

Sur la route vers

D O H A

SOLYMAR²⁰⁰⁴

MYKONOS IN ALL SENSES

Nos cinq sens sont essentiels à la
manière dont notre âme
entre en connexion
avec le monde physique.

C'est pourquoi nous vous invitons
à éveiller pleinement vos sens à
tout ce que Solymar a à offrir.

TASTE

SMELL

TOUCH

HEAR

SEE

- SUSHI -

ROULEAUX DE SUSHI

(6 pièces par commande)

Tempura de crabe royal* 1.2.3.4.6.7.10.11
Tempura de crevette 1.2.3.6.7.10.11 | California 2.3.7.10.11
Thon épicé 4.6 | Saumon avocat 4
Ⓟ Concombre avocat | Ⓟ Champignons shiitake

ROULEAUX DE SUSHI

(8 pièces par commande)

SAUMON ABURI 3.4.6.7.10.11
Saumon, crabe royal*, avocat, aïoli, teriyaki, ciboulette

SOLYMAR 1.2.3.6.7.10.11

Tempura de crevette*, mayonnaise épicée, avocat, topping de bœuf Kobe, yakiniku

HOMARD AUX AROMATES 2.4.6

Anguille d'eau douce, oursin, caviar Baerii

VENTRÈCHE DE THON ET SAUMON 4.6.11

Tartare de ventrèche de thon, saumon, cébette, kimchi

ROULEAU HAMACHI 1.4.6

Tartare de sériole, cébette, piment, avocat

SASHIMI

(4 pièces par commande)

Sériole 4.6.10.11 | Thon 4.6.10.11
Saumon 4.6.10.11 | Bœuf wagyu & truffe 6.10.11

NIGIRI

(2 pièces par commande)

Sériole & jalapeño 1.4.6.10.11 | Thon & boutargue 1.4.6.10.11
Ventrèche de thon maturée 1.4.10.11 | Saumon 1.4.6.10.11
Bœuf wagyu & truffe 1.6.10.11 | Ⓟ Tomate & tamari

- PLATS CRUS -

Πλατό σασίμι ψαριών ωρίμανσης

Assortiment de sashimi de poisson mûré à sec 4

Suppléments

Caviar Oscietre 30g | Caviar Imperial Beluga 30g

Ταρτάρ καραβίδας με σταφύλι της θάλασσας, τσίλι και λεμόνι

Tartare de scampis aux raisins de mer, piment et citron 2

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

Huîtres Fine de Claire avec pain croustillant et leur accompagnement classique
(vinaigre au miel, échalotes, algues) 4.12

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

Huîtres japonaises Kushi avec pain croustillant et leur accompagnement classique
(vinaigre au miel, échalotes, algues) 1.12.14

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

Huîtres japonaises Kushi avec pain croustillant et leur accompagnement classique
(vinaigre au miel, échalotes, algues)

1.12.14

Φρέσκος αχινός με λεμόνι

Salade d'oursins frais au citron 2

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

Ceviche de coquillages méditerranéens et sériole, avec tomate, concombre, habanero,
coriandre fraîche et maïs doux 4.14

Ταρτάρ dry aged μόσχου με αυγά ορτυκιού και τραγανή πίτα

Tartare de bœuf mûré à sec, œufs de caille et pita maison croustillante 1.3.10

- SALADES -

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

Salade d'orge, houmous et pois chiches, avec pignons de pin, chou kale et vinaigrette à la mélasse de grenade **1.10.12**

Πράσινη σαλάτα με καραβίδες* τεμπούρα, τοματίνια, καλαμπόκι, αυγοτάραχο και Caesar dressing

Salade verte aux langoustines* tempura, tomates cerises, maïs doux, boutargue et sauce César

1.2.3.7.9.10.12

(V) Δροσερή σαλάτα με ρόκα, μαριναρισμένη τομάτα, αβοκάντο, βασιλικό και παλαιωμένο βαλσάμικο

Salade fraîche à la roquette, tomates marinées, avocat, basilic et vinaigre balsamique vieilli **12**

(VEG) Σαλάτα καρπούζι με παξιμάδια χαρουπιού, αγγούρι, τοματίνια, φέτα, φύλλα δυόσμου και dressing καπνιστής τομάτας

Salade de pastèque avec pain de caroube biscotté, concombre, tomates cerises, féta, menthe verte et vinaigrette à la tomate fumée **1.7.12**

(VEG) Ελληνική σαλάτα με παξιμάδια, ξινότυρο Μυκόνου, κρίταμο, καπαρόφυλλα, ελιές και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

Salade grecque aux petits pains d'orge biscottés, fromage xynotyro de Mykonos, feuilles de câpres, criste marine, olives grecques et huile d'olive extra vierge **1.7.12**

- ENTRÉES -

Σούπα με ψάρι ημέρας, γαρίδα Κοιλιάδας και όστρακα

Soupe au poisson du jour, crevettes rouges « Kilada » et coquillages 2.4.9

Ταραμοσαλάτα με λάδι άνηθου και σχοινόπρασο

Tarama à l'huile d'olive extra vierge, aneth et ciboulette 1.4.11

VEG Τζατζίκι με αγγούρι, καρότο, σίκορε και ελληνικές ελιές

Tzatziki aux concombres, carottes, chicorée et olives grecques 7.12

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

Spaghetti de courgette à l'avocat, amandes, chou-fleur et truffes d'été 8

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

Aubergines grillées et marinées avec tahini, poivrons rôtis, herbes aromatiques et mélasse de raisin 8.11.12

VEG Χορτόπιτα με αρωματικά εποχής και ψητό ξεροσφέλι

Tourte aux épinards, aux herbes de saison et fromage xerosfeli grillé 1.7.11

Ψάρι ωρίμανσης με αγκινάρες Τίνου, λουβιά, κολοκυθάκια και λαδόξιδο

Poisson mûré à sec avec artichauts de Tinos, haricots longs et courgettes vinaigre de vin rouge et huile d'olive extra vierge 4.12

Χταπόδι* σάρας με ζεστή ταραμοσαλάτα, αγριομάραθο και dressing μοσχολέμονου

Poulpe* grillé avec dip de tarama tiède, fenouil sauvage et vinaigrette au citron vert 1.4.10.14

Μύδια και όστρακα της Μεσογείου αχνιστά με ούζο και αρωματικά

Moules et coquillages méditerranéens cuits à la vapeur à l'ouzo et aux herbes aromatiques 7.14

Βασιλικά καβουροπόδαρα* στη σχάρα (το κιλό)

Pattes de crabe royal* cuites au gril (au kilo) 2.7

Συκώτι από μοσχάρι γάλακτος στη σχάρα με οξύμελι και αρωματικό λάδι

Foie de veau de lait grillé à l'oxymel, huile d'olive extra vierge et herbes aromatiques 7

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

Tataki de bœuf aux truffes d'été, sauce soja et cébette 1.6

Σουτζουκάκια με χειροποίητη πίτα, τομάτα, κοπανιστή και ξινότυρο Μυκόνου

Mini kebabs avec pain pita maison, tomate, kopanisti et xinotyri de Mykonos 1.3.7

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

Croquettes de féta, melon, menthe verte, miel, citron et feuilles de figuier 1.3.7

Τηγανπές πατάτες Νάξου

Pommes de terre de Naxos frites

- PÂTES / RISOTTO -



Χυλοπίτες με παλαιωμένη γραβιέρα Μυκόνου και μαύρο πιπέρι
Pâtes artisanales grecques « hilopites » au gruyère affiné de Mykonos et poivre noir 1.3.7

Ριζότο θαλασσινών με τομάτα, βασιλικό, ψητές γαρίδες* και караβίδες*
Risotto aux fruits de mer, tomates, basilic, crevettes* grillées et langoustines* 3.7.9

Ριζότο με καλαμάρι* στο μελάνι του, χτένια ταρτάρ και μύδια μπουγιαμπές
Risotto à l'encre de seiche* avec tartare de coquilles
Saint-Jacques et bouillabaisse de moules 2.4.7.9.14

Κριθαρότο με φρέσκο αστακό (το κιλό)
Orzotto au homard frais (au kilo) 1.2.7.9

Ταλιολίνι με φιλέτο γλώσσας, φρέσκο αχινό και λεμόνι
Tagliolini au filet de sole fraîche, oursins et citron 1.2.4.7.9

Suppléments

Caviar Oscière 10g | Caviar Imperial Beluga 10g

Ραβιόλι με βασιλικό καβούρι*, καπνιστό χέλι, λεμόνι και εστραγκόν
Ravioli au crabe royal* avec anguille fumée, citron et estragon 1.2.3.7.9

Σπαγγέτι αλά κιτάρα με ταρτάρ κόκκινης Μεσογειακής γαρίδας, σκόρδο, τσίλι και μαϊντανό
Spaghetti alla chitarra au tartare de crevettes rouges méditerranéennes, ail, piment et persil 1.2.7

Κατσικομακαρονάδα με ξηρή ξινομυζήθρα
Spaghetti à la viande de chèvre et fromage xynomyzithra 1.3.7.9

Αστακομακαρονάδα (το κιλό)
Spaghetti au homard frais (au kilo) 1.2.7.9

- PLATS -

POISSON

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

Burger de filet de cabillaud méditerranéen
avec courgettes frites et aioli au yuzu 1.3.4.7.10.11

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

Filet de saumon grillé avec chou kale grillé, yaourt, avocat,
graines de courge et vinaigrette au citron 4.7

Αστακός βραστός ή ψητός (το κιλό)

Homard vapeur ou grillé

Φρέσκα ψάρια (το κιλό)

Poisson frais (au kilo)

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

Poisson frais avec pâtes, tomate, câpres et citron (au kilo) 1.4.7.9

Ψάρι σε κρούστα αλατιού (το κιλό)

Poisson frais cuit en croûte de sel (au kilo) 3

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

Filet de poisson maturé, salicornes, algues et vinaigrette aux agrumes (au kilo) 3

ΜΑΓΙΑΤΙΚΟ - ΜΕΡΟΥ

ΜΥΛΟΚΟΠΙ - COURBINE

ΣΦΥΡΙΔΑ - ΜΕΡΟΥ

VEGAN

Μαριναρισμένο ψητό κουνουπίδι και μανιτάρια σιτάκε με χούμους ρεβιθιού και dukkah

Steak de chou-fleur mariné et champignons shiitake, avec houmous de pois chiches et dukkah 8.11

Ριζότο με εποχικά πράσινα και ψητά λαχανικά

Risotto aux légumes verts de saison et légumes grillés

VIANDES

Φιλέτο μόσχου και αστακός με ψητό ανανά Filet de bœuf Surf & Turf avec homard et ananas grillé 2.7

200 g de filet mignon & 350 g de homard / 400 g de filet mignon & 700 g de homard
1000 g de filet mignon & 1000 g de homard

Σπάλα από αρνάκι γάλακτος αργοψημένη με σκόρδο και θρούμπι (για 2 άτομα)

Épaule d'agneau grec cuite lentement à l'ail et à la sarriette rose (pour 2 personnes)
(PRODUITS AOP - IGP - STG – AOP Elassona) 7

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

Côtelettes de mouton Kalarrytiko grec mûré (4 pièces) avec frites rustiques
(PRODUITS AOP - IGP - STG)

Κοντοσούβλι από ελληνικό Wagyu (για 2 άτομα)

"Kontosouvli" de bœuf wagyu grec rôti à la broche (pour 2 personnes)
6.9.10

Short ribs σιγοψημένα για 16 ώρες (για 2 άτομα)

Plat-de-côtes, mijoté pendant 16 heures (pour 2 personnes) (Sans OGM – NHTC)

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

Cuisses de poulet rôties à la broche avec truffe d'été et frites rustiques (pour 2 personnes)
(Non GMO, NHTC) 7.10

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

Tagliata d'onglet au Jospet avec sauce BBQ, mini-carottes et pommes de terre,
chimichurri à la marjolaine (Sans OGM – NHTC)

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

Blanc de poulet mijoté, harissa, sucrine grillée, avocat et sauce au citron et à l'huile d'olive

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

Burger de wagyu grec mûré avec mayonnaise à l'huile de sésame, cheddar,
tomates rôties et frites 1.3.7.10.11

Κόντρα γάλακτος Γαλλικής κοπής 400 γρ.

Pavé de veau coupé à la française 400g (Sans OGM – NHTC)

BŒUF MATURÉ À SEC

KOBE

CONTRE-FILET

RIB EYE

VRACHYKERATIKI

TOMAHAWK

FILET

ENTRECÔTE

T-BONE

WAGYU

TOMAHAWK

T-BONE

PICANHA

- GARNITURES -

Ⓥ Μυκονιάτικα μανιτάρια λεντινούλα
Champignons shiitake de Mykonos 6.10.11

Ⓥ Σπαράγγια σχάρας
Asperges grillées

Ⓥ Πιπεριές shishito με lime
Poivrons shishito au citron vert 6.10.11

Ⓥ Κουνουπίδι και μπρόκολο σχάρας
Chou-fleur et brocoli grillés

Ⓥ Πατάτες baby στο Jospier
Pommes de terre grenaille au four Jospier 7

Ⓥ Χόρτα εποχής με λεμόνι, ξίδι και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
Légumes verts de saison avec vinaigre vieilli,
citron et huile d'olive extra vierge

Ⓥ Πουρές ψητής πατάτας με μοτσαρέλα και καλοκαιρινή τρούφα
Pommes de terre au four écrasées avec burrata et truffe d'été 7

Ⓥ Τραγανές τηγανητές γλυκοπατάτες
Patates douces frites croustillantes 1

Ψωμί και συνοδευτικά
Pain et assortiment de dips

- DESSERTS -

Brownie αμυγδάλου με μους σοκολάτας και sauce Anglaise μελιού

Brownie aux amandes avec mousse au chocolat
et sauce anglaise au miel e **1.3.7.8**

Καταΐφι με κρέμα ανθόνερου, ξηρούς καρπούς και παγωτό μαστίχα

Feuille de kataifi avec crème à l'eau de fleur,
fruits secs et glace au mastiham **1.3.7.8**

Τάρτα σύκου και μους λεμόνι με κόκκινα φρούτα

Tarte aux figues et mousse au citron avec fruits rouges **1.3.7.8**

Παγωτό soft βανίλια Μαδαγασκάρης με μαρέγκα, καραμέλα γάλακτος, φιστίκια Αιγίνης και κόκκινα φρούτα

Crème glacée à l'italienne à la vanille de Madagascar avec meringue
toffee, pistaches et fruits rouges **3.7.8**

Solymar παγωτό αλμυρής καραμέλας με Macadamia, μπισκότο και sauce σοκολάτας

Crème glacée Solymar au caramel salé avec noix de macadamia,
biscuit au chocolat et sauce au chocolat **1.3.5.7.8**

Γαλακτομπούρεκο με κουρμάδες, σιρόπι σταφίδας και παγωτό ούζο

Galaktoboureko aux dattes,
sirop de raisins secs et glace à l'ouzo **1.3.7**

Πλατώ Solymar με γλυκά, παγωτά και εξωτικά φρούτα

Sélection de desserts, crèmes glacées et fruits
exotiques Solymar **1.3.5.7.8**

MÖVENPICK®

- CRÈMES GLACÉES -

Vanilla Dream

Chocolat Suisse

Espresso Croquant

Tiramisu

Stracciatella

Ⓟ Amande

Ⓟ Cacao

- SORBETS -

Ⓟ Sorbet fruit de la passion et mangue

Ⓟ Sorbet framboise et fraise

- 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)

- ALLERGÈNES -

1. Céréales contenant du gluten (comme l'orge ou l'avoine)
2. Crustacés (comme la crevette, le crabe et le homard)
3. Œufs
4. Poisson
5. Cacahuètes
6. Germes de soja
7. Lait
8. Fruits à coque (tels que les amandes, noisettes, noix, noix du Brésil, noix de cajou, noix de pécan, pistaches et noix de macadamia)
9. Céleri
10. Moutarde
11. Sésame
12. Anhydride sulfureux et sulfites
(lorsqu'ils sont présents à une concentration supérieure à dix parties par million)
13. Lupin
14. Mollusques (comme la moule ou l'huître)



Végétalien



Végétarien

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.

MERCI DE NOUS SIGNALER TOUT TYPE D'ALLERGIE.

Les produits crevettes, écrevisses, poulpes, crabe royal sont surgelés. Pour tous nos aliments frits, nous utilisons de l'huile de maïs ou de l'huile de tournesol.
Pour les salades et les plats cuisinés, nous utilisons de l'huile d'olive extra vierge. La féta que nous utilisons est grecque.

Les prix sont toutes taxes incluses. Le service n'est pas compris dans l'addition.
Pour toute réclamation, veuillez vous reporter aux formulaires spéciaux mis à votre disposition à l'entrée.

Responsable des achats : Alkiviadis Vatoopoulos.