THE GRILL

All items are accompanied by fresh baked pita
bread and tzatziki

SHRIMP | 32 €

SEPIA | 28 €

SCALLOPS | 42 €

MAINS

ROAST LAMB

Lamb jus risotto, goat's butter,
dried myzithra cheese cooked
in clay oven | 38 €

“MAKAROUNES”

House-made fresh pasta
with fresh seafood, local saffron,
and tomato | 42 €

LINE CAUGHT FISH FILLET FRICASSÉE

Fresh greens, fresh artichokes,
Jerusalem artichokes, peas,
egg-lemon sauce | 48 €

GRILLED SEA BASS FILLET

Wrapped in fig leaves with lemon,
olive oil and fresh herbs, with wild
greens, zucchini, and potatoes | 48 €

“SKORPINA”

Scorpion fish fillet roasted
with baby vegetables, bouillabaisse
sauce and nettle almond pesto | 49 €

LAMB T-BONE CHOPS

Yogurt-dill sauce, eggplant,
and roast tomato | 45 €

BLACK ANGUS BEEF STRIPLOIN STEAK

Roast artichokes, slow roasted baby
onions, and asparagus | 65 €

PRIME RIB BEEF STEAK

Bone marrow, beef jus,
sweet potato fries | 140 €

LOBSTER AND CAVIAR

Grilled lobster with manouri cheese
“butter” and caviar, roast white
asparagus | 180 €

CATCH OF THE DAY

Fresh local fish, whole roasted,
roast potatoes with fennel
and local “tyrovolia” cheese | 140 €

DESSERTS

“TYROVOLIA”

Myconian cheese and honey crème
and nut Baklava with honey ice
cream | 22 €

MILLE-FEUILLE

With violet, chocolate and, mango ice
cream | 26 €

PAVLOVA

With fresh seasonal fruit, berries,
and crème | 24 €

CHOCOLATE MOUSSE FONDANT

With a variety of 3 chocolates | 24 €

“CURCUBITO”

Greek traditional oven-baked
doughnut-like dough with honey,
and vanilla-pumpkin cream | 22 €

