

SOLYMAR²⁰⁰⁴

MYKONOS IN ALL SENSES



TASTE

SMELL

TOUCH

HEAR

SEE

BOUTIQUE
SOLYMAR²⁰⁰⁴

*Beach
Undress your self!*



Sur le chemin de
DOHA 2023

SOLYMAR²⁰⁰⁴
MYKONOS IN ALL SENSES

Nos cinq sens jouent un rôle
fondamental sur la manière
dont notre esprit perçoit
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

- COCKTAILS CHAMPAGNE -

Ginger Bellini

Passion Mimosa

Scorpion

French 75

Cosmo bubbles

CLASSIQUES REVISITÉS & COCKTAILS SIGNATURE

Baby Zombie

Blend rhum, cerise, fruit de la passion, jus de citron frais, jus de pamplemousse rose, sirop de cannelle, amers créoles

Mestizo

Rhum blanc Pampero, jus de citron frais, sirop simple, orgeat, Chartreuse verte, feuilles de menthe, bitter aromatique

Tropical Colada

Blend rhum, jus de citron frais, sirop de Tonga, crème de coco, fruits exotiques

Irish Pineapple

Whisky Roe & Co, Sherry fino, poivre blanc, ananas, sirop de cannelle, jus de citron frais, pamplemousse rose frais, amers aromatiques

Gino

Tequila, concombre frais, jus de citron, agave, basilic

South Style Margarita

Tequila Casamigos, agave, ananas et piment, citron frais, pamplemousse rose frais

Givrage: noix de coco, piment, sel de mer fumé

Bella Margarita

Tequila argentée Don Julio, jus de citron frais, mélange d'agave, amers créoles

Givrage: sel de mer, baies déshydratées

Cosmos

Vodka Ciroc, oleo saccharum fraise, liqueur d'orange, jus de citron frais

Gin Fizz

Gin, oleo saccharum agrumes, glace vanille, sirop simple, blanc d'œuf, bitter aromatique, eau gazeuse

Green Smash

Gin, citron frais, sirop agave-gingembre, gousses de cardamome fraîches et feuilles de basilic, Aegean tonic

Panty Remover 4

Gin, jus frais de citron et de pamplemousse rose, sirop pomme-géranium

Berries and Bubbles

Vodka, citron frais, pamplemousse frais, mélange de baies, sirop de vanille, soda au pamplemousse rose

Mango Velvet

Vodka, jus de citron frais, crème de coco, mangue, sirop simple

- LONG DRINKS & BOISSONS - FAIBLEMENT ALCOOLISÉES

Wild Air Spritz

Vodka Ciroc, raisins rouges, agave, citron frais, vin Prosecco

Peach Spritz

Vodka Ketel One pêche et fleur d'oranger, thé noir et sirop de pêche, jus de citron frais, soda ou tonic

Tropical Spritz

Aperol, liqueur coco, soda pamplemousse rose

Fresh and Smooth

Liqueur de Mastiha, jus de citron frais, concombre, tonic citron

Mango Buck

Blend rhum blanc et Vermouth sec, mangue, pamplemousse rose frais, bière de gingembre

Beachcombers Spritz

Rhum blanc, orgeat, citron frais, soda ananas, vin Prosecco

P31 Green Spritz

Apéritif vert P31, Prosecco, eau gazeuse

- MOJITOS & DAIQUIRIS -

Ananas | Pastèque | Pêche | Thé noir |
Mangue | Melon | Fraise | Fruit de la passion

- BOISSONS NON ALCOOLISÉES -

Watermelon Punch

Pastèque fraîche, feuilles de menthe, citron frais, eau pétillante

Mango Mule

Mangue, carotte, agave, citron frais, bière de gingembre

Peach Iced Tea

Thé noir, pêche, pamplemousse frais, eau pétillante

Summery

Melon, citron frais, agave, sirop pomme-géranium, soda ananas

Detox

Agrumes, agave, gingembre, basilic, eau pétillante

Sunrise

Oleo saccharum fraise, fruit de la passion, eau de coco

Green Piña

Kiwi, ananas, thé matcha, jus de citron frais, eau pétillante

Berry Bomb

Mélange de baies, jus frais de citron et de pamplemousse rose,
eau pétillante

Thumbs Up

Espresso, banane, crème glacée chocolat, tonic de la Mer Égée

- VINO AL CALICE -

Verre de Assyrtiko de Santorin, Vignobles Vasaltis

Verre de vin blanc Domaine Alpha, Sauvignon Blanc

Verre de vin blanc Domaine Gerovassiliou, Malagouzia

Verre de vin blanc Ovilos, Assyrtiko et Sémillon

Verre de 4 Limnes, Domaine Kir Yianni, Chardonnay, Gewurztraminer

Verre de vin rosé Domaine Alpha, Syrah

Verre de vin rosé Biblia Chora, Syrah

Verre de vin L'Esprit du Lac, Domaine Kir Yianni

Verre de vin rosé Sainte Marie

Verre de vin rosé Domaine Alpha

Verre de Prosecco Gancia

Verre de vin Rouge Domaine Mitravelas

- ALCOOLS -

Spiritueux

Spiritueux spéciaux

Spiritueux supérieurs

Bouteille de spiritueux

Bouteille de spiritueux spécial

Bouteille de spiritueux supérieur

- BIÈRES -

Alpha 0.33lt

Heineken 0.33lt

Bud 0.33lt

Sol 0.33lt

MIKONU LAGER 0.33lt

bière blonde fraîche de l'île de Mykonos

MIKONU FRAGOS' KO 0.33lt

Fruit du Cactus de Mykonos

Heineken pression 0.3lt

Heineken pression 0.5lt

Alpha pression 0.3lt

Alpha pression 0.5lt

Heineken 0% 0.33lt (sans alcool)

- CIDRES -

4,5 % vol

Kopparberg Strawberry & lime 0,33lt

Kopparberg Pear 0,33lt

Strongbow apple 0.33lt

Strongbow red berries 0.33lt

Kopparberg Strawberry & Lime 0 % alc 0,33lt

- OUZO / TSIPOURO -

Ouzo au verre

Ouzo Plomari, mini-bouteille

Ouzo Adolo, mini-bouteille

Tsipouro Dekaraki au verre

Tsipouro Dekaraki, mini-bouteille

O / Purist Tsipouro

- PLATS SERVIS SUR LA PLAGE -

 Salade de quinoa au melon, fromage de chèvre, confiture de bergamote et noisettes

7.8

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

1.7.12

Huîtres Fine de Claire sur pain grillé, poutargue de Messolonghi, vinaigre de miel, échalote, algues, persil

1.4.7.14

Huîtres Kusshi de Japon sur pain grillé, poutargue de Messolonghi, vinaigre de miel, échalote, algues, persil

1.4.7.14

Tarama à l'aneth, huile d'olive extra vierge et ciboulette

1.4.11

Bagel de grains entiers et steak de buffle fumé, fromage grec kasseri et salade de chou estivale

1.3.8.11.7

Fromage frit et avocat servi avec un sandwich ouvert au fromage gruyère de Mykonos

1.7.11

**Brioche au prosciutto cotto, cheddar,
roquette et mayo**

1.7.8.11 1.7.8.11

Bruschettes au chèvre, tomates cerises et basilic

1.7.8.11

Sandwich aux œufs et au bacon croustillant

1.13.10.11

**Sandwich végétalien au beurre de cacahuète
à la banane et confiture**

1.5.11

**Sandwich végétarien aux jeunes pousses,
houmous, tomates et féta**

1.8.11

**Bagel au saumon avec fromage à la crème,
câpres et oignons rouges**

1.7.11

- SUSHI -

ROULEAUX DE SUSHI (6 pièces par commande)

Tempura de crevettes* 1.2.3.6.7.11 | California 2.7.11

Thon épicié 4.6 | Saumon avocat 4

Ⓟ Concombre avocat 11 | Ⓟ Asperge grillée 11

ROULEAUX DE SUSHI (8 pièces par commande)

SOLYMAR 1.2.3.6.7.11

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

HOMARD AUX AROMATES 2.4.6

Anguille d'eau douce et caviar grec, oursin

VENTRÈCHE DE THON ET SAUMON 2.4.6.11.14

Tartare de ventrèche de thon, saumon, cébette, concombre, kimchi

ROULEAU DE BONITE 4.6.11

Bonite flambée, cébette, concombre, crumble d'olive

ROULEAU DE SARDINE 1.3.4.6.7

Tempura de sardine, figues fraîches, amandes, mélasse de raisin

Ⓟ PLEUROTÉS ERYNGII 6.11 1.6.11

Asperges, cébette, champignons enoki et shiitake

SASHIMI (4 pièces par commande)

Sépiole 4.6.10.11 | Thon 4.6.10.11

Saumon 4.6.10.11 | Bœuf Wagyu et truffes 6.10.11

NIGIRI (2 pièces par commande)

Sépiole et piment jalapeno 4.6.10.11 | Thon 4.6.10.11

Ventrèche de thon mûr à sec 4.10.11 | Saumon 4.6.10.11

Bœuf Wagyu et truffes 6.10.11 | Ⓟ Pleurotes Eryngii 6.10.11

- BOWLS -

Poke bowl au thon, saumon, maïs, fèves edamame,
algues, avocat et sauce soja wasabi

1.4.5.6.10.11

Ⓥ Boulette de riz aux légumes de saison marinés au piment coréen,
tofu grillé aux algues, avocat et sésame

1.6.11

Bowl de riz croustillant, céréales, crème de fromage Metsovone,
tartare de bœuf maturé à sec, œufs de caille poché et leurs condiments

1.3.6.7.10

- YAOURT & FRUITS -

Bowl petit-déjeuner avec granola, noix,
fruits frais, miel et lait d'amande

5.8.11

Bowl santé avec yaourt allégé, baies fraîches, graines,
baies de goji et sirop d'agave

7.8.11

Yaourt aux fruits frais et au miel

7

Yaourt au miel

7

Salade de fruits

Salade de fruits signature

- GLACES À L'EAU -

Melon / Fraise / Citron / Mangue

Fruit de la Passion

- MILKSHAKES -

Vanille / Chocolat / Banane / Fraise / Cocktail

- CRÈMES GLACÉES -

Mini coupes 100ml

Vanilla Dream

Chocolat Suisse

Espresso Croquant

Ⓟ Sorbet Mangue

MÖVENPICK

- JUS DE FRUIT -

Orange pressée

Jus de légumes frais

Cocktail de jus de fruits frais

Citronnade maison au gingembre

Citronnade maison à la mastiha

Jus de pomme maison à la bergamote

Jus de grenade maison au thé vert

Jus de griotte maison à l'amande amère

Jus de pamplemousse rose maison

Cocktail de jus de fruits frais alcoolisé

Frutato

Jus de fruit Amita, saveurs variées

- RAFRAÎCHISSEMENTS - EAU MINÉRALE -

Coca Cola, Light, Zero 0,25lt

Sprite, Soda orange, Soda citron 0,25lt

Soda cerise, Soda ananas, Soda pamplemousse rose, Aegean Tonic,
Bière de Gingembre, Soda Two Cents nature, Tonic 0.20lt

Red bull 0,25lt

Eau pétillante San Benedetto 0.75lt

Eau pétillante San Benedetto 0.25lt

Eau minérale San Benedetto 0.75lt

- THÉS GLACÉS SAN BENEDETTO -

0.25lt

Thé noir d'Inde au citron

Thé noir d'Inde à la pêche

- CAFÉS -

Café grec

Espresso

Cappuccino

Freddo espresso

Freddo cappuccino

Freddo à la crème glacée

Freddoccino

Nescafé frappé

Frappé à la crème glacée

Frappé alcoolisé

Chocolat chaud / glacé

Thé

- 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)



Végétaliens



Végétariens

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. Pour toute réclamation, veuillez vous reporter aux formulaires spéciaux mis à votre disposition à l'entrée.

Responsable des achats: Alkiviadis Vatopoulos.

