

On the way to

D O H A

SOLYMAR²⁰⁰⁴

MYKONOS IN ALL SENSES

Our five senses
are a major component
of how our soul interacts
with physical reality.

That's why we invite you
to flood your senses
with everything
Solymar has to offer.

TASTE

SMELL

TOUCH

HEAR

SEE

- SUSHI PLATES -

SUSHI ROLLS (6pcs per order)

Shrimp* tempura 1.2.3.6.7.11 | California 2.3.7.11
Spicy tuna 4.6 | Salmon avocado 4
Ⓟ Cucumber avocado | Ⓟ Eryngii mushrooms 6.11

SUSHI ROLLS (8pcs per order)

SOLYMAR 1.2.3.6.7.11
Shrimp* tempura, spicy mayo, avocado, toppings Kobe beef, yakiniku

SPICY LOBSTER 2.4.6

Freshwater eel and Greek caviar, sea urchin

TUNA BELLY AND SALMON 4.6.11

Tuna belly tartare, salmon, spring onion, cucumber, kimchi

SARDINE ROLL 1.3.4.6.7

Sardines tempura, fresh figs, almonds, grape molasses

Ⓟ SPICY CHICKPEA TEMPEH 1.6.11

Chickpea tempeh, chili, vegan mayo, pumpkin seeds

SASHIMI (4pcs per order)

Yellowtail 4.6.10.11 | Tuna 4.6.10.11
Salmon 4.6.10.11 | Wagyu beef & truffle 6.10.11

NIGIRI (2pcs per order)

Yellowtail & jalapeno 4.6.10.11 | Tuna 4.6.10.11
Dry aged tuna belly 4.10.11 | Salmon 4.6.10.11
Wagyu beef & truffle 6.10.11 | Ⓟ Eryngii mushrooms 6.10.11

- BOWLS -

Μπολ ρυζιού με επιλογή: | Rice bowl with choice of:

Τόνο - Tuna | **Σολομό** - Salmon | **Αστακό** - Lobster

Καλαμπόκι, φασόλια edamame, φύκια, αβοκάντο και citrus-soy sauce.
Sweet corn, edamame beans, seaweeds, avocado and citrus-soy sauce [1.2.4.5.6.10.11](#)

Ⓥ **Μπολ ρυζιού με εποχιακά λαχανικά μαριναρισμένα σε Κορεάτικο τσίλι, σωτέ tempreh, φύκια, αβοκάντο και σουσάμι**

Rice bowl with Korean chili marinated seasonal vegetables, seared tempreh, seaweeds, avocado and sesame [1.6.11](#)

Μπολ ρυζιού με τραγανό κοτόπουλο, καλαμπόκι, μπρόκολο, πιπεριές jalapeño, σουσάμι, κόλιανδρο και ponzu sauce

Rice bowl with crispy chicken, corn kernel, broccoli, jalapeno peppers, sesame, coriander and ponzu sauce [1.3.6.7.8.9.10.11](#)

Μπολ ρυζιού και δημητριακών με μανιτάρια, σωτέ Kobe sirloin, αυγά ορτυκιού, φρέσκο κρεμμύδι, σουσάμι και σόγια με εσπεριδοειδή

Rice and grains bowl with mushrooms, seared Kobe beef sirloin, poached quail egg, sesame and ponzu sauce [1.3.6.7.10](#)

- COLD STARTERS -

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

Fine de Claire oysters with crispy bread, bottarga and their condiments (vinegar, shallots, seaweeds, parsley) [1.14](#)

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

Kushi oysters with crispy bread, bottarga and their condiments (vinegar, shallots, seaweeds, parsley) [1.14](#)

Φρέσκος αχινός με λεμόνι

Fresh sea urchin eggs with lemon [2](#)

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

Mediterranean sea shells and yellowtail ceviche with tomato, cucumber, habaneros, fresh coriander and sweet corn [4.14](#)

Ταρτάρ μαριναρισμένου και φρέσκου σολομού με ελληνικό καβούρι, dressing εσπεριδοειδών, σόγια, τηγαντό κρεμμύδι και τортίγια καλαμποκιού

Marinated and fresh salmon tartare with Greek crab meat, citrus-soy dressing, crispy onion and corn tortilla [1.2.4.5.6](#)

Ταραμοσαλάτα με λάδι άνηθου και σχοινόπρασο

Taramosalata with extra virgin olive oil with dill and chives [1.4.11](#)

Ⓥ **Ceviche από σπαράγγια, ψητό αβοκάντο, καλαμπόκι, γκρέιπφρουτ και πιπεριές τσίλι**

Asparagus ceviche with grilled avocado, sweet corn, grapefruit, and chili peppers

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

Zucchini spaghetti with avocado, almonds, cauliflower and summer truffles [8](#)

Ⓥ **Τζατζίκι με στικς αγγουριού και Ελληνικές ελιές**

Tzatziki with cucumber sticks and selection of Greek olives [7](#)

- SALADS -

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

Barley, hummus and chickpeas salad with pine nuts, kale and pomegranate molasses vinaigrette 1

Ⓥ Δροσερή σαλάτα με καρδιές λαχανικών, μαριναρισμένη τομάτα, ψητό tempeh, κρέμα αβοκάντο και ελιές

Fresh salad with hearts of lettuce, marinated tomato, roasted tempeh, avocado cream, olives 6

Ⓥ Σαλάτα με κινόα και ψευδοδημητριακά, ψητό παντζάρι, καρύδια, κάπαρη αγριόσκορδου & ηλιόσπορο

Quinoa and ancient grains salad with roast beetroots, walnuts, ramson capers, amaranth & pepita seeds 8.12

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

Watermelon salad with carob rusks, cucumber, cherry tomatoes, feta cheese, spearmint and smoked tomato dressing 1.7.12

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

Greek salad with barley rusks, Mykonian xinotyro cheese, caper leaves, sea fennel, Greek olives and extra virgin olive oil 1.7.12

Πράσινη σαλάτα με караβίδες τεμπούρα, τοματίνια, καλαμπόκι, αυγοτάραχο και Caesars dressing

Green salad with tempura langostines*, cherry tomatoes, sweet corn, bottarga and Caesars dressing 1.2.3.7.9.10

- HOT STARTERS -

Σούπα Κακαβιά με ψάρι ημέρας, όστρακα και καρκινοειδή

Kakavia soup with fish of the day, molluscs and crustaceans [2.4.14](#)

🌱 Τραγανή πίτα με αγριομάραθο, τομάτα και Ξινότυρο Μυκόνου

Crispy pie with wild fennel, tomatoes and Mykonian xinotyro cheese [1.7.11](#)

**Μπουρεκάκια με γαρίδα*, καλαμάρι* και μπακαλιάρo
με τραγανές γλυκοπατάτες και tartar sauce**

Fish patties with shrimps*, squid* and cod fish with
crispy sweet potatoes and tartar sauce [1.2.4.7.9.10.11.14](#)

Μύδια γυαλιστερές και κυδώνια αχνιστά με ούζo και αρωματικά της μεσογείου

Steamed mussels, cockles and clams with ouzo and Mediterranean herbs [7.14](#)

Χταπόδι* σχάρας με ζεστή ταραμοσαλάτα, αγριομάραθο και dressing μοσχολέμονου

Grilled octopus* with warm tarama salad, wild fennel and lime dressing [1.4.10.14](#)

Βασιλικά καβουροπόδαρα* στη σχάρα (το κιλό)

King crab* legs on the grill (per kilo) [2](#)

🌱 Σωτέ χόρτα εποχής με κολοκυθάκια, ψητή τομάτα και αμπελοφάσουλα

Seasonal greens sauteed with zucchini, roasted tomatoes and green beans

🌱 Ψητή φέτα με κηρήθρα μελιού και dressing λεμονιού με συκόφυλλα

Baked feta cheese with honeycomb, lemon and fig leaves sauce [1.3.5.6.7.8](#)

**🌱 Ψητή μελιτζάνα με ταχίνι, πιπεριές jalapeño, κόλιανδρο,
φουντούκια, αρωματικά και πετιμέζι**

Grilled eggplant with tahini, jalapeno pepper, coriander, grape molasses and Dukkah [8.11.12](#)

Τατάκι από μοσχάρι με καλοκαιρινή τρούφα, σόγια σως και φρέσκο κρεμμύδι

Beef tataki with summer truffles, soy sauce and spring onion [1.6](#)

Μυκονιάτικα mini burgers με τσάντνϋ τομάτας και τυροβολιά Μυκόνου

Mykonian mini burgers with tomato chutney and Mykonian tyrovolia cheese [1.3.7.11](#)

Λουκάνικο Μυκόνου με τζατζίκι, τομάτα και ψητή πίτα

Mykonian sausage with tzatziki, roasted tomato and pita bread [1.3.6.7.9.10.11](#)

🌱 Τηγανητές πατάτες Νάξου

French fries from Naxos island [5.5](#)

- PASTA / RISOTTO -

Ⓥ Σπανακόρυζο με ψητό λάχανο, τομάτα, μυρωδικά και λεμόνι
Spinach risotto with grilled cabbage, tomatoes, herbs and lemon

Ⓥ Νιόκι πατάτας σωτέ με μπρόκολο, βασιλικό και Μυκονιάτικα μανιτάρια
Potato gnocchi sauteed with broccoli, basil and Mykonian mushrooms

1.3.7

Ⓥ Χυλοπίτες με παλαιωμένη γραβιέρα Μυκόνου και μαύρο πιπέρι
Greek chylopites pasta with Aged Mykonian gruyere and black pepper 1.3.7

Ριζότο με ψητές γαρίδες* και σπαράγγια
Risotto with grilled shrimps* and asparagus 2.7.9

Ριζότο με μύδια, ψητό καλαμάρι* και σάλτσα μπουγιαμπές
Risotto with mussels, grilled calamari* and bouillabaisse sauce 4.7.9.14

Κριθαρότο με φρέσκο αστακό (το κιλό)
Orzotto with fresh lobster (per kilo) 1.2.7

Μαύρο ταλιολίνι με αυγοτάραχο, λεμόνι και καραβίδα* ποσέ
Black tagliolini with bottarga, lemon, and poached langoustine * 1.2.4.7

Ταλιολίνι με φιλέτο γλώσσας, φρέσκο αχινό, Ελληνικό χαβιάρι και λεμόνι
Tagliolini with fresh sole fish fillet, sea urchin, Greek caviar and lemon 1.2.4.7

Ραβιόλι με βασιλικό καβουρι*, νερό τομάτας, λεμόνι και εστραγκόν
King crab* ravioli with tomatoes water, lemon and tarragon 1.2.3.7

Σπαγγέτι αλα κιτάρα με τартάρ κόκκινης Μεσογειακής γαρίδας, σκόρδο, τσίλι και μαϊντανό
Spaghetti alla chitarra with Mediterranean red shrimps tartare, garlic, chilli and parsley 1.2.7

Παπαρδέλες με κιμά μαύρου χοίρου, τσαλαφούτι, μαντζουράνα και αρωματικά
Pappardelle pasta with black pork minced meat, tsalafouti cream cheese and herbs 1.3.7

Αστακομακαρονάδα (το κιλό)
Spaghetti with fresh lobster (per kilo) 1.2.7.9

- MAIN DISHES -

FISH

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

Mediterranean cod fish fillet burger with
fried zucchini and yuzu mayonnaise 1.3.4.7.10.11

**Φιλέτο σολομού με λαδολέμονο, ψευδοδημητριακά,
κους κους και λαχανικά εποχής**

Grilled salmon fillet with lemon, extra virgin olive oil,
ancient grains, couscous and seasonal vegetables 1.4.10

Αστακός βραστός ή ψητός (το κιλό)

Lobster steamed or grilled (per kilo)

Φρέσκα ψάρια (το κιλό)

Fresh fish (per kilo)

Ψάρι σε κρούστα αλατιού (το κιλό)

Fresh fish baked in salt crust (per kilo)

ΦΙΛΕΤΟ ΨΑΡΙΟΥ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ

(το κιλό)

DRY AGED FISH FILLET

(per kilo)

ΜΑΓΙΑΤΙΚΟ - AMBERJACK

ΜΥΛΟΚΟΠΙ - SHI DRUM

ΣΦΥΡΙΔΑ - GROUPE

Μπουγιαμπές με λαχανικά

Bouillabaisse with vegetables 4.7

Φρικασέ με χόρτα και φύκια

Fricassee with weeds & seaweeds 3.4.7

Σασίμι

Sashimi 4.6.11

MEAT

Σιγομαγειρεμένο στήθος κοτόπουλο με ψητά λαχανικά και dressing λεμονιού με κόλιανδρο τομάτα και πιπεριές Jalapeño
Slow cooked chicken breast with grilled vegetables and pico de gallo

Hanger steak ταλιάτα στο Jospet με Bbq sauce, πατάτες baby και τσιμιτσούρι μαντζουράνας
Jospet's hanger steak tagliata with Bbq sauce baby potatoes and marjoram chimichurri (Non GMO - NHTC)

Σιγομαγειρεμένη ουρά μόσχου με κοφτό μακαρόνι και манούρα Σίφνου (για 2 άτομα)
Slow cooked oxtail with mezze maniche pasta and mature Manoura cheese (for 2 people) 1.3.7.9

Σπάλα από αρνάκι γάλακτος αργοψημένη με σκόρδο και θρούμπι (για 2 άτομα)
Greek lamb shoulder, slow cooked with garlic and pink savory (for 2 people)
(PDO-PGI-TSG PRODUCTS POP Elassonas) 7

Τραγανή πανσέτα Μαύρου χοίρου αργοψημένη με δεντρολίβανο (για 2 άτομα)
Crispy black pork belly slow cooked with rosemary (for 2 people)
(Bio free range Iberico pork from Olympia Kermes) 10

Short ribs σιγοψημένα για 16 ώρες (για 2 άτομα)
Short ribs, slow cooked for 16 hours (for 2 people) (Non GMO - NHTC)

Παϊδάκι ωρίμανσης από Καλαρρύτικο πρόβατο στη σουβλα (για 2 άτομα)
Dry aged chops from Kalarrytiko breed sheep roasted on spit (for 2 people)
(PDO-PGI-TSG PRODUCTS)

Βουβαλίσιο φιλέτο ωρίμανσης στη σουβλα (για 2 άτομα)
Spit-roasted dry aged water buffalo tenderloin (for 2 people)
(free range water buffalo from Kerkini lake) 3.6.10

Μπουτάκια κοτόπουλο στη σουβλα με τηγανιτές πατάτες (για 2 άτομα)
Spit-roasted chicken legs with French fries (for 2 people) (Non GMO - NHTC) 7.10

Ⓥ **Μυκονιάτικα μανιτάρια λεντινούλα και πλευρώτους στη σουβλα, με μαύρη τρούφα, κινόα και δημητριακά (για 2 άτομα)**
Mykonian sitake and oyster mushrooms on spit with black truffles quinoa and grains (for 2 people) 10

Rib eye μόσχου Black Angus
Black Angus beef, grilled rib-eye (Non GMO - NHTC)

Burger 70% χρυσοβούβαλο, 30% Kobe beef μαγιονέζα σπασαμέλαιου, ψητές τομάτες
Burger 70% water buffalo 30% Kobe beef, sesame oil mayonnaise, roasted tomatoes
(Kobe beef) (free range water buffalo from Kerkini lake) 1.3.7.10.11

Κόντρα γάλακτος Γαλλικής κοπής 400 γρ.
Frenched cut veal steak 400g (Non GMO - NHTC)

PRIME CUTS

PICANHA WAGYU
KOBE A5 STRIPLOIN
KOBE A5 RIB-EYE

DRY AGED MEATS

Greek dry aged beef from Pindos mountain range and buffalo from Kerkini lake

TOMAHAWK | 60+days
TENDERLOIN | 30+days
RIB STEAK | 50+days
T-BONE STEAK | 50+days
BUFFALO RIB STEAK | 60+ days

- SIDE DISHES -

Ⓥ Σπαράγγια σχάρας
Grilled asparagus

Ⓥ Πιπεριές shishito ψητές με lime
Grilled shishito peppers with lime 6.10.11

Ⓥ Κουνουπίδι και μπρόκολο σχάρας
Grilled cauliflower and broccoli

Ⓥ Πατάτες baby στο Josper
Josper's baby potatoes 7

Ⓥ Ψητό καλαμπόκι με μαγιονέζα κόλιανδρου και παρμεζάνα
Grilled corn with coriander mayo and Parmigiano - Reggiano 3.6.7.10

Ⓥ Πουρές ψητής πατάτας με μοτσαρέλα,
καραμελωμένο κρεμμύδι και καλοκαιρινή τρούφα
Baked potatoes mashed with burrata cheese,
caramelized onions and summer truffles 7

Ⓥ Τραγανές τηγανιτές γλυκοπατάτες
Crispy fried sweetpotatoes 1

Ψωμί και συνοδευτικά
Bread and dips

- DESSERTS -

**Κέικ σοκολάτας με πραλίνα φουντουκιού,
σοκολάτα γάλακτος και παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης**
Chocolate cake with praline hazelnuts, milk chocolate and Madagascar vanilla

1.3.7.8

**Καταίφι με κρέμα ανθόνερου, ξηρούς καρπούς
και παγωτό μαστίχα**

Kadaifi phyllo with blossom water cream,
nuts and mastiha ice cream 1.3.7.8

**Μους λεμόνι με μπισκοτα μήλου, ανγκλαίζ μελιού
και παγωτό ταχίνι**

Lemon mousse with apple crumbles honey anglaise and tahini ice cream

1.3.7.8.11

**Παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης με μαρέγκα,
καραμέλα γάλακτος, φιστίκια Αιγίνης και κόκκινα φρούτα**
Madagascar vanilla soft ice cream with meringue, toffee, pistachios and berries

3.7.8

**Solymar παγωτό αλμυρής καραμέλας
με Macadamia, μπισκότο και sauce σοκολάτας**

Solymar salty caramel ice cream with Macadamia nuts,
choco biscuit and sauce

1.3.5.7.8

**Γαλακτοπούρεκο με χουρμάδες,
σιρόπι σταφίδας και σορμπέ ούζο**

Galaktoboureko with dates, raisin syrup and ouzo sorbet 1.3.7

- ICE CREAM / SORBETS -

MÖVENPICK

Vanilla Dream | Swiss Chocolate | Hazelnut

Espresso Croquant | Swiss Honey Almond | Cookies & Caramel

Ⓟ Passion fruit & mango | Ⓟ Sorbet Apricot

- ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ / ALLERGENS -

1. Cereals containing gluten (such as barley and oats)
2. Crustaceans (such as prawns, crabs and lobsters)
3. Eggs
4. Fish
5. Peanuts
6. Soybeans
7. Milk
8. Tree nuts (such as almonds, hazelnuts, walnuts, brazil nuts cashews, pecans, pistachios and macadamia nuts).
9. Celery
10. Mustard
11. Sesame
12. Sulphur dioxide and sulphites (if the sulphur dioxide and sulphites are at a concentration of more than ten parts per million)
13. Lupin
14. Molluscs (such as mussels and oysters)



Vegan



Vegetarian

ΑΝ ΠΑΣΧΕΤΕ ΑΠΟ ΚΑΠΟΙΑ ΑΛΛΕΡΓΙΑ ΠΑΡΑΚΑΛΩ ΕΝΗΜΕΡΩΣΤΕ ΜΑΣ.

Τα προϊόντα γαρίδες, καραβίδες, χταπόδι, βασιλικό καβούρι είναι κατεψυγμένα.

Στα πηγασιά χρησιμοποιούμε καλαμποκέλαιο ή ηλιέλαιο. Στις σαλάτες και τα μαγειρευτά χρησιμοποιούμε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο. Η φέτα είναι Ελληνική.

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία, σε ειδική θέση δίπλα στην έξοδο, για διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Αλκιβιάδης Βατόπουλος.

IF YOU HAVE ANY KIND OF ALLERGY PLEASE LET US KNOW.

The products shrimp, crayfish, octopus, king crab are frozen. We use corn-oil or sunflower oil for all fried foods.

Extra virgin olive oil is used for salads and cooked foods. Feta cheese is Greek.

For any claims we keep special forms in a separate box next to the exit.

Surety: Alkiviadis Vatoopoulos.