

Gulla via per
DOHA 2023

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 vostri sensi
con tutto ciò che Solymar
ha da offrire

TASTE

SMELL

TOUCH

HEAR

SEE

- PIATTI SUSHI -

SUSHI ROLLS (6pz per ordine)

Tempura di gamberi* 1.2.3.6.7.11 | California 2.7.11

Tonno piccante 4.6 | Salmone e avocado 4

Ⓥ Cetriolo e avocado 11 | Ⓥ Asparago grigliato 11

SUSHI ROLLS (8pz per ordine)

SOLYMAR 1.2.3.6.7.11

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

ARAGOSTA PICCANTE 2.4.6

Anguilla e caviale greco, riccio di mare

VENTRESCA DI TONNO E SALMONE 4.2.6.11.14

Tartare di ventresca di tonno, salmone, cipollotto, cetriolo, kimchi

BONITO ROLL 4.6.11

Palamita alla fiamma, cipollotto, cetriolo, crumble di olive

SARDINE ROLL 1.3.4.6.7

Tempura di sardine, fichi freschi, mandorle, melassa di uva

Ⓥ FUNGHI CARDONCELLI 1.6.11

Asparagi, cipollotto, funghi enoki e shiitake

SASHIMI (4pz per ordine)

Ricciola 4.6.10.11 | Tonno 4.6.10.11

Salmone 4.6.10.11 | Manzo Wagyu e tartufo 6.10.11

NIGIRI (2pz per ordine)

Ricciola e jalapeño 4.6.10.11 | Tonno 4.6.10.11

Ventresca di tonno frollata a secco 4.10.11 | Salmone 4.6.10.11

Manzo Wagyu e tartufo 6.10.11 | Ⓥ Funghi cardoncelli 6.10.11

- BOWLS -

Poke bowl con tonno, salmone, mais, edamame, alghe, avocado e salsa di soia con wasabi

1.4.5.6.10.11

-
- Ⓥ Polpetta di riso con verdure di stagione marinate al peperoncino coreano, tofu grigliato, alghe, avocado e sesamo

1.6.11

Bowl di riso croccante, cereali, crema di formaggio di Metsovo, tartare di manzo frollato a secco, uovo di quaglia in camicia e relativi condimenti

1.3.6.7.10

- ANTIPASTI FREDDI -

Ostriche Fine de Claire con pane tostato, bottarga di Messolonghi con aceto al miele, scalogno, alghe, prezzemolo

1.4.7.14

Ostriche Kusshi del Giappone con pane tostato, bottarga di Messolonghi con aceto al miele, scalogno, alghe, prezzemolo

1.4.7.14

-
- Ⓥ Ceviche di asparagi con avocado grigliato, pompelmo e peperoncini jalapeño

-
- Ⓥ Spaghetti di zuccina con avocado, mandorle, cavolfiore e tartufi estivi

8

-
- Ⓥ Tzatziki vegetariano con bastoncini di cetriolo e scelta di olive greche

7

Taramosalata con aneto, olio extravergine di oliva e erba cipollina

1.4.11

Ricci di mare in insalata con limone

2

Ceviche di conchiglie del Mediterraneo e di ricciola con pomodoro, cetriolo, peperoncini habanero, coriandolo fresco e mais croccante

4.14

Tartare di salmone con polpa di granchio greco, salsa di agrumi e soia, cipolla croccante e tortilla di mais

1.2.4.5.6.14

- INSALATE -

- Ⓥ Insalata di orzo, humus e ceci con pinoli, kale e vinaigrette di melassa di melagrana

1

- Ⓥ Insalata fresca con cuori di lattuga, ciliegini, peperoni, erbe aromatiche fresche, aceto invecchiato e olio extravergine di oliva

- Ⓥ Insalata di quinoa con melone, caprino, confettura di bergamotto e nocciole

7.8

- Ⓥ Insalata di anguria con friselline di farina di carrube, cetriolo, ciliegini, formaggio feta, mentastro e condimento a base di pomodoro affumicato

1.7

- Ⓥ Insalata greca con friselline d'orzo, formaggio xynotyro di Mykonos, foglie di capperi, finocchio di mare, olive greche e olio extravergine di oliva

1.7.12

- Insalata verde con tempura di scampi*, ciliegini, mais dolce, bottarga e salsa Caesar's

1.2.3.4.7.9.10.12

- ANTIPASTI CALDI -

Polpette di pesce con gamberi*,
calamari e merluzzo con patate dolci croccanti e salsa tartara

1.2.4.7.9.10.11.14

Ⓥ Torta salata croccante con verdure di stagione, finocchio, zucchine,
porri, formaggio haloumi e latticello

1.7

Ⓥ Formaggio feta al forno con salsa a base di fava, limone e foglie di fico

1.3.5.6.7.8

Ⓥ Melanzane alla griglia con yogurt greco di pecora, tahina e coriandolo

7.11.12

Ⓥ Foglie di amaranto saltate con cipolla,
pomodoro arrostito all'aglio e formaggio petroti di Mykonos

7

Cozze, cardi e vongole al vapore con ouzo ed erbe aromatiche mediterranee

7.14

Polpo* alla griglia con taramosalata calda, dressing al finocchietto e lime

1.4.10.11.14

Chele di granchio reale* alla griglia (al kg)

2

Tataki di manzo con tartufi estivi, salsa di soia e cipollotto

1.6

Mini hamburger alla Mykonos con chutney di pomodoro e formaggio tirovolia di Mykonos

1.3.7.11

Filetto di maiale nero mediterraneo con tzatziki, pomodoro arrostito e pane pita

1.2.3.6.7.9.10.11.14

Ⓥ Patate di Naxos fritte

5.6

- PASTA / RISOTTO -

Ⓥ Risotto agli spinaci con kale, pomodori arrostiti, verza bianca e limone

Ⓥ Gnocchi di patata saltati con broccoli, basilico e funghi di Mykonos

1.3.7

Ⓥ Tagliatelle greche ("chylopites")
con groviera stagionato di Mykonos e pepe nero

1.3.7

Risotto con gamberi* grigliati e asparagi

2.7.9

Risotto con cozze, calamari grigliati e salsa

4.7.9.14

Risoni all'aragosta fresca (al kg)

1.2.7

Tagliatelle alla bottarga, limone e scampi affogati

1.2.3.4.7

Tagliolini con filetto di sogliola fresca, riccio di mare,
caviale greco e limone

1.2.3.4.7

Ravioli con formaggio manouri, pomodoro,
olive e controfiletto di montone alla griglia

1.3.7

Tagliolini con pesto alla genovese e saganaki di gamberi*
del Mediterraneo

1.2.3.7.9

Spaghetti all'aragosta fresca (al kg)

1.2.3.7.9

- PORTATE PRINCIPALI -

PESCE

Svizzera di filetto di merluzzo con zucchine fritte e maionese allo

1.3.4.7.10.11

Filetto di salmone alla griglia con limone, olio extravergine di oliva,
cereali antichi, cous-cous e verdure di stagione

1.4.10

Aragosta al vapore o alla griglia (al kg)

Pesce fresco (al kg)

Pesce fresco al forno in crosta di sale (al kg)

FILETTO DI PESCE FROLLATO A SECCO

(al kg)

RICCIOLA

OMBRINA

CERNIA BIANCA

TONNO

Bouillabaisse con verdure 4.7

Fricassee di verdure di mare 3.4.7

Sashimi 4.6.11

CARNE

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

Pancetta di maiale nero croccante al rosmarino, cotta a fuoco lento (per 2 persone)
(maiale iberico bio allevato all'aperto di Olympia Kermes) 10

Costine, cotte a fuoco lento per 16 ore (per 2 persone)
(Non OGM - NHTC)

Carré d'agnello con origano, menta e limone (per 2 persone)
(PRODOTTI DOP-IGP-STG DOP Ellassona)

Filetto di bufalo d'acqua frollato a secco, allo spiedo (per 2 persone)
(bufalo d'acqua allevato all'aperto sul lago Kerkini) 3.6.10

Cosce di pollo allo spiedo con patatine fritte (per 2 persone)
(Non OGM - NHTC) 7

HBurger di carne di bufalo greco con formaggio di Metsovo,
pomodoro e maionese all'harissa
(bufalo d'acqua allevato all'aperto sul lago Kerkini) 1.3.7.10.11

Petto di pollo cotto a fuoco lento con verdure grigliate e pico de gallo

Tagliata di lombatello cotta in forno-griglia Josper con cipolle,
peperoncini jalapeño e chimichurri alla maggiorana
(Non GMO - NHTC)

Costata di manzo Black Angus alla griglia
(Non OGM - NHTC)

Entrecôte di vitello 400g
(Non OGM - NHTC)

CARNE FROLLATA A SECCO (DRY AGED)

PRIME CUTS

PICANHA WAGYU

KOBE A5 STRIPLOIN

KOBE A5 RIB-EYE

Carne di manzo greco frollata a secco della catena
montuosa del Pindo e carne di bufalo del lago Kerkini

BISTECCA TOMAHAWK | 60+ giorni

FILETTO | 30+ giorni

COSTATA | 50+ giorni

BISTECCA ALLA FIORENTINA | 50+ giorni

COSTATA DI BUFALO | 60+ giorni

- CONTORNI -

Ⓥ Asparagi alla griglia

Ⓥ Peperoncini shishito alla griglia con lime

6.10.11

Ⓥ Bistecca di cavolfiore e broccolo alla griglia

Ⓥ Funghi di Mykonos all'aglio ed erbe aromatiche

7

Ⓥ Patate novelle cotte al forno-griglia Josper

7

Ⓥ Mais alla griglia con maionese aromatizzata
al coriandolo e parmigiano

3.6.7.10

Ⓥ Puré di patate al forno con burrata,
cipolle caramellate e tartufi estivi

7

Ⓥ Verdure di stagione e legumi con erbe aromatiche mediterranee,
aceto, limone e olio extravergine di oliva

Pane e piatti di accompagnamento

- DOLCI -

Crumble di farina di carrube con pralina alla nocciola,
mousse al cioccolato e gelato alla curcumina

1.3.7.8

Biscotti fiorentini alle mandorle con halvas
al burro di pecora, albicocca e gelato al mastice di Chios

1.3.7.8

Galaktoboureko con datteri, sciroppo di uvetta e gelato all'ouzo

1.3.7

Gelato Solymar al caramello salato con noci di macadamia,
biscotto e salsa al cioccolato

1.3.5.7.8

Mousse al limone con crumble di mele,
crema inglese al miele e gelato al tahini

1.3.7.8.11

Gelato cremoso alla vaniglia del Madagascar con meringa,
toffee, pistacchi e frutti di bosco

3.7.8

- GELATI / SORBETTI -

MÖVENPICK

Vanilla Dream | Swiss Chocolate | Hazelnut

Espresso Croquant | Coconut | Cookies & Caramel

Ⓥ Vegan Apricot Sorbetto

Ⓥ Vegan Passion Fruit & Mango Sorbetto

- 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 brasiliane, anacardi, noci pecan, pistacchi e noci 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



Vegetariano

SE SOFFRE DI QUALSIASI TIPO DI ALLERGIA CI INFORMI A PROPOSITO.

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.

Per eventuali reclami, i moduli sono disponibili nell'apposita casella accanto all'uscita.

Responsabile: Alkiviadis Vatoopoulos.