

## 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)

**Spicy fresh lobster**

(mango, avocado, yuzu and Greek caviar)

**Unagi kabayaki**

(cucumber, avocado, unagi sauce, spring onion)

**Duck**

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

**Rainbow**

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

**Bakudan**

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

### SASHIMI (4pcs / per order)

**Yellowtail**

**Tuna**

**Salmon**

**Wagyu beef and truffle**

### NIGIRI (4pcs / per order)

**Yellowtail**

**Tuna**

**Salmon**

**Wagyu beef and truffle**

## ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ / COLD APPETIZERS

**Fine de Claire** στρείδια με ψημένο ψωμί, αυγοτάραχο Μεσολογίου και τα συνοδευτικά τους (Ξύδι μελιού, εσαλότ, φύκια, μαϊντανός)

Fine de Claire oysters with grilled bread, bottarga and their condiments (Honey vinegar, shallots, seaweeds, parsley)

**Ταρτάρ σολομού με αβοκάντο, Ελληνικό καβούρι, ντρέσινγκ εσπεριδοειδών σόγια και τηγανιτό κρεμμύδι**

Salmon tartar with avocado, Greek crab, citrus-soy dressing and crisp onion

**Ceviche** από όστρακα της Μεσογείου, Μαγιάτικο, ντομάτα, αγγούρι, habaneros, καλαμπόκι και φρέσκο κόλιανδρο

Mediterranean sea shells & yellow tail ceviche with tomato, cucumber, habaneros, crispy corn and fresh coriander

**Βασιλικό καβούρι\* με τσίλι, αβοκάντο, σέλερι, πράσινο μήλο, βασιλικό και γλυκολέμονο**


Spicy King crab\* with chili avocado, celery, green apple, basil and lime dressing

**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's spaghetti with avocado, almonds, cauliflower and summer truffles

 **Ceviche** από σπαράγγια με ψητό αβοκάντο, γκρέιπφρουτ και πιπεριές Jalapenos

Asparagus Ceviche with grilled avocado, grapefruit and Jalapenos peppers

**Σφυρίδα Αθηναϊκή με μαγιονέζα από μύδια και ελαιόλαδο**

Grouper Athinaiki with mussels mayonnaise and extra virgin olive oil

**Τατάκι από μοσχάρι με καλοκαιρινή τρούφα, σόγια σως και φρέσκο κρεμμύδι**


Beef tataki with summer truffles, soy sauce and spring onion


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


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


## ΣΑΛΑΤΕΣ / SALADS

**Solymar, ζεστή σαλάτα με φρέσκο αστακό, σπαγγέτι φαγόπυρου και λαχανικά στα υγρά τους**  
Solymar warm salad, with fresh lobster, soba noodles and vegetables in their juices


 **Σαλάτα καρπούζι με αγγούρι, τοματίνια, Φέτα, φύλλα δυόσμου και dressing καπνιστής τομάτας**  
Watermelon salad with, cucumber, cherry tomatoes, Feta cheese, spearmint and smoked tomato dressing

 **Σαλάτα με κινόα, ψητό παντζάρι, κατσικίσιο τυρί, μαρμελάδα περγαμόντο και φουντούκια**  
Quinoa salad with baked beetroots, goat cheese, bergamot jam and hazelnuts

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

 **Δροσερή σαλάτα με καρδιές λαχανικών, τοματίνια, πιπεριές, φύλλα αρωματικών, ξύδι μελιού και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο**  
Fresh salad with hearts of lettuces, cherry tomatoes, bell peppers, fresh herbs, honey vinegar and extra virgin olive oil

**Πράσινη σαλάτα με караβίδες τεμπούρα, τοματίνια, καλαμπόκι, αυγοτάραχο και Caesar's dressing**  
Green salad with crayfish tempura, cherry tomatoes, sweet corn, bottarga and Caesar's dressing

 **Ελληνική σαλάτα με παξιμάδια, Ξινότυρο Μυκόνου, κρίταμο και καπαρόφυλλα**  
Greek salad with barley rusks, Xinotyro Mykonian cheese, caper leaves, Kalamata olives and extra virgin olive oil


## ΨΩΜΙ ΚΑΙ DIPS BREAD AND DIPS

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

## ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ / HOT APPETIZERS


**Φακόρυζο με φακές belluga, μπάλλα ρυζιού, καπνιστό χέλι και τηγανιτό κρεμμύδι**  
Belluga lentils with rice ball, smoked eel and crispy onions

**Σαρδέλες τεμπούρα με κρέμα αντζούγιας, πράσινη σαλάτα, τομάτα, σούκα, κρεμμύδι και πετιμέζι**  
Sardines tempura with anchovies paste, green salad, figs, tomato, red onion and Molasses

 **Μανιτάρια και λαχανικά σωτέ με τζίντζερ και κάσιους**  
Vegan stir fry with mushrooms, vegetables, ginger and cashew nuts

**Χταπόδι σχάρας με σαλάτα από φύκια - λαχανικά και dressing ούζο**  
Grilled octopus with seaweeds-vegetables salad and ouzo dressing

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

 **Ψητή φέτα με σαλάτα από φύτρες και dressing κηρήθρας μελιού με συκόφυλλα**  
Baked Feta cheese with microherbs salad and honeycomb - figs leaves salsa

 **Ψητή μελιτζάνα με πρόβειο γιαούρτι, ταχίνι και κόλιανδρο**  
Grilled eggplant with Greek sheep yogurt, tahini and coriander

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

**Μυκονιάτικα mini burgers με chutney τομάτας και Τυροβολιά Μυκόνου**  
Mykonian mini burgers with tomato chutney and Tyrovolia Mykonian cheese

**Φιλετάκια από ψητό κοτόπουλο με σπιτική πίτα, μαγιονέζα κόλιανδρου και κροκέτα από πατάτα και γιούκα**  
Grilled chicken breast fillets with homemade pita bread, coriander mayonnaise, yucca and potato croquettes

**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**

Risotto with shrimps\*, grilled asparagus, basil and San Michali cheese from Syros island

### **Σπανακόρυζο με κέιλ, τοματίνια, λάχανο και λεμόνι**



Risotto with spinach, kale, cherry tomatoes, cabbage and lemon

### **Μπουρανή ριζότο με ψητές γαρίδες\* και σουπιά στο μελάνι της**

Burani risotto with grilled shrimps\* and cuttlefish with their ink

### **Γιουβέτσι με βασιλικό καβούρι\*, καπνιστή πέστροφα νερό τομάτας και γλυκολέμονο (για 2 άτομα)**

Orzo pasta with king crab\*, smoked trout, tomato water and lime (for 2 persons)

### **Κριθαρότο με φρέσκο αστακό / κιλό**

Kritharoto with fresh lobster / per kilo

## ΠΑΣΤΑ / PASTA

### **Ταλιολίνι με φρέσκο αχινό, λεμονί και αντζούγια**

Tagliolini with fresh sea urchin, lemon and anchovies

### **Σιγομαγειρεμένο στήθος κοτόπουλο με καλοκαιρινή τρούφα, νιόκι πατάτας, βασιλικό και σπανάκι**

Slow cooked chicken breast with summer truffles, potato gnocchi, basil and spinach

### **Ανοιχτό ραβιόλι άγριων μανιταριών και καλοκαιρινής τρούφας με burrata και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο**



Wild mushrooms and summer truffles open ravioli with fresh burrata and extra virgin olive oil

### **Σπαγγέτι αλά γκιτάρρα με όστρακα της Μεσογείου, μαϊντανό, σκόρδο και κόκκινο τσίλι**

Aglione e olio spaghetti alla chitarra with Mediterranean seashells and red chili

### **Χυλοπίτες με κολοκύθι, τομάτες κονφί, ψητές αγγινάρες και Σαν Μιχάλη Σύρου**



Greek hylopites pasta with zucchini, tomatoes confit, grilled artichokes 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

### **Strozzapreti με βοδινή ουρά ραγού, σπανάκι και Ξινότυρο Μυκόνου**

Strozzapreti pasta with oxtail ragout, spinach, and Mykonian Xinotyro cheese

### **Αστακομακαρονάδα / κιλό**

Spaghetti with fresh lobster / per kilo

## ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ / SEAFOOD

### Λιαστό Ρίκι φιλέτο με μαυρομάτικα φασόλια, τομάτα, χόρτα εποχής και λαδολέμονο

Sundried bonito fish fillet with blackeye beans, tomato, seasonal greens and lemon-oil vinegrette

### Χιλιανό λαυράκι σωτέ με ρύζι σούσι, σαλάτα από φύκια, φυστίκια και πετιμέζι

Chilean seabass sauted with sushi rice, wakame seaweeds salad, peanuts and molasses

### Burger από φιλέτο φρέσκου μπακαλιάρου με τηγανιτά κολοκυθάκια και μαγιονέζα yuzu

Mediterranean cod fish fillet burger with fried zucchinis and yuzu mayonnaise

### Φιλέτο φρέσκου σολομού με κρέμα αβοκάντο, τομάτα, βασιλικό, κρεμμύδι και μάραθο

Fresh salmon fillet 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 πιπεριά jalapenos και τσιμιτσούρι ματζουράνας

Jospet's Hanger steak tagliata with onions, jalapeno peppers and marjoram chimichuri

### Short ribs σιγοψημένο για 16 ώρες (για 2 άτομα)

Short Ribs slow cooked for 16 hours (for 2 persons)

### Σπάλα από αρνάκι γάλακτος αργοψημένη με σκόρδο και θρούμπη (για 2 άτομα)

Greek lamb shoulder slow cooked with garlic and savory (for 2 persons)

### Τραγανή πανσέτα Μαύρου χοίρου αργοψημένη με δεντρολίβανο (για 2 άτομα)

Crispy Black pork belly slowcooked with rosemary (for 2 persons)

### 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 καλοκαιρινή τρούφα και τηγανιτές πατάτες (για 2 άτομα)

Spit roasted chicken legs with summer truffle and french fries (for 2 persons)

### Burger από Ελληνικό βουβαλίσιο κρέας με καραμελωμένο κρεμμύδι και πίκλες σε ελαφρυά BBQ sauce

Greek water buffalo burger with caramelised onions and cornichons in light BBQ sauce

### Κόντρα γάλακτος χωρίς κόκκαλο (400 γρ.)

Veal sirloin steak (400 gr.)

### Πικάνια Black Angus στη σχάρα (για 2 άτομα)

Picanha Black Angus on the grill (for 2 persons)

## ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ / SIDE DISHES

-  **Σπαράγγια σχάρας**  
Grilled asparagus
-  **Πιπεριές shishito ψητές με lime**  
Grilled shishito peppers with lime
-  **Κουνουπίδι και μπρόκολο σχάρας**  
Grilled cauliflower and broccolies
-  **Πατάτες baby στο Josper**  
Josper's new potatoes
-  **Βιολογικό ακατέργαστο ρύζι**  
Greek bio wild rice
-  **Πουρές πατάτας με τρούφα και τυρί**  
Mashed potatoes with truffles and cheese

### ΣΗΜΕΙΩΣΗ / NOTES:

Vegan:



Vegetarian:



## ΓΛΥΚΑ / DESSERTS

- Κέικ αμύγδαλου και σοκολάτας με κρέμα φράουλας και μους σοκολάτας γάλακτος**  
Almond choco brownies with strawberry namelaka and milk chocolate mousse
- Μους γιαούρτι με μούρα, κηρήθρα μελιού και μπισκοτάκια με τζίντζερ και ρακί**  
Greek yogurt mousse with berries, honeycomb and Raki gingerbreads
- Σολymar παγωτό αλμυρής καραμέλας με Macadamia, μπισκότο και sauce σοκολάτας**  
Solymar salty caramel ice cream with Macadamia nuts, chocco biscuit and sauce
- Υγρό κέικ σοκολάτας με χαρούπι, σορμπέ μάνγκο και σιρόπι δυόσμου**  
Carob and chocolate fondant with mango sorbet and spearmint syrup
- Γαλακτομπούρεκο με χουρμάδες, σιρόπι σταφίδας και σορμπέ ούζο**  
Galaktobourekko with dates, raisin syrup and Ouzo sorbet
- Τάρτα με φυστίκι Αιγίνης και καπνιστό παγωτό λεμόνι**  
Pistachio crispy tart with smoked lemon ice cream

## ΠΑΓΩΤΑ - SORBETS ICE CREAM - SORBETS

*Kayak*  
QUALITY ICE CREAM

- Μαστίχα με ροζ πιπέρι**  
Mastic and pink pepper
- Λευκή σοκολάτα και φρούτα του πάθους**  
White chocolate and passion fruit
- Σοκολάτα Jivara και Tonka**  
Jivara and Tonka chocolate
- Πράσινο τσάι / Green tea**
- Μαύρο παγωτό / Black ice cream**
- Βανίλια χωρίς γλουτένη / Vanilla gluten free**
- Σορμπέ σοκολάτα Valrhona**  
Sorbet chocolate Valrhona
- Σορμπέ καρπούζι / Watermelon sorbet**
- Σορμπέ μάνγκο, τζίντζερ, γιασεμί**  
Mango, ginger, jasmine sorbet
- Εξωτικό / Μάνγκο, πάσιον, πορτοκάλι, καρύδα**  
Exotic / Mango, passion, oragne, coconut