

SUSHI PLATES


SUSHI ROLLS (6pcs / per order)

Shrimp tempura

California

Spicy tuna

Salmon avocado

 **Vegetables and kampyo**

 **Vegan spicy takouan**

SUSHI ROLLS (8pcs / per order)

Solymar

(shrimp* tempura, spicy mayo, avocado, toppings Kobe beef, yakiniku)

Duck

(fried duck, hoisin sauce, cucumber, spring onion)

Caterpillar

(Alaskan king crab*, salmon, toppings avocado, salmon brick, aioli sauce)

Rainbow

(King crab*, cucumber, avocado, aioli, toppings tuna, salmon, yellowtail, shrimp*, tobiko)

Bakudan

(soft shell crab* tempura, spring onion, cucumber, unagi sauce)

SASHIMI (4pcs / per order)

Yellowtail

Tuna

Salmon

Wagyu beef and truffle

NIGIRI (4pcs / per order)

Yellowtail

Shrimp

Tuna

Salmon

Wagyu beef and truffle

KRYA OPEKTIKA / COLD APPETIZERS

Fin de clair στρείδια με τα συνοδευτικά τους (Ξύδι μελιού, εσαλότ, φύκια, μαϊντανός)

Fin de clair oysters with their condiments (Honey vinegar, shallots, seaweeds, parsley)

Ταρτάρ τόνου με ρεπάνια, σησαμέλαιο, μαραθόριζα και τηγανιτό κρεμμύδι

Tuna tartar with radishes, sesame oil, crisp onion and fennel

Ceviche από όστρακα της Μεσογείου, yellowtail, habaneros,

καλαμπόκι και φρέσκο κόλιανδρο

Mediterranean sea shells, yellowtail ceviche habaneros, fresh coriander and crispy corn

Βασιλικό καβούρι* με γλυκό καλαμπόκι, rocoto, αβοκάντο, κονφί τομάτα,

κρεμμύδι και κρέμα τυριού mascarpone

Spicy King crab* with sweet corn, avocado, rocoto, confit tomatoes, red onion, mascarpone cream cheese


Ταραμοσαλάτα με Μυκονιάτικες πίκλες και αμάρανθη ποπ κορν

Taramosalata with Myconian pickles and amaranth pop corn

Φρέσκος αχινός με μοσχολέμονο,


σιναπόσπορο και σπαράγγια θαλάσσης

Fresh sea urchin salad with lime, mustard seeds and sea asparagus


 **Σπαγγέτι από κολοκύθι με κρέμα αβοκάντο, αμύγδαλα, κουνουπίδι και καλοκαιρινή τρούφα**
Zucchini spaghetti with avocado, almonds, cauliflower and summer truffles

Ceviche μανιταριών και γλυκοπατάτας με πιπεριές jalapenos, καρδιά φοίνικα,

μαύρο σκόρδο και γάλα καρύδας

 Mushrooms and sweet potatoes ceviche with jalapenos, heart of palm, black garlic and coconut milk

Καπνιστή μελιτζάνα, με πρόβειο Ελληνικό γιαούρτι και dressing ταχίνι - κόλιανδρο

 Smoked eggplant with Greek sheep yogurt and light coriander - tahini dressing

Καρπάτσιο από φιλέτο Wagyu με bearnaise τρούφας - στακοβουτύρου, χόμα ελιάς,

κόκκινο λάχανο και flakes παλαμίδας


Wagyu beef roast carpaccio with pickled truffles and staka bearnaise, sweet onion, Kalamata olives soil and bonito flakes

Γυαλιστερές, κυδώνια και σφηνάκι αχινού με λεμόνι (για 2 άτομα)


Cockles, clams and sea urchin with lemon (for 2 persons)


ΣΑΛΑΤΕΣ / SALADS


Σαλάτα Solymar με αστακό, καρδιές σαλατικών, αβοκάντο, ρεπάνια, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και pico de gallo
Solymar salad with fresh lobster, hearts of lettuces, avocado, radish, extra virgin olive oil and pico de gallo


 **Σαλάτα καρπούζι με αγγούρι, τοματίνια, Φέτα, φύτερες αρωματικών και dressing καπνιστής τομάτας**
Watermelon salad with cucumber, baby greens, Feta cheese and smoked tomato dressing

Σαλάτα με κινόα, φρέσκο τόνο, φύκια και αβοκάντο
Quinoa salad with tuna tataki seaweeds and avocado

 **Σαλάτα με ρόκα, μαριναρισμένη τομάτα, Μανούρι, φύτερες λαχανικών και ελιές**
Rucola salad with marinated tomato, vegetables sprouts, olives and Manouri cheese

 **Ταμπουλέ με Kale, τζίντζερ, ρεβίθια, πράσινο μήλο και καρύδια**
Tabouleh with Kale, ginger, chick peas, apples and walnuts

 **Ελληνική σαλάτα με παξιμάδια, Ξινότυρο Μυκόνου, κρίταμο και καπαρόφυλλα**
Greek salad with barley rusks, Xynotyro Mykonian cheese, sea fennel and caper leaves

 **Ανάμεικτη σαλάτα με παντζάρι, τζίντζερ, Κορινθιακή σταφίδα, κολοκυθόσπορο και παλαιωμένο βαλσάμικο**
Mix salad with grated beetroots, ginger, Corinthian raisins, pepita seeds and aged Balsamic vinegar

ΨΩΜΙ ΚΑΙ DIPS BREAD AND DIPS

Ποικιλία φρεσκοζυμωμένων ψωμιών και dips
Variety of fresh baked breads and dips

ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ / HOT APPETIZERS

Χόρτα εποχής με παστουρμά από yellowtail, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και λεμόνι
Seasonal steamed wild greens with yellowtail pastrami, extra virgin olive oil and lemon

Σαρδέλες τεμπούρα με κρέμα αντζούγιας, πράσινη σαλάτα, τομάτα, σύκα, κρεμμύδι και πετιμέζι
Sardines tempura with anchovies cream, green salad, figs, tomatoes, red onion and Molasses


Καπνιστό χέλι ψητό σε συκόφυλλα, με κουνουπίδι, γάλα καρύδας και αμύγδαλα
Grilled smoked eel in fig leaves with cauliflower, coconut milk and almonds

Καλοκαιρινοί ντολμάδες με Ελληνικό καβούρι, γαρίδες*, λαβράκι και σάλτσα σαφράν - εστραγκόν
Summer dolmades with Greek crab, shrimps*, sea bass and saffron tarragon sauce

Αχνιστά μύδια με φύκια και αρωματικά της Μεσογείου
Steamed mussels with Mediterranean seaweeds and herbs

Χταπόδι σχάρας με φύκια και αυγοτάραχο Μεσολογγίου
Grilled octopus, seaweeds and bottarga from Messolonghi region


Βασιλικά καβουροπόδαρα* στη σχάρα / κιλό
King crab* legs on the grill / per kilo

 **Ψητή φέτα με σαλάτα από φύτερες και dressing σύκο - λεμόνι**
Baked Feta cheese with microherbs salad and figs - lemon salsa

Μοσχαρίσια mini burgers με chutney τομάτας και Τυροβολιά Μυκόνου
Beef mini burgers with tomato chutney and Mykonian Tyrovolia cheese

Τραγανό φιλέτο κοτόπουλο με φιστίκι Αιγίνης, chips πατάτας και μαγιονέζα κόλιανδρου
Crispy chicken fillet with pistachio, potato chips and coriander mayonaise


Spare ribs μαριναρισμένα σε σάλτσα BBQ
Spare ribs marinated in BBQ sauce

 **Τηγανιτές πατάτες Νάξου**
French fries from Naxos island

ΡΙΖΟΤΟ / RISOTTO

Ριζότο με γαρίδες*, ψητά σπαράγγια, βασιλικό και Σαν Μιχάλη Σύρου
Risoto with shrimps*, grilled asparagus, basil and San Michali cheese from Syros island

Σιγομαγειρεμένο στήθος κοτόπουλο με καλοκαιρινή τρούφα και ριζότο Dinkel με Τυροβολιά και σπανάκι
Slow cooked chicken breast with summer truffles and Dinkel risotto with spinach and Tyrovolia Mykonian cheese

 **Κριθαρότο με λαχανικά εποχής, νερό τομάτας και Ξινότυρο Μυκόνου**
Seasonal Mediterranean vegetables kritharoto with tomato water and Xinotyro Mykonian cheese

Τραχανάς ριζότο με μανιτάρια ενοκί, σιγομαγειρεμένα μοσχαρίσια πλευρά και Μανούρα Σίφνου
Trahanas risoto with enoki mushrooms, slow cooked pulled short ribs and Manoura cheese from Sifnos island

Μπουρανή ριζότο με ψητές γαρίδες* και σουπιά στο μελάνι της
Burani risotto with grilled shrimps* and cuttlefish with their ink


Κριθαρότο με φρέσκο αστακό / κιλό
Kritharoto with fresh lobster / per kilo

ΠΑΣΤΑ / PASTA

Σπαγγέτι αλά γκιτάρρα με αχινό, φρέσκια τομάτα και μαραθόριζα
Spaghetti alla guitarra with sea urchins, fresh tomato and fennel

Ραβιόλι μανιταριών πορτσίνι με караβίδες και φρέσκια τρούφα
Porcini mushrooms ravioli with crayfish and fresh truffles

Ταλιολίνι με όστρακα της Μεσογείου, μαιντανό, σκόρδο και κόκκινο τσίλι
Aglio e olio tagliolini with Mediterranean sea shells and red chili

 **Χυλοπίτες με κολοκύθι, κονφί τομάτες και Σαν Μιχάλη Σύρου**
Greek hilopites pasta with zucchini, tomatoes confit and San Michali cheese from Syros island

Μαύρο ταλιολίνι με πέστο βασιλικού και Μεσογειακό σαγανάκι γαρίδας*
Black Tagliolini with basil pesto and Mediterranean shrimps* saganaki

Παπαρδέλες με βοδινή ουρά ραγού, σπανάκι και Ξινότυρο Μυκόνου
Papardelle pasta with oxtail ragout, spinach and Xinotyro Mykonian cheese

Αστακομακαρονάδα / κιλό
Spaghetti with fresh lobster / per kilo

ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ / SEAFOOD

Σφυρίδα σιγομαγειρεμένη σε πικρό ελαιόλαδο, με πράσινα λαχανικά και χόρτα της θάλασσας φρικασέ
Confie grouper in bitter olive oil with pickled summer sea vegetables fricasse

Χιλιανό λαυράκι σωτέ με φυστίκια, τσίλι, κόλιανδρο, λεμόνι και άγριο ρύζι
Chilean seabass sauted with peanuts, birds eye chili, coriander, lime and brown rice

Σολομός σχάρας με κρέμα αβοκάντο, τομάτα, βασιλικό, κρεμμύδι και μάραθο
Grilled salmon with avocado cream, tomatoes, basil, red onions and fennel

Αστακός βραστός ή ψητός / κιλό
Lobster steamed or grilled / per kilo

Φρέσκα ψάρια / κιλό
Fresh fish / per kilo

Φρέσκο ψάρι σε κρούστα αλατιού / κιλό
Fresh fish baked in salt crust / per kilo

ΚΡΕΑΤΙΚΑ / MEAT

Hanger steak στο Jospet ταλιάτα με κρεμμύδι και τσιμιτσούρι ματζουράνας
Jospet's Hanger steak tagliata with onions and marjoram chimichuri

Short ribs σιγοψημένο για 16 ώρες (για 2 άτομα)
Short Ribs slow cooked for 16 hours (for 2 persons)

Dry aged μοσχαρίσια μπριζολάκια με τσιμιτσούρι κόλιανδρου, κρεμμύδι και πιπεριές jalapenos
Sliced dry aged beef with coriander chimichuri, onions and jalapenos peppers

Rib Eye μόσχου Black Angus
Black Angus grilled Rib Eye

Φιλέτο μοσχαρίσιο στη σούβλα (για 2 άτομα)
Spit roasted beef fillet (for 2 persons)

Μπουτάκια κοτόπουλο στη σούβλα με τηγανιτές πατάτες (για 2 άτομα)
Spit roasted chicken legs with French fries (for 2 persons)

Wagyu beef burger με ψητές τομάτες και μαγιονέζα σησαμέλαιου
Wagyu beef burger with roasted tomatoes and sesame oil mayonaise

T-bone από μοσχάρι γάλακτος (500γρ.)
Veal T-bone steak (500gr.)

Πικάνια Black Angus στη σχάρα (για 2 άτομα)
Picanha Black Angus on the grill (for 2 persons)