

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

- SUSHI -

ROULEAUX DE SUSHI (6 pièces par commande)

Tempura de crevettes* 1.2.3.6.7.11 | California 2.7.11

Thon épicé 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 4.2.6.11.14

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 1.6.11

Asperges, cébette, champignons enoki et shiitake

SASHIMI (4 pièces par commande)

Sériole 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)

Sériole et piment jalapeno 4.6.10.11 | Thon 4.6.10.11

Ventrèche de thon maturée 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

- ENTRÉES FROIDES -

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

Ⓥ Ceviche d'asperges à l'avocat grillé, pamplemousse et piments jalapeno

Ⓥ Spaghetti de courgette à l'avocat, amandes, chou-fleur et truffes

8

Ⓥ Tzatziki végétarien aux bâtonnets de concombres et assortiment d'olives grecques

7

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

1.4.11

Salade d'oursins frais au citron

2

Ceviche de coquillages méditerranéens et sériole à la tomate, concombre,
piments habanero, coriandre fraîche et maïs croustillant

4.14

Tartare de saumon à la chair de crabe grec, vinaigrette aux agrumes et au soja,
oignon croustillant et tortilla de maïs

1.2.4.5.6 14

- SALADES -

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

1

- Ⓥ Salade fraîche aux cœurs de laitue, tomates cerises, poivrons, herbes fraîches, vinaigre vieilli et huile d'olive extra vierge

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

7.8

- Ⓥ Salade de pastèque aux petits pains de caroube biscottés, concombre, tomates cerises, féta, vinaigrette à la menthe verte et aux tomates fumées

1.7

- Ⓥ 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

- Salade verte à la tempura de langoustines*, tomates cerises, maïs doux, poutargue et vinaigrette César

1.2.3.7.9.10.12

- ENTRÉES CHAUDES -

Galettes de poisson aux crevettes*,
encornets et cabillaud avec patates douces croustillantes et sauce tartare

1.2.4.7.9.10.11.14

Ⓥ Tourte croustillante aux légumes de saison, fenouil, courgette, poireau,
fromage haloumi et babeurre

1.7

Ⓥ Féta au four avec rayon de miel, sauce citron et feuilles de figuier

1.3.5.6.7.8

Ⓥ Aubergines grillées au yaourt grec de brebis, tahini et coriandre

7.11.12

Ⓥ Feuilles d'amarante sautées aux oignons,
tomates rôties à l'ail et fromage Petroti Myranian

7

Moules, coques et palourdes vapeur à l'ouzo et herbes méditerranéennes

7.14

Poulpe* grillé au tarama tiède, fenouil sauvage et vinaigrette au citron vert

1.4.10.11.14

Pattes de crabe royal* cuites au gril (au kilo)

2

Tataki de bœuf aux truffes d'été, sauce soja et cébette

1.6

Mini burgers de Mykonos au chutney de tomates et fromage tyrovolia de Mykonos

1.3.7.11

Filet de porc noir méditerranéen au tzatziki, tomates rôties et pain pita

1.2.3.6.7.9.10.11.14

Ⓥ Pommes de terre de Naxos frites

5.6

- PÂTES / RISOTTO -

Ⓥ Risotto aux épinards et chou kale, tomates rôties, chou et citron

Ⓥ Gnocchis de pommes de terre sautés aux brocolis, basilic et
et champignons de Mykonos

1.3.7

Ⓥ Pâtes artisanales grecques « chyloptes »
au gruyère affiné de Mykonos et poivre noir

1.3.7

Risotto aux crevettes grillées* et asperges

2.7.9

Risotto aux moules, calmars grillés et sauce bouillabaisse

4.7.9.14

Orzotto au homard frais (au kilo)

1.2.7

Tagliatelle au citron, poutargue et langoustine pochée

1.2.3.4.7

Tagliolini au filet de sole fraîche, oursins, caviar grec et citron

1.2.3.4.7

Raviolis au fromage manouri, tomates, olives et surlonge
de mouton grillé

1.3.7

Tagliolini au pesto de basilic et saganaki
de crevettes méditerranéennes*

1.2.3.7.9

Spaghetti au homard frais (au kilo)

1.2.3.7.9

- PLATS -

POISSON

Burger de filet de cabillaud méditerranéen aux courgettes
frites et mayonnaise au yuzu

1.3.4.7.10.11

Filet de saumon grillé au citron, huile d'olive extra vierge, céréales anciennes,
couscous et légumes de saison

1.4.10

Homard vapeur ou grillé (au kilo)

Poisson frais (au kilo)

Poisson frais cuit en croûte de sel (au kilo)

FILET DE POISSON MATURÉ À SEC

(au kilo)

SÉRIOLE

OMBRINE

MÉROU

THON

Bouillabaisse aux légumes 4.7 | Fricassée d'herbes marines 3.4.7 | Sashimis 4.6.11

VIANDES

Épaule d'agneau à la grecque mijotée à l'ail et sarriette rose (pour 2 personnes)

(PRODUITS AOP - IGP - STG Ellassona) 7

Poitrine de porc noir croustillante mijotée au romarin (pour 2 personnes)

(Porc Ibérique fermier bio, ferme Kermes d'Olympie) 10

Plat-de-côtes, mijoté pendant 16 heures (pour 2 personnes)

(Sans OGM - NHTC)

Carré d'agneau de lait à l'origan, menthe et citron (pour 2 personnes)

(PRODUITS AOP - IGP - STG Ellassona)

Filet de buffle mûré à la broche (pour 2 personnes)

(buffle d'élevage en plein air du lac Kerkin) 3.6.10

Cuisses de poulet rôties à la broche et pommes de terre frites (pour 2 personnes)

(Sans OGM - NHTC) 7

Hamburger à la viande de buffle grecque, fromage Metsovone, tomate et mayonnaise à la harissa

(buffle d'eau fermier du lac Kerkin) 1.3.7.10.11

Blanc de poulet mijoté aux légumes grillés et pico de gallo

Tagliata d'onglet de bœuf cuit au four Jospet avec oignons, piments jalapeno et chimichurri de marjolaine

(Sans OGM - NHTC)

Bœuf Black Angus, entrecôte grillée

(Sans OGM - NHTC)

Pavé de veau coupé à la française 400g

(Sans OGM - NHTC)

== MORCEAUX DE CHOIX ==

PICANHA DE BŒUF WAGYU

CONTRE-FILET DE BŒUF DE KOBE,
GRADE A5

ENTRECÔTE DE BŒUF DE KOBE,
GRADE A5

== VIANDES MÂRÉES À SEC ==

Bœuf grec mûré à sec de la chaîne de montagnes du Pinde et buffle du lac Kerkin

TOMAHAWK | + de 60 jours

FILET | + de 30 jours

ENTRECÔTE | + de 50 jours

STEAK T-BONE | + de 50 jours

ENTRECÔTE DE BUFFLE | + de 60 jours

- GARNITURES -

Ⓥ Asperges grillées

Ⓥ Poivrons shishito grillés au citron vert
6.10.11

Ⓥ Chou-fleur et steak de brocoli grillés

Ⓥ Champignons de Mykonos à l'ail et aux herbes
7

Ⓥ Pommes de terre grenaille au four Jospé
7

Ⓥ Maïs grillé avec mayonnaise à la coriandre
et Parmigiano-Reggiano
3.6.7.10

Ⓥ Purée de pommes de terre au four avec fromage burrata,
oignons caramélisés et truffes d'été
7

Ⓥ Légumes verts et légumineuses de saison aux herbes
méditerranéennes, vinaigre, citron et huile d'olive extra vierge

Pain et garnitures

- DESSERTS -

Biscuit de farine de caroube au praliné noisette,
mousse chocolat et crème glacée au curcuma

1.3.7.8

Florentine aux amandes avec halva au beurre
de brebis, abricot et crème glacée à la mastiha

1.3.7.8

Galaktoboureko aux dattes, sirop de raisins secs
et crème glacée parfum ouzo

1.3.7

Crème glacée Solymar au caramel salé et noix de macadamia,
biscuit et sauce chocolat

1.3.5.7.8

Mousse au citron avec crumble de pommes,
crème anglaise au miel et crème glacée au tahini

1.3.7.8.11

Glace italienne à la vanille de Madagascar avec meringue,
caramel, pistaches et baies

3.7.8

- CRÈMES GLACÉES / SORBETS -

MÖVENPICK

Vanilla Dream | Chocolat Suisse | Noisette

Croquant Espresso | Noix de Coco | Cookies & Caramel

Ⓥ Sorbet Abricot Vegan

Ⓥ Sorbet Fruit de la passion & Mangue Vegan

- ALLERGENI -

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.