

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

- 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, aioli, 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 mûrifié 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

- PLATS CRUS -

Πλατό σασίμι ψαριών ωρίμανσης

Assortiment de sashimi de poisson mûré à sec 4 - 75,00

Suppléments

Caviar grec Thesauri Ossetra 30 g - 170,00 | Caviar grec Thesauri Beluga 30 g - 480,00

Ταρτάρ караβίδας με σταφύλι της θάλασσας, τσίλι και λεμόνι

Tartare de scampis aux raisins de mer, piment et citron 2.6 - 42,00

Ψάρι ημέρας με ξίδι τομάτας, Κορωνέικες ελιές, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και κάπαρη Τήνου

Poisson du jour au vinaigre de tomate, olives Koroneiki, câpres, huile d'olive extra vierge 4.12 - 27,00

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

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

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

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

Φρέσκος αχινός με λεμόνι

Salade d'oursins frais au citron 2 - 37,00

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

Ceviche de coquillages méditerranéens et sériole à la tomate, concombre, piments habanero, coriandre fraîche et maïs doux 4.14 - 45,00

Ταρτάρ dry aged μόσχου με αυγά ορτυκιού και τραγανή πίτα

Tartare de bœuf mûré à sec, œufs de caille et pita maison crouillante 1.3.10 - 52,00

- SALADES -

Ⓥ Σαλάτα με κριθάρι, χούμους, ρεβίθια, κουκουνάρι, κέιλ και dressing μελάσας ροδιού

Salade d'orge, houmous et pois chiches aux pignons de pin, chou kale et vinaigrette à la mélasse de grenade **1.12 - 28,00**

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

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

Ⓥ Σαλάτα καρπούζι με παξιμάδια χαρουπιού, αγγούρι, τοματίνια, φέτα, φύλλα δυόσμου και dressing καπνιστής τομάτας

Salade de pastèque aux petits pains de caroube biscottés, concombre, tomates cerises, féta, menthe verte et vinaigrette aux tomates fumées **1.7.12 - 20,00**

Ⓥ 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 - 20,00**

Δροσερή σαλάτα με καρδιές λαχανικών, κρέμα καλαμποκιού, караβίδες τεμπούρα, dressing σόγιας με εσπεριδοειδή

Jeunes pousses de salade avec crème de maïs, tempura de langoustines et vinaigrette agrumes-soja **1.2.6.7 - 45,00**

- ENTRÉES -

Ψάρι ωρίμανσης με αγκινάρες Τίνου, λουβιά, κολοκυθάκια με λαδόξυδο

Poisson mûré à sec avec artichauts de Tinos, haricots longs et courgettes avec vinaigre vieilli et huile d'olive extra vierge **4.12** - 45,00

Σούπα με ψάρι ημέρας, κόκκινη γαρίδα και φύκια

Soupe au poisson du jour, crevettes carabinière et algues **4.9** - 35,00

Ⓥ Σπαγγέτι από κολοκύθι με κρέμα αβοκάντο, αμύγδαλα, κουνουπίδι και καλοκαιρινή τρούφα

Spaghetti de courgette à l'avocat, amandes, chou-fleur et truffes d'été **8** - 29,00

Ⓥ Χορτόπιτα με αρωματικά εποχής και ψητό χαλούμι

Tarte aux épinards, aux herbes de saison et fromage Haloumi grillé **1.7.11** - 29,00

Ταραμοσαλάτα με λάδι άνηθου και σχοινόπρασο

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

Ⓥ Τζατζίκι με αγγούρι, καρότο, σίκορε και ελληνικές ελιές

Tzatziki aux concombres, carottes, chicorée et olives grecques **7.12** - 17,00

Ⓥ Μελιτζάνα ψητή και τουρσί με ταχίνι, ψητές πιπεριές, αρωματικά και πετιμέζι

Aubergines grillées et marinées avec tahini, poivrons rôtis, mûlasse de raisin et herbes aromatiques **8.11.12** - 22,00

 **Κροκέτες φέτας με πεπόνι, φύλλα δυόσμου, μέλι, λεμόνι και συκόφυλλα**
Croquettes de féta, melon, menthe verte, miel, citron et feuilles de figuier **1.3.7** - 20,00

Μύδια, γυαλιστερές και κυδώνια αχνιστά με ούζο και αρωματικά της Μεσογείου
Moules, coques et palourdes vapeur à l'ouzo et herbes méditerranéennes **7.14** - 32,00

Χταπόδι* σχάρας με ζεστή ταραμοσαλάτα, αγριομάραθο και dressing μοσχολέμονου
Poulpe* grillé au tarama tiède, fenouil sauvage et vinaigrette au citron vert **1.4.10.14** - 28,00

Βασιλικά καβουροπόδαρα* στη σχάρα (το κιλό)
Pattes de crabe royal* cuites au gril (au kilo) **2** - 280,00

Τατάκι από μοσχάρι με καλοκαιρινή τρούφα, σόγια σως και φρέσκο κρεμμύδι
Tataki de bœuf aux truffes d'été, sauce soja et cébette **1.6** - 48,00

Σουτζουκάκια σχάρας με άζυμη πίτα, τομάτα, κοπανιστή και ξινότυρο Μυκόνου
Mini Kebabs grillés avec pain plat maison, tomate, fromage Kopanisti et fromage Xynotyro de Mykonos **1.3.7** - 30,00

 **Τηγαντές πατάτες Νάξου**
Pommes de terre de Naxos frites - 10,00

- PÂTES / RISOTTO -

Ⓥ Κυκλαδίτικο σπανακόρυζο με εποχιακά πράσινα και ψητά λαχανικά
Spanakoryzo cycladique avec légumes verts de saison et légumes braisés - 30,00

Ⓥ Χυλοπίτες με παλαιωμένη γραβιέρα Μυκόνου και μαύρο πιπέρι
Pâtes artisanales grecques « chylopites » au gruyère affiné de Mykonos et poivre noir 1.3.7 - 30,00

Ριζότο φρικασέ με χόρτα εποχής και κατσικάκι με τομάτα
Risotto fricassée aux légumes de saison et chevon à la tomate 3.7 - 42,00

Ριζότο με μελάνι σουπιάς, ψητές γαρίδες*, χτένια ταρτάρ, και μύδια μπουγιαμπέσα
Risotto à l'encre de seiche aux crevettes grillées*, tartare de Saint-Jacques et bouillabaisse de moules
2.4.7.14 - 44,00

Κριθαρότο με φρέσκο αστακό και βούτυρο λευκής τρούφας (το κιλό)
Orzotto au homard frais et beurre de truffe blanche (au kilo) 1.2.7 - 180,00

Ταλιολίνι με φιλέτο γλώσσας, φρέσκο αχινό και λεμόνι
Tagliolini au filet de sole fraîche, oursins et citron 1.2.4.7 - 54,00

Suppléments

Caviar grec Thesauri Ossetra 10 g - 60,00 | Caviar grec Thesauri Beluga 10 g - 160,00

Ραβιόλι με βασιλικό καβούρι*, καπνιστό χέλι, λεμόνι και εστραγκόν
Raviolis au crabe royal* à l'anguille fumée, citron et estragon 1.2.3.7 - 55,00

Σπαγγέτι αλά κιτάρρα με ταρτάρ κόκκινης Μεσογειακής γαρίδας, σκόρδο, τσίλι και μαϊντανό
Spaghetti alla chitarra avec tartare de crevettes rouges méditerranéennes, ail, piment et persil 1.2.7 - 47,00

Παπαρδέλες με βοδινή ουρά ραγού, σπανάκι και ξινότυρο Μυκόνου
Pappardelle au ragoût de queue de bœuf, épinards et fromage Xynotyro de Mykonos 1.3.7 - 37,00

Αστακομακαρονάδα (το κιλό)
Spaghetti au homard frais (au kilo) 1.2.7.9 - 180,00

- PLATS -

POISSON

**Burger με φιλέτο φρέσκου μπακαλιάρου,
τηγανητά κολοκυθάκια και yuzu αγιολί**
Burger de filet de cabillaud méditerranéen aux courgettes
frites et aioli au yuzu **1.3.4.7.10.11** - 45,00

**Φιλέτο σολομού με ψητό κέιλ, μπρόκολο, γιαούρτι, αβοκάντο,
κολοκυθόσπορο και λαδολέμονο**
Filet de saumon grillé avec chou kalé braisé, brocoli,
yaourt grec, avocat, graines de courge et vinaigrette au citron **4.7** - 36,00

Αστακός βραστός ή ψητός (το κιλό)
Homard vapeur ou grillé (au kilo) - 180,00

Φρέσκα ψάρια (το κιλό)
Poisson frais (au kilo) - 150,00

Συνοδευτικό πιάτο / Garniture

Κριθαρότο (το άτομο)
Orzotto (par personne) **1.4** - 8,00

Ψάρι σε κρούστα αλατιού (το κιλό)
Poisson frais cuit en croûte de sel (au kilo) - 170,00

Φιλέτο ψαριού ωρίμανσης με ψητές ρίζες και beurre blanc με αυγά ψαριών (το κιλό)
Filet de poisson maturé à sec avec racines braisées et œufs de poisson au beurre blanc (au kilo)

ΜΑΓΙΑΤΙΚΟ - SÉRIOLE
- 230,00

ΜΥΛΟΚΟΠΙ - OMBRINE
- 200,00

ΣΦΥΡΙΔΑ - ΜÉΡΟΥ
- 250,00

VEGAN

Μαριναρισμένο ψητό κουνουπίδι με χούμους ρεβιθιού και dukkah
Steak de chou-fleur mariné avec houmous de pois chiches et dukkah **8.11** - 30,00

**Μουσακάς με μελιτζάνα, πατάτα,μανιτάρια Μυκόνου,
αγκινάρες Ιερουσαλήμ, μπεσαμέλ σόγιας**
Moussaka aux aubergines, pommes de terre, champignons de Mykonos,
topinambours, béchamel au soja **1.6** - 35,00

VIANDES

Φιλέτο μόσχου και αστακός με ψητό ανανά Filet de bœuf Surf & Turf avec homard et ananas grillé 2.9

200 g de filet mignon | 350 g de homard - 95,00 | 400 g de filet mignon | 700 g de homard - 190,00
1000 g de filet mignon | 1000 g de homard - 450,00

Σπάλα από αρνάκι γάλακτος αργοψημένη με σκόρδο και θρούμπι (για 2 άτομα)

Épaule d'agneau à la grecque mijotée à l'ail et sarriette rose (pour 2 personnes)
(PRODUITS AOP -IGP - STG POP Elassona) 7 - 95,00

Short ribs σιγοψημένα για 16 ώρες (για 2 άτομα)

Plat-de-côtes, mijoté pendant 16 heures (pour 2 personnes) (Sans OGM - NHTC) - 95,00

Τραγανή πανσέτα μαύρου χοίρου με τομάτα, χαρίσα και μουστάρδα μελιού (για 2 άτομα)

Poitrine de porc noire croustillante mijotée avec tomate, harissa et moutarde au miel (pour 2 personnes)
(PORC IBÉRIQUE FERMIER BIO, FERME KERMES D'OLYMPIE) 10 - 85,00

Κοντοσούβλι από ελληνικό μοσχάρι Wagyu (για 2 άτομα)

« Kontosouvli » Bœuf Wagyu grec rôti à la broche (pour 2 personnes) (Sans OGM - NHTC) 6.9 - 120,00

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

Cuisses de poulet rôties à la broche avec truffes d'été et pommes de terre frites (pour 2 personnes)
(Sans OGM) 7.10 - 90,00

Παϊδάκι ωρίμανσης από καλαρρύτικο πρόβατο με τηγανητές πατάτες (4τμχ)

Côtelettes d'agneau grec Kalarrytiko maturées à sec et pommes de terre frites (4 pièces)
(PRODUITS AOP - IGP - STG) - 60,00

Burger από ελληνικό Wagyu ξηρής ωρίμανσης με cheddar, μαγιονέζα σπασαμέλαιου, ψητές τομάτες και πατάτες τηγανητές

Hamburger de bœuf Wagyu grec mûré à sec avec mayonnaise à l'huile de sésame, tomates rôties et pommes de terre frites (Sans OGM - NHTC) 1.3.7.10.11 - 40,00

Σιγομαγειρεμένο στήθος κοτόπουλο με ψητά λαχανικά και
dressing λεμονιού με κόλιανδρο, τομάτα και πιπεριές Jalapeño
Blanc de poulet mijoté aux légumes grillés et pico de gallo (Sans OGM) - 33,00

Hanger steak ταλιάτα στο Jospet με BBQ sauce, πατάτες baby και τσιμιτσούρι μαντζουράνας

Tagliata d'onglet au four Jospet avec pommes de terre grenaille, sauce barbecue et chimichurri à la marjolaine (Sans OGM - NHTC) - 38,00

Κόντρα γάλακτος γαλλικής κοπής 400 γρ.

Pavé de veau coupé à la française 400 g (Sans OGM - NHTC) - 52,00

BOEUF MATURE À SEC

KOBE

CONTRE-FILET | 1 000,00 €/kg

RIB EYE | 1 100,00 €/kg

VRACHYKERATIKI

TOMAHAWK | 260,00 €/kg

FILET | 250,00 €/kg

ENTRECÔTE | 200,00 €/kg

T-BONE | 200,00 €/kg

WAGYU

TOMAHAWK | 360,00 €/kg

T-BONE | 360,00 €/kg

PICANHA | 270,00 €/kg

- GARNITURES -

(V) Μυκονιάτικα μανιτάρια λεντινούλα
Champignons shiitake de Mykonos 6.10.11 - 15,00

(V) Σπαράγγια σχάρας
Asperges grillées - 15,00

(V) Κουνουπίδι και μπρόκολο σχάρας
Chou-fleur et brocoli grillés - 10,00

(VEG) Πατάτες baby στο Josper
Pommes de terre grenaille au four Josper 7 - 10,00

**(V) Χόρτα εποχής με λεμόνι, παλαιωμένο ξίδι και
έξτρα παρθένο ελαιόλαδο**
Légumes de saison au vinaigre vieilli,
citron et huile d'olive extra vierge - 10,00

**(VEG) Πουρές ψητής πατάτας με μοτσαρέλα,
καραμελωμένο κρεμμύδι και καλοκαιρινή τρούφα**
Purée de pommes de terre au four avec fromage burrata,
oignons caramélisés et truffes d'été 7 - 15,00

(VEG) Τραγανές τηγανητές γλυκοπατάτες
Patates douces frites croustillantes 1 - 15,00

(V) Πιπεριές shishito ψητές με lime
Poivrons shishito cuits au four avec citron vert 6.10.11 - 10,00

Ψωμί και συνοδευτικά
Pain et dips - 7,00

- DESSERTS -

Soft cookie και τραγανή φεγγετίνη με μους πικρής σοκολάτας και παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης

Biscuit moelleux à la feuillantine et mousse au chocolat amer avec crème glacée à la vanille de Madagascar **1.3.7.8** - 18,00

Καταΐφι με κρέμα ανθόνερου, ξηρούς καρπούς και παγωτό μαστίχα

Fyllo kataifi avec crème à l'eau de fleur d'oranger, noix et crème glacée à la mastiha **1.3.7.8** - 18,00

Πάβλοβα με μους λεμόνι, ακτινίδιο, κόκκινα φρούτα και δυόσμο

Pavlova mousse de citron au kiwi, fruits rouges et menthe verte **1.3.7.8** - 17,00

Παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης με μαρέγκα, καραμέλα γάλακτος, φιστίκια Αιγίνης και κόκκινα φρούτα (για 2 άτομα)

Crème glacée à la vanille de Madagascar avec meringue, caramel, pistaches et fruits rouges (pour 2 personnes) **3.7.8** - 26,00

Solymar παγωτό αλμυρής καραμέλας με Macadamia, μπισκότο και sauce σοκολάτας (για 2 άτομα)

Crème glacée Solymar au caramel salé et noix de macadamia, biscuit choco et sauce chocolat (pour 2 personnes) **1.3.5.7.8** - 26,00

Γαλακτομπούρεκο με κουρμάδες, σιρόπι σταφίδας και παγωτό ούζο

Galaktobourekko aux dattes, sirop de raisins secs et sorbet ouzo **1.3.7** - 20,00

Πλατώ Solymar με γλυκά, παγωτά και εξωτικά φρούτα

Sélection de desserts, crèmes glacées et fruits exotiques Solymar **1.3.5.7.8** - 140,00

MÖVENPICK

- CRÈMES GLACÉES -

Vanilla Dream

Chocolat Suisse

Vanilla Brownie

Espresso Croquant

Crème Brûlée

Noisette

Ⓟ Amande
SANS SUCRE

Ⓟ Cacao
SANS SUCRE

15,00

- SORBETS -

Ⓟ Sorbet fruit de la passion et mangue

Ⓟ Sorbet citron-citron vert

15,00

- 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, κταπόδι, 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.

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.