

*Gulla via per*  
DOHA 2023

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

I cinque sensi sono  
una componente importante  
di come il nostro spirito  
interagisce con la realtà fisica.

Ecco perché vi invitiamo  
a inondare i vostri sensi  
con tutto ciò che Solymar  
ha da offrire

TASTE

SMELL

TOUCH

HEAR

SEE

## - PIATTI SUSHI -

### SUSHI ROLLS (6pz per ordine)

Tempura di gamberi\* 1.2.3.6.7.11 | California 2.7.11

Tonno piccante 4.6 | Salmone e avocado 4

Ⓥ Cetriolo e avocado 11 | Ⓥ Asparago grigliato 11

### SUSHI ROLLS (8pz per ordine)

SOLYMAR 1.2.3.6.7.11

Tempura di gamberi \*, maionese piccante, avocado, topping per manzo di Kobe, yakiniku

---

ARAGOSTA PICCANTE 2.4.6

Anguilla e caviale greco, riccio di mare

---

VENTRESCA DI TONNO E SALMONE 4.6.11

Tartare di ventresca di tonno, salmone, cipollotto, kimchi

---

BONITO ROLL 4.6.11

Palamita alla fiamma, cipollotto, cetriolo, semi d'olivo

---

SARDINE ROLL 1.3.4.6.7

Tempura di sardine, fichi freschi, mandorle, melassa di uva

---

Ⓥ FUNGHI CARDONCELLI 6.11

Asparagi, cipollotto, funghi enoki e shiitake

### SASHIMI (4pz per ordine)

Ricciola 4.6.10.11 | Tonno 4.6.10.11

Salmone 4.6.10.11 | Manzo Wagyu e tartufo 6.10.11

### NIGIRI (2pz per ordine)

Ricciola e jalapeño 4.6.10.11 | Tonno 4.6.10.11

Ventresca di tonno frollata a secco 4.10.11 | Salmone 4.6.10.11

Manzo Wagyu e tartufo 6.10.11 | Ⓥ Funghi cardoncelli 6.10.11

## - BOWLS -

Poke bowl con tonno, salmone, mais, edamame, alghe,  
avocado e salsa di soia con wasabi

1.4.5.6.10.11

---

- Ⓟ Polpetta di riso con verdure di stagione marinate al peperoncino coreano,  
tofu grigliato, alghe, avocado e sesamo

1.6.11

---

Bowl di riso e cereali con formaggio affumicato metsovone,  
tartare di manzo frollato a secco, uovo di quaglia in camicia e relativi condimenti

1.3.6.7.10

## - ANTIPASTI FREDDI -

Ostriche Fine de Claire con pane croccante,  
bottarga e i loro condimenti (aceto, scalogno, alghe, prezzemolo)

1.14

---

Ostriche giapponesi Kusshi con pane croccante,  
bottarga e i loro condimenti (aceto, scalogno, alghe, prezzemolo)

1.14

---

- Ⓟ Ceviche di asparagi con avocado grigliato, pompelmo e peperoncini jalapeño
- 

- Ⓟ Spaghetti di zuccina con avocado, mandorle, cavolfiore e tartufi estivi

8

---

- Ⓟ Tzatziki vegetariano con bastoncini di cetriolo e scelta di olive greche

7

---

Taramosalata con aneto, olio extravergine di oliva e erba cipollina

1.4.11

---

Ricci di mare in insalata con limone

2

---

Ceviche di conchiglie del Mediterraneo e di ricciola con pomodoro,  
cetriolo, peperoncini habanero, coriandolo fresco e mais croccante

4.14

---

Tartare di salmone con polpa di granchio greco, salsa di agrumi e soia,  
cipolla croccante e tortilla di mais

1.2.4.5.6

## - INSALATE -

Ⓥ Insalata di orzo, humus e ceci con pinoli, kale e vinaigrette di melassa di melagrana

1

Ⓥ Insalata fresca con cuori di lattuga, ciliegini, peperoni, erbe aromatiche fresche, aceto invecchiato e olio extravergine di oliva

Ⓥ Insalata di quinoa con melone, caprino, confettura di bergamotto e nocciole

7.8

Ⓥ Insalata di anguria con friselline di farina di carrube, cetriolo, ciliegini, formaggio feta, mentastro e condimento a base di pomodoro affumicato

1.7

Ⓥ Insalata greca con friselline d'orzo, formaggio xynotyro di Mykonos, foglie di capperi, finocchio di mare, olive greche e olio extravergine di oliva

1.7.12

Insalata verde con tempura di scampi\*, ciliegini, mais dolce, bottarga e salsa Caesar's

1.2.3.7.9.10.12

## - ANTIPASTI CALDI -

Polpette di pesce con gamberi\* ,  
calamari e merluzzo con patate dolci croccanti e salsa tartara

1.2.2.4.7.9.10.11.14

---

Ⓥ Torta salata croccante con verdure di stagione, finocchio, zucchine,  
porri, formaggio haloumi e latticello

1.7.11

---

Ⓥ Formaggio feta al forno con salsa a base di fava, limone e foglie di fico

1.3.5.6.7.8

---

Ⓥ Melanzane alla griglia con yogurt greco di pecora, tahina e coriandolo

7.11.12

---

Ⓥ Foglie di amaranto saltate con cipolla,  
pomodoro arrostito all'aglio e formaggio petroti di Mykonos

7

---

Cozze, cardi e vongole al vapore con ouzo ed erbe aromatiche mediterranee

7.14

---

Polpo\* alla griglia con taramosalata calda, dressing al finocchietto e lime

1.4.10.14

---

Chele di granchio reale\* alla griglia (al kg)

2

---

Tataki di manzo con tartufi estivi, salsa di soia e cipollotto

6

---

Mini hamburger alla Mykonos con chutney di pomodoro e formaggio tirovolia di Mykonos

1.3.7.11

---

Filetto di maiale nero mediterraneo con tzatziki, pomodoro arrostito e pane pita

1.3.6.7.9.10.11

---

Ⓥ Patate di Naxos fritte

5.6

## - PASTA / RISOTTO -

Ⓥ Risotto agli spinaci con kale, pomodori arrostiti, verza bianca e limone

---

Ⓥ Gnocchi di patata saltati con broccoli e funghi di Mykonos

1.3.7

---

Ⓥ Tagliatelle greche ("chylopites")  
con groviera stagionato di Mykonos e pepe nero

1.3.7

---

Risotto con gamberi\* grigliati e asparagi

2.7.9

---

Risotto con cozze, calamari grigliati e salsa

4.7.9.14

---

Risoni all'aragosta fresca (al kg)

1.2.7

---

Tagliatelle alla bottarga, limone e scampi affogati

1.2.4.7

---

Tagliolini con filetto di sogliola fresca, riccio di mare,  
caviale greco e limone

1.2.4.7

---

Ravioli con formaggio manouri, pomodoro,  
olive e controfiletto di montone alla griglia

1.3.7

---

Tagliolini con pesto alla genovese e saganaki di gamberi\*  
del Mediterraneo

1.2.7.9

---

Spaghetti all'aragosta fresca (al kg)

1.2.7.9

## - PORTATE PRINCIPALI -

### PESCE

Svizzera di filetto di merluzzo con zucchine fritte e maionese allo

1.3.4.7.10.11

Filetto di salmone alla griglia con limone, olio extravergine di oliva,  
cereali antichi, cous-cous e verdure di stagione

1.4

Aragosta al vapore o alla griglia (al kg)

Pesce fresco (al kg)

Pesce fresco al forno in crosta di sale (al kg)

### FILETTO DI PESCE FROLLATO A SECCO

(al kg)

RICCIOLA

OMBRINA

CERNIA BIANCA

TONNO

Bouillabaisse con verdure 4.7

Fricassee di verdure di stagione 3.4.7

Sashimi 4.6.11

## CARNE

Spalla di agnello greco, cotta a fuoco lento con aglio e santoreggia (per 2 persone)  
(PRODOTTI DOP-IGP-STG DOP Elassona) 7

Pancetta di maiale nero croccante al rosmarino, cotta a fuoco lento (per 2 persone)  
(maiale iberico bio allevato all'aperto di Olympia Kermes) 10

Costine, cotte a fuoco lento per 16 ore (per 2 persone)  
(Non OGM - NHTC)

Costolette d'agnello da latte allo spiedo (per 2 persone)  
(PRODOTTI DOP-IGP-STG DOP Elassona)

Filetto di bufalo d'acqua frollato a secco, allo spiedo (per 2 persone)  
(bufalo d'acqua allevato all'aperto sul lago Kerkini) 3.6.10

Cosce di pollo allo spiedo con patatine fritte (per 2 persone)  
(Non OGM - NHTC) 7

Hamburger di bufalo d'acqua greco con formaggio talalagani,  
pomodoro e maionese all'harissa  
(bufalo d'acqua allevato all'aperto sul lago Kerkini) 1.3.7.10.11

Petto di pollo cotto a fuoco lento con verdure grigliate e pico de gallo

Tagliata di lombatello cotta in forno-griglia Jospet con cipolle,  
peperoncini jalapeño e chimichurri alla maggiorana  
(Non GMO - NHTC)

Costata di manzo Black Angus alla griglia  
(Non OGM - NHTC)

Entrecôte di vitello 400g  
(Non OGM - NHTC)

## CARNE FROLLATA A SECCO (DRY AGED)

Carne di manzo greco frollata a secco della catena montuosa del Pindo e carne di bufalo del lago Kerkini

BISTECCA TOMAHAWK | 60+ giorni

FILETTO | 30+ giorni

COSTATA | 50+ giorni

BISTECCA ALLA FIORENTINA | 50+ giorni

COSTATA DI BUFALO | 60+ giorni

PICANHA WAGYU | 30+ giorni



## - CONTORNI -

Ⓥ Asparagi alla griglia

---

Ⓥ Peperoncini shishito alla griglia con lime

6.10.11

---

Ⓥ Bistecca di cavolfiore e broccolo alla griglia

---

Ⓥ Funghi di Mykonos all'aglio ed erbe aromatiche

7

---

Ⓥ Patate novelle cotte al forno-griglia Josper

7

---

Ⓥ Mais alla griglia con maionese aromatizzata  
al coriandolo e parmigiano

3.6.7.10

---

Ⓥ Puré di patate al forno con burrata,  
cipolle caramellate e tartufi estivi

7

---

Ⓥ Verdure di stagione e legumi con erbe aromatiche mediterranee,  
aceto, limone e olio extravergine di oliva

---

Pane e piatti di accompagnamento

## - DOLCI -

Crumble di farina di carrube con mousse al cioccolato  
e gelato alla curcumina

1.3.7.8

Biscotti fiorentini alle mandorle con halvas  
al burro di pecora e gelato al mastice di Chios

1.3.7.8

Galaktoboureko con datteri, sciroppo di uvetta e sorbetto all'ouzo

1.3.7

Gelato Solymar al caramello salato con noci di macadamia,  
biscotto e salsa al cioccolato

1.3.5.7.8

Mousse al limone con crumble di mele,  
crema inglese al miele e gelato alla tahina

1.3.7.8.11

Gelato cremoso alla vaniglia del Madagascar con meringa,  
toffee, pistacchi e frutti di bosco

3.7.8

## - GELATI / SORBETTI -

MÖVENPICK®

Vanilla Dream | Swiss Chocolate | Hazelnut

Espresso Croquant | Coconut | Cookies & Caramel

Ⓥ Vegan Apricot Sorbetto

Ⓥ Vegan Passion Fruit & Mango Sorbetto

## - ALLERGENI -

1. Cereali contenenti glutine (come orzo e avena)
2. Crostacei (come gamberi, granchi e aragoste)
3. Uova
4. Pesce
5. Arachidi
6. Semi di soia
7. Latte
8. Frutta a guscio (come mandorle, nocciole, noci, noci brasiliane, anacardi, noci pecan, pistacchi e noci macadamia).
9. Sedano
10. Senape
11. Semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti (in concentrazioni superiori a dieci parti per milione)
13. Lupini
14. Molluschi (come cozze e ostriche)

 Vegano

 Vegetariano

---

### SE SOFFRE DI QUALSIASI TIPO DI ALLERGIA CI INFORMI A PROPOSITO.

I prodotti: gambero, gambero di fiume, polpo, granchio reale sono surgelati. Usiamo olio di semi di mais o di girasole per tutti i fritti.

L'olio extravergine di oliva viene utilizzato per insalate e cibi cotti. Il formaggio feta è greco.

I prezzi sono comprensivi di tutti gli oneri di legge.

Per eventuali reclami, i moduli sono disponibili nell'apposita casella accanto all'uscita.

Responsabile: Alkiviadis Vatopoulos.