

*On the way to*

D O H A

**SOLYMAR**<sup>2004</sup>

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 2.3.7.11

Spicy tuna 4.6 | Salmon avocado 4

Ⓟ Cucumber avocado | Ⓟ Eryngii mushrooms 6.11

King crab tempura (spicy mayo, tobikko) 1.2.3.6.7.11

### 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

Lobster, Freshwater eel, Greek caviar and sea urchin

---

#### TUNA BELLY AND SALMON 4.6.11

Tuna belly tartare, salmon, spring onion, cucumber, kimchi

---

#### SARDINE ROLL 1.3.4.6.7

Sardines tempura, fresh figs, almonds, grape molasses

---

#### Ⓟ SPICY CHICKPEA TEMPEH 1.6.11

Chickpea tempeh, chili, vegan mayo, pumpkin seeds

### SASHIMI (4pcs per order)

Dry Aged Yellowtail 4.6.10.11 | Dry Aged Tuna 4.6.10.11

Salmon 4.6.10.11 | Wagyu beef & truffle 6.10.11

### NIGIRI (2pcs per order)

Dry Aged 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

## - RAW -

### Ολόκληρο ψάρι σασίμι (το κιλό)

Whole fish sashimi (per kilo) 4

Add

Caviar Greek thesauri ossetra 30gr | Caviar Greek thesauri beluga 30gr

### Πλατό σασίμι ψαριών ωρίμανσης (μικρό/μεγάλο)

Dry aged sashimi fish combo (small or large) 4

Add

Caviar Greek thesauri ossetra 30gr | Caviar Greek thesauri beluga 30gr

### Ταρτάρ караβίδας με ξινόμηλο, κόλιανδρο, σταφύλια της θάλασσας, τσίλι και λεμόνι

Scampi tartar with green apple, sea grapes, chili, coriander and lemon 2.4.6

### Χτένια καρπάτσιο με γλυκοπατάτα, κρεμμύδι, καλαμπόκι και εσπεριδοειδή

Scallops carpaccio with sweet potatoes, sweet corn, onion and citrus 4.9.14

### Καρπάτσιο ελληνικού μόσχου μεμανιτάρια simeji, μαγιονέζα ελαιόλαδου, ψημένες ελιές, πετιμέζι και μαντζουράνα

Beef carpaccio with simeji mushrooms, baked olives, grape molasses, marjoram, evoo mayonnaise 1.3.12

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

Fine de Claire oysters with crispy bread and their condiments (vinegar, shallots, seaweeds, parsley) 1.12.14

### Kushi oysters στρείδια με ψημένο ψωμί και τα συνοδευτικά τους (ξίδι μελιού, εσαλότ, φύκια, μαϊντανός)

Kushi oysters with crispy bread, and their condiments (vinegar, shallots, seaweeds, parsley) 1.12.14

### Φρέσκος αχινός με λεμόνι Fresh

sea urchin with lemon 2

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

Mediterranean sea shells and yellowtail ceviche with tomato, cucumber, habaneros, fresh coriander and sweet corn 4.14

### Dry aged ταρτάρ μόσχου με αυγά ορτυκιού και chips πατάτας

Dry aged beef tartar with quail eggs and crispy fries 1.3.10

## - 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, κινόα, μαριναρισμένη τομάτα, κρουτόν βιολογικής σόγιας και κρέμα αβοκάντο

Salad with hearts of lettuces, quinoa, marinated tomato, bio tempeh crutons and avocado cream **6**

---

**(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 **1.7.12**

---

**(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**

---

**Καρδιές λαχανικών με αστακό τεμπούρα, καλαμπόκι, φασόλια Edamame, αυγά βασιλικής ρεγγας και παλαιωμένο κασέρι Ξάνθης**

Hearts of lettuces with lobster tempura, King herring caviar, edamame beans, sweet corn and aged kaseri Xanthis cheese **1.2.3.7**

## - APPETIZERS -

- Ⓥ Ceviche από σπαράγγια, ψητό αβοκάντο, καλαμπόκι, γκρέιπφρουτ και πιπεριές τσίλι  
Asparagus ceviche with grilled avocado, sweet corn, grapefruit, and chili 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  
Tzatziki with cucumber sticks and selection of Greek olives 7
- 

- Ⓥ Ταρामοσαλάτα με λάδι άνηθου και σχοινόπρασο  
Taramosalata with extra virgin olive oil with dill and chives 1.4.11
- 

- Ⓥ Μελιτζάνα ψητή και τουρσί με ταχίνι, ψητές πιπεριές, αρωματικά και πετιμέζι  
Grilled and pickled eggplant with tahini, roasted peppers, grape molasses and herbs 8.11.12
- 

- Σούπα Κακκαβιά με ψάρι ημέρας, όστρακα και καρκινοειδή  
Kakkavia soup with fish of the day, molluscs and crustaceans 2.4.14
- 

- Ⓥ Σωτέ χόρτα εποχής με κολοκυθάκια, ψητή τομάτα, αγγινάρα Τίνου και αμπελοφάσουλα  
Seasonal greens sauteed with zucchini, roasted tomatoes, Tinos artichokes and string beans
- 

- Ⓥ Τραγανή πίτα με λαχανικά, αρωματικά εποχής και μαλακή φέτα  
Crispy pie with seasonal greens, herbs and soft Feta cheese 1.7.11
- 

- Ⓥ Κροκέτες φέτας με πεπόνι, φύλλα δυόσμου, μέλι, λεμόνι και συκόφυλλα  
Feta cheese crockets with mellon, spearmint, honey, lemon and fig leaves 1.3.7

**Μύδια γυαλιστερές 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 1.4.10.14

---

**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 1.2.3.4.7.9.10.11.14

---

**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

---

**Σουτζουκάκια σχάρας με άζυμη πίτα, τομάτα, κοπανιστή και ξινότυρο Μυκόνου**

Grilled mini Kebaps with homemade flat bread, tomato, Mykonian Kopanisti and Xinotyro cheese 1.3.7

---

**Ψαρονέφρι μαύρου χοίρου με τζατζίκι, τομάτα και ψητή πίτα**

Mediterranean pork tenderloin with tzatziki, roasted tomato and pita bread 1.7

---

**Ⓥ Τηγαντές πατάτες Νάξου**

French fries from Naxos island

## - PASTA / RISOTTO -

**Ⓥ Σπανακόρυζο με ψητό λάχανο, τομάτα, μυρωδικά και λεμόνι**  
Spinach risotto with grilled cabbage, tomatoes, herbs and lemon

**Ⓥ Νιόκι πατάτας σωτέ με μπρόκολο, βασιλικό και Μυκονιάτικα μανιτάρια**  
Potato gnocchi sauteed with broccoli, basil and Myconian mushrooms 1.3.7

**Ⓥ Χυλοπίτες με παλαιωμένη γραβιέρα Μυκόνου και μαύρο πιπέρι**  
Greek chylopites pasta with Aged Myconian gruyere and black pepper 1.3.7

**Ριζότο παλαιωμένης γραβιέρας με Jamon Bellota και τραγανό guanciale**  
Aged gruyere risotto with jamon Bellota and crispy guanciale 7

**Ριζότο με μύδια, γαρίδες\* ψητό καλαμάρι\* και σάλτσα μπουγιαμπές**  
Risotto with mussels, grilled shrimps\* and calamari\*, buillabaisse sauce 4.7.9.14

**Κριθαρότο με φρέσκο αστακό (το κιλό)**  
Orzotto with fresh lobster (per kilo) 1.2.7

**Μαύρο ταλιολίνι με αυγοτάραχο, λεμόνι και καραβίδα\* ποσέ**  
Black tagliolini with bottarga, lemon, and poached langoustine\* 1.2.4.7

**Ταλιολίνι με φιλέτο γλώσσας, φρέσκο αχινό και λεμόνι**  
Tagliolini with fresh sole fish fillet, sea urchin and lemon

**Add**

Greek caviar thesauri ossetra 10gr | Greek caviar thesauri beluga 10gr 1.2.4.7

**Ραβιόλι με βασιλικό καβούρι\*, νερό τομάτας λεμόνι και εστραγγόν**  
King crab\* raviolli with tomatoes water, lemon and tarragon 1.2.3.7

**Σπαγγέτι αλα κιτάρα με τартάρ κόκκινης Μεσογειακής γαρίδας, σκόρδο, τσίλι και μαϊντανό**  
Spaghetti alla chitarra with Mediterranean red shrimps tartar, garlic, chilli and parsley 1.2.7

**Παπαρδέλλες με κιμά μαύρου χοίρου, τσαλαφούτι, μαντζουράνα και αρωματικά**  
Papardelle pasta with black pork minced meet ,tsalafouti cream cheese and herbs 1.3.7

**Αστακομακαρονάδα (το κιλό)**  
Spaghetti with fresh lobster (per kilo) 1.2.7.9

## - MAIN DISHES -

### FISH

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

**Φιλέτο σολομού με ψητό μπρόκολο και τοματίνια, αβοκάντο και λαδολέμονο**  
Grilled salmon fillet with roasted broccoli and cherry tomatoes, avocado, lemon, evoo 4

**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)

**Κριθαρότο συνοδευτικό πιάτο (το άτομο)**  
Orzotto side dish (per person) 1.4

### ΦΙΛΕΤΟ ΨΑΡΙΟΥ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ (το κιλό)

**DRY AGED FISH FILLET (per kilo)**

**ΜΑΓΙΑΤΙΚΟ - AMBERJACK**

**ΜΥΛΟΚΟΠΙ - SHI DRUM**

**ΣΦΥΡΙΔΑ - GROUPER**

Επιλογή / Choice of

**Μπουγιαμπές με λαχανικά**  
Bouillabaisse with vegetables 4.7

**Στη σχάρα**  
Grilled

### VEGAN

**Μαριναρισμένο ψητό κουνουπίδι με χούμους ρεβυθιού και dukkah**  
Marinated cauliflower steak with chickpea hummus and dukkah 8.11

**Μυκονιάτικα μανιτάρια λεντινούλα και πλευρώτους στη σούβλα,  
με μαύρη τρούφα, κινόα και ρύζι σούσι**  
Myconian sitake and oyster mushrooms on spit with black truffles  
quinoa and sushi rice 10



## MEAT

**Φιλέτο μόσχου, караβίδα και γαρίδα Κοιλάδος με ψητό ανανά**  
**Surf &Turf beef tenderloin with scampi, Koilada shrimps and grilled pineapple 2.9**  
200gr tenderloin | 400gr tenderloin | 1000gr tenderloin

---

**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**

---

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

---

**Τραγανή πανσέτα Μαύρου χοίρου αργοψημένη με δεντρολίβανο (για 2 άτομα)**  
Crispy mediterranean pork belly slow cooked with rosemary (for 2 people)  
**(BIO FREE RANGE IBERICO PORK FROM OLYMPIA KERMES) 10**

---

**Κοντοσούβλι από ελληνικό μοσχάρι Wagyu (για 2 άτομα)**  
"Kontosouvlí" Spit-roasted Greek Wagyu beef (for 2 people) **(Non GMO - NHTC) 6.9**

---

**Μπουτάκια κοτόπουλο στη σούβλα με τηγανιτές πατάτες (για 2 άτομα)**  
Spit-roasted chicken legs with French fries (for 2 people)  
**(Non GMO) 7.10**

---

**Παιδάκι ωρίμανσης από Καλαρρύτικο πρόβατο με τηγανιτές πατάτες (5τμχ)**  
Greek dry aged chops from Kalarrytiko breed with french fries (5pcs)  
**(PDO-PGI-TSG PRODUCTS)**

---

**Burger από ελληνικό Wagyu Ξηρής ωρίμανσης με cheddar, μαγιονέζα σπασμέλαιου, ψητές τομάτες και πατάτες τηγανιτές**  
Greek dry aged Wagyu Burger with cheddar, sesame oil mayonnaise roasted tomatoes and french fries **(Non GMO - NHTC) 1.3.7.10.11**

---

**Σιγομαγειρεμένο στήθος κοτόπουλο με ψητά λαχανικά και dressing λεμονιού με κόλιανδρο τομάτα και πιπεριές Jalapeño**  
Slow cooked chicken breast with grilled vegetables and pico de gallo **(Non GMO)**

---

**Hanger steak ταλιάτα στο Jospet με Bbq sauce, πατάτες baby και τσιμιτσούρι μαντζουράνας**  
Jospet's hanger steak tagliata with Bbq sauce baby potatoes and marjoram chimichurri **(Non GMO - NHTC)**

---

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

## DRY AGED BEEF

**KOBE**

**STRIPLOIN**

**RIB EYE**

---

**VRAXYKERATIKI**

**TOMAHAWK**

**TENDERLOIN**

**RIB STEAK**

**T-BONE**

---

**WAGYU**

**TOMAHAWK**

**T-BONE**

**PICANHA**

## - SIDE DISHES -

Ⓥ Μυκονιάτικα μανιτάρια λεντινούλα  
Mynonian sitake mushrooms 6.10.11

---

Ⓥ Σπαράγγια σχάρας  
Grilled asparagus

---

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

---

Ⓥ Κουνουπίδι και μπρόκολο σχάρας  
Grilled cauliflower and broccoli

---

Ⓥ Πατάτες baby στο Josper  
Josper's baby potatoes 7

---

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

---

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

---

Ⓥ Τραγανές τηγανιτές γλυκοπατάτες  
Crispy fried sweetpotatoes 1

---

Ψωμί και συνοδευτικά  
Bread and dips

## - DESSERTS -

### **Μους σοκολάτας, μαύρης και γάλακτος με φιστίκι Αιγίνης, τραγανό φύλλο και παγωτό κουρκουμά**

Bitter and milk chocolate mousse with pistachio cream, crispy fyllo and turmeric ice cream [1.3.7.8](#)

---

### **Σιμιγδαλένιος χαλβάς με παγωτό καϊμάκι, σταφίδες, κανέλα και κουκουνάρι**

Semolina halva with kaimaki ice cream, raisins, cinnamon and pine nuts [1.3.7](#)

---

### **Καταϊφι με κρέμα ανθόνερου, ξηρούς καρπούς και παγωτό μαστίχα**

Kataifi fyllo with blossom water cream, nuts and mastiha ice cream [1.3.7.8](#)

---

### **Πάβλοβα με μους λεμόνι, ακτινίδιο, κόκκινα φρούτα και δυόσμο**

Lemon mousse Pavlova with kiwi, red fruits and spearmint [1.3.7.8](#)

---

### **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](#)

---

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

Solymar salty caramel ice cream with Macadamia nuts, choco biscuit and chocolate sauce [1.3.5.7.8](#)

---

### **Γαλακτομπούρεκο με χουρμάδες, σιρόπι σταφίδας και σορμπέ ούζο**

Galaktobourekko with dates, raisin syrup and ouzo sorbet [1.3.7](#)

---

### **Πλατώ Solymar με γλυκά, παγωτά και εξωτικά φρούτα**

Selection of Solymar desserts, ice creams & exotic fruits [1.3.5.7.8](#)

MÖVENPICK®

## - ICE CREAM -

Vanilla Dream

---

Swiss Chocolate

---

Stracciatella

---

Espresso Croquant

---

Pistachio

---

Rum and Raisin

---

Ⓟ Almond

---

Ⓟ Cocoa

## - SORBETS -

Ⓟ Sorbet Passion fruit & mango

---

Ⓟ Sorbet Lime Lemon

### - 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 sulphur dioxide and sulphites are at a concentration of more than ten parts per million)
13. Lupin
14. Molluscs (such as mussels and oysters)



Vegan



Vegetarian

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

Τα προϊόντα γαρίδες, καραβίδες, χταπόδι, βασιλικό καβούρι είναι κατεψυγμένα.  
Στα τηγαντά 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%, αμοιβή σερβιτόρων 10% και όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις.  
Τα φιλοδωρήματα δεν περιλαμβάνονται στο λογαριασμό.

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. Tips are not included in the bill.  
For any claims we keep special forms in a separate box next to the exit.  
Surety: Alkiviadis Vatoopoulos.