

## SWEETS

Σορμπέ σοκολάτα Valrhona  
Valrhona chocolate sorbet

Σαντιγί αβοκάντο  
Φρούτα του πάθους, μους από κάρδαμο  
Avocado Chantilly Cream  
Passion fruit, cardamon foam

Μπακλαβάς  
παγωτό Λουΐζα  
Baklava  
Beebrush ice cream

Καραμελωμένη σφολιάτα  
Κόκκινα φρούτα, σαντιγί βανίλιας και παγωτό φιστίκι  
Caramelised Filo Pastry  
Berry medley, vanilla Chantilly cream and pistachio  
ice-cream

## SNACK

Τριπλό σάντουιτς με κοτόπουλο, μπέικον, αυγό,  
φρέσκο τυρί και λαχανικά

Chicken sandwich with bacon, egg, fresh cheese  
and vegetables

Αλοιφές: Φάβα, Ταραμάς, Μελιτζανοσαλάτα, Τζατζίκι  
με ψητή πίττα

Dips: Fava bean, Taramosalata, Eggplant, Tzatziki  
and grilled pita

Ψητές σαρδέλες σε ανοιχτό σάντουιτς με χόρτα,  
μαύρο ταραμά και χαρουποψωμό

Open face sandwich with baked sardines, wild greens,  
black taramosalata and carob bread

Χοιρινό σουβλάκι ξυλάκι με ψητό ψωμάκι, λάδι, λεμόνι,  
ρίγανη του βουνού

Pork souvlaki, grilled local bread, olive oil, lemon  
juice and mountain oregano

Μπέργκερ κλασικό  
Classic burger

Τυλιχτό ρολό με τηγανιτό καλαμαράκι, κρεμμύδι,  
δυόσμο, ντομάτα και ταραμά

Wrap with golden fried baby calamari, onions, mint,  
tomato and taramosalata

Χταπόδι φλαμπέ με ουζάκι και θαλασσινό μεζεδάκι  
Ouzo flambée octopus with traditional fish meze

Χωριάτικη νησιώτικη σαλάτα  
Myconian village salad

Σαλάτα αρωματική  
Ρόκα, φράουλες του νησιού, τυρί Μυκόνου, σορμπέ  
λαδολέμονο

Aromatic salad  
Rocket, island strawberries, Myconian cheese, olive  
oil & lemon sorbet



## MENU

## DEGUSTATION

Τεμπούρα γλυκόξινη μελιτζάνας  
Γκρέιπφρουτ και τζατζίκι  
Eggplant Sweet and Sour Tempura  
Grapefruit and tzatziki

Σαλάτα με πράσινα φασολάκια Μυκόνου  
Παγωτό πατάτα με καλοκαιρινή τρούφα, άγρια  
μανιτάρια, και φουντούκια καβουρδισμένα

Myconian bean medley  
Potato ice-cream with summer truffles, wild  
mushrooms, shaved hazelnuts

Μεσογειακή Καραβίδα  
Κολοκυθοανθούς, σάλτσα από οστρακοειδή  
Mediterranean Crayfish  
Zucchini flowers in a shellfish bisque

Λαβράκι ψητό  
Καραμελίτσες ούζου επάνω σε ριζότο από κριθάρι  
με φύτερες, σταφίδες, κρίταμο

Baked Island Sea Bass  
Barley risotto, sprouts, raisins, rock samphire and  
mini ouzo candies

Σουβλάκι νέας εποχής από φιλέτο μόσχου και αρνί  
Πουρέ οσπρίων και ανατολικό ταμπουλέ

New Era Skewers of prime Beef fillet and Lamb  
Legume purée and Eastern tabouleh

Μανταρίνι γλυκό του κουταλιού  
Γεμιστό με Μινεστρόνε λαχανικών και ελιών, λεμόνι  
σορμπέ

Mandarin Preserve Spoon Sweet  
Filled with a vegetable and tangy olive minestrone  
and lemon sorbeto

Καραμελωμένη σφολιάτα  
Κόκκινα φρούτα, σαντιγί βανίλιας και παγωτό φιστίκι

Caramelised Filo Pastry  
Berry medley, vanilla Chantilly cream and pistachio  
ice-cream

## VEGAN

Γκρέιπφρουτ με τζατζίκι  
Κονφίτ Σελινόριζας, φύλλα παντζαριού, καρύδια,  
και κρέμα λαχανικών

Grapefruit with tzatziki, confit of celeriac, beetroot  
leaves, walnuts in a baby Vegetables cream sauce

Σαλάτα με πράσινα φασολάκια Μυκόνου  
Παγωτό πατάτα με καλοκαιρινή τρούφα, άγρια  
μανιτάρια, και φουντούκια καβουρδισμένα

Myconian bean medley  
Potato ice-cream with summer truffles, wild  
mushrooms, shaved hazelnuts

Ανατολικό Ντολμά  
Αποξηραμένα φρούτα και χυμό ροδιού

Eastern Dolma  
Dried fruits and pomegranate juice

Μανταρίνι γλυκό του κουταλιού  
Γεμιστό με Μινεστρόνε λαχανικών και ελιών,  
λεμόνι σορμπέ

Mandarin Preserve Spoon Sweet  
Filled with a vegetable and olive minestrone,  
lemon sorbet

Σορμπέ σοκολάτας Valrhona

Valrhona Chocolate Sorbet

Σαντιγί Αβοκάντο  
Φρούτα του πάθους και αφρό κάρδαμο

Avocado Chantilly cream  
Passion fruits and cardamon foam

## À LA CARTE

Σαλάτα με πράσινα φασολάκια Μυκόνου  
Παγωτό πατάτα με καλοκαιρινή τρούφα,  
άγρια μανιτάρια, και φουντούκια καβουρδισμένα

Myconian bean medley  
Potato ice-cream with summer truffles,  
wild mushrooms, shaved hazelnuts

Σαλάτα αρωματική  
Ρόκα, φράουλες του νησιού, τυρί Μυκόνου,  
σορμπέ λαδολέμονο

Aromatic salad  
Rocket, island strawberries, Myconian cheese,  
olive oil & lemon sorbet

Χωριάτικη νησιώτικη σαλάτα  
Myconian village salad

Ανατολικό Ντολμά  
Αποξηραμένα φρούτα και χυμό ροδιού

Eastern Dolma  
Dried fruits and pomegranate juice

Κονφίτ Σελινόριζας  
Φύλλα παντζαριού, καρύδια, και κρέμα λαχανικών

Confit of celeriac  
Beetroot leaves, walnuts in a baby vegetables  
cream sauce

Μεσογειακή Καραβίδα  
Κολοκυθοανθούς, σάλτσα από οστρακοειδή

Mediterranean Crayfish  
Zucchini flowers, shellfish bisque

Γαρίδες Ψητές  
Με ντόπιες γαρνιτούρες, ψητές μπροστά σας σε  
βότσαλο

Grilled prawns  
With local garnishes, cooked on a hot stone at  
your table

Μικρή τάρτα με γαυράκι και ρατατούι  
Πορτοκάλι, παγωτό τυροκαυτερή και παγωτό  
αρακά με αγκινάρες

Mini tart of gavros and ratatouille  
Orange, spicy cheese spread ice cream and  
garden pea ice cream with artichokes

Τόνος μαρινέ  
Πράσινη πικάντικη σάλτσα από λουίζα και ψητό  
σουσάμι

Marinated fresh tuna  
Green spicy dressing of lemon beebush dressing  
and roasted sesame seeds

Ψάρι  
Χόρτα, αφρός αυγολέμονο

Fillet of fish  
mountain greens, egg yolk and foam

Σουβλάκι νέας εποχής από φιλέτο μόσχου και αρνί  
Πουρέ οσπρίων και ανατολικό ταμπουλέ

New Era Skewers of prime Beef fillet and Lamb  
legume purée and Eastern tabouleh

Γύρος κοτόπουλο  
Ελαιόλαδο, Μυκονιάτικα βότανα

Chicken gyros  
olive oil, Myconian herbs

Χοντρό μακαρόνι  
Πουρέ άγριων μανιταριών, λιαστή ντομάτα, ελιές,  
βασίλικό, και λάδι τρούφας

Macaroni  
Wild mushroom purée, sun dried tomatoes, olives  
and truffle oil