

On the way to
DOHA 2023

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 1.2.3.6.7.11 | California 2.7.11
Spicy tuna 4.6 | Salmon avocado 4
Ⓟ Cucumber avocado 11 | Ⓟ Grilled asparagus 11

SUSHI ROLLS (8pcs per order)

SOLYMAR 1.2.3.6.7.11
Shrimp* tempura, spicy mayo, avocado, toppings Kobe beef, yakiniku

SPICY LOBSTER 2.4.6
Fresh water eel and Greek caviar, sea urchin

TUNA BELLY AND SALMON 4.2.6.11.14
Tuna belly tartar, salmon, spring onion, cucumber, kimchi

BONITO ROLL 4.6.11
Flamed bonito, spring onion, cucumber, olive crumble

SARDINE ROLL 1.3.4.6.7
Sardines tempura, fresh figs, almonds, grape molasses

Ⓟ ERYNGII MUSHROOMS 1.6.11
Asparagus, spring onion, enoki & shiitake mushrooms

SASHIMI (4pcs per order)

Yellowtail 4.6.10.11 | Tuna 4.6.10.11
Salmon 4.6.10.11 | Wagyu beef & truffle 6.10.11

NIGIRI (2pcs per order)

Yellowtail & jalapeno 4.6.10.11 | Tuna 4.6.10.11
Dry aged tuna belly 4.10.11 | Salmon 4.6.10.11
Wagyu beef & truffle 6.10.11 | Ⓟ Eryngii mushrooms 6.10.11

- BOWLS -

Poke μπωλ με τόνο, σολομό, καλαμπόκι, φασόλια edamame, φύκια αβοκάντο και wasabi sauce

Poke bowl with tuna, salmon, corn, edamame beans, seaweeds, avocado and wasabi soy sauce [1.4.5.6.10.11](#)

Ⓥ Μπάλα ρυζιού με εποχιακά λαχανικά μαριναρισμένα σε Κορεάτικο τσίλι, ψητό τόφου, φύκια, αβοκάντο και σουσάμι

Rice ball with Korean chili marinated seasonal vegetables, grilled tofu, seaweeds, avocado and sesame [1.6.11](#)

Μπώλ με τραγανό ρύζι, δημητριακά, κρέμα Μετσοβόνη, dry aged ταρτάρ μόσχου, αυγά ορτυκιού ποσέ και τα συνοδευτικά τους

Crispy rice and grains bowl with Metsovone smoked cheese cream, dry aged beef tartare, poached quail egg and their condiments [1.3.6.7.10](#)

- COLD STARTERS -

Fine de Claire στρείδια με ψημένο ψωμί, αυγοτάραχο Μεσολογγίου, ξίδι μελιού, εσαλότ, φύκια, μαϊντανός

Fine de Claire oysters with crispy bread, bottarga, vinegar, shallots, seaweeds, parsley [1.4.7.14](#)

Στρείδια Kusshi Ιαπωνίας με ψημένο ψωμί, αυγοτάραχο Μεσολογγίου, ξίδι μελιού, εσαλότ, φύκια, μαϊντανός

Japanese Kusshi oysters with crispy bread, bottarga, vinegar, shallots, seaweeds, parsley [1.4.7.14](#)

Ⓥ Ceviche από σπαράγγια, 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 [8](#)

Ⓥ Τζατζίκι με στικς αγγουριού και Ελληνικές ελιές

Vegetarian Tzatziki with cucumber sticks and selection of Greek olives [7](#)

Ταραμοσαλάτα με λάδι άνηθου και σχοινόπρασο

Taramosalata with dill extra virgin olive oil and chives [1.4.11](#)

Φρέσκος αχινός με λεμόνι

Fresh sea urchin salad with lemon [2](#)

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 [4.14](#)

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 [1.2.4.5.6.14](#)

- SALADS -

V Σαλάτα με κριθάρι, χούμους, ρεβύθια, κουκουνάρι, κέιλ, και dressing μελάσας ροδιού
Barley, hummus and chickpeas salad with pine nuts, kale and pomegranate molasses vinaigrette **1**

V 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

VEG Σαλάτα με κινόα, πεπόνι, κατσικίσιο τυρί, μαρμελάδα περγαμόντο και φουντούκια
Quinoa salad with melon, goat cheese, bergamot jam and hazelnuts **7.8**

VEG Σαλάτα καρπούζι με παξιμάδια χαρουπιού, αγγούρι, τοματίνια, φέτα, φύλλα δυόσμου και dressing καπνιστής τομάτας
Watermelon salad with carob rusks, cucumber, cherry tomatoes, feta cheese, spearmint and smoked tomato dressing **1.7**

VEG Ελληνική σαλάτα με παξιμάδια, ξινότυρο Μυκόνου, κρίταμο, καπαρόφυλλα, ελιές και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
Greek salad with barley rusks, Mykonian xinotyro cheese, caper leaves, sea fennel, Greek olives and extra virgin olive oil **1.7.12**

Πράσινη σαλάτα με караβίδες τεμπούρα, τοματίνια, καλαμπόκι, αυγοτάραχο και Caesar's dressing
Green salad with tempura langostines*, cherry tomatoes, sweet corn, bottarga and Caesar's dressing **1.2.3.4.7.9.10.12**

- HOT STARTERS -

**Μπουρεκάκια με γαρίδα*, καλαμάρι* και μπακαλιάρo
με τραγανές γλυκοπατάτες και tartare sauce**

Fish patties with shrimps*, squid* and cod fish
with crispy sweet potatoes and tartar sauce 1.2.4.7.9.10.11.14

Ⓥ Τραγανή πίτα με χόρτα εποχής, μάραθο, κολοκύθι, πράσσο, χαλούμι και ξινόγαλα

Crispy pie with seasonal greens, fennel, zucchini, leek, haloumi cheese and buttermilk 1.7

Ⓥ Ψητή φέτα με κηρήθρα μελιού και dressing λεμονιού με συκόφυλλα

Baked feta cheese with honeycomb, lemon and fig leaves sauce 1.3.5.6.7.8

Ⓥ Ψητή μελιτζάνα με πρόβειο γιαούρτι, ταχίνι και κόλιανδρο

Grilled eggplant with Greek sheep yogurt, tahini and coriander 7.11.12

Ⓥ Βλίτα σωτέ με κρεμμύδι, σκόρδο, ψητή τομάτα, τσίλι και τυρί πετρωτή Μυκόνου

Amaranth greens sauteed with onion, garlic roasted tomato, chilly
and Petroti Mykonian cheese 7

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

Steamed mussels, cockles and clams with ouzo and Mediterranean herbs 7.14

Χταπόδι* σχάρας με ζεστή ταραμοσαλάτα, αγριομάραθο και dressing μοσχολέμονου

Grilled octopus* with warm tarama salad, wild fennel and lime dressing 1.4.10.11.14

Βασιλικά καβουροπόδαρα* στη σχάρα (το κιλό)

King crab* legs on the grill (per kilo) 2

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

Beef tataki with summer truffles, soy sauce and spring onion 1.6

Μυκονιάτικα mini burgers με τσάντνει τομάτας και τυροβολιά Μυκόνου

Mykonian mini burgers with tomato chutney and Mykonian tyrovolia cheese 1.3.7.11

Ψαρονέφρι μαύρου χοίρου με τζατζίκι, ψητή τομάτα και πίτα

Mediterranean black pork tenderloin with tzatziki, roasted tomato and pita bread 1.2.3.6.7.9.10.11.14

Ⓥ Τηγανητές πατάτες Νάξου

French fries from Naxos island 5.6

- PASTA / RISOTTO -

V Σπανακόρυζο με κέιλ, ψητή τομάτα,
λάχανο και λεμόνι

Spinach risotto with kale, roasted tomatoes cabbage and lemon

VEG Νιόκι πατάτας σωτέ με μπρόκολο, βασιλικό και
Μυκονιάτικα μανιτάρια

Potato gnocchi sauteed with broccoli, basil and Myconian mushrooms 1.3.7

VEG Χυλοπίτες με παλαιωμένη γραβιέρα
Μυκόνου και μαύρο πιπέρι

Greek chylopites pasta with Aged Myconian gruyere and black pepper 1.3.7

Ριζότο με ψητές γαρίδες* και σπαράγγια

Risotto with grilled shrimps* and asparagus 2.7.9

Ριζότο με μύδια, ψητό καλαμάρι* και σάλτσα μπουγιαμπές

Risotto with mussels, grilled calamari* and buillabaisse sauce 4.7.9.14

Κριθαρότο με φρέσκο αστακό (το κιλό)

Orzotto with fresh lobster (per kilo) 1.2.7

Ταλιατέλες με αυγοτάραχο, λεμόνι και караβίδα* ποσέ

Tagliatelle with bottarga lemon and poached langoustine* 1.2.3.4.7

**Ταλιολίνι με φιλέτο γλώσσας, φρέσκο αχινό,
ελληνικό χαβιάρι και λεμόνι**

Tagliolini with fresh sole fish fillet, sea urchin, Greek caviar and lemon 1.2.3.4.7

**Ραβιόλι με μανούρι, τομάτα,
ελιά και ψητό πρόβειο φιλέτο**

Ravioli with manouri cheese, tomato, olives and grilled mutton sirloin 1.3.7

**Ταλιολίνι με πέστο βασιλικού και
μεσογειακό σαγανάκι γαρίδας***

Tagliolini with basil pesto and Mediterranean shrimp* saganaki 1.2.3.7.9

Αστακομακαρονάδα (το κιλό)

Spaghetti with fresh lobster (per kilo) 1.2.3.7.9

- MAIN DISHES -

FISH

**Burger με φιλέτο φρέσκου μπακαλιάρου,
τηγαντά κολοκυθάκια και μαγιονέζα yuzu**
Mediterranean cod fish fillet burger with
fried zucchini and yuzu mayonnaise **1.3.4.7.10.11**

**Φιλέτο σολομού με λαδολέμονο, ψευδοδημητριακά,
κουσκούς και λαχανικά εποχής**
Grilled salmon fillet with lemon, extra virgin olive oil,
ancient grains, couscous and seasonal vegetables **1.4.10**

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)

ΦΙΛΕΤΟ ΨΑΡΙΟΥ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ

(το κιλό)

Dry aged fish fillet (per kilo)

ΜΑΓΙΑΤΙΚΟ - AMBERJACK

ΜΥΛΟΚΟΠΙ - SHI DRUM

ΣΦΥΡΙΔΑ - GROUPE

ΤΟΝΟΣ - TUNA

Μπουγιαμπές με λαχανικά
Bouillabaisse with vegetables **4.7**

Φρικασέ με χόρτα θαλάσσης
Fricasse with sea greens **3.4.7**

Σασίμι - Sashimi **4.6.11**

MEAT

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 POP Elassonas) 7

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) 10

Short ribs σιγοψημένα για 16 ώρες (για 2 άτομα)

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

Καρέ από αρνάκι γάλακτος με ρίγανη, μέντα και λεμόνι (για 2 άτομα)

Grilled rack of milkfed lamp with oregano, mint and lemon (for 2 people)

(PDO-PGI-TSG PRODUCTS POP Elassonas)

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) 3.6.10

Μπουτάκια κοτόπουλο στη σούβλα με τηγανητές πατάτες (για 2 άτομα)

Spit-roasted chicken legs with French fries (for 2 people)

Non GMO - NHTC) 7.10

Burger από ελληνικό βουβαλίσιο κρέας με Μετσοβόνη, τομάτα και μαγιονέζα με χαρίσα

Greek water buffalo burger with Metsovone smoked cheese, tomato and harissa mayonaise

(free range water buffalo from Kerkini lake) 1.3.7.10.11

Σιγομαγειρεμένο στήθος κοτόπουλο με ψητά λαχανικά και dressing λεμονιού με κόλιανδρο και τομάτα

Slow cooked chicken breast with grilled vegetables and pico de gaio

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)

Κόντρα γάλακτος Γαλλικής κοπής 400 γρ.

Frenched cut veal steak 400g (Non GMO - NHTC)

PRIME CUTS

PICANHA WAGYU

KOBE A5 STRIPLOIN

KOBE A5 RIB-EYE

DRY AGED MEATS

Greek dry aged beef from Pindos mountain range and buffalo from Kerkini lake

TOMAHAWK | 60+days

TENDERLOIN | 30+days

RIB STEAK | 50+days

T-BONE STEAK | 50+days

BUFFALO RIB STEAK | 60+ days

- SIDE DISHES -

V Σπαράγγια σχάρας
Grilled asparagus

V Πιπεριές shishito ψητές με lime
Grilled shishito peppers with lime 6.10.11

V Κουνουπίδι και μπρόκολο σχάρας
Grilled cauliflower and broccoli

VEG Μανιτάρια Μυκόνου με σκόρδο και αρωματικά
Myconian mushrooms with garlic and herbs 7

VEG Πατάτες baby στο Jospet
Jospet's baby potatoes 7

VEG Ψητό καλαμπόκι με μαγιονέζα κόλιανδρου και παρμεζάνα
Grilled corn with coriander mayo and Parmigiano-Reggiano 3.6.7.10

VEG Πουρές ψητής πατάτας με μπουράτα,
καραμελωμένο κρεμμύδι και καλοκαιρινή τρούφα
Baked potatoes mashed with burrata cheese,
caramelized onions and summer truffles 7

V 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

Ψωμί και συνοδευτικά
Bread and dips

- DESSERTS -

**Μπισκότο χαρουπιού με πραλίνα φουντουκιού,
μους σοκολάτας και παγωτό κουρκουμά**

Carob crumble with hazelnut plaline, choco mousse
and turmeric ice cream 1.3.7.8

**Φλωρεντίνες αμυγδάλου με χαλβά από πρόβειο
βούτυρο, βερίκοκο και παγωτό μαστίχα**

Almond florentine with sheep butter halva, apricot
and mastica ice cream 1.3.7.8

**Γαλακτομπούρεκο με χουρμάδες,
σιρόπι σταφίδας και παγωτό ούζο**

Galaktobourekko with dates, raisin syrup and ouzo ice cream 1.3.7

**Solymar παγωτό αλμυρής καραμέλας με Macadamia,
μπισκότο και sauce σοκολάτας**

Solymar salty caramel ice cream with Macadamia nuts,
choco biscuit and sauce 1.3.5.7.8

**Μους λεμόνι με μπισκότα μήλου,
ανγκλαίζ μελιού και παγωτό ταχίνι**

Lemon mousse with apple crumbles honey anglaise
and tahini ice cream 1.3.7.8.11

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

Madagascar vanilla soft ice cream with meringue, toffee,
pistachios and berries 3.7.8

- ICE CREAM / SORBETS -

MÖVENPICK

**Vanilla Dream | Swiss Chocolate | Hazelnut
Espresso Croquant | Coconut | Cookies & Caramel**

Ⓥ Sorbet Apricot

Ⓥ Sorbet Passion fruit & mango

- ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ / ALLERGENS -

1. Cereals containing gluten (such as barley and oats)
2. Crustaceans (such as prawns, crabs and lobsters)
3. Eggs
4. Fish
5. Peanuts
6. Soybeans
7. Milk
8. Tree nuts (such as almonds, hazelnuts, walnuts, brazil nuts, cashews, pecans, pistachios and macadamia nuts).
9. Celery
10. Mustard
11. Sesame
12. Sulphur dioxide and sulphites (if the sulphurdioxide and sulphites are at a concentration of more than ten parts per million)
13. Lupin
14. Mollusks (such as mussels and oysters)



Vegan



Vegetarian

ΑΝ ΠΑΣΧΕΤΕ ΑΠΟ ΚΑΠΟΙΑ ΑΛΛΕΡΓΙΑ ΠΑΡΑΚΑΛΩ ΕΝΗΜΕΡΩΣΤΕ ΜΑΣ.

Τα προϊόντα γαρίδες, καραβίδες, κταπόδι, 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.

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

The products shrimp, crayfish, octopus, king crab are frozen. We use corn-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.