



SOLYMAR²⁰⁰⁴

MYKONOS IN ALL SENSES

TASTE

SMELL

TOUCH

HEAR

SEE

BOUTIQUE
SOLYMAR²⁰⁰⁴

Beach
Undress your self!



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

- CHAMPAGNE - COCKTAILS

Ginger Bellini
Passion Mimosa
French 75
Scorpion
Hugo

- THE 5 SENSES - COCKTAIL

Smoky Soly
Clase Azul Reposado,
spiced Rum,
butterscotch,
passion fruit

SIGNATURE COCKTAILS

Baby zombie

Rum blend, cherry, passion fruit, cinnamon, bitters

Tipsy Flamingo

Cachaça, pineapple, pomegranate, bubbles

Mandarin Mai Tai

Blend rum, mandarin, orgeat, bitters

Pirate

Spiced rum, bourbon, passion fruit, banana

Apple Scotchini

Scotch whisky, green apple, butterscotch

Paper Boat

Bourbon, bittersweet red aperitivo, Amaro Averna,
lime oleo saccharum

Southstyle Margarita

Don Julio Reposado, agave, pineapple and chilli pepper

Coconut Margarita

Don Julio Tequila Blanco, coconut, pineapple, biscuit

La Reina

Casamigos Blanco, cucumber, basil, agave

Mescarlita

Don Julio Blanco, Mezcal, beetroot, mandarin

Green Punch

Tanqueray Gin, green apple, elderflower, ginger, bubbles

Aviatrix

Tanqueray Gin infused with blackberry & raspberry, violet liqueur, maraschino

Sundaze

Tanqueray Gin, Italian red bitter liqueur, pineapple, agave

Grapefruit Julep

Ciroc Vodka, grapefruit, pomegranate, honey

Salty Solymar

Ciroc Summer Citrus Vodka, red bitter liqueur, grapefruit cordial, bubbles

Bon Bon

Ketel One Vodka, lemon liqueur, butterscotch

Golden Nut

Sauvignon Blanc, lemon liqueur, hazelnut

Wake Up

Don Julio Blanco, spiced rum, espresso, vanilla

- LONG DRINKS & SPRITZ -

South Slope Spritz

Tanqueray Gin, Aperol, orange liqueur, grapefruit, bubbles

Mastiha Blossom

Mastiha liqueur, cucumber, lemon tonic

Vanilla Cloud

Tanqueray Gin, citrus oleo saccharum, vanilla ice cream, bubbles

Vesuvius

Tequila Reposado, elderflower, grapefruit, bubbles

Italiano

Campari, Aperol, grapefruit, bubbles

El Jefe

Don Julio Reposado infused with chilli pepper, pineapple, raspberry

White Noise

Americano Bianco Aperitivo, elderflower, orange bitters, bubbles

Sevilla Spritz

Tanqueray Flor De Sevilla, citrus oleo saccharum, coconut, grapefruit, bubbles

- ALL CLASSICS -

Choice of classics

- NON-ALCOHOLIC -

Snow White

Apple, elderflower, mint, bubbles

Berry Smash

Seedlip Grove, Seedlip Garden, strawberry, raspberry syrup, ginger bubbles

Detox

Citrus, agave, basil, sparkling water

Dark Breeze

Espresso, banana, chocolate ice cream, bubbles

Caramel Sunrise

Passion fruit, butterscotch, pomegranate, grapefruit, bubbles

Vitamin Parade

Carrot, pineapple, citrus, cinnamon, ginger bubbles

Garden Collins

Tanqueray Gin 0.0%, Seedlip Garden, lime oleo saccharum, ginger, sparkling water

Colorful Soda

Watermelon, mango, lavender syrup, bubbles

- NOTE -

Cocktails with premium spirit have an extra charge

- WINE BY THE GLASS -

WHITE

Gerovasiliou Estate, Malagousia
Malagousia, Epanomi P.G.I.

Alpha Estate, Sauvignon Blanc
Sauvignon Blanc, Florina P.G.I.

Vassaltis Vineyards, Santorini Asyrtiko
Asyrtiko, Santorini P.D.O.

Seresin Estate, Sauvignon Blanc
Sauvignon Blanc, Marlborough, New Zealand

Domaine Pascal Jolivet, Sancerre
Sauvignon Blanc, Loire A.O.C.

Louis Jadot, Chablis
Chardonnay, Chablis A.O.C.

Bellstar, Prosecco
Glera, Prosecco D.O.C.

ROSE

Mitravelas Estate, Esthita
Agiorgitiko-Syrah, Peloponnese P.G.I.

Biblia Chora Estate, Biblinos
Biblinos oinos, Paggaion

Alpha Estate, Xinomavro Rosé
Xinomavro, Amyntaio P.G.I.

Château de Berne, Romance
Cinsault-Grenache-Syrah-Merlot, I.G.P. Mediterranee

Domaine La Croix, Irresistible
Cabernet Sauvignon-Cinsault-Mourvedre-Tibouren, Provence A.O.C.

Caves d'Esclans, Whispering Angel
Grenache-Cinsault-Syrah-Rolle-Mourvedre, Provence A.O.C.

Bellstar, Rose Prosecco
Merlot-Pinot noir, Prosecco D.O.C.

RED

Mitravelas Estate, Nemea
Agiorgitiko, Nemea P.D.O.

Marchand-Tawse, Bourgogne Pinot Noir
Pinot Noir, Bourgogne, Cote d'Or

Domaine Seguin-Manuel, Gevrey Chambertin
Pinot Noir, Gevrey-Chambertin A.O.C.

- CHAMPAGNE BY THE GLASS -

Moët & Chandon Brut Impérial 200ml BTL

Moët & Chandon Rosé Imperial 200ml BTL

- DRINKS -

Ποτό special | Special spirits

Ποτό Premium | Premium spirits

Φιάλη special | Bottle of Special spirits

Φιάλη Premium | Bottle of Premium spirits

- BEERS -

Craft Lager (Greek) 0.33lt

Craft Pale Ale (Greek) 0.33lt

Stella Artois 0.33lt

Bud 0.33lt -

Corona 0.33lt

Draft Stella Artois 0.3lt

Draft Stella Artois 0.5lt

Draft Craft (Greek) 0.3lt

Draft Craft (Greek) 0.5lt

Craft Alcohol-Free 0.33lt

Stella Artois 0,0% 0.33lt (no alcohol)

Corona Cero 0% 0,33lt

Estrella Damm Inedit 0,75lt

- CIDERS & LOW ABV -

4,5% ABV

Kopparberg Strawberry & Lime 0,33lt

Kopparberg Pear 0,33lt

Garden Spritz by Moët & Chandon 0,187lt

Garden Spritz by Moët & Chandon 0,75lt

Low Low Hard Seltzer sparkling fresh 0,33lt

Low Low Hard Seltzer Flower tonic 0,33lt

Low Low Hard Seltzer Rosé spritz 0,33lt

- OUZO / TSIPOURO -

Ούζο ποτήρι | Ouzo by the glass

Ούζο Πλωμαρίου, καραφάκι 0,2lt

Ouzo Plomari, karafaki 0.2lt

Ούζο Άδωλο, καραφάκι 0,2lt

Ouzo Adolo, karafaki 0.2lt

Τσίπουρο Δεκαράκι, ποτήρι

Tsipouro Dekaraki by the glass

Τσίπουρο Δεκαράκι, καραφάκι 0,2lt

Tsipouro Dekaraki karafaki 0.2lt

Ο / Purist Τσίπουρο 0,7lt

Ο / Purist Tsipouro 0.7lt

- FOOD ON THE BEACH -

VEG 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](#)

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

Green salad and rucola with confit tomatoes, avocado, basil, aged balsamic [12](#)

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

Fine de Claire oysters with crispy bread and their condiments (honey vinegar, shallots, seaweeds, parsley) [1.12.14](#)

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

Kushi oysters with crispy bread, and their condiments (honey vinegar, shallots, seaweeds, parsley) [1.12.14](#)

Ταραμοσαλάτα με λάδι άνηθου και σχοινόπρασο

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

Προζυμένιο ψωμί με γραβιέρα Μυκόνου γκρατινέ και αβοκάντο

Grilled cheese and avocado with Mykonian gruyere open sandwich [1.7.11](#)

Μπριός με προσούτο cotto, τσένταρ, ρόκα και μαγιονέζα

Brioche with prosciutto cotto, cheddar cheese, rucola and mayo [1.7.8.11](#)

**Ψωμάκι brioche με αστακό, σέλερι,
σχοινόπρασο και βούτυρο**

Lobster roll with celery, chives and butter [1.2.3.7.9](#)

Egg σάντουιτς με τραγανό μπέικον

Egg sandwich with crispy bacon [1.3.7.10.11](#)

Burger με τσάντνεϊ τομάτας, τυροβολιά Μυκόνου και τηγανητές πατάτες

Burger with tomato chutney,
Mykonian tyrovolia cheese and French fries [1.3.7.11](#)

**Hot dog με λουκάνικο κοτόπουλο
και καλοκαιρινή κολσλόου**

Chicken hot dog and summer coleslaw [1.3.7.9.10](#)

**Βιετναμέζικο ρολ με καπνιστό σολομό,
διαφορά λαχανικά και σως ταρτάρ**

Vietnamese roll with smoked salmon, vegetable sticks and tartare sauce [1.7.11](#)

 **Vegetarian σάντουιτς με baby σαλάτες,
χούμους, τομάτα και φέτα**

Vegetarian sandwich with baby leaves, hummus, tomatoes and feta cheese [1.8.11](#)

 **Vegan σάντουιτς με baby σαλατικά, τυρί,
αλλαντικά και μαγιονέζα vegan**

Vegan sandwich with baby greens, cheese, ham and mayo all vegan [1.5.11](#)

Ψωμί και συνοδευτικά

Bread and dips

- 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 | Ⓥ Shiitake mushrooms 6.11

King crab tempura (avocado, spicy mayo, tobikko) 1.2.3.6.7.11

SUSHI ROLLS (8pcs per order)

SOLYMAR 1.2.3.6.7.11

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

ABURI SALMON 2.4.6.7.11

Salmon, king crab, avocado, aioli, teriyaki, chives

SPICY LOBSTER 2.4.6

Fresh lobster, freshwater eel, Greek caviar and sea urchin

TUNA BELLY AND SALMON 4.6.11

Tuna belly tartare, salmon, chives, kimchi

SHIME SABA 1.4.6.12

Flamed mackerel, shiso leaves, kombu

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 & jalapeño 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 | Burnt foie grass & scallop 6.12.14

- 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 tempeh, φύκια, αβοκάντο και σουσάμι**

Rice bowl with Korean chili marinated seasonal vegetables,
seared tempeh, 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, jalapeño peppers, sesame,
coriander and ponzu sauce [1.3.6.7.8.9.10.11](#)

- YOGHURT & FRUITS -

**Μπολ πρωινού με γκρανόλα, ξηρούς καρπούς,
φρέσκα φρούτα, μέλι και γάλα αμυγδάλου**

Breakfast bowl with granola, nuts, fresh fruits,
honey and almond milk [5.8.11](#)

**Υγιεινό μπολ με γιαούρτι χαμηλών λιπαρών,
φρέσκα φρούτα του δάσους,
σπόρους, goji berries και σιρόπι αγαύης**

Healthy bowl with low fat yoghurt, fresh berries, seeds,
goji berries and agave syrup [7.8.11](#)

Γιαούρτι με φρούτα και μέλι
Yoghurt with fresh fruits and honey [7](#)

Γιαούρτι με μέλι
Yoghurt with honey [7](#)

Φρουτοσαλάτα
Fruit salad

Signature φρουτοσαλάτα
Signature fruit salad

- POPSICLES -

Πεπόνι / Φράουλα / Λεμόνι / Μάνγκο
Melon / Strawberry / Lemon / Mango

Φρούτα του πάθους
Passion fruit

- MILKSHAKES -

Βανίλια / Σοκολάτα / Μπανάνα / Φράουλα / Ανάμεικτο
Vanilla / Chocolate / Banana / Strawberry / Mixed

- ICE CREAM / SORBETS -

Mini cups 100ml

Vanilla Dream

Swiss Chocolate

Strawberry

Espresso Croquant

Ⓥ Sorbet Mango

MÖVENPICK

- JUICES -

Φυσικός χυμός πορτοκάλι
Fresh orange juice

Φυσικός χυμός λεμόνι-λάιμ με δυόσμο
Homemade lemon-lime juice with spearmint

Φυσικός χυμός ανάμεικτος
Mixed fresh fruits juice

Morning blend Καρότο, μήλο, πορτοκάλι, τζίντζερ
Carrot, apple, orange, ginger

Healthy green Σέλερυ, σπανάκι, ξινόμηλο, αγγούρι
Celery, spinach, green apple, cucumber

Yellow Julep Ανανάς, yuzu, τζίντζερ και θαλασσινό αλάτι
Pineapple, yuzu, ginger and sea salt

Happy Sour Λεμόνι, λάιμ, ροζ γκρέιπφρουτ, αγαύη
Lemon, lime, pink grapefruit, agave

Bloody Moon Καρότο, τζίντζερ, πορτοκάλι, παντζάρι
Carrot, ginger, orange, beetroot

Purple Haze Μπανάνα, καρύδα, κόκκινα φρούτα
Banana, coconut, red berries

Tropical Ανανάς, μάνγκο, μπανάνα
Pineapple, mango, banana

Freshly Red Βατόμουρο, πράσινο μήλο, καρότο, αγγούρι
Blackberry, green apple, carrot, cucumber

Φυσικός χυμός ανάμεικτος με αλκοόλ
Mixed fresh fruits juice with alcohol

Amita διάφορες γεύσεις
Amita assorted flavors

- REFRESHMENTS / WATERS -

Coca Cola, Light, Zero, Zero Sugar-Zero caffeine
0,25lt

Sprite, Πορτοκαλάδα, Λεμονάδα 0,25lt
Sprite, Orangeade, Lemonade 0.25lt

THREE CENTS

Fig Leaf Soda, Pineapple soda,
Mandarin & Bergamot Soda,
Pink Grapefruit Soda, Aegean Tonic,
Two Cents Soda, Ginger Beer 0.20lt

Red Bull 0,25lt

Ανθρακούχο νερό Surgiva
Surgiva sparkling water 0.75lt

Ανθρακούχο νερό Surgiva
Surgiva sparkling water 0.25lt

Εμφιαλωμένο νερό Surgiva
Surgiva mineral water 0.75lt

- ICE TEA -

0.25lt

Indian black tea Lemon

Indian black tea Peach

- COFFEES -

Ελληνικός
Greek coffee

Espresso

Cappuccino

Freddo espresso

Freddo cappuccino

Freddo με αλκοόλ
Freddo with alcohol

Freddo με παγωτό
Freddo with ice cream

Freddoccino

Νες καφέ φραπέ
Nescafé frappé

Φραπέ με παγωτό
Frappé with ice cream

Φραπέ με αλκοόλ
Frappé with alcohol

Σοκολάτα ζεστή / κρύα
Chocolate hot /cold

Τσάι
Tea

- 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 τηγανητά 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.

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.

Prices includes all legal taxes. Tips are not included in the bill.
For any claims we keep special forms in a separate box next to the exit.
Surety: Alkiviadis Vatopoulos.



#solymarmykonos
www.solymarmykonos.com