

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

- 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

- CRUDITÀ -

Πλατό σασίμι ψαριών ωρίμανσης

Sashimi di pesce frollato a secco 4 - 75,00

Aggiungi

Caviale greco Thesauri Ossetra 30g - 170,00 | Caviale greco Thesauri Beluga 30g - 480,00

Ταρτάρ караβίδας με σταφύλι της θάλασσας, τσίλι και λεμόνι

Tartare di scampi con caviale verde, chili e limone 2.6 - 42,00

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

Pesce del giorno con aceto di pomodoro, olive di Koroni, capperi, olio extravergine d'oliva 4.12 - 27,00

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

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

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

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

Φρέσκος αχινός με λεμόνι

Ricci di mare freschi con limone 2 - 37,00

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

Ceviche di conchiglie del Mediterraneo e ricciola, con pomodoro, cetriolo, peperoncini habanero, coriandolo fresco e mais 4.14 - 45,00

Ταρτάρ dry aged μόσχου με αυγά ορτυκιού και τραγανή πίτα

Tartare di manzo frollato a secco con uova di quaglia e pane pita croccante 1.3.10 - 52,00

- INSALATE -

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

Insalata di orzo, humus e ceci con pinoli, kale e vinaigrette di melassa di melagrana **1.12** - 28,00

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

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

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

Insalata di anguria con friselline di farina di carrube, cetriolo, ciliegini, formaggio feta, mentastro e dressing a base di pomodoro affumicato **1.7.12** - 20,00

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

Insalata greca con friselline d'orzo, formaggio xynotyro di Mykonos, foglie di capperi, finocchio marino, olive greche e olio extravergine d'oliva **1.7.12** - 20,00

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

Insalata novella con crema di chicchi di mais, scampi in tempura e dressing a base di agrumi e soia **1.2.6.7** - 45,00

- ANTIPASTI -

Ψάρι ωρίμανσης με αγκινάρες Τίνου, λουβιά, κολοκυθάκια με λαδόξυδο

Pesce frollato a secco con carciofi di Tinos, fagiolini dall'occhio e zucchini con aceto invecchiato e olio extravergine d'oliva **4.12** - 45,00

Σούπα με ψάρι ημέρας, κόκκινη γαρίδα και φύκια

Zuppa di pesce del giorno, gambero rosso e alghe **4.9** - 35,00

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

Spaghetti di zuccina con avocado, mandorle, cavolfiore e scorzone **8** - 29,00

Ⓥ Χορτόπιτα με αρωματικά εποχής και ψητό χαλούμι

Tortino di spinaci con erbe aromatiche di stagione e formaggio haloumi grigliato **1.7.11** - 29,00

Ταραμοσαλάτα με λάδι άνηθου και σχοινόπρασο

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

Ⓥ Τζατζίκι με αγγούρι, καρότο, σίκορε και ελληνικές ελιές

Tzatziki con cetriolo, carota, indivia e olive greche **7.12** - 17,00

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

Melanzane grigliate e condite con aceto, con tahini, peperoni arrostiti, melassa d'uva ed erbe aromatiche **8.11.12** - 22,00



Κροκέτες φέτας με πεπόνι, φύλλα δυόσμου, μέλι, λεμόνι και συκόφυλλα
Crocchette di formaggio feta con melone, mentastro, miele, limone e foglie di fico **1.3.7** - 20,00

Μύδια, γυαλιστερές και κυδώνια αχνιστά με ούζο και αρωματικά της Μεσογείου
Cozze, cardi e vongole al vapore con ouzo ed erbe aromatiche mediterranee **7.14** - 32,00

Χταπόδι* σχάρας με ζεστή ταραμοσαλάτα, αγριομάραθο και dressing μοσχολέμονου
Polpo* grigliato con taramosalata calda, dressing al finocchietto e lime **1.4.10.14** - 28,00

Βασιλικά καβουροπόδαρα* στη σχάρα (το κιλό)
Chele di granchio reale* alla griglia (al kg) **2** - 280,00

Τατάκι από μοσχάρι με καλοκαιρινή τρούφα, σόγια σως και φρέσκο κρεμμύδι
Tataki di manzo con tartufi estivi, salsa di soia e cipollotto **1.6** - 48,00

Σουτζουκάκια σχάρας με άζυμη πίτα, τομάτα, κοπανιστή και ξινότυρο Μυκόνου
Mini kebab alla griglia con pane pita e pomodoro, Mykonian Kopanisti and Xinotyro cheese **1.3.7** - 30,00



Τηγανητές πατάτες Νάξου
Patate di Naxos fritte - 10,00

- PASTA / RISOTTO -

Ⓥ Κυκλαδίτικο σπανακόρυζο με εποχιακά πράσινα και ψητά λαχανικά
Spanakoryzo alla maniera delle Cicladi, con verdure a foglia verde di stagione e verdure grigliate - 30,00

Ⓥ Χυλοπίτες με παλαιωμένη γραβιέρα Μυκόνου και μαύρο πιπέρι
Tagliatelle greche ("chyloupites") con groviera stagionato di Mykonos e pepe nero 1.3.7 - 30,00

Ριζότο φρικασέ με χόρτα εποχής και κατσικάκι με τομάτα
Fricassee di risotto con verdura di stagione e carne d'agnello al pomodoro 3.7 - 42,00

Ριζότο με μελάνι σουπιάς, ψητές γαρίδες*, χτένια ταρτάρ, και μύδια μπουγιαμπέσα
Risotto al nero di seppia con gamberi* grigliati, tartare di capesante e bouillabaisse di cozze 2.4.7.14 - 44,00

Κριθαρότο με φρέσκο αστακό και βούτυρο λευκής τρούφας (το κιλό)
Risonotto con astice fresco e burro aromatizzato al tartufo bianco (al kg) 1.2.7 - 180,00

Ταλιολίνι με φιλέτο γλώσσας, φρέσκο αχινό και λεμόνι
Tagliolini con filetto di sogliola fresca, riccio di mare e limone 1.2.4.7 - 54,00
Aggiungi
Caviale greco Thesauri Ossetra 10g - 60,00 | Caviale greco Thesauri beluga 10g - 160,00

Ραβιόλι με βασιλικό καβούρι*, καπνιστό χέλι, λεμόνι και εστραγκόν
Ravioli al granchio reale* con anguilla affumicata, limone e dragoncello 1.2.3.7 - 55,00

Σπαγγέτι αλά κιθάρα με ταρτάρ κόκκινης Μεσογειακής γαρίδας, σκόρδο, τσίλι και μαϊντανό
Spaghetti alla chitarra con tartare di gambero rosso mediterraneo, aglio, chili e prezzemolo 1.2.7 - 47,00

Παπαρδέλες με βοδινή ουρά ραγού, σπανάκι και ξινότυρο Μυκόνου
Pappardelle con ragù di coda di bue, spinaci e formaggio xinotyro di Mykonos 1.3.7 - 37,00

Αστακομακαρονάδα (το κιλό)
Spaghetti all'astice fresco (al kg) 1.2.7.9 - 180,00

- PORTATE PRINCI-

PESCE

**Burger με φιλέτο φρέσκου μπακαλιάρου,
τηγανητά κολοκυθάκια και yuzu αγιολί**

Svizzera di filetto di merluzzo mediterraneo con
zucchine fritte e aioli allo yuzu **1.3.4.7.10.11** - 45,00

**Φιλέτο σολομού με ψητό κέιλ, μπρόκολο, γιαούρτι, αβοκάντο,
κολοκυθόσπορο και λαδολέμονο**

Filetto di salmone alla griglia con kale e broccoli grigliati,
yogurt greco, avocado, semi di girasole e vinaigrette al limone **4.7** - 36,00

Αστακός βραστός ή ψητός (το κιλό)

al vapore o alla griglia (al kg) - 180,00

Φρέσκα ψάρια (το κιλό)

Pesce fresco (al kg) - 150,00

Συνοδευτικό πιάτο / Contorno

Κριθαρότο (το άτομο)

Risonotto (a persona) **1.4** - 8,00

Ψάρι σε κρούστα αλατιού (το κιλό)

Pesce fresco al forno in crosta di sale (al kg) - 170,00

Φιλέτο ψαριού ωρίμανσης με ψητές ρίζες και beurre blanc με αυγά ψαριών (το κιλό)

Filetto di pesce frollato a secco con radici grigliate e salsa beurre blanc con uova di pesce (al kg)

ΜΑΓΙΑΤΙΚΟ - RICCIOLA

- 230,00

ΜΥΛΟΚΟΠΙ - OMBRINA

- 200,00

ΣΦΥΡΙΔΑ - CERNIA BIANCA

- 250,00

VEGANI

Μαριναρισμένο ψητό κουνουπίδι με χούμους ρεβιθιού και dukkah

Fetta di cavolfiore marinato con humus di ceci e dukkah **8.11** - 30,00

**Μουσακάς με μελιτζάνα, πατάτα, μανιτάρια Μυκόνου,
αγκινάρες Ιερουσαλήμ, μπεσαμέλ σόγιας**

Mousaka con melanzane, patate, funghi di Mykonos,
topinambur, besciamella di soia **1.6** - 35,00

CARNE

Φιλέτο μόσχου και αστακός με ψητό ανανά Filetto di manzo Mare & Monti con astice e ananas alla griglia 2.9

200g filetto | 350g astice - 95,00 | 400g filetto | 700g astice - 190,00
1000g filetto | 1000g astice - 450,00

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

Spalla di agnello greco, cotta a fuoco lento con aglio e santoreggia (per 2 persone)
(PRODOTTI DOP-IGP-STG Ellassona) 7 - 95,00

Short ribs σιγοψημένα για 16 ώρες (για 2 άτομα)

Costine, cotte a fuoco lento per 16 ore (per 2 persone)
(Non OGM- Carne bovina non trattata con ormoni) - 95,00

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

Pancetta croccante di maiale nero cotta a fuoco lento con pomodoro, harissa e senape al miele (per 2 persone)
(MAIALE IBERICO BIO FREE - RANGE DI OLYMPIA KERMES) 10 - 85,00

Κοντοσούβλι από ελληνικό μοσχάρι Wagyu (για 2 άτομα)

"Kontosouvli" Manzo greco Wagyu allo spiedo (per 2 persone)
(Non OGM- Carne bovina non trattata con ormoni) 6.9 - 120,00

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

Cosce di pollo allo spiedo con scorzone e patatine fritte (per 2 persone)
(Non OGM) 7.10 - 90,00

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

Costine di carne greca frollata a secco di razza Kalarrytiko con patatine fritte (4 pz)
(PRODOTTI DOP-IGP-STG) - 60,00

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

Hamburger di Wagyu greca frollata a secco con formaggio cheddar, maionese all'olio di sesamo
pomodori arrostiti e patatine fritte (Non OGM- Carne bovina non trattata con ormoni) 1.3.7.10.11 - 40,00

Σιγομαγειρεμένο στήθος κοτόπουλο με ψητά λαχανικά και dressing λεμονιού με κόλιανδρο, τομάτα και πιπεριές Jalapeño

Petto di pollo cotto a fuoco lento con verdure grigliate e pico de gallo (Non OGM) - 33,00

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

Tagliata di lombatello cotta in forno-griglia Jospet con salsa BBQ, patate novelle
e chimichurri alla maggiorana (Non OGM- Carne bovina non trattata con ormoni) - 38,00

Κόντρα γάλακτος γαλλικής κοπής 400 γρ.

Entrecôte di vitello 400g (Non OGM- Carne bovina non trattata con ormoni) - 52,00

CARNE DI MANZO FROLLATA A SECCO (DRY AGED)

KOBE

- LOMBATA | 1.000,00€/kg
- COSTATA | 1.100,00€/kg

VRACHYKERATIKI

- TOMAHAWK | 260,00€/kg
- FILETTO | 250,00€/kg
- COSTATA | 200,00€/kg
- FIorentina | 200,00€/kg

WAGYU

- TOMAHAWK | 360,00€/kg
- FIorentina | 360,00€/kg
- PICANHA | 270,00€/kg

- CONTORNI -

Ⓥ Μυκονιάτικα μανιτάρια λεντινούλα
Funghi shiitake di Mykonos 6.10.11 - 15,00

Ⓥ Σπαράγγια σχάρας
Asparagi alla griglia - 15,00

Ⓥ Κουνουπίδι και μπρόκολο σχάρας
Cavolfiore e broccolo alla griglia - 10,00

Ⓥ Πατάτες baby στο Josper
Patate novelle cotte al forno-griglia Josper 7 - 10,00

Ⓥ Χόρτα εποχής με λεμόνι, παλαιωμένο ξίδι και
έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
Verdura di stagione con aceto invecchiato,
limone, olio extravergine d'oliva - 10,00

Ⓥ Πουρές ψητής πατάτας με μοτσαρέλα,
καραμελωμένο κρεμμύδι και καλοκαιρινή τρούφα
Purè di patate al forno conburrata,
cipolle caramellate e scorzone 7 - 15,00

Ⓥ Τραγανές τηγανητές γλυκοπατάτες
Patate dolci fritte e croccanti 1 - 15,00

Ⓥ Πιπεριές shishito ψητές με lime
Peperoni shishito arrostiti con lime 6.10.11 - 10,00

Ψωμί και συνοδευτικά
Pane e dip - 7,00

- DOLCI -

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

Biscotto morbido con granella di cialda e mousse al cioccolato fondente con vaniglia Gelato Madagascar **1.3.7.8** - 18,00

Καταΐφι με κρέμα ανθόνερου, ξηρούς καρπούς και παγωτό μαστίχα

Pasta kataifi con crema aromatizzata all'acqua millefiori, frutta a guscio e gelato alla mastiha **1.3.7.8** - 18,00

Πάβλοβα με μους λεμόνι, ακτινίδιο, κόκκινα φρούτα και δυόσμο

Pavlova alla mousse al limone con kiwi, frutti rossi e mentastro **1.3.7.8** - 17,00

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

Gelato cremoso alla vaniglia del Madagascar con meringa, toffee, pistacchi e frutti di bosco (per 2 persone) **3.7.8** - 26,00

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

Gelato al caramello salato Solymar con noci di macadamia, biscotto e salsa al cioccolato (per 2 persone) **1.3.5.7.8** - 26,00

Γαλακτομπούρεκο με κουρμάδες, σιρόπι σταφίδας και παγωτό ούζο

Galaktoboureko con datteri, sciroppo di uva passa e gelato all'ouzo **1.3.7** - 20,00

Πλατώ Solymar με γλυκά, παγωτά και εξωτικά φρούτα

Mix di dolci e gelati Solymar e frutta esotica **1.3.5.7.8** - 140,00



- GELATO -

Vanilla Dream

Swiss Chocolate

Vanilla Brownie

Espresso Croquant

Crème Brûlée

Nocciola

Ⓥ Mandorla

SENZA ZUCCHERO

Ⓥ Cacao

SENZA ZUCCHERO

15,00

- SORBETTI -

Ⓥ Sorbetto frutto della passione e mango

Ⓥ Sorbetto limone e lime

15,00

- 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 (in concentrazioni superiori a dieci parti per milione)
13. Lupini
14. Molluschi (come cozze e ostriche)



Vegano



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.

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 Vatoopoulos.