

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
⑤ Cucumber avocado | ⑤ 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

- RAW -

Πλατό σασίμι ψαριών ωρίμανσης

Dry aged sashimi fish combo 4

Add

Caviar Greek thesauri Ossetra 30g | Caviar Greek thesauri Beluga 30g

Ταρτάρ καραβίδας με σταφύλι της θάλασσας, τσίλι και λεμόνι

Scampi tartare with sea grapes, chili and lemon 2.6

Ψάρι ημέρας με ξίδι τομάτας, Κορωνέικες ελιές, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και κάπαρη Τίνου

Fish of the day with tomato vinegar, Koroneiki olives, capers, EVOO 4.12

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

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

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

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

Φρέσκος αχινός με λεμόνι

Fresh sea urchin with lemon 2

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

Mediterranean sea shells and yellowtail ceviche with tomato, cucumber,
habaneros, fresh coriander and sweet corn 4.14

Ταρτάρ dry aged μόσχου με αυγά ορτυκιού και τραγανή πίτα

Dry aged beef tartare with quail eggs and crispy homemade pie 1.3.10

- SALADS -

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

Barley, hummus and chickpeas salad with pine nuts, kale and pomegranate molasses vinaigrette **1.12**

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

Green salad and rucola with confit tomatoes, avocado, basil and aged balsamic **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**

Δροσερή σαλάτα με καρδιές λαχανικών, κρέμα καλαμποκιού, караβίδες τεμπούρα, dressing σόγιας με εσπεριδοειδή

Baby salad leaves with corn kernel cream, scampi tempura and citrus-soy dressing

1.2.6.7

- APPETIZERS -

Ψάρι ωρίμανσης με αγκινάρες Τίνου, λουβιά, κολοκυθάκια με λαδόξυδο

Dry aged fish with Tinos artichokes, long beans and zucchini with aged vinegar and EVOO **4.12**

Σούπα με ψάρι ημέρας, κόκκινη γαρίδα και φύκια

Soup with fish of the day, carabiniero shrimp and seaweeds **4.9**

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

Zucchini spaghetti with avocado, almonds, cauliflower and summer truffles **8**

(VEG) Χορτόπιτα με αρωματικά εποχής και ψητό χαλούμι

Spinach pie with seasonal herbs and grilled Haloumi cheese **1.7.11**

Ταραμοσαλάτα με λάδι άνηθου και σχοινόπρασο

Taramosalata with extra virgin olive oil with dill, and chives **1.4.11**

(VEG) Τζατζίκι με αγγούρι, καρότο, σίκоре και ελληνικές ελιές

Tzatziki with cucumber, carrot, endive and greek olives **7.12**

(V) Μελιτζάνα ψητή και τουρσί με ταχίνι, ψητές πιπεριές, αρωματικά και πετιμέζι

Grilled and pickled eggplant with tahini, roasted peppers, grape molasses and herbs **8.11.12**

(VEG) Κροκέτες φέτας με πεπόνι, φύλλα δυόσμου, μέλι, λεμόνι και συκόφυλλα

Feta cheese croquettes with melon, spearmint, honey, lemon and fig leaves **1.3.7**

Μύδια, γυαλιστερές και κυδώνια αχνιστά με ούζο 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 dip, wild fennel and lime dressing 1.4.10.14

Βασιλικά καβουροπόδαρα* στη σχάρα (το κιλό)

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

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

Beef tataki with summer truffles, soy sauce and spring onion 1.6

Σουτζουκάκια σχάρας με άζυμη πίτα, τομάτα, κοπανιστή και ξινότυρο Μυκόνου

Grilled mini kebabs with homemade flat bread, tomato, Mykonian Kopanisti and Xinotyro cheese 1.3.7

Ⓥ Τηγαντές πατάτες Νάξου

French fries from Naxos island

- PASTA / RISOTTO -

Ⓥ Κυκλαδίτικο σπανακόρυζο με εποχιακά πράσινα και ψητά λαχανικά
Cycladic spanakoryzo with seasonal greens and grilled vegetables

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

Ριζότο φρικασέ με χόρτα εποχής και κατσικάκι με τομάτα
Risotto fricassée with seasonal vegetables and goat meat with tomato 3.7

Ριζότο με μελάνι σουπιάς, ψητές γαρίδες*, χτένια ταρτάρ, και μύδια μπουγιαμπέσα
Squid ink risotto with grilled shrimp*, scallops tartare and mussels bouillabaisse 2.4.7.14

Κριθαρότο με φρέσκο αστακό και βούτυρο λευκής τρούφας (το κιλό)
Orzotto with fresh lobster and white truffle butter (per kilo) 1.2.7

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

Add

Greek caviar thesauri Ossetra 10g | Greek caviar thesauri beluga 10g

Ραβιόλι με βασιλικό καβούρι*, καπνιστό χέλι, λεμόνι και εστραγκόν
King crab* raviolli with smoked eel, lemon and tarragon 1.2.3.7

Σπαγγέτι αλά κιτάρα με ταρτάρ κόκκινης Μεσογειακής γαρίδας, σκόρδο, τσίλι και μαϊντανό
Spaghetti alla chitarra with Mediterranean red shrimp tartare, garlic, chilli and parsley 1.2.7

Παπαρδέλες με βοδινή ουρά ραγού, σπανάκι και ξινότυρο Μυκόνου
Pappardelle pasta with oxtail ragout, spinach and Mykonian Xinotyro cheese 1.3.7

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

- MAIN DISHES -

FISH

**Burger με φιλέτο φρέσκου μπακαλιάρου,
τηγαντά κολοκυθάκια και yuzu αγιολί**

Mediterranean cod fish fillet burger with
fried zucchini and yuzu aioli **1.3.4.7.10.11**

**Φιλέτο σολομού με ψητό κέιλ, μπρόκολο, γιαούρτι, αβοκάντο,
κολοκυθόσπορο και λαδολέμονο**

Grilled salmon fillet with grilled kale, broccoli,
Greek yogurt, avocado, pepita seeds and lemon vinaigrette **4.7**

Αστακός βραστός ή ψητός (το κιλό)

Lobster steamed or grilled (per kilo)

Φρέσκα ψάρια (το κιλό)

Fresh fish (per kilo)

Συνοδευτικό πιάτο / Side dish

Κριθαρότο (το άτομο)

Orzotto (per person) **1.4**

Ψάρι σε κρούστα αλατιού (το κιλό)

Fresh fish baked in salt crust (per kilo)

Φιλέτο ψαριού ωρίμανσης με ψητές ρίζες και beurre blanc με αυγά ψαριών (το κιλό)

Dry aged fish fillet with grilled roots and fish eggs beurre blanc (per kilo)

ΜΑΓΙΑΤΙΚΟ - AMBERJACK

ΜΥΛΟΚΟΠΙ - CORVINA

ΣΦΥΡΙΔΑ - GROUPER

VEGAN

Μαριναρισμένο ψητό κουνουπίδι με χούμους ρεβιθιού και dukkah

Marinated cauliflower steak with chickpea hummus and dukkah **8.11**

**Μουσακάς με μελιτζάνα, πατάτα, μανιτάρια Μυκόνου,
αγκινάρες Ιερουσαλήμ, μπεσαμέλ σόγιας**

Mousaka with eggplant, potatoes, Mykonian mushrooms,
topinambur artichokes, soy bechamel **1.6**

MEAT

Φιλέτο μόσχου και αστακός με ψητό ανανά Surf & Turf beef tenderloin with lobster and grilled pineapple 2.9

200g tenderloin | 350g lobster | 400g tenderloin | 700g lobster
1000g tenderloin | 1000g lobster

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

Short ribs σιγοψημένα για 16 ώρες (για 2 άτομα)

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

Τραγανή πανσέτα μαύρου χοίρου με τομάτα, χαρίσα και μουστάρδα μελιού (για 2 άτομα)

Crispy black pork belly slow cooked with tomato, harissa and honey mustard (for 2 people)
(ORGANIC FREE-RANGE IBERICO PORK FROM OLYMPIA KERMES) 10

Κοντοσούβλι από ελληνικό μοσχάρι Wagyu (για 2 άτομα)

"Kontosouvli" Spit-roasted Greek Wagyu beef (for 2 people) (Non GMO - NHTC) 6.9

Μπουτάκια κοτόπουλο με καλοκαιρινή τρούφα στη σούβλα και τηγανητές πατάτες (για 2 άτομα)

Spit-roasted chicken legs with summer truffles and French fries (for 2 people)
(Non GMO) 7.10

Παϊδάκι ωρίμανσης από καλαρρύτικο πρόβατο με τηγανητές πατάτες (4τμχ)

Greek dry aged chops from Kalarrytiko breed with French fries (4pcs)
(PDO-PGI-TSG PRODUCTS)

Burger από ελληνικό Wagyu ξηρής ωρίμανσης με cheddar, μαγιονέζα σπασαμέλαιου, ψητές τομάτες και πατάτες τηγανητές

Greek dry aged Wagyu Burger with cheddar, sesame oil mayonnaise
roasted tomatoes and French fries (Non GMO - NHTC) 1.3.7.10.11

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 (Non GMO)

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)

Κόντρα γάλακτος γαλλικής κοπής 400 γρ.

French cut veal steak 400g (Non GMO - NHTC)

DRY AGED BEEF

KOBE

STRIPLOIN

RIB EYE

VRACHYKERATIKI

TOMAHAWK

TENDERLOIN

RIB STEAK

T-BONE

WAGYU

TOMAHAWK

T-BONE

PICANHA

- SIDE DISHES -

Ⓥ Μυκονιάτικα μανιτάρια λεντινούλα
Mykonian shiitake mushrooms 6.10.11

Ⓥ Σπαράγγια σχάρας
Grilled asparagus

Ⓥ Κουνουπίδι και μπρόκολο σχάρας
Grilled cauliflower and broccoli

Ⓥ Πατάτες baby στο Josper
Josper's baby potatoes 7

Ⓥ Χόρτα εποχής με λεμόνι, παλαιωμένο ξίδι και
έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
Seasonal greens with aged vinegar,
lemon, EVOO

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

Ⓥ Τραγανές τηγανητές γλυκοπατάτες
Crispy fried sweet potatoes 1

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

Ψωμί και συνοδευτικά
Bread and dips

- DESSERTS -

Soft cookie και τραγανή φεγεντίνη με μους πικρής σοκολάτας και παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης

Soft cookie with feyentin and bitter choco mousse with vanilla
Madagascar ice cream **1.3.7.8**

Καταϊφι με κρέμα ανθόνερου, ξηρούς καρπούς και παγωτό μαστίχα

Kataifi phyllo with blossom water cream,
nuts and mastiha ice cream **1.3.7.80**

Πάβλοβα με μους λεμόνι, ακτινίδιο, κόκκινα φρούτα και δυόσμο

Lemon mousse Pavlova with kiwi, red fruits and
spearmint **1.3.7.8**

Παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης με μαρέγκα, καραμέλα γάλακτος, φιστίκια Αιγίνης και κόκκινα φρούτα (για 2 άτομα)

Madagascar vanilla soft ice cream with meringue, toffee,
pistachios and berries (for 2 people) **3.7.8**

Solymar παγωτό αλμυρής καραμέλας με Macadamia, μπισκότο και sauce σοκολάτας (για 2 άτομα)

Solymar salted caramel ice cream with Macadamia nuts,
choco biscuit and chocolate sauce (for 2 people) **1.3.5.7.8**

Γαλακτομπούρεκο με χουρμάδες, σιρόπι σταφίδας και παγωτό ούζο

Galaktoboureko with dates, raisin syrup and
ouzo ice cream **1.3.7**

Πλατώ Solymar με γλυκά, παγωτά και εξωτικά φρούτα

Selection of Solymar desserts, ice creams & exotic fruits **1.3.5.7.8**



- ICE CREAM -

Vanilla Dream

Swiss Chocolate

Vanilla Brownie

Espresso Croquant

Crème Brûlée

Hazelnut

Ⓥ Almond
SUGAR FREE

Ⓥ Cocoa
SUGAR FREE

- SORBETS -

Ⓥ Sorbet Passion fruit & Mango

Ⓥ Sorbet Lime Lemon

- 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 sulphurdioxide 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 τηγαντά 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.