

Dinner

A menu crafted from cherished traditions & childhood memories



Dip + Pitta

Served with fresh-baked pitta bread

Smoked eggplant with almond butter, sesame, squash, over-whipped feta	18.00
Taramasalata with cauliflower cream, bottarga and horseradish with crudités	22.00
Celeriac, broad bean and chickpea hummus with roasted onion, hot honey and gyro	22.00
Spicy smoked feta and miso dip with honey, burned green onion, chili, and house-made Mykonian sausage bits	18.00

Chilled + Raw

Crudo — sea urchin, sea bream, branzino, tuna, yellowtail with red onion, local capers, EVOO, lemon, mackerel “eggs”	48.00
--	-------

Greens

Fire-roasted beetroot, tomato, fresh Mykonian cheese, fig salad	26.00
“Horiatiki” — heirloom tomato salad, with crispy feta, cucumber, onion, purslane	28.00
Artichoke, bottarga, lemon cream	34.00

Social Plates

Grilled octopus, wasabi tarama, giant beans “carbonara”, EVOO and vinegar	34.00
Open fire-grilled baby calamari, colors of mayo, roasted onion- “soutzouki” (spiced sausage)- and date puree	30.00
Crab, langoustine, shrimp and whelk orzo, baby leeks, fennel, tomato	38.00
Grilled Mykonian house-made sausage and periwinkles, lemon, EVOO, feta cheese Béarnaise sauce	34.00
Fire-roasted lamb kidneys and lamb tongue, mushroom, lemon, EVOO, fresh oregano, lamb jus, harissa, yogurt “skin”	32.00

Land + Sea

Braised and grilled ox cheek, fig and black plum glaze, crispy okra, toasted wheat	34.00
House-made makarounes, lamb shank, crème fraîche, zucchini, fennel pollen, wrapped in horiatiko phyllo	38.00
Rooster leg confit, quince, onion- and pomegranate-lacquered, lentil, crispy okra	32.00
Branzino fillet baked in fig leaves, fresh herbs, egg- lemon- and saffron sauce, baby zucchini, “horta” — wild greens puree	38.00
Grey sole sautéed with pickled grapes, verjus, white wine, butter and almonds with fennel marmalade	42.00
Ember-grilled skate wing, caramelized smoked eel, apples and “pasturma” — spiced beef bits	35.00

Family Served

For the whole table only

Yiayia' s souvlaki, lamb shoulder with grapes glazed with chili pepper, pitta bread and all the trimmings	28.00 p.p.
---	---------------

Steaks + Line-Caught Fish

Daily availability

Δείπνο

Ένα μενού δημιουργημένο με πολύτιμες παραδόσεις και παιδικές αναμνήσεις



Dip + Pitta

Σερβίρονται με φρεσκοψημένη πίτα

Καπνιστή μελιτζάνα με σουσάμι και βούτυρο αμυγδάλου, κολοκύθα ψητή, ελαιόλαδο και λεμόνι, κρέμα από πρόβεια φέτα	18.00
Ταραμοσαλάτα με κρέμα κουνουπίδι, αβγοτάραχο, χρένο και ωμά λαχανικά	22.00
Χούμους από σελινόριζα, φασόλια και ρεβίθια, με ψητό κρεμμύδι, πικάντικο μέλι και γύρο	22.00
Dip “τυροκαυτερή” με καπνιστή φέτα, miso, μέλι, καυτερή πιπεριά, ψητό φρέσκο κρεμμύδι, λουκάνικο	18.00

Chilled + Raw

Ωμά — αχινός, λαβράκι, τσιπούρα, μαγιάτικο και τόνος με κόκκινο κρεμμύδι, κάπαρη, ελαιόλαδο, λεμόνι και “αβγά” κολιού	48.00
---	-------

Greens

Παντζάρι ψητό στα κάρβουνα, τομάτα, φρέσκο μυκονιάτικο τυρί, σύκο, εσπεριδοειδή	26.00
Χωριάτικη με τομάτες “παραδοσιακές”, τραγανή φέτα, κρεμμύδι, αγγούρι, γλιστρίδα	28.00
Ψητή αγκινάρα, αβγοτάραχο, κρέμα λεμόνι	34.00

Social Plates

Χταπόδι ψητό στη σχάρα με ταραμά wasabi, ελαιόλαδο, ξίδι, “carbonara” γίγαντες	34.00
Baby καλαμάρι ψητό στα κάρβουνα, διαφορετικές μαγιονέζες, πουρές από ψητό κρεμμύδι, σουτζούκι και χουρμά	30.00
Κριθαράκι με караβίδα, καβούρι, γαρίδα, κοχύλι βούκινο, πράσο, μάραθο και τομάτα	38.00
Ψητό μυκονιάτικο λουκάνικο και σαλιγκάρια της θάλασσας, λεμόνι, ελαιόλαδο και σάλτσα Béarnaise με φέτα	34.00
Αρνίσια νεφρά και γλώσσα ψητά στη σχάρα μεμανιτάρια, λεμόνι, ελαιόλαδο, φρέσκια ρίγανη, ζωμό αρνιού, χαρίσα και “δέρμα” γιαούρτι	32.00

Land + Sea

Μοσχαρίσιο μάγουλο αργομαγειρεμένο και ψητό στη σχάρα, γλασαρισμένο με φρέσκο σύκο και δαμάσκηνο, τραγανή μπάμια και πλιγούρι	34.00
Σπιτικές μακαρούνες, αρνί κότσι, crème fraîche, κολοκυθάκι και γύρη μάραθου, ψητά σε χωριάτικο φύλλο	38.00
Αργοψημένο μπούτι από κόκορα ελευθέρας βοσκής, γλασαρισμένο με κυδώνι, κρεμμύδι και ρόδι, με φακές και τραγανές μπάμιες	32.00
Λαβράκι φιλέτο ψημένο σε φύλλα συκιάς με φρέσκα μυρωδικά, σάλτσα αβγολέμονο με σαφράν, baby κολοκυθάκι και πουρέ από άγρια χόρτα	38.00
Γλώσσα σοταρισμένη με σταφύλια, χυμό αγουρίδας σταφυλιού, βούτυρο, λευκό κρασί και αμύγδαλα με μαρμελάδα από μαραθόριζα	42.00
Σαλάχι στα κάρβουνα με καραμελωμένο μήλο, καπνιστό χέλι και παστοурμά	35.00

Family Served

Για όλο το τραπέζι

Το σουβλάκι της Γιαγιάς, χεράκι αρνίσιο ψητό μαριναρισμένο με σκόρδο, σταφύλια και πιπεριά chili, σερβιρισμένο με πίτες, πίκλες, τζατζίκι και τομάτα	28.00 p.p.
--	------------

Steaks + Φρέσκο Ψάρι

Κατάλογος ημέρας