

SOLYMAR²⁰⁰⁴

MYKONOS IN ALL SENSES

TASTE

SMELL

TOUCH

HEAR

SEE

BOUTIQUE
SOLYMAR²⁰⁰⁴

Beach
Undress your self!



Gulla via per
DOHA

SOLYMAR²⁰⁰⁴
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 sensi
con tutto ciò che
offre Solymar.

TASTE

SMELL

TOUCH

HEAR

SEE

- CHAMPAGNE - COCKTAIL

38,00

Ginger Bellini
Passion Mimosa
French 75
Scorpion
Hugo

COCKTAIL - I 5 SENSI -

130,00

Smoky Soly
Clase Azul Reposado,
rum speziato,
toffee,
frutto della passione

COCKTAIL D'AUTORE

Baby Zombie

Mix di rum, ciliegia, frutto della passione, cannella, bitter - 25,00

Tipsy Flamingo

Cachaça, ananas, melagrana, bollicine - 25,00

Mandarin Mai Tai

Mix di rum, mandarino, orzata, bitter - 30,00

Pirate

Rum speziato, bourbon, frutto della passione, banana - 25,00

Apple Scotchini

Scotch whisky, mela verde, toffee - 25,00

Paper Boat

Bourbon, aperitivo rosso agrodolce, Amaro Averna,
Oleo saccharum al lime - 25,00

Southstyle Margarita

Don Julio Reposado, agave, ananas e peperoncino chili - 30,00

Coconut Margarita

Tequila Don Julio Blanco, noce di cocco, ananas, biscotto - 25,00

La Reina

Casamigos Blanco, cetriolo, basilico, agave - 30,00

Mescarlita

Don Julio Blanco, Mezcal, barbabietola rossa, mandarino - 25,00

Green Punch

Gin Tanqueray, mela verde, fiore di sambuco, zenzero, bollicine - 25,00

Aviatrix

Gin Tanqueray infuso con mora e lampone, liquore alla violetta, maraschino - 25,00

Sundaze

Gin Tanqueray, amaro rosso italiano, ananas, agave - 25,00

Grapefruit Julep

Vodka Cîroc, pompelmo, melagrana, miele - 30,00

Salty Solymar

Vodka Cîroc Summer Citrus, amaro rosso, cordiale al pompelmo, bollicine - 30,00

Bon Bon

Vodka Ketel One, liquore di limone, toffee - 25,00

Golden Nut

Sauvignon Blanc, liquore di limone, nocciola - 25,00

Wake Up

Don Julio Blanco, rum speziato, caffè espresso, vaniglia - 30,00

- LONG DRINK & SPRITZ -

South Slope Spritz

Gin Tanqueray, Aperol, liquore di arancia, pompelmo, bollicine - 25,00

Mastiha Blossom

Liquore Mastiha, cetriolo, acqua tonica al limone - 25,00

Vanilla Cloud

Gin Tanqueray, Oleo saccharum agli agrumi, gelato alla vaniglia, bollicine - 25,00

Vesuvius

Tequila Reposado, fiore di sambuco, pompelmo, bollicine - 25,00

Italiano

Campari, Aperol, pompelmo, bollicine - 25,00

El Jefe

Don Julio Reposado infuso con peperoncino chili, ananas, lampone - 30,00

White Noise

Aperitivo Americano Bianco, fiore di sambuco, orange bitter, bollicine - 25,00

Sevilla Spritz

Tanqueray Flor de Sevilla, Oleo saccharum agli agrumi,
noce di cocco, pompelmo, bollicine - 25,00

- TUTTI I CLASSICI -

Scelta di cocktail classici - 25,00

- ANALCOLICI -

Snow White

Mela, fiore di sambuco, menta, bollicine - 20,00

Berry Smash

Seedlip Grove, Seedlip Garden, fragola,
sciroppo di lampone, bollicine allo zenzero, - 23,00

Detox

Agrumi, agave, basilico, acqua frizzante - 20,00

Dark Breeze

Caffè espresso, banana, gelato al cioccolato, bollicine - 20,00

Caramel Sunrise

Frutto della passione, toffee, melagrana,
pompelmo, bollicine - 20,00

Vitamin Parade

Carota, ananas, agrumi, cannella, bollicine allo zenzero - 20,00

Garden Collins

Gin Tanqueray 0,0%, Seedlip Garden, Oleo saccharum al lime,
zenzero, acqua frizzante - 23,00

Colorful Soda

Cocomero, mango, sciroppo di lavanda, bollicine - 20,00

- NOTA -

I cocktail con alcolici di qualità Premium prevedono un supplemento di 10,00 EUR

- VINO AL CALICE -

BIANCO

Gerovasiliou Estate, Malagousia
Malagousia, Epanomi I.G.P. - 16,00

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

Vassaltis Vineyards, Santorini Asyrtiko
Asyrtiko, Santorini D.O.P. - 20,00

Seresin Estate, Sauvignon Blanc
Sauvignon Blanc, Marlborough, Nuova Zelanda - 20,00

Domaine Pascal Jolivet, Sancerre
Sauvignon Blanc, Loira 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

Mitravelas Estate, Esthita
Agiorgitiko-Syrah, Peloponneso I.G.P. - 16,00

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

Alpha Estate, 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, Irresistible
Cabernet Sauvignon-Cinsault-Mourvedre-Tibouren, Provenza A.O.C. - 18,00

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

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

ROSSO

Mitravelas Estate, Nemea
Agiorgitiko, Nemea D.O.P. - 16,00

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

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

- CHAMPAGNE AL CALICE -

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

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

- DRINK -

Ποτό special | Superalcolici Special - 20,00

Ποτό Premium | Superalcolici Premium - 25,00

Φιάλη special | Bottiglia di superalcolici Special - 200,00

Φιάλη Premium | Bottiglia di superalcolici Premium - 260,00

- BIRRE -

Craft Lager (greca) 0,33lt - 10,00

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

Stella Artois 0,33lt - 12,00

Bud 0,33lt - 12,00

Corona 0,33lt - 12,00

Stella Artois alla spina 0,3lt - 10,00

Stella Artois alla spina 0,5lt - 15,00

Draft Craft (greca) 0,3lt - 10,00

Draft Craft (greca) 0,5lt - 15,00

Craft Alcohol-Free 0,33lt - 10,00

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

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

Estrella Damm Inedit 0,75lt - 40,00

- SIDRO & DRINK A BASSO CONTENUTO ALCOLICO -

4,5% VOL

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

Kopparberg Pear 0,33lt - 13,00

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

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

LowLow Hard Seltzer Sparkling Fresh 0,33lt - 13,00

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

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

- OUZO / TSIPOURO -

Ούζο ποτήρι | Ouzo al bicchiere - 10,00

Ούζο Πλωμαρίου, καραφάκι 0,2lt

Ouzo Plomari, karafaki 0,2lt - 20,00

Ούζο Άδωλο, καραφάκι 0,2lt

Ouzo Adolo, karafaki 0,2lt - 25,00

Τσίπουρο Δεκαράκι, ποτήρι

Tsipouro Dekaraki al bicchiere - 10,00

Τσίπουρο Δεκαράκι, καραφάκι 0,2lt

Tsipouro Dekaraki karafaki 0,2lt - 20,00

Ο / Purist Τσίπουρο 0,7lt

Ο / Purist Tsipouro 0,7lt - 80,00

- SULLA SPIAGGIA -

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

Insalata greca con friselline d'orzo, formaggio xinotyro di Mykonos, foglie di capperi, finocchio marino, olive greche e olio extravergine d'oliva **1.7.12** - 16,00

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

Insalata verde e rucola con pomodoro confit, avocado, basilico e aceto balsamico invecchiato **12** - 25,00

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

Ostriche Fine de Claire con pane croccante e i loro condimenti (aceto al miele, scalogno, alghe, prezzemolo) **1.12.14** - 80,00

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

Ostriche Kusshi con pane croccante e i loro condimenti (aceto al miele, scalogno, alghe, prezzemolo) **1.12.14** - 95,00

Ταραμοσαλάτα με λάδι άνηθου και σχοινόπρασο

Taramosalata con olio extravergine d'oliva, aneto ed erba cipollina **1.4.11** - 17,00

Προζυμένιο ψωμί με γραβιέρα Μυκόνου γκρατινέ και αβοκάντο

Panino aperto con formaggio grigliato e groviera di Mykonos **1.7.11** - 18,00

Μπριός με προσούτο cotto, τσένταρ, ρόκα και μαγιονέζα

Brioche con prosciutto cotto, formaggio cheddar, rucola e maionese **1.7.8.11** - 18,00

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

Rotolino di astice con sedano, erba cipollina e burro [1.2.3.7.9](#) - 55,00

Egg σάντουιτς με τραγανό μπέικον

Sandwich all'uovo con bacon croccante [1.3.7.10.11](#) - 18,00

Burger με τσάντεϊ τομάτας, τυροβολιά Μυκόνου και τηγανητές πατάτες

Hamburger con chutney di pomodoro,
Formaggio tyrovolia di Mykonos e patatine fritte [1.3.7.11](#) - 20,00

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

Hot dog di pollo e coleslaw estiva [1.3.7.9.10](#) - 18,00

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

Involtini alla vietnamita con salmone affumicato,
bastoncini di verdure e salsa tartara [1.7.11](#) - 22,00

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

Sandwich vegetariano con foglie di insalata novella,
humus, pomodoro e formaggio feta [1.8.11](#) - 18,00

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

Sandwich vegano con foglie tenere, formaggio,
prosciutto cotto e maionese, tutto vegano [1.5.11](#) - 18,00

Ψωμί και συνοδευτικά

Pane e dip - 7,00

- PIATTI SUSHI -

SUSHI ROLLS (6pz per ordine)

Shrimp* tempura 1.2.3.6.7.11 - 33,00 | California 2.3.7.11 - 35,00

Spicy tuna 4.6 - 30,00 | Salmon avocado 4 - 29,00

Ⓥ Cucumber avocado - 25,00 | Ⓥ Shiitake mushrooms 6.11 - 30,00

King crab tempura (avocado, maionese piccante, tobikko) 1.2.3.6.7.11 - 35,00

SUSHI ROLLS (8pz per ordine)

SOLYMAR 1.2.3.6.7.11 - 55,00

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

ABURI SALMON 2.4.6.7.11 - 45,00

Salmone, granchio reale, avocado, aioli, teriyaki, erba cipollina

SPICY LOBSTER 2.4.6 - 85,00

Astice fresco, anguilla d'acqua dolce, caviale greco e riccio di mare

TUNA BELLY AND SALMON 4.6.11 - 45,00

Tartare di ventresca di tonno, salmone, erba cipollina, kimchi

SHIME SABA 1.4.6.12 - 40,00

Sgombro flambé, foglie di shiso, kombu

SASHIMI (4pz per ordine)

Ricciola 4.6.10.11 - 28,00 | Tonno 4.6.10.11 - 28,00

Salmone 4.6.10.11 - 26,00 | Manzo Wagyu e tartufo 6.10.11 - 40,00

NIGIRI (2pz per ordine)

Ricciola e jalapeño 4.6.10.11 - 18,00 | Tonno 4.6.10.11 - 17,00

Ventresca di tonno frollata a secco 4.10.11 - 20,00 | Salmone 4.6.10.11 - 17,00

Manzo Wagyu e tartufo 6.10.11 - 25,00

Foie grass brulé e capasanta 6.12.14 - 27,00

- BOWLS -

Μπολ ρυζιού με επιλογή: | Bowl di riso con scelta di:

Τόνο - Tonno - 40,00 | **Σολομό** - Salmone - 40,00 | **Αστακό** - Astice - 75,00

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

Mais, fagioli di soia, alghe, avocado e salsa di soia agli agrumi [1.2.4.5.6.10.11](#)

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

Bowl di riso con chili coreano e verdure di stagione marinate,
tempeh scottati, alghe, avocado e sesamo [1.6.11](#) - 30,00

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

Bowl di riso con pollo croccante, mais, broccoli, peperoncini jalapeño,
sesamo, coriandolo e salsa ponzu [1.3.6.7.8.9.10.11](#) - 35,00

- YOGURT & FRUTTA -

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

Breakfast bowl con granola, frutta secca, frutta fresca,
miele e latte di mandorle [5.8.11](#) - 23,00

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

Healthy bowl con yogurt magro, frutti di bosco freschi,
semi, bacche di goji e sciroppo d'agave [7.8.11](#) - 25,00

Γιαούρτι με φρούτα και μέλι
Yogurt con frutta fresca e miele [7](#) - 22,00

Γιαούρτι με μέλι
Yogurt con miele [7](#) - 12,00

Φρουτοσαλάτα
Macedonia di frutta - 24,00

Signature φρουτοσαλάτα
Macedonia di frutta d'autore - 80,00

- GHIACCIOLI -

15,00

Πεπόνι / Φράουλα / Λεμόνι / Μάνγκο
Melone / Fragola / Limone / Mango

Φρούτα του πάθους
Frutto della passione

- MILKSHAKE -

18,00

Βανίλια / Σοκολάτα / Μπανάνα / Φράουλα / Ανάμεικτο
Vaniglia / Cioccolato / Banana / Fragola / Mix

- GELATI / SORBETTI -

Mini coppette 100ml

12,00

Vanilla Dream

Swiss Chocolate

Strawberry

Espresso Croquant

Ⓥ Sorbetto al Mango

MÖVENPICK

- SUCCHI DI FRUTTA -

Φυσικός χυμός πορτοκάλι

Spremuta d'arancia - 10,00

Φυσικός χυμός λεμόνι-λάιμ με δυόσμο

Spremuta di limone-lime con mentastro - 10,00

Φυσικός χυμός ανάμεικτος

Succo fresco di frutta mista - 18,00

Morning blend Καρότο, μήλο, πορτοκάλι, τζίντζερ

Carota, mela, arancia, zenzero - 16,00

Healthy green Σέλερυ, σπανάκι, ξινόμηλο, αγγούρι

Sedano, spinaci, mela verde, cetriolo - 16,00

Yellow Julep Ανανάς, yuzu, τζίντζερ και θαλασσινό αλάτι

Ananas, yuzu, zenzero e sale marino - 16,00

Happy Sour Λεμόνι, λάιμ, ροζ γκρέιπφρουτ, αγαύη

Limone, lime, pompelmo rosa, agave - 16,00

Bloody Moon Καρότο, τζίντζερ, πορτοκάλι, παντζάρι

Carota, zenzero, arancia, barbabietola rossa - 16,00

Purple Haze Μπανάνα, καρύδα, κόκκινα φρούτα

Banana, noce di cocco, frutti di bosco - 16,00

Tropical Ανανάς, μάνγκο, μπανάνα

Ananas, mango, banana - 16,00

Freshly Red Βατόμουρο, πράσινο μήλο, καρότο, αγγούρι

Mora, mela verde, carota, cetriolo - 16,00

Φυσικός χυμός ανάμεικτος με αλκοόλ

Succo fresco di frutta mista "corretto" - 28,00

Amita διάφορες γεύσεις

Succhi Amita di vari gusti - 8,00

- BIBITE / ACQUA -

Coca Cola, Light, Zero, Zero Sugar-Zero caffeine
0,25lt - 8,00

Sprite, Πορτοκαλάδα, Λεμονάδα 0,25lt
Sprite, Aranciata, Limonata 0,25lt - 8,00

THREE CENTS

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

Red Bull 0,25lt - 10,00

Ανθρακούχο νερό Surgiva
Acqua frizzante Surgiva 0,75lt - 10,00

Ανθρακούχο νερό Surgiva
Acqua frizzante Surgiva 0,25lt - 7,00

Εμφιαλωμένο νερό Surgiva
Acqua minerale Surgiva 0,75lt - 9,00

- TÈ FREDDO -

0,25lt

Thè Indian Black Tea Limone - 8,00

Thè Indian Black Tea Pesca - 8,00

- CAFFÈ -

Ελληνικός
Caffè greco - 5,00

Espresso - 5,00

Cappuccino - 7,00

Espresso freddo - 8,00

Cappuccino freddo - 9,00

Freddo με αλκοόλ
Caffè freddo "corretto" - 20,00

Freddo με παγωτό
Caffè freddo con gelato - 15,00

Freddoccino - 10,00

Νες καφέ φραπέ
Nescafé frappé - 7,00

Φραπέ με παγωτό
Nescafé frappé con gelato - 15,00

Φραπέ με αλκοόλ
Nescafé frappé "corretto" - 20,00

Σοκολάτα ζεστή / κρύα
Cioccolato calda/fredda - 8,00

Τσάι
Tè - 5,00

- ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ / 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 del Brasile, anacardi, noci pecan, pistacchi e noci di macadamia)
9. **Sedano**
10. **Senape**
11. **Semi di sesamo**
12. **Anidride solforosa e solfiti**
(se presenti in concentrazioni superiori a dieci parti per milione)
13. **Lupini**
14. **Molluschi** (come cozze e ostriche)



Vegano



Vegetariano

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.

SE SOFFRE DI QUALSIASI TIPO DI ALLERGIA È CORTESEMENTE PREGATA DI INFORMARCI.

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. Le mance non sono incluse nel conto.
Per eventuali reclami, i moduli sono disponibili nell'apposita casella accanto all'uscita.
Responsabile: Alkiviadis Vatopoulos.



#solymarmykonos
www.solymarmykonos.com