

meze+bites

ΠΙΑΤΟ ΜΕ ΑΝΑΜΕΙΚΤΑ DIPS

καπνιστή φέτα καυτερή, Σφέλα “σπανακόπιτα”, ταραμοσαλάτα με βάση κρέμα κουνουπίδι, φάβα με καπνιστό χοιρινό | 29 €
Σερβιρισμένα με πίτες στη σχάρα

ΣΑΓΑΝΑΚΙ ΤΥΡΙΩΝ,

τρία διαφορετικά ντόπια τυριά, πικάντικο μέλι, θυμάρι, φρούτα και αμύγδαλα | 18 €

ΠΟΛΥΧΡΩΜΑ ΒΙΟΛΟΓΙΚΑ

ΚΑΡΟΤΑ BABY ψητά στη σχάρα, αβοκάντο, φρέσκια μυζήθρα και κολοκυθόσπορος | 18 €

ΨΗΤΟ ΧΤΑΠΟΔΙ

με πικάντικο σπιτικό λουκάνικο, μαύρο σκόρδο, σιρόπι από κρεμμύδι και ρόδι, αποξηραμένη τομάτα, αμύγδαλα και ψητές σταφίδες | 22 €

ΑΧΙΝΟΣ

με αβοκάντο σε ψητό ψωμί, λεμόνι, ελαιόλαδο, φρέσκια ρίγανη και microgreens | 38 €

ΣΟΛΟΜΟΣ ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΟΣ

σε πορτοκάλι και καφέ, πάνω σε ψωμί με μυζήθρα, αβγά σολομού, πίκλες από κρεμμύδι και ραπανάκια | 24 €

ΣΑΡΔΕΛΕΣ ΓΕΜΙΣΤΕΣ με καρύδια και ελιές τυλιγμένες σε κληματόφυλλα και σταφίδες, ψητές στο grill | 24 €

ΜΥΔΙΑ ΑΧΝΙΣΤΑ

με Μυκονιάτικο λουκάνικο, τομάτα, μάραθο και φρέσκα μυρωδικά | 25 €

ΑΓΚΙΝΑΡΕΣ ΚΑΙ ΑΒΓΟΤΑΡΑΧΟ

ψητές αγκινάρες, αβγοτάραχο, λεμόνι και ραπανάκια | 39 €

salads

ΜΟΣΤΡΑ

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

ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΠΟΛΥΧΡΩΜΕΣ

ΤΟΜΑΤΕΣ, λάιμ, άνηθο, 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 €

ΚΑΡΔΙΕΣ ΑΠΟ ΜΑΡΟΥΛΙ GEM

ΜΕ ΦΑΚΕΣ, grapefruit, αγγούρι, αβοκάντο, χουρμά, τοματίνια, φέτα, μυρωδικά | 19 €

ΠΡΑΣΙΝΗ ΣΑΛΑΤΑ

ΜΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

ψητό στήθος κοτόπουλου, kale, cranberries, σπανάκι, καρύδια και μανιτάρια και dressing από μουστάρδα και χουρμά | 24 €

STEAK SALAD

με Black Angus striploin, τομάτα, αβοκάντο και ρόκα | 45 €



POOL SIDE
all day

Lunch



bigger plates

ΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΑΒΓΑ

τηγαντά με τομάτα, πέστο από άγρια χόρτα, πλιόσπορο, φύτρες και τυροβολιά Μυκόνου | 24 €

“ΚΑΛΕΣΜΑ” BURGER,

από αρνί και μοσχάρι, τομάτα, μαρούλι, κρεμμύδι, μανούρι, σιρόπι ροδιού με κρεμμύδι | 32 €

ΜΑΚΑΡΟΥΝΕΣ ΜΕ ΛΟΥΖΑ

ΜΥΚΟΝΟΥ alla Carbonara με τομάτα και κρόκο αυγού | 26 €

ΜΠΡΙΑΜ,

φρέσκα baby λαχανικά ψητά στο φούρνο με τομάτα, κρεμμύδι, σκόρδο και μυρωδικά (V) | 22 €
Φέτα στο πλάι

ΑΡΝΙΣΙΟ T-BONE,

γιαούρτι με άνηθο, μελιτζάνα και τομάτα | 45 €

“FISH AND CHIPS”,

crispy φιλέτα από διάφορα ψάρια, σπιτικά chips πατάτας και ταραμοσαλάτα | 32 €

ΦΡΕΣΚΟ ΨΑΡΙ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ,

με πατάτες φούρνου και ψητά λαχανικά | 140 € / kg

from the grill

ΓΑΡΙΔΕΣ | 32 €

ΣΟΥΠΙΑ | 28 €

ΧΤΕΝΙΑ | 42 €

Όλα τα είδη συνοδεύονται με φρεσκοψημένη πίτα και τζατζίκι

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 €

meze+bites

DIPS

Smoked spicy feta, “spinach pie” aged feta, taramasalata with cauliflower, “fava”, yellow split pea with smoked pork | 29 €
Served with grilled house-made pita bread

CHEESE “SAGANAKI”

oven-baked three local semi hard cheeses, spicy honey, thyme, roast fruit, roast almonds | 18 €

ROAST HEIRLOOM ORGANIC

BABY CARROTS, avocado, fresh Mykonian cheese, pepitas | 18 €

GRILLED OCTOPUS

spicy house-made sausage, black garlic, onion-vinegar syrup, “black” hummus, sun dried tomato, olive, almond, charred raisin | 22 €

SEA URCHIN and avocado

on milk toast, lemon, olive oil, fresh oregano and microgreens | 38 €

HOUSE-MARINATED SALMON

in orange and Greek coffee on wholewheat toast, fresh Mykonian cheese, salmon roe, pickled onion and radishes | 24 €

GRILLED, olive, walnut, and sultana

STUFFED SARDINES wrapped in vine leaves with olive oil, lemon, raisins, and orange zest | 24 €

MILDLY SPICED MUSSELS,

tomato, sausage, garlic, fennel, grilled bread | 25 €

ARTICHOKES AND BOTTARGA,

roast artichokes, gray mullet bottarga, lemon, radishes | 39 €

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” SALAD,

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

GEM LETTUCE HEARTS

WITH LENTIL, grapefruit, cucumber, avocado, cherry tomatoes, feta cheese, dates, fresh herbs | 19 €

GRILLED CHICKEN BREAST

and salad greens, kale, cranberries, baby spinach, walnuts, mushrooms, mustard and date dressing | 24 €

STEAK SALAD

Black Angus striploin, cherry tomatoes, avocado, arugula | 45 €



POOL SIDE

all day

Lunch



bigger plates

ORGANIC EGGS

fried with tomato, wild greens pesto, sunflower seeds, garlic sprouts, fresh Mykonian cheese | 24 €

“KALESMA” BURGER,

lamb and Black Angus beef patty, tomato, lettuce, grilled onion, manouri cheese, pomegranate, and onion juice syrup on rustic bun | 32 €

FRESH LOCAL PASTA

alla Carbonara, with tomato juice, egg, and local “Luza” smoked pork tenderloin | 26 €

“BRIAM”, fresh baby vegetables oven-roasted with tomato, herbs and garlic (V) | 22 €

Feta sauce on the side

LAMB T-BONE CHOPS,

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

FISH AND CHIPS, crispy fillets of different fish, home-made potato chips, taramasalata | 32 €

GRILLED MARKET FISH,

honey and herb roasted potatoes and vegetables | 140 € / kg

from the grill

SHRIMP | 32 €

SEPIA | 28 €

SCALLOPS | 42 €

All items are accompanied by fresh baked pita bread and tzatziki

desserts

“TYROVOLIA”

Mykonian 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 €