

Gulla via per

D O H A

SOLYMAR²⁰⁰⁴

MYKONOS IN ALL SENSES

I cinque sensi sono una componente importante di come il nostro spirito interagisce con la realtà fisica.

Ecco perché vi invitiamo a inondare i sensi con tutto ciò che offre Solymar.

TASTE

SMELL

TOUCH

HEAR

SEE

- PIATTI SUSHI -

SUSHI ROLLS

(6pz per ordine)

King crab* tempura 1.2.3.4.6.7.10.11

Shrimp* tempura 1.2.3.6.7.10.11 | California 2.3.7.10.11

Spicy tuna 4.6 | Salmon avocado 4

Ⓥ Cucumber avocado | Ⓥ Shiitake mushrooms 1.6.11

SUSHI ROLLS

(8pz per ordine)

ABURI SALMON 3.4.6.7.10.11

Salmone, granchio reale*, avocado, aioli, teriyaki, erba cipollina

SOLYMAR 1.2.3.6.7.10.11

Tempura di gamberi*, maionese piccante, avocado, topping per manzo di Kobe, yakiniku

SPICY LOBSTER 2.4.6

Anguilla, riccio di mare, caviale Baerii

VENTRESCA DI TONNO E SALMONE 4.6.11

Tartare di ventresca di tonno, salmone, cipollotto, kimchi

HAMACHI ROLL 1.4.6

Tartare di ricciola giapponese, cipollotto, peperoncino chili, avocado

SASHIMI

(4pz per ordine)

Ricciola 4.6.10.11 | Tonno 4.6.10.11

Salmone 4.6.10.11 | Manzo Wagyu e tartufo 6.10.11

NIGIRI

(2pz per ordine)

Ricciola e jalapeño 1.4.6.10.11 | Tonno e bottarga 1.4.6.10.11

Ventresca di tonno frollata a secco 1.4.10.11 | Salmone 1.4.6.10.11

Manzo Wagyu e tartufo 1.6.10.11 | Ⓥ Pomodoro e salsa tamari

- CRUDITÀ -

Πλατό σασίμι ψαριών ωρίμανσης

Sashimi (4) di pesce frollato a secco 4 - 75,00

Aggiungi

Caviale Ossetra 30g | Caviale Imperial Beluga 30g

Ταρτάρ караβίδας με σταφύλι της θάλασσας, τσίλι και λεμόνι

Tartare di scampi con caviale verde, chili e limone 2

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

Pesce del giorno con aceto di pomodoro, olive di Koroni, capperi, olio extravergine d'oliva 4.12

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

Ostriche Fine de Claire con pane croccante e i loro condimenti (aceto al miele, scalogno, alghe) 1.12.14

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

Ostriche Kusshi con pane croccante e i loro condimenti (aceto al miele, scalogno, alghe)

1.12.14

Φρέσκος αχινός με λεμόνι

Ricci di mare freschi con limone 2

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

Ceviche di frutti di mare del Mediterraneo e ricciola giapponese con pomodoro, cetriolo, peperoncini habanero, coriandolo fresco e mais 4.14

Ταρτάρ dry aged μόσχου με αυγά ορτυκίου και τραγανή πίτα

Tartare di manzo frollato a secco con uova di quaglia e pane pita croccante 1.3.10

- INSALATE -

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

Insalata di orzo, humus e ceci con pinoli, cavolo riccio e vinaigrette di melassa di melagrana **1.10.12**

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

Insalata verde con tempura di scampi*, ciliegini, mais, bottarga e salsa Caesar **1.2.3.7.9.10.12**

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

Insalata fresca con rucola, pomodori marinati, avocado, basilico e aceto balsamico invecchiato **12**

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

Insalata di anguria con friselline di farina di carrube, cetriolo, ciliegini, formaggio feta, mentastro e dressing a base di pomodoro affumicato **1.7.12**

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

Insalata greca con friselline d'orzo, formaggio xynotyro di Mykonos, foglie di capper, finocchio marino, olive greche e olio extravergine d'oliva **1.7.12**

- ANTIPASTI -

Σούπα με ψάρι ημέρας, γαρίδα Κοιλάδας και όστρακα

Zuppa di pesce del giorno, gambero rosso "Koilada" e frutti di mare 2.4.9

Ταραμοσαλάτα με λάδι άνηθου και σχοινόπρασο

Taramosalata con olio extravergine d'oliva, aneto ed erba cipollina 1.4.11

VEG Τζατζίκι με αγγούρι, καρότο, σίκορε και ελληνικές ελιές

Tzatziki con cetriolo, carota, indivia e olive greche 7.12

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

Spaghetti di zucchini con avocado, mandorle, cavolfiore e tartufo estivo 8

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

Melanzane grigliate e sottaceto con tahini, peperoni arrostiti, erbe aromatiche e melassa d'uva 8.11.12

VEG Χορτόπιτα με αρωματικά εποχής και ψητό ξεροσφέλι

Tortino di spinaci con erbe aromatiche di stagione e formaggio xerosfeli abbrustolito 1.7.11

Ψάρι ωρίμανσης με αγκινάρες Τήνου, λουβιά, κολοκυθάκια και λαδόξιδο

Pesce frollato a secco con carciofi di Tinos, fagiolini asparago, zucchini, con aceto invecchiato e olio extravergine d'oliva 4.12

Χταπόδι* σάρας με ζεστή ταραμοσαλάτα, αγριομάραθο και dressing μοσχολέμονου

Polpo* alla griglia con taramosalata calda, dressing al finocchietto e lime 1.4.10.14

Μύδια και όστρακα της Μεσογείου αχνιστά με ούζο και αρωματικά

Cozze e frutti di mare del Mediterraneo al vapore, con ouzo ed erbe aromatiche 7.14

Βασιλικά καβουροπόδαρα* στη σχάρα (το κιλό)

Chele di granchio reale* alla griglia 2.7

Συκώτι από μοσχάρι γάλακτος στη σχάρα με οξύμελι και αρωματικό λάδι

Fegato di vitello da latte alla griglia con oxymeli, olio extravergine d'oliva e erbe aromatiche 7

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

Tataki di manzo con tartufo estivo, salsa di soia e cipollotto 1.6

Σουτζουκάκια με χειροποίητη πίτα, τομάτα, κοπανιστή και ξινότυρο Μυκόνου

Mini kebab con pane pita casereccio, pomodoro, crema di formaggio kopanisti di Mykonos e formaggio xinotyro 1.3.7

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

Crocchette di formaggio feta con melone, mentastro, miele, limone e foglie di fico 1.3.7

Τηγαντές πατάτες Νάξου

Patate di Naxos fritte

- PASTA / RISOTTO -



Χυλοπίτες με παλαιωμένη γραβιέρα Μυκόνου και μαύρο πιπέρι

Chylopites (tagliatelle greche) con groviera stagionato di Mykonos e pepe nero 1.3.7

Ριζότο θαλασσινών με τομάτα, βασιλικό, ψητές γαρίδες* και καραβίδες*

Risotto ai frutti di mare con pomodoro, basilico, gamberetti* e scampo* grigliati 3.7.9

Ριζότο με καλαμάρι* στο μελάني του, χτένια ταρτάρ και μύδια μπουγιαμπές

Risotto con calamaro* con il suo nero, tartare di capesante e bouillabaisse di cozze 2.4.7.9.14

Κριθαρότο με φρέσκο αστακό (το κιλό)

Risoni all'aragosta fresca (al kg) 1.2.7.9

Ταλιολίνι με φιλέτο γλώσσας, φρέσκο αχινό και λεμόνι

Tagliolini con filetto di sogliola fresca, riccio di mare e limone 1.2.4.7.9

Aggiungi

Caviale Ossetra 10g | Caviale Imperial Beluga 10g

Ραβιόλι με βασιλικό καβούρι*, καπνιστό χέλι, λεμόνι και εστραγκόν

Ravioli al granchio reale* con anguilla affumicata, limone e dragoncello 1.2.3.7.9

Σπαγγέτι αλά κιτάρρα με ταρτάρ κόκκινης Μεσογειακής γαρίδας, σκόρδο, τσίλι και μαϊντανό

Spaghetti alla chitarra con tartare di gamberi rossi del Mediterraneo, aglio, peperoncino chili e prezzemolo 1.2.7

Κατσικομακαρονάδα με ξηρή ξινομυζήθρα

Spaghetti con carne di capra e formaggio xinomyzithra stagionato 1.3.7.9

Αστακομακαρονάδα (το κιλό)

Spaghetti all'aragosta fresca (al kg) 1.2.7.9

- PORTATE PRINCIPALI -

PESCE

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

Svizzera di filetto di merluzzo del Mediterraneo
con zucchine fritte e salsa aioli allo yuzu **1.3.4.7.10.11**

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

Filetto di salmone alla griglia con cavolo riccio grigliato, yogurt, avocado,
semi di zucca e vinaigrette al limone **4.7**

Αστακός βραστός ή ψητός (το κιλό)

Aragosta al vapore o alla griglia (al kg)

Φρέσκα ψάρια (το κιλό)

Pesce fresco (al kg)

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

Pesce fresco con pasta, pomodoro, capperi e limone (al kg) **1.4.7.9**

Ψάρι σε κρούστα αλατιού (το κιλό)

Pesce fresco al forno in crosta di sale (al kg) **3**

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

Filetto di pesce frollato a secco, agretti (almyres), alghe, condimento agli agrumi (al kg) **3**

ΜΑΓΙΑΤΙΚΟ - CERNIA BIANCA

ΜΥΛΟΚΟΠΙ - OMBRINA

ΣΦΥΡΙΔΑ - CERNIA BIANCA

VEGANI

Μαριναρισμένο ψητό κουνουπίδι και μανιτάρια σιτάκε με χούμους ρεβιθιού και dukkah

Bistecca di cavolfiore marinato e funghi shiitake con humus di ceci e dukkah **8.11**

Ριζότο με εποχικά πράσινα και ψητά λαχανικά

Risotto con verdure a foglia verde di stagione e verdure grigliate

CARNE

Φιλέτο μόσχου και αστακός με ψητό ανανά
Filetto di manzo Mare & Monti con astice e ananas alla griglia 2.7

200g filetto e 350g astice 400g filetto e 700g astice
1000g filetto e 1000g astice

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

Spalla di agnello greco, cotta a fuoco lento con aglio e santoreggia (per 2 persone)
(**PRODOTTI DOP-IGP-STG DOP Ellassona**) 7

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

Costine di carne greca frollata a secco di razza Kalarrytiko (4pz) con patate al forno
(**PRODOTTI DOP-IGP-STG**)

Κοντοσούβλι από ελληνικό Wagyu (για 2 άτομα)

"Kontosouvli" Manzo Wagyu greco allo spiedo (per 2 persone)
6.9.10

Short ribs σιγοψημένα για 16 ώρες (για 2 άτομα)

Costine, cotte a fuoco lento per 16 ore (per 2 persone)
(**Non OGM- Carne bovina non trattata con ormoni**)

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

Cosce di pollo allo spiedo con tartufo estivo e patate al forno (per 2 persone)
(**Non OGM, Carne bovina non trattata con ormoni**)

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

Tagliata di lombatello cotta in forno-griglia Jospet con salsa BBQ, carotine baby e patate novelle, chimichurri alla maggiorana (**Non OGM - Carne bovina non trattata con ormoni**)

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

Petto di pollo brasato con harissa, romanella Little Gem alla griglia e avocado con olio al limone

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

Hamburger di carne Wagyu greca frollata a secco con maionese all'olio di sesamo, formaggio cheddar, pomodori arrostiti e patatine fritte 1.3.7.10.11

Κόντρα γάλακτος Γαλλικής κοπής 400 γρ.

Entrecôte di vitello 400g (**Non OGM - Carne bovina non trattata con ormoni**)

**CARNE DI MANZO
FROLLATA A SECCO
(DRY AGED)**

KOBE

LOMBATA

RIB EYE

VRACHYKERATIKI

BISTECCA TOMAHAWK

FILETTO

COSTATA

T-BONE

WAGYU

BISTECCA TOMAHAWK

T-BONE

PICANHA

- CONTORNI -

Ⓥ Μυκονιάτικα μανιτάρια λεντινούλα
Funghi shiitake di Mykonos 6.10.11

Ⓥ Σπαράγγια σχάρας
Asparagi alla griglia

Ⓥ Πιπεριές shishito με lime
Peperoncini shishito al forno con lime 6.10.11

Ⓥ Κουνουπίδι και μπρόκολο σχάρας
Cavolfiore e broccolo alla griglia

Ⓥ Πατάτες baby στο Jospes
Patate novelle cotte al forno-griglia 7

Ⓥ Χόρτα εποχής με λεμόνι, ξίδι και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
Verdure a foglia verde di stagione con aceto invecchiato,
limone e olio extravergine d'oliva

Ⓥ Πουρές ψητής πατάτας με μοτσαρέλα και καλοκαιρινή τρούφα
Puré di patate al forno con burrata e tartufo estivo 7

Ⓥ Τραγανές τηγανητές γλυκοπατάτες
Patate dolci fritte e croccanti 1

Ψωμί και συνοδευτικά
Pane e dip

- DOLCI -

Brownie αμυγδάλου με μους σοκολάτας και sauce Anglaise μελιού

Brownie alle mandorle con mousse
al cioccolato e crema inglese al miele e **1.3.7.8**

Καταΐφι με κρέμα ανθόνερου, ξηρούς καρπούς και παγωτό μαστίχα

Pasta kataifi con crema aromatizzata all'acqua millefiori,
frutta a guscio e gelato alla mastiha **1.3.7.8**

Τάρτα σύκου και μους λεμόνι με κόκκινα φρούτα

Crostata ai fichi e mousse al limone con frutti rossi **1.3.7.8**

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

Gelato cremoso alla vaniglia del Madagascar con meringa, toffee,
pistacchi e frutti di bosco **3.7.8**

Solymar παγωτό αλμυρής καραμέλας με Macadamia, μπισκότο και sauce σοκολάτας

Gelato Solymar al caramello salato con noci di macadamia,
biscotto e salsa al cioccolato **1.3.5.7.8**

Γαλακτοπούρεκο με χουρμάδες, σιρόπι σταφίδας και παγωτό ούζο

Galaktoboureko con datteri, sciroppo di uvetta e gelato all'ouzo **1.3.7**

Πλατώ Solymar με γλυκά, παγωτά και εξωτικά φρούτα

Mix di dolci, gelati Solymar e frutta esotica **1.3.5.7.8**

MÖVENPICK®

- GELATO -

Vanilla Dream

Swiss Chocolate

Espresso Croquant

Tiramisu

Stracciatella

Ⓟ Almond

Ⓟ Cocoa

- SORBETTI -

Ⓟ 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)

- ALLERGENI -

1. Cereali contenenti glutine (come orzo e avena)
2. Crostacei (come gamberi, granchi e aragoste)
3. Uova
4. Pesce
5. Arachidi
6. Semi di soia
7. Latte
8. Frutta a guscio (come mandorle, nocciole, noci, noci brasiliane, anacardi, noci pecan, pistacchi e noci macadamia)
9. Sedano
10. Senape
11. Semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti (in concentrazioni superiori a dieci parti per milione)
13. Lupini
14. Molluschi (come cozze e ostriche)



Vegano



Vegetariano

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.

SE SOFFRE DI QUALSIASI TIPO DI ALLERGIA È CORTESEMENTE PREGATA DI INFORMARCI..

I prodotti: gambero, gambero di fiume, polpo, granchio reale sono surgelati. Usiamo olio di semi di mais o di girasole per tutti i fritti.
L'olio extravergine di oliva viene utilizzato per insalate e cibi cotti. Il formaggio feta è greco.

I prezzi sono comprensivi di tutti gli oneri di legge. Le mance non sono incluse nel conto.
Per eventuali reclami, i moduli sono disponibili nell'apposita casella accanto all'uscita

Responsabile : Alkiviadis Vatoopoulos.