

## - SUSHI PLATES -

### SUSHI ROLLS 6pcs

Crayfish tempura / California / Spicy tuna

Salmon avocado / Cucumber avocado

Grilled asparagus

### SUSHI ROLLS 8pcs

#### SOLYMAR

shrimp tempura, spicy mayo, avocado  
toppings: Kobe beef, yakiniku

#### SPICY FRESH LOBSTER

fresh water eel and Greek caviar

#### DUCK ROLL

fried duck, hoisin sauce, cucumber, spring onion

#### RAINBOW ROLL

King crab, cucumber, avocado, aioli,  
toppings: tuna, salmon, yellowtail, tobiko

#### ERYNGII MUSHROOMS

asparagus, spring onion,  
enoki & shiitake mushrooms

### SASHIMI 4pcs

Yellow tail / Tuna / Salmon / Wagyu beef & truffle

### NIGIRI 4pcs

Yellow tail / Tuna / Salmon / Wagyu beef & truffle

Ψωμί και συνοδευτικά / Bread & dips

## - VEGETARIAN OPTIONS -

### — COLD —

Ⓥ Ceviche από σπαράγγια με ψητό αβοκάντο,  
γκρέιπφρουτ και πιπεριές jalapeño

Asparagus ceviche with grilled avocado,  
grapefruit, and jalapeño peppers

Ⓥ Σπαγγέτι από κολοκύθι με κρέμα αβοκάντο,  
αμύγδαλα, κουνουπίδι και καλοκαιρινή τρούφα

Zucchini spaghetti with avocado, almonds,  
cauliflower and summer truffles

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, πεπόνι, κατσικίσιο τυρί,  
μαρμελάδα περγαμόντο και φουντούκια

Quinoa salad with melon, goat cheese,  
bergamot jam and hazelnuts

Ⓥ Καρπάσιο ανανά με καρδιά φοίνικα,  
καλαμπόκι και εσπεριδοειδή

Pineapple carpaccio with heart of palm,  
corn kernel and citrus segments

Ⓥ Δροσερή σαλάτα με καρδιές λαχανικών,  
τοματίνια, πιπεριές, φύλλα αρωματικών,  
ξίδι μελιού και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο.

Fresh salad with hearts of lettuce, cherry tomatoes, bell peppers,  
fresh herbs, honey vinegar and extra virgin olive oil

Ελληνική σαλάτα με παξιμάδια,  
ξινότυρο Μυκόνου, κρίταμο και καπαρόφυλλα

Greek salad with barley rusks, Mykonian Xinotyro cheese,  
sea fennel and caper leaves

### — HOT —

Ψητή φέτα με σαλάτα από φύτρες και  
dressing κηρίθρας μελιού με σκόφυλλα  
Baked Feta cheese with microgreens salad  
and honeycomb-fig-leaves sauce

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

Ⓥ Τηγαντές πατάτες Νάξου  
French fries from Naxos island

## - PESCETARIAN OPTIONS -

### — COLD —

Fine de Claire στρείδια με ψημένο ψωμί, αυγοτάραχο Μεσολογγίου  
και τα συνοδευτικά τους ξίδι μελιού, εσαλότ, φύκια, μαϊντανός  
Fine de Claire oysters with crispy bread, bottarga and their condiments  
(Honey vinegar, shallots, seaweeds, parsley)

Ταραμοσαλάτα με λάδι άνηθου, σχοινόπρασο και πίκλες  
Taramosalata with extra virgin olive oil with dill, chives and pickled sea greens

Φρέσκος αχινός με φύκια και λεμόνι  
Fresh sea urchin salad with seaweeds and lemon

Ceviche από όστρακα της Μεσογείου, μαγιάτικο, ντομάτα, αγγούρι,  
habaneros, καλαμπόκι και φρέσκο κόλιανδρο  
Mediterranean sea shells & yellowtail ceviche with tomato, cucumber,  
habaneros, fresh coriander and crispy corn

Ταρτάρ σολομού με ελληνικό καβούρι, dressing εσπεριδοειδών,  
σόγια, τηγανητό κρεμμύδι και τортίγια καλαμποκιού  
Salmon tartar with Greek crab meat, citrus-soy dressing,  
crispy onion and corn tortilla

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

### — HOT —

Αχνιστά μύδια με αρωματικά της Μεσογείου και μπρουσκέτα  
με τοματίνια και ξινότυρο Μυκόνου  
Steamed mussels with Mediterranean herbs and bruschetta  
with cherry tomatoes and Mykonian Xinotyro cheese

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

Βασιλικά καβουροπόδαρα στη σχάρα (το κιλό)  
King crab legs on the grill (per kilo)

#### ΑΝ ΠΑΣΧΕΤΕ ΑΠΟ ΚΑΠΟΙΑ ΑΛΛΕΡΓΙΑ ΠΑΡΑΚΑΛΩ ΕΝΗΜΕΡΩΣΤΕ ΜΑΣ.

Τα προϊόντα γαρίδες, καραβίδες, χταπόδι, βασιλικό καβούρι είναι κατεψυγμένα.

Στα τηγανητά χρησιμοποιούμε καλαμποκέλαιο ή ηλιέλαιο. Στις σαλάτες και τα μαγειρευτά χρησιμοποιούμε  
έξτρα παρθένο ελαιόλαδο. Η φέτα είναι Ελληνική.

Στις τιμές συμπεριλαμβάνεται Φ.Π.Α., Δημοτικά Τέλη 0,5%, ποσοστό σερβιτόρων 10% και όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις.  
Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία, σε ειδική θέση δίπλα στην έξοδο, για διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.  
Αγορανομικός Υπεύθυνος: Αλκιβιάδης Βατόπουλος.

Ⓥ Vegan

#### IF YOU HAVE ANY KIND OF ALLERGY PLEASE LET US KNOW.

The products shrimp, crayfish, octopus, king crab are frozen. We use com-oil or sunflower oil for all fried foods.

Extra virgin olive oil is used for salads and cooked foods. Feta cheese is Greek.

Prices includes all legal taxes. For any claims we keep special forms in a separate box next to the exit.

Surety: Alkiviadis Vatopoulos.



## - LEAN MEAT PROTEIN -

Τατάκι από μοσχάρι με καλοκαιρινή τρούφα, σόγια σως και φρέσκο κρεμμύδι  
Beef tatakis with summer truffles, soy sauce and spring onion

Μυκονιάτικα mini burgers με τσάντνεϊ τομάτας και τυροβολιά Μυκόνου  
Mykonian mini burgers with tomato chutney and Mykonian Tyrovolia cheese

Ψαρονέφρι μαύρου χοίρου με τζατζίκι, ψητή τομάτα και πίτα  
Mediterranean black pork tenderloin with tzatziki, roasted tomato and pita bread

## - SIDE DISHES -

Ⓥ Σπαράγγια σάρας / Grilled asparagus

Πιπεριές shishito ψητές με lime / Grilled shishito peppers with lime

Κουνουπίδι και μπρόκολο σάρας  
Grilled cauliflower & broccoli steak

Πατάτες baby στο Jospet / Jospet's baby potatoes

Ψητό καλαμπόκι με μαγιονέζα κόλιανδρου και παρμεζάνα  
Grilled corn with coriander mayo and Reggiano cheese

Πουρές πατάτας με τρούφα και τυρί  
Mashed potatoes with truffles & cheese

## - SEAFOOD -

Burger με φιλέτο φρέσκου μπακαλιάρου, τηγανητά κολοκυθάκια και μαγιονέζα yuzu  
Mediterranean cod fish fillet burger with fried zucchini and yuzu mayonnaise

Φιλέτο σολομού με dressing ούζο, ψευδοδημητριακά, κουσκούς και λαχανικά εποχής  
Grilled salmon fillet with ouzo dressing, ancient grains, couscous and seasonal vegetables

Αστακός βραστός ή ψητός (το κιλό)  
Lobster steamed or grilled (per kilo)

Φρέσκα ψάρια (το κιλό)  
Fresh fish (per kilo)

Ψάρι σε κρούστα αλατιού (το κιλό)  
Fresh fish baked in salt crust (per kilo)

SOLYMAR<sup>2004</sup>  
MYKONOS IN ALL SENSES

## - MEATS -

Σιγομαγειρεμένο στήθος κοτόπουλο με καλοκαιρινή τρούφα, νιόκι πατάτας, βασιλικό και σπανάκι  
Slow cooked chicken breast with summer truffles, potato gnocchi, basil and spinach

Hanger steak στο Jospet ταλιάτα με κρεμμύδι, πιπεριά jalapeño και τσιμιτσούρι μαντζουράνας  
Jospet's hanger steak tagliata with onions, jalapeño peppers and marjoram chimichurri (Non GMO - NHTC)

Rib eye μόσχου Black Angus  
Black Angus beef, grilled rib-eye (Non GMO - NHTC)

Burger από ελληνικό βουβαλίσιο κρέας με καπνιστό τυρί Μετσόβου, καραμελωμένο κρεμμύδι και πίκλες σε ελαφριά BBQ sauce  
Greek water buffalo burger with Metsovone smoked cheese, caramelized onions and cornichons in a light BBQ sauce (free range water buffalo from Kerkini lake)

Κόντρα γάλακτος Γαλλικής κοπής 400 γρ.  
French cut veal steak 400g (Non GMO - NHTC)

Short ribs σιγοψημένα για 16 ώρες (για 2 άτομα)  
Short ribs, slow cooked for 16 hours (for 2 people) (Non GMO - NHTC)

Σπάλα από αρνάκι γάλακτος αργοψημένη με σκόρδο και θρούμπη (για 2 άτομα)  
Greek lamb shoulder, slow cooked with garlic and pink savory (for 2 people) (PDO-PGI-TSG PRODUCTS from Farma Elassonas)

Τραγανή πανσέτα Μαύρου χοίρου αργοψημένη με δεντρολίβανο (για 2 άτομα)  
Crispy black pork belly slow cooked with rosemary (for 2 people) (Organic free range Iberico pork from Olympia Kermes)

Βουβαλίσιο φιλέτο ωρίμανσης στη σούβλα (για 2 άτομα)  
Spit-roasted dry aged water buffalo tenderloin (for 2 people) (free range water buffalo from Kerkini lake)

Μπουτάκια κοτόπουλο στη σούβλα με τηγανητές πατάτες (για 2 άτομα)  
Spit-roasted chicken legs with French fries (for 2 people) (Non GMO - NHTC)

## DRY AGED BEEF

TOMAHAWK Greek dry aged beef from Ellassona region

TENDERLOIN Greek dry aged beef from Ellassona region

RIB STEAK Greek dry aged beef from Ellassona region

T-BONE STEAK Greek dry aged beef from Ellassona region

BUFFALO RIB STEAK Greek dry aged waterbuffalo from Kerkini lake

## - PASTA & RISOTTO -

Ⓥ Σπανακόρυζο με κέιλ, τοματίνια, λάχανο και λεμόνι  
Spinach risotto with kale, cherry tomatoes, cabbage and lemon

Ριζότο με караβίδες, ψητά σπαράγγια και τριμμένο αυγοτάραχο  
Risotto with crayfish, grilled asparagus and grated bottarga

Ριζότο με κυδώνια, καπνιστό χελι, τσίλι και μαϊντανό  
Risotto with cockles, smoked eel, chili and parsley

Κριθαρότο με φρέσκο αστακό (το κιλό)  
Orzotto with fresh lobster (per kilo)

Ταλιολίνι με φιλέτο γλώσσας, φρέσκο αχινό, ελληνικό χαβιάρι και λεμόνι  
Tagliolini with fresh sole fish fillet, sea urchin, Greek caviar and lemon

Χυλοπίτες με κολοκύθι, κονφί τομάτες, ψητό ραπίνι και κασέρι Ξάνθης  
Greek chyloupites pasta with zucchini, tomato confit, grilled rapini and kaseri cheese from Xanthi

Ραβιόλι άγριων μανιταριών με μανουρί και φιλέτο πρόβειου κρέατος  
Wild mushroom ravioli with manouri cheese and mutton sirloin

Μαύρο ταλιολίνι με πέστο βασιλικού και μεσογειακό σαγανάκι γαρίδας  
Black tagliolini with basil pesto and Mediterranean shrimp saganaki

Αστακομακαρονάδα (το κιλό)  
Spaghetti with fresh lobster (per kilo)

## - DESSERTS -

Κέικ αμύγδαλου και σοκολάτας, με κρέμα φράουλας και μους σοκολάτας γάλακτος  
Almond choco brownies with strawberry namelaka and milk chocolate mousse

Παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης με μαρέγκα, καραμέλα γάλακτος, crème anglaise μελιού, φιστίκια Αιγίνης και κόκκινα φρούτα  
Madagascar vanilla soft ice cream with meringue, toffee, Greek honey crème anglaise, pistachios and berries

Solymar παγωτό αλμυρής καραμέλας με Macadamia, μπισκότο και sauce σοκολάτας  
Solymar salty caramel ice cream with Macadamia nuts, choco biscuit and sauce

Γαλακτομπούρεκο με κουρμάδες, σιρόπι σταφίδας και σορμπέ ούζο  
Galaktoboureko with dates, raisin syrup and ouzo sorbet

## - ICE CREAM / SORBETS -

MÖVENPICK

Swiss Chocolate / Maple Walnut / Espresso Croquant / White Chocolate  
Crème Brûlée / Sorbet Apricot / Sorbet Passion Fruit & Mango