

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)

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

SUSHI ROLLS

(8pcs per order)

ABURI SALMON 4.6.7.11

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

SOLYMAR 1.2.3.6.7.11

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

SPICY LOBSTER 2.4.6

Fresh water eel, sea urchin, Baerii caviar

TUNA BELLY AND SALMON 4.6.11

Tuna belly tartare, salmon, spring onion, kimchi

HAMACHI ROLL 1.4.6

Amberjack tartare, spring onion, chili, avocado

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 & bottarga 4.6.10.11
Dry aged tuna belly 4.10.11 | Salmon 4.6.10.11
Wagyu beef & truffle 6.10.11 | Ⓟ Tomato & tamari

- RAW -

Πλατό σασίμι ψαριών ωρίμανσης

Dry aged fish sashimi combo 4

Add

Ossetra Caviar 30g | Imperial Beluga Caviar 30g

Ταρτάρ καραβίδας με σταφύλι της θάλασσας, τσίλι και λεμόνι

Scampi tartare with sea grapes, chili and lemon 2

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

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 classic accompaniments
(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 classic accompaniments (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 shellfish 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 με καραβίδες* τεμπούρα, τοματίνια, καλαμπόκι, αυγοτάραχο και Caesar dressing

Green salad with tempura langoustines*, cherry tomatoes, sweet corn, bottarga and Caesar dressing

1.2.3.7.9.10.12

Ⓥ Πράσινη σαλάτα και ρόκα, μαριναρισμένη τομάτα, αβοκάντο, βασιλικός, παλαιωμένο βαλσάμικο

Green salad and rucola with marinated 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**

- APPETIZERS -

Σούπα με ψάρι ημέρας, γαρίδα Κοιλάδας και όστρακα

Soup with fish of the day, "Koilada" red shrimp and shells 2.4.9.10

**Ψάρι ωρίμανσης με αγκινάρες Τήνου, λουβιά,
κολοκυθάκια και λαδόξιδο**

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

Χταπόδι* σάρας με ζεστή ταραμοσαλάτα, αγριομάραθο και dressing μοσχολέμονου

Grilled octopus* with warm tarama dip, wild fennel and lime dressing 1.4.10.14

Μύδια και όστρακα της Μεσογείου αχνιστά με ούζο και αρωματικά

Steamed Mediterranean mussels and shellfish with ouzo and herbs 7.14

Βασιλικά καβουροπόδαρα* στη σχάρα (το κιλό)

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

Συκώτι από μοσχάρι γάλακτος στη σχάρα με οξύμελι και αρωματικό λάδι

Grilled milk-fed veal liver with oxymeli, EVOO and herbs 7

**Τατάκι από μοσχάρι με καλοκαιρινή τρούφα,
σως σόγιας και φρέσκο κρεμμύδι**

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

**Σουτζουκάκια με χειροποίητη πίτα, τομάτα,
κοπανιστή και ξινότυρο Μυκόνου**

Mini kebabs with homemade pita bread, tomato,
Mykonian koranisti and xinotyro cheeses **1.3.7**

VEG Χορτόπιτα με αρωματικά εποχής και ψητό ξεροσφέλι

Spinach pie with seasonal herbs and seared xerosfeli cheese **1.7.11**

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

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

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

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

VEG Τζατζίκι με αγγούρι, καρότο, σίκορε και ελληνικές ελιές

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

Ταραμοσαλάτα με λάδι άνηθου και σχοινόπρασο

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


VEG Κροκέτα φέτας με πεπόνι, φύλλα δυόσμου, μέλι, λεμόνι και συκόφυλλα

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

V Τηγαντές πατάτες Νάξου

French fries from Naxos island

- PASTA / RISOTTO -

 **Χυλοπίτες με παλαιωμένη γραβιέρα Μυκόνου και μαύρο πιπέρι**
Greek "hilopites" pasta with aged Mykonian gruyere cheese and black pepper **1.3.7**

Ριζότο θαλασσινών με τομάτα, βασιλικό, ψητές γαρίδες* και καραβίδες*
Seafood risotto with tomatoes, basil, grilled shrimp* and langoustines* **3.7**

Ριζότο με καλαμάρι* στο μελάνι του, χτένια ταρτάρ και μύδια μπουγιαμπές
Risotto with squid* in its ink, scallops tartare and mussels bouillabaisse **2.4.7.14**

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

Ossetra Caviar 10g | Imperial 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 shrimps tartar, garlic, chili and parsley **1.2.7**

Κατσικομακαρονάδα με ξηρή ξινομυζήθρα
Spaghetti with goat meat and dry xinomyzithra cheese **1.3.7.9**

Αστακομακαρονάδα (το κιλό)

- MAIN DISHES -

FISH

**Burger με φιλέτο φρέσκου μπακαλιάρου,
τηγανητά κολοκυθάκια και γυζου αγιολί**

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

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

Grilled salmon fillet with grilled kale, yogurt, avocado,
pumpkin 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)

Φρέσκο ψάρι με ζυμαρικά, τομάτα, κάπαρη, λεμόνι (το κιλό)

Fresh fish with pasta, tomato, capers, lemon (per kilo) **1.4.7**

Ψάρι σε κρούστα αλατιού (το κιλό)

Fresh fish baked in salt crust (per kilo) **1.3.4.7**

Φιλέτο ψαριού ωρίμανσης, αλμύρες, φύκια, dressing εσπεριδοειδών (το κιλό)

Dry aged fish fillet, tamarisk, seaweeds, citrus dressing (per kilo)

ΜΑΓΙΑΤΙΚΟ - AMBERJACK

ΜΥΛΟΚΟΠΙ - CORVINA

ΣΦΥΡΙΔΑ - GROUPER

VEGAN

Μαριναρισμένο ψητό κουνουπίδι και μανιτάρια σιτάκε με χούμους ρεβιθιού και dukkah

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

Ριζότο με εποχικά πράσινα και ψητά λαχανικά

Risotto with seasonal greens and grilled vegetables

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

Παιδάκι ωρίμανσης από Καλαρρύτικο πρόβατο (4τμχ)
με τηγανητές πατάτες

Greek dry aged Kalarrytiko mutton chops (4pcs) with country potatoes
(PDO-PGI-TSG PRODUCTS)

Κοντοσούβλι από ελληνικό Wagyu (για 2 άτομα)

"Kontosouvlí" spit-roasted Greek Wagyu beef (for 2 people)
6.9.10

Short ribs σιγοψημένα για 16 ώρες (για 2 άτομα)

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

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

Spit-roasted chicken legs with summer truffle and country potatoes (for 2 people)
(Non GMO, NHTC) 7.10

Hanger steak στο Jospet, ταλιάτα με BBQ sauce,
πατάτες και καρότα baby, τσιμιτσούρι μαντζουράνας

Jospet's hanger steak tagliata with BBQ sauce, baby carrots and potatoes,
marjoram chimichurri **(Non GMO - NHTC)**

Σιγομαγειρεμένο στήθος κοτόπουλο με harissa, ψητό μαρούλι
και αβοκάντο με λαδολέμονο

Slow-cooked chicken breast with harissa, grilled baby gem and avocado with lemon-oil

Burger από ελληνικό Wagyu ξηρής ωρίμανσης με μαγιονέζα σπασμέλαιου,
τυρί τσένταρ, ψητές τομάτες και πατάτες τηγανητές

Greek dry aged Wagyu burger with sesame oil mayonnaise, cheddar cheese,
roasted tomatoes and French fries **1.3.7.10.11**

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 -

V Μυκονιάτικα μανιτάρια λεντινούλα
Mykonian shiitake mushrooms 6.10.11

V Σπαράγγια σχάρας
Grilled asparagus

V Πιπεριές shishito με lime
Shishito peppers with lime 6.10.11

V Κουνουπίδι και μπρόκολο σχάρας
Grilled cauliflower and broccoli

VEG Πατάτες baby στο Jospet
Jospet's baby potatoes 7

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

VEG Πουρές ψητής πατάτας με μοτσαρέλα και καλοκαιρινή τρούφα
Baked potatoes mashed with burrata cheese and summer truffle 7

VEG Τραγανές τηγανητές γλυκοπατάτες
Crispy fried sweet potatoes 1

Ψωμί και συνοδευτικά
Bread and dips

- DESSERTS -

**Κέικ και μους σοκολάτας μαύρης και γάλακτος,
με πραλίνα φουντουκιού και παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης**
Dark and milk chocolate cake and mousse, with hazelnut praline
and Madagascar vanilla ice cream **1.3.7.8**

**Καταΐφι με κρέμα ανθόνερου,
ξηρούς καρπούς και παγωτό μαστίχα**
Kataifi fylo with blossom water cream,
nuts and mastiha ice cream **1.3.7.8**

Κέικ σύκου και μους λεμόνι με κόκκινα φρούτα
Fig cake and lemon mousse with red fruits **1.3.7.8**

**Παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης με μαρέγκα,
καραμέλα γάλακτος, φιστίκια Αιγίνης και κόκκινα φρούτα**
Madagascar vanilla ice cream with meringue,
toffee, pistachios and berries **3.7.8**

**Solymar παγωτό αλμυρής καραμέλας με Macadamia,
μπισκότο και sauce σοκολάτας**
Solymar salted caramel ice cream with Macadamia nuts,
choco biscuit and chocolate sauce **1.3.5.7.8**

**Γαλακτομπούρεκο με χουρμάδες,
σιρόπι σταφίδας και σορμπέ ούζο**
Galaktoboureko with dates, raisin syrup
and ouzo sorbet **1.3.7**

Πλατώ Solymar με γλυκά, παγωτά και εξωτικά φρούτα
Selection of Solymar desserts, ice creams & exotic fruits **1.3.5.7.8**

MÖVENPICK

- ICE CREAM -

Vanilla Dream

Swiss Chocolate

Espresso Croquant

Tiramisu

Stracciatella

Ⓟ Almond

Ⓟ Cocoa

- SORBETS -

Ⓟ Sorbet Passion fruit & Mango

Ⓟ Sorbet Raspberry & Strawberry

- ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ -

1. Δημητριακά που περιέχουν γλουτένη (όπως κριθάρι και βρώμη)
2. Καρκινοειδή (όπως γαρίδες, καβούρια και αστακοί)
3. Αυγά
4. Ψάρια
5. Φιστίκια
6. Σόγια
7. Γάλα
8. Ξηροί καρποί (όπως αμύγδαλα, φουντούκια, καρύδια, κάσιους, πεκάν, φιστίκια Αιγίνης, μακαντάμια)
9. Σέλερι
10. Μουστάρδα
11. Σουσάμι
12. Διοξειδίο του θείου και θειώδη
(σε συγκέντρωση μεγαλύτερη των δέκα μερών ανά εκατομμύριο)
13. Λούπινο
14. Μαλάκια (όπως μύδια και στρείδια)

- 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 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 φιλοδώρήματα 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 Vatoopoulos.