

SOLYMAR

MYKONOS IN ALL SENSES

FOOD

TASTE

SMELL

TOUCH

HEAR

SEE

SOLYMAR²⁰⁰⁴

MYKONOS IN ALL SENSES

Our five senses
are a major component
of how our soul interacts
with physical reality.

That's why we invite you
to flood your senses
with everything
Solymar has to offer.

TASTE

SMELL

TOUCH

HEAR

SEE

- SUSHI PLATES -

SUSHI ROLLS (6pcs per order)

Shrimp* tempura | California
Spicy tuna | Salmon avocado
Ⓟ Cucumber avocado | Ⓟ Grilled asparagus

SUSHI ROLLS (8pcs per order)

SOLYMAR
Shrimp* tempura, spicy mayo, avocado
toppings: Kobe beef, yakiniku

SPICY FRESH LOBSTER
Fresh water eel, sea urchin and Greek caviar

BONITO ROLL
Flamed bonito, spring onion, cucumber, olive seeds

SARDINE ROLL
Sardines tempura, fresh figs, almonds, grape molasses

Ⓟ ERYNGII MUSHROOMS
Asparagus, spring onion, enoki & shiitake mushrooms

SASHIMI (4pcs per order)

Yellowtail | Tuna | Salmon
Wagyu beef & truffle

NIGIRI (2pcs per order)

Yellowtail & jalapeno | Tuna | Dry aged tuna belly
Salmon | Wagyu beef & truffle
Ⓟ Eryngii mushrooms

- 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
-

Τζατζίκι με στικς αγγουριού και Ελληνικές ελιές
Tzatziki with cucumber sticks and selection of Greek olives

Σαλάτα με κινόα, καρπούζι, κατσικίσιο τυρί, μαρμελάδα λεμόνι και φουντούκια
Quinoa salad with watermelon, goat cheese, lemon jam and hazelnuts

- Ⓥ **Δροσερή σαλάτα με καρδιές λαχανικών, τοματίνια, πιπεριές, φύλλα αρωματικών, παλαιωμένο ξίδι και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο.**
Fresh salad with hearts of lettuce, cherry tomatoes, bell peppers, fresh herbs, aged vinegar and extra virgin olive oil
-

Ελληνική σαλάτα με παξιμάδια, ξινότυρο Μυκόνου, κρίταμο, καπαρόφυλλα, ελιές και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
Greek salad with barley rusks, Mykonian xινότυρο cheese, caper leaves, sea fennel, Greek olives and extra virgin olive oil

HOT

Ψητή φέτα με κηρήθρα μελιού και dressing λεμονιού με συκόφυλλα
Baked feta cheese with honeycomb, lemon and fig leaves sauce

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

- Ⓥ **Πράσινα χόρτα εποχής και όσπρια με αρωματικά της Μεσογείου, ξύδι, λεμόνι και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο**
Seasonal greens and legumes with Mediterranean herbs, vinegar, lemon and extra virgin olive oil
-

Ⓥ **Τηγαντές πατάτες Νάξου**
French fries from Naxos island

- PESCE TARIAN OPTIIONS -

COLD

Fine de Claire Claire στρείδια με ψημένο ψωμί, αυγοτάραχο Μεσολογγίου και τα συνοδευτικά τους (ξίδι μελιού, εσαλότ, φύκια, σόγια, μαϊντανός)

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

Ταραμοσαλάτα με λάδι άνηθου και σχοινόπρασο

Taramosalata with dill oil and chives

Φρέσκος αχινός με λεμόνι

Fresh sea urchin salad with lemon

Ceviche από όστρακα της Μεσογείου, αστακό, μαγιάτικο, ντομάτα, αγγούρι, habaneros, καλαμπόκι και φρέσκο κόλιανδρο

Mediterranean sea shells, yellowtail & lobster 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 караβίδες τεμπούρα, τοματίνια, καλαμπόκι, αυγοτάραχο και Caesar's dressing

Green salad with tempura crayfish, cherry tomatoes, sweet corn, bottarga and Caesar's dressing

HOT

Μύδια, γυαλιστερές και κυδώνια αχνιστά με ούζο και αρωματικά της μεσογείου

Steamed mussels, cockles and clams with ouzo and Mediterranean herbs

Φιλέτα σαρδέλας στη σχάρα και σπαράγγια με σκόρδο, βούτυρο και verde sauce

Grilled fillet of sardines and asparagus with butter, garlic and verde sauce

Χταπόδι* σχάρας με ζεστή ταραμοσαλάτα, αγριομάραθο και dressing μοσχολέμονου

Grilled octopus* with warm taramosalata, wild fennel and lime dressing

Φάβα με ουρά αστακού, σταφύλι και πετιμέζι

Fava beans purée with lobster tail grapes and grape molasses

Βασιλικά καβουροπόδαρα* στη σχάρα (το κιλό)

King crab* legs on the grill (per kilo)

- LEAN MEAT PROTEIN -

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

Μίνι sandwiches με τραγανό φιλέτο κοτόπουλο, κρέμα τυριού Μετσοβόνη και μαρούλι
Mini sandwiches with crispy chicken fillet, Metsovone cream cheese and lettuce

Τηγανιά Μαύρου χοίρου με κρεμμύδι, λουκάνικο Μυκόνου και μπρουσκέτα με τομάτα και μαλακή φέτα
Mediterranean black pork "tigania" with onion, Myconian sausage and bruscette with tomatoes and soft feta cheese

- PASTA / RISOTTO -

Ⓥ Σπανακόρυζο με κέιλ, ψητή τομάτα, λάχανο και λεμόνι
Spinach risotto with kale, roasted tomatoes cabbage and lemon

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

Ριζότο σαφράν με μύδια, ψητό καλαμάρι και σάλτσα μπουγιαμπές
Risotto Milanese with mussels, grilled calamari and buillabaisse sauce

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

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

Χυλοπίτες με παλαιωμένη γραβιέρα Μυκόνου και μαύρο πιπέρι
Greek chyloupites pasta with Aged Myconian gruyere and black pepper

Ραβιόλι άγριων μανιταριών με μανούρι και καλοκαιρινή μαύρη τρούφα
Wild mushroom ravioli with manouri cheese and black summer truffles

Conchiglioni με πέστο βασιλικού και μεσογειακό σαγανάκι γαρίδας*
Conchiglioni with basil pesto and Mediterranean shrimp* saganaki

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

- 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 λαδολέμονο, ψευδοδημητριακά,
κουσκούς και λαχανικά εποχής**
Grilled salmon fillet with lemon, extra virgin olive oil, ancient grains,
couscous and seasonal vegetables

Φιλέτο ψαριού Ωρίμανσης (το κιλό)
Dry aged fish fillet (per kilo)

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)

- MEATS -

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)

(Bio free range Iberico pork from Olympia Kermes)

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 ψητές τομάτες και μαγιονέζα σπασαμέλαιου

Greek water buffalo burger with roasted tomatoes and sesame oil mayonaise

(free range water buffalo from Kerkini lake)

Κόντρα γάλακτος Γαλλικής κοπής 400 γρ.

Frenched 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)

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 τηγανιτές 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 Pindos

TENDERLOIN Greek dry aged beef from Pindos

RIB STEAK Greek dry aged beef from Pindos

T-BONE STEAK Greek dry aged beef from Pindos

BUFFALO RIB STEAK Greek dry aged waterbuffalo from Kerkini lake

- SIDE DISHES -

Ⓥ Σπαράγγια σχάρας
Grilled asparagus

Ⓥ Πιπεριές shishito ψητές με lime
Grilled shishito peppers with lime

Ⓥ Κουνουπίδι και μπρόκολο σχάρας
Grilled cauliflower and broccoli steak

Ⓥ Μανιτάρια Μυκόνου με σκόρδο και αρωματικά
Myconian mushrooms with garlic and herbs

Πατάτες baby στο Jospet
Jospet's baby potatoes

Ψυτό καλαμπόκι με μαγιονέζα κόλιανδρου και παρμεζάνα
Grilled corn with coriander mayo and Parmigiano-Reggiano

Πουρές ψητής πατάτας με μοτσαρέλα και καλοκαιρινή τρούφα
Baked potatoes mashed with burrata cheese and summer truffles

Ψωμί και συνοδευτικά
Bread and dips

- DESSERTS -

Γιαούρτι Μυκόνου με φρούτα, ζελέ φρούτων και φουντούκια

Myconian yogurt with fresh fruits, jelly and hazelnuts

Καρυδόπιτα με μαύρη σοκολατα και παγωτό

Walnut cake with dark chocolate and ice cream

**Μους μαύρης σοκολάτας με κροκέτα σοκολάτας-χαρουπιού,
μαρέγκα και τρουφάκια**

Dark chocolate mousse with choco-carob croquette,
meringue and choco truffles

**Παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης με μαρέγκα,
καραμέλα γάλακτος, φιστίκια Αιγίνης και κόκκινα φρούτα**

Madagascar vanilla soft ice cream with meringue,
toffee, 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 χουρμάδες,
σιρόπι σταφίδας και σορμπέ ούζο**

Galaktoboureko with dates, raisin syrup
and ouzo sorbet

- ICE CREAM / SORBETS -

MÖVENPICK

Vanilla Dream

Swiss Chocolate

Maple Walnut

Espresso Croquant

Blueberry cheesecake

Cookies & Caramel

Sorbet Apricot

Sorbet Passion Fruit & Mango

ΑΝ ΠΑΣΧΕΤΕ ΑΠΟ ΚΑΠΟΙΑ ΑΛΛΕΡΓΙΑ ΠΑΡΑΚΑΛΩ ΕΝΗΜΕΡΩΣΤΕ ΜΑΣ.

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

Στα τηγανιτά 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.



#solymarmykonos
www.solymarmykonos.com