



SOLYMAR²⁰⁰⁴

MYKONOS IN ALL SENSES

TASTE

SMELL

TOUCH

HEAR

SEE

BOUTIQUE
SOLYMAR²⁰⁰⁴

Beach
Undress your self!



Sur le chemin de
DOHA

SOLYMAR²⁰⁰⁴
MYKONOS IN ALL SENSES

Nos cinq sens
jouent un rôle fondamental
sur la manière dont nous intera-
gissons
avec la réalité physique.

C'est pourquoi nous vous invitons
à imprégner vos sens
de tout ce que
Solymar a à offrir.

TASTE

SMELL

TOUCH

HEAR

SEE

- CHAMPAGNES - COCKTAILS

38,00

Ginger Bellini
Passion Mimosa
French 75
Scorpion
Hugo

- LES 5 SENS - COCKTAIL

130,00

Smoky Soly
Clase Azul Reposado,
rhum épicé,
caramel au beurre,
fruit de la passion

COCKTAILS SIGNATURE

Baby Zombie

Blend rhum, cerise, fruit de la passion, cannelle, amers - 25,00

Tipsy Flamingo

Cachaça, ananas, grenade, bulles - 25,00

Mandarin Mai Tai

Blend rhum, mandarine, orgeat, amers - 30,00

Pirate

Rhum épicé, bourbon, fruit de la passion, banane - 25,00

Apple Scotchini

Scotch whisky, pomme verte, caramel au beurre - 25,00

Paper Boat

Bourbon, apéritif rouge doux-amer, Amaro Averna,
oléo-saccharum de citron vert - 25,00

Southstyle Margarita

Don Julio Reposado, agave, ananas et piment - 30,00

Coconut Margarita

Don Julio Tequila Blanco, noix de coco, ananas, biscuit - 25,00

La Reina

Casamigos Blanco, concombre, basilic, agave - 30,00

Mescarlita

Don Julio Blanco, Mezcal, betterave rouge, mandarine - 25,00

Green Punch

Gin Tanqueray, pomme verte, fleur de sureau, gingembre, bulles - 25,00

Aviatrix

Gin Tanqueray infusé à la mûre & framboise, liqueur de violette, marasquin - 25,00

Sundaze

Gin Tanqueray, liqueur amère rouge italienne, ananas, agave - 25,00

Grapefruit Julep

Vodka Ciroc, pamplemousse, grenade, miel - 30,00

Salty Solymar

Vodka Ciroc Summer Citrus, liqueur rouge amère, sirop de pamplemousse, bulles - 30,00

Bon Bon

Vodka Ketel One, liqueur de citron, caramel au beurre - 25,00

Golden Nut

Sauvignon Blanc, liqueur de citron, noisette - 25,00

Wake Up

Don Julio Blanco, rhum épicé, espresso, vanille - 30,00

- LONG DRINKS & SPRITZ -

South Slope Spritz

Gin Tanqueray, Aperol, liqueur d'orange, pamplemousse, bulles - 25,00

Mastiha Blossom

Liqueur de Mastiha, concombre, tonic citron - 25,00

Vanilla Cloud

Gin Tanqueray, oléo-saccharum d'agrumes, glace vanille, bulles - 25,00

Vesuvius

Tequila Reposado, fleur de sureau, pamplemousse, bulles - 25,00

Italiano

Campari, Aperol, pamplemousse, bulles - 25,00

El Jefe

Don Julio Reposado infusé au piment, ananas, framboise - 30,00

White Noise

Americano Bianco Aperitivo, fleur de sureau, amers d'orange, bulles - 25,00

Sevilla Spritz

Tanqueray Flor De Sevilla, oléo-saccharum d'agrumes, noix de coco, pamplemousse, bulles - 25,00

- ALL CLASSICS -

Sélection de classiques - 25,00

- BOISSONS NON ALCOOLISÉES -

Snow White

Pomme, fleur de sureau, menthe, bulles - 20,00

Berry Smash

Seedlip Grove, Seedlip Garden, fraise,
sirop de framboise, bulles de gingembre - 23,00

Detox

Agrumes, agave, basilic, eau pétillante - 20,00

Dark Breeze

Espresso, banane, glace au chocolat, bulles - 20,00

Caramel Sunrise

Fruit de la passion, caramel au beurre, grenade,
pamplemousse, bulles - 20,00

Vitamin Parade

Carotte, ananas, agrumes, cannelle, bulles de gingembre - 20,00

Garden Collins

Gin Tanqueray 0,0%, Seedlip Garden, oléo-saccharum de citron vert,
gingembre, eau pétillante - 23,00

Colorful Soda

Pastèque, mangue, sirop de lavande, bulles - 20,00

- NOTE -

Les cocktails contenant un spiritueux premium entraînent un supplément de

- VIN AU VERRE -

BLANC

Domaine Gerovassiliou, Malagouzia
Malagouzia, Epanomi I.G.P. - 16,00

Domaine Alpha, Sauvignon Blanc
Sauvignon Blanc, Florina I.G.P. - 16,00

Vignobles Vassaltis, Assyrtiko de Santorin
Assyrtiko, Santorin A.O.P. - 20,00

Domaine Seresin, Sauvignon Blanc
Sauvignon Blanc, Marlborough, Nouvelle Zélande - 20,00

Domaine Pascal Jolivet, Sancerre
Sauvignon Blanc, Loire A.O.C. - 25,00

Louis Jadot, Chablis
Chardonnay, Chablis A.O.C. - 23,00

Bellstar, Prosecco
Glera, Prosecco D.O.C. - 16,00

ROSÉ

Domaine Mitavelas, Esthita
Agiorgitiko-Syrah, Péloponnèse I.G.P. - 16,00

Domaine Biblia Chora, Biblinos
Biblinos oinos, Paggaion - 16,00

Domaine Alpha, Xinomavro Rosé
Xinomavro, Amyntaio I.G.P. - 18,00

Château de Berne, Romance
Cinsault-Grenache-Syrah-Merlot, I.G.P. Méditerranée - 18,00

Domaine La Croix, Irrésistible
Cabernet Sauvignon-Cinsault-Mourvedre-Tibouren, Provence A.O.C. - 18,00

Caves d'Esclans, Whispering Angel
Grenache-Cinsault-Syrah-Rolle-Mourvedre, Provence A.O.C. - 24,00

Bellstar, Rose Prosecco
Merlot-Pinot noir, Prosecco D.O.C. - 16,00

ROUGE

Domaine Mitavelas, Nemea
Agiorgitiko, Nemea A.O.P. - 16,00

Marchand-Tawse, Bourgogne Pinot Noir
Pinot Noir, Bourgogne, Côte d'Or - 22,00

Domaine Seguin-Manuel, Gevrey Chambertin
Pinot Noir, Gevrey-Chambertin A.O.C. - 40,00

- CHAMPAGNES AU VERRE -

Moët & Chandon Brut Impérial 200 ml BTL - 65,00

Moët & Chandon Rosé Imperial 200 ml BTL - 75,00

- ALCOOLS -

Ποτό special | Spiritueux spéciaux - 20,00

Ποτό Premium | Spiritueux premium - 25,00

Φιάλη special | Bouteille de spiritueux spéciaux - 200,00

Φιάλη Premium | Bouteille de spiritueux premium - 260,00

- BIÈRES -

Craft Lager (Grèce) 0,33 lt - 10,00

Craft Pale Ale (Grèce) 0,33 lt - 10,00

Stella Artois 0,33 lt - 12,00

Bud 0,33 lt - 12,00

Corona 0,33 lt - 12,00

Stella Artois pression 0,3 lt - 10,00

Stella Artois pression 0,5 lt - 15,00

Craft pression (Grèce) 0,3 lt - 10,00

Craft pression (Grèce) 0,5 lt - 15,00

Craft sans alcool 0,33 lt - 10,00

Stella Artois 0,0% 0,33 lt (sans alcool) - 12,00

Corona Cero 0% 0,33 lt - 12,00

Estrella Damm Inedit 0,75 lt - 40,00

- CIDRES & BOISSONS FAIBLEMENT ALCOOLISÉES -

4,5 % vol

Kopparberg Strawberry & Lime 0,33 lt - 13,00

Kopparberg Pear 0,33 lt - 13,00

Garden Spritz par Moët & Chandon 0,187 lt - 35,00

Garden Spritz par Moët & Chandon 0,75 lt - 120,00

Low Low Hard Seltzer sparkling fresh 0,33 lt - 13,00

Low Low Hard Seltzer Flower tonic 0,33 lt - 13,00

Low Low Hard Seltzer Rosé spritz 0,33 lt - 13,00

- OUZO / TSIPOURO -

Ούζο ποτήρι | Ouzo au verre - 10,00

Ούζο Πλωμαρίου, καραφάκι 0,2lt

Ouzo Plomari, mini-bouteille 0,2 lt - 20,00

Ούζο Άδωλο, καραφάκι 0,2lt

Ouzo Adolo, mini-bouteille 0,2 lt - 25,00

Τσίπουρο Δεκαράκι, ποτήρι

Tsipouro Dekaraki au verre - 10,00

Τσίπουρο Δεκαράκι, καραφάκι 0,2lt

Tsipouro Dekaraki mini-bouteille 0,2 lt - 20,00

Ο / Purist Τσίπουρο 0,7lt

Ο / Purist Tsipouro 0,7 lt - 80,00

- PLATS SERVIS SUR LA PLAGE -



Ελληνική σαλάτα με παξιμάδια, ξινότυρο Μυκόνου, κρίταμο, καπαρόφυλλα, ελιές και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

Salade grecque aux petits pains d'orge biscottés, fromage xynotyro de Mykonos, feuilles de câpres,
criste marine, olives grecques et huile d'olive extra vierge **1.7.12** - 16,00



Πράσινη σαλάτα και ρόκα με τοματίνια κονφί, αβοκάντο, βασιλικό, παλαιωμένο βαλσάμικο

Salade verte et roquette aux tomates confites,
avocat, basilic et vinaigre balsamique vieilli **12** - 25,00

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

Huîtres Fine de Claire accompagnées de pain croustillant et de leurs condiments
(vinaigre de miel, échalotes, algues, persil) **1.12.14** - 80,00

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

Huîtres japonaises Kushi accompagnées de pain croustillant et de leurs condiments
(vinaigre de miel, échalotes, algues, persil) **1.12.14** - 95,00

Ταραμοσαλάτα με λάδι άνηθου και σχοινόπρασο

Tarama à l'aneth, huile d'olive extra vierge et ciboulette **1.4.11** - 17,00

Προζυμένιο ψωμί με γραβιέρα Μυκόνου γκρατινέ και αβοκάντο

Sandwich ouvert au fromage frit et avocat avec fromage gruyère de Mykonos **1.7.11** - 18,00

Μπριός με προσούτο cotto, τσένταρ, ρόκα και μαγιονέζα

Brioche au prosciutto cotto, cheddar, roquette et mayonnaise **1.7.8.11** - 18,00

**Ψωμάκι brioche με αστακό, σέλερι,
σχοινόπρασο και βούτυρο**

Rouleau de homard au céleri, ciboulette et beurre **1.2.3.7.9** - 55,00

Egg σάντουιτς με τραγανό μπέικον

Sandwich aux œufs et au bacon croustillant **1.3.7.10.11** - 18,00

Burger με τσάντνϋ τομάτας, τυροβολιά Μυκόνου και τηγανητές πατάτες

Hamburger au chutney de tomate,
fromage tyrovolia de Mykonos et frites **1.3.7.11** - 20,00

**Hot dog με λουκάνικο κοτόπουλο
και καλοκαιρινή κολσλόου**

Hot dog au poulet et salade de chou d'été **1.3.7.9.10** - 18,00

**Βιετναμέζικο ρολ με καπνιστό σολομό,
διαφορά λαχανικά και σως ταρτάρ**

Rouleau vietnamien au saumon fumé, bâtonnets de légumes et sauce tartare **1.7.11** - 22,00

 **Vegetarian σάντουιτς με baby σαλάτες,
χούμους, τομάτα και φέτα**

Sandwich végétarien aux jeunes pousses, houmous, tomates et féta **1.8.11** - 18,00

 **Vegan σάντουιτς με baby σαλατικά, τυρί,
αλλαντικά και μαγιονέζα vegan**

Sandwich végétalien aux jeunes pousses, fromage, jambon et mayonnaise végétaliens **1.5.11**
- 18,00

Ψωμί και συνοδευτικά

Pain et dips - 7,00

- SUSHI -

ROULEAUX DE SUSHI (6 pièces par commande)

Tempura de crevette* 1.2.3.6.7.11 - 33,00 | California 2.3.7.11 - 35,00

Thon épicé 4.6 - 30,00 | Saumon avocat 4 - 29,00

Ⓥ Concombre avocat - 25,00 | Ⓥ Champignons Shiitake 6.11 - 30,00

Tempura de crabe royal (avocat, mayo épicée, tobikko) 1.2.3.6.7.11 - 35,00

ROULEAUX DE SUSHI (8 pièces par commande)

SOLYMAR 1.2.3.6.7.11 - 55,00

Tempura de crevettes*, mayo épicée, avocat, garnitures bœuf de Kobe, yakiniku

SAUMON ABURI 2.4.6.7.11 - 45,00

Saumon, crabe royal, avocat, aïoli, teriyaki, ciboulette

HOMARD AUX AROMATES 2.4.6 - 85,00

Homard frais, anguille d'eau douce, caviar grec et oursins

VENTRÈCHE DE THON ET SAUMON 4.6.11 - 45,00

Tartare de ventrèche de thon, saumon, ciboulette, kimchi

SHIME SABA 1.4.6.12 - 40,00

Maquereau flambé, feuilles de shiso, kombu

SASHIMI (4 pièces par commande)

Sériole 4.6.10.11 - 28,00 | Thon 4.6.10.11 - 28,00

Saumon 4.6.10.11 - 26,00 | Bœuf Wagyu et truffes 6.10.11 - 40,00

NIGIRI (2 pièces par commande)

Sériole & jalapeño 4.6.10.11 - 18,00 | Thon 4.6.10.11 - 17,00

Ventrèche de thon mûr à sec 4.10.11 - 20,00 | Saumon 4.6.10.11 - 17,00

Bœuf Wagyu et truffes 6.10.11 - 25,00 | Foie gras brûlé et coquille Saint-

Jacques 6.12.14 - 27,00

- BOLS -

Μπολ ρυζιού με επιλογή: | Bol de riz au choix :

Τόνο - Thon- 40,00 | **Σολομό** - Saumon - 40,00 | **Αστακό** - Homard - 75,00

Καλαμπόκι, φασόλια edamame, φύκια, αβοκάντο και citrus-soy sauce.

Maïs doux, haricots edamame, algues, avocat et sauce agrumes-soja [1.2.4.5.6.10.11](#)

**Ⓥ Μπολ ρυζιού με εποχιακά λαχανικά
μαριναρισμένα σε κορεάτικο τσίλι,
σωτέ tempeh, φύκια, αβοκάντο και σουσάμι**

Bol de riz aux légumes de saison marinés au chili coréen,
tempeh poêlé, algues, avocat
et graines de sésame [1.6.11](#) - 30,00

**Μπολ ρυζιού με τραγανό κοτόπουλο,
καλαμπόκι, μπρόκολο, πιπεριές jalapeño, σουσάμι,
κόλιανδρο και ponzu sauce**

Bol de riz avec poulet croustillant, grains de maïs,
Brocoli, piments jalapeño, graines de sésame,
coriandre et sauce ponzu [1.3.6.7.8.9.10.11](#) - 35,00

- YAOURT & FRUITS -

**Μπολ πρωινού με γκρανόλα, ξηρούς καρπούς,
φρέσκα φρούτα, μέλι και γάλα αμυγδάλου**

Bol petit-déjeuner avec granola, noix, fruits frais,
miel et lait d'amande [5.8.11](#) - 23,00

**Υγιεινό μπολ με γιαούρτι χαμηλών λιπαρών,
φρέσκα φρούτα του δάσους,
σπόρους, goji berries και σιρόπι αγαύης**

Bol santé avec yaourt allégé, baies fraîches, graines,
baies de goji et sirop d'agave [7.8.11](#) - 25,00

Γιαούρτι με φρούτα και μέλι

Yaourt aux fruits frais et au miel [7](#) - 22,00

Γιαούρτι με μέλι

Yaourt au miel [7](#) - 12,00

Φρουτοσαλάτα

Salade de fruits - 24,00

Signature φρουτοσαλάτα

Salade de fruits signature - 80,00

- GLACES À L'EAU -

15,00

Πεπόνι / Φράουλα / Λεμόνι / Μάνγκο
Melon / Fraise / Citron / Mangue

Φρούτα του πάθους
Fruit de la passion

- MILKSHAKES -

18,00

Βανίλια / Σοκολάτα / Μπανάνα / Φράουλα / Ανάμεικτο
Vanille / Chocolat / Banane / Fraise / Cocktail

- CRÈMES GLACÉES / SORBETS -

Mini coupes 100ml

12,00

Vanilla Dream

Chocolat Suisse

Fraise

Espresso Croquant

 Sorbet Mangue

MÖVENPICK

- JUS DE FRUIT -

Φυσικός χυμός πορτοκάλι
Jus d'orange pressée - 10,00

Φυσικός χυμός λεμόνι-λάιμ με δυόσμο
Jus de citron-lime maison à la menthe verte - 10,00

Φυσικός χυμός ανάμεικτος
Cocktail de jus de fruits frais - 18,00

Morning blend Καρότο, μήλο, πορτοκάλι, τζίντζερ
Carotte, pomme, orange, gingembre - 16,00

Healthy green Σέλερυ, σπανάκι, ξινόμηλο, αγγούρι
Céleri, épinards, pomme verte, concombre - 16,00

Yellow Julep Ανανάς, yuzu, τζίντζερ και θαλασσινό αλάτι
Ananas, yuzu, gingembre et sel de mer - 16,00

Happy Sour Λεμόνι, λάιμ, ροζ γκρέιπφρουτ, αγαύη
Citron, citron vert, pamplemousse rose, agave - 16,00

Bloody Moon Καρότο, τζίντζερ, πορτοκάλι, παντζάρι
Carotte, gingembre, orange, betterave - 16,00

Purple Haze Μπανάνα, καρύδα, κόκκινα φρούτα
Banane, noix de coco, fruits rouges - 16,00

Tropical Ανανάς, μάνγκο, μπανάνα
Ananas, mangue, banane - 16,00

Freshly Red Βατόμουρο, πράσινο μήλο, καρότο, αγγούρι
Mûre, pomme verte, carotte, concombre - 16,00

Φυσικός χυμός ανάμεικτος με αλκοόλ
Cocktail de jus de fruits frais avec alcool - 28,00

Amita διάφορες γεύσεις
Jus de fruit Amita, saveurs variées - 8,00

- RAFRAÎCHISSEMENTS - EAU MINÉRALE -

Coca Cola, Light, Zéro, Sans sucres et sans caféine
0,25 lt - 8,00

Sprite, Πορτοκαλάδα, Λεμονάδα 0,25lt
Sprite, Orangeade, Citronnade 0,25 lt - 8,00

THREE CENTS

Fig Leaf Soda, Pineapple Soda,
Mandarin & Bergamot Soda,
Pink Grapefruit Soda, Aegean Tonic,
Two Cents Soda, Ginger Beer 0,20 lt - 8,00

Red Bull 0,25 lt - 10,00

Ανθρακούχο νερό Surgiva
Eau pétillante Surgiva 0,75 lt - 10,00

Ανθρακούχο νερό Surgiva
Eau pétillante Surgiva 0,25 lt - 7,00

Εμφιαλωμένο νερό Surgiva
Eau minérale Surgiva 0,75 lt - 9,00

- THÉS GLACÉS -

0,25 lt

-
Thé noir d'Inde au citron - 8,00

Thé noir d'Inde à la pêche - 8,00

- CAFÉS -

Ελληνικός
Café grec - 5,00

Espresso - 5,00

Cappuccino - 7,00

Freddo espresso - 8,00

Freddo cappuccino - 9,00

Freddo με αλκοόλ
Freddo alcoolisé - 20,00

Freddo με παγωτό
Freddo à la crème glacée - 15,00

Freddoccino - 10,00

Νες καφέ φραπέ
Nescafé frappé - 7,00

Φραπέ με παγωτό
Frappé à la crème glacée - 15,00

Φραπέ με αλκοόλ
Frappé alcoolisé - 20,00

Σοκολάτα ζεστή / κρύα
Chocolat chaud / glacé - 8,00

Τσάι
Thé - 5,00

- ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ / ALLERGÈNES -

1. **Céréales contenant du gluten** (comme l'orge ou l'avoine)
2. **Crustacés** (comme la crevette, le crabe et le homard)
3. **Œufs**
4. **Poisson**
5. **Cacahuètes**
6. **Germes de soja**
7. **Lait**
8. **Fruits à coque** (comme l'amande, la noisette, la noix, la noix du Brésil, la noix de cajou, la noix de pécan, la pistache et la noix de macadamia)
9. **Céleri**
10. **Moutarde**
11. **Sésame**
12. **Anhydride sulfureux et sulfites** (si à une concentration supérieure à 10 parties par million)
13. **Lupin**
14. **Mollusques** (comme la moule ou l'huître)



Végétalien



Végétarien

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%, 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.

MERCI DE NOUS SIGNALER TOUT TYPE D'ALLERGIE.

Les produits crevettes, écrevisses, poulpes, crabe royal sont surgelés. Pour tous nos aliments frits, nous utilisons de l'huile de maïs ou de l'huile de tournesol.
Pour les salades et les plats cuisinés, nous utilisons de l'huile d'olive extra vierge. La féta que nous utilisons est grecque.

Les prix sont toutes taxes incluses. Le service n'est pas compris dans l'addition.
Pour toute réclamation, veuillez vous reporter aux formulaires spéciaux mis à votre disposition à l'entrée.
Responsable des achats : Alkiviadis Vatoopoulos.



#solymarmykonos
www.solymarmykonos.com