

Degustation Menu

MENU 1 (5 plates)

Λαβράκι | Καψαλισμένη πικάντικη μαγιονέζα
Sea bass | Torched spicy mayo

Τατάκι βοδινού | Ponzu τρούφας, φρέσκο κρεμμύδι, σουσάμι
Beef Tataki | Truffle Ponzu, Negi, sesame

Λαχανοντολμάδες γαρίδας | Αυγολέμονο miso, προσούτο, φινόκιο
Shrimps "dolma" | Egg & lemon emulsion, prosciutto, fennel

Μπακαλιάρος | Άγρια μανιτάρια, ζωμός από όστρακα, μυρώνια, άνηθο, κρέμα αγκινάρας
Cod | Wild mushrooms, selfish broth, chervil, dill, artichoke pure

Χαλβάς | Κρέμα λεμόνι, λευκή σοκολάτα, crispy μαρέγκα, σορμπέ μοσχολέμονο
Halvas | Lemon cream, white chocolate, crispy meringue, lime sorbet

MENU 2 (7 plates)

Τόνος | Σάλτσα nikiri, Kizami wasabi
Tuna | Nikiri sauce, Kizami wasabi

Carpaccio Kobe A5 | Καπνιστή ponzu, πίκλα shimeji, πούδρα τρούφας
Carpaccio Kobe A5 | Smoked ponzu, pickled shimeji, truffle powder

Λαβράκι | Σέσκουλα, κουρκουμάς, λεμόνι, φρέσκο κρεμμύδι, τηγανητό λαγόχορτο
Sea bass | Swiss chard, turmeric, lemon, spring onion, salsify

Πικάντικο τάρτας τόνου | Κορεατική πάστα τσίλι, κράμπλ κρεμμύδι πατάτα
Spicy tuna tartar | Gochujang, onion-potato crumble

Ριζότο καβούρι | Μπλε καβούρι, αγριοράπανο, λεμόνι
Crab risotto | Blue crab, horseradish, lemon

Striploin | Πουρές πατάτας, μαύρη τρούφα
Striploin | Creamy mashed potato, black truffle

Μπακλαβάς | Φύλλο κρούστας, κρέμα φυστίκι Αιγίνης, παγωτό μαστίχα
Baklavas | Phyllo pastry, pistachio, mastic ice-cream

Πολλά από τα πιάτα μας είναι πολύπλοκα και περιλαμβάνουν διάφορα συστατικά που δεν αναφέρονται στο μενού, παρακαλούμε να μας ενημερώσετε για τυχόν τροφικές αλλεργίες ή δυσανεξίες.

Many of our dishes are complex and include a variety of ingredients that are not indicated on the menu, please advise us of any food allergies or intolerances

ΟΡΕΚΤΙΚΑ- STARTERS

Πικάντικο τάρτας τόνου | Κορεάτικη πάστα τσίλι, κράμπλ κρεμμύδι πατάτα
Spicy tuna tartar | Gochujang, onion-potato crumble

Ταρτάρ μαγιάτικο | Λάδι Yuzu kosho, ponzu, κράκερ με φύκια
Yellowtail tartar | Oil Yuzu kosho, ponzu, nori cracker

Ceviche λαβράκι | ντοματίνι, chili ,κύλινδρο, yuzu
Ceviche sea bass | cherry tomato , chili, coriander, yuzu

Τατάκι βοδινού | Ponzu τρούφας, φρέσκο κρεμμύδι, σουσάμι
Beef Tataki | Truffle Ponzu, Negi, sesame

Carpaccio Kobe A5 | Καπνιστή ponzu ,πίκλα shimeji, πούδρα τρούφας
Carpaccio Kobe A5 | Smoked ponzu, pickled shimeji, truffle powder

Edamame | Σουσάμι κίμτσι, ανθός αλατιού
Edamame | Kimchi sesame, fleur de sel

ΡΟΛΑ- ROLLS

California uramaki | Βασιλικό καβούρι, μαγιονέζα wasabi, αβοκάντο
California uramaki | King crab, wasabi mayo, avocado

Μαλακό καβούρι Tempura | φρέσκο κρεμμύδι , αβοκάντο, Aji Amarillo
Soft Shell Crab Tempura | spring onion, avocado, Aji Amarillo

Τραχανό ρολό | Τυρί κρέμα, λαχανικά, γλάσο τεριγιάκι
Crunchy veggie futomaki | Cream cheese, vegetables, teriyaki glaze

Τόνος | Καυτερή σάλτσα, αβοκάντο
Spicy tuna uramaki | Hot sauce, avocado

Γαρίδα Τεμπούρα | Σολομός, πικάντικη μαγιονέζα, γλάσο τεριγιάκι
Shrimp Tempura | Salmon, spicy mayo, teriyaki glaze

Γαρίδα Τεμπούρα Κάρι | Σάλτσα κάρι, αβοκάντο, σουσάμι κίμτσι
Shrimp Tempura Curry | Curry sauce, avocado, kimchi sesame

Σολομός | Αβοκάντο, Τυρί κρέμα, σουσάμι κίμτσι
Salmon uramaki | Avocado, cream cheese, kimchi sesame

Καψαλισμένος σολομός | Τεριγιάκι γλάσο, λαχανικά, σουσάμι
Torched salmon | Teriyaki glaze, vegetables, sesame

SASHIMI 4pcs

Σολομός, τόνος, μαγιάτικο
Salmon, tuna, yellowtail

NIGIRI 2pcs

Σολομός | Σάλτσα nikiri, yuzu kosho
Salmon | Nikiri sauce, yuzu kosho

Τόνος | Σάλτσα nikiri, Kizami wasabi
Tuna | Nikiri sauce, Kizami wasabi

Μαγιάτικο | Σάλτσα nikiri, kizami yuzu
Yellowtail | Nikiri sauce, kizami yuzu

Λαβράκι | Καψαλισμένη πικάντικη μαγιονέζα
Sea bass | Torched spicy mayo

Kobe beef A5 | Πέρλες yuzu, άνθος αλατιού
Kobe beef A5 | pearl yuzu, fleur de sel

ΟΡΕΚΤΙΚΑ - STARTERS

Ψωμί προζυμένιο | Αρωματικό βούτυρο
Sourdough bread | Basil and tomato butter

Ταραμάς λευκός | Λάδι μυρωδικών,, παξιμάδι χαρουπιού
Fish roe | Herb oil,, carob tuile

Τάρτα αγκινάρας | Κρέμα τοπιναμπούρ, μαύρη τρούφα, κονσομέ αγκινάρας
Wild artichoke tart | Jerusalem artichoke, black summer truffle, artichoke kombucha

Λαχανοντολμάδες γαρίδας | Αυγολέμονο, προσούτο Θράκης
Shrimps "dolma" | Egg & lemon emulsion, prosciutto,

Χταπόδι σχάρας | Πιπεριά Φλωρίνης , πέστο σχοινόπρασο, visanto
Grilled Octopus | Red pepper coulis , chives pesto , visanto glaze

Μύδια αγνιστά | Σκόρδο, λεμόνι, φρέσκια ντομάτα, αλμύρα
Steamed mussels | Garlic, lemon, tomato, samphire

Λαβράκι | Σέσκουλα, κουρκουμάς, λεμόνι, φρέσκο κρεμμύδι, λαγόχορτο
Sea bass | Swiss chard, turmeric, lemon, spring onion, salsify

Καλαμάρι | Σπανακόρυζο , φάβα Σαντορίνης, σάλτσα ταραμά
Calamari | Spinach emulsion, fava beans, fish roe sauce

Λουκουμάδες | Φέτα, δυόσμος, ρόδι, φιστίκι Αιγίνης
Deep fried dumplings | Feta cheese, mint, pomegranate, pistachio

Ποικιλία αλλαντικών | Προσούτο Θράκης, λούζα, παστράμι, μαρμελάδα σύκο, κριτσίνια
Charcuterie platter | Prosciutto, louza, beef pastrami, fig chutney, bread sticks

ΣΑΛΑΤΕΣ - SALADS

Χόρτα τσιγαριστά | Αμύγδαλο, σταφίδα, τσίλι
Charred wild greens | Almond, raisins, chilly

Τομάτα | Ντοματίνια, πίκλα κρεμμύδι, αγγούρι, γαλομυζήθρα
Tomato | Cherry tomatoes, pickled onions, cucumber emulsion "galomizythra" cheese

Πράσινη | Σπανάκι, ανάμεικτα φύλλα, φουντούκια, ροδάκινο, ντρέσινγκ εσπεριδοειδών
Prasini | Spinach, lolo lettuce, caramelized hazelnuts, peach, citrus dressing

Burrata | Σπαράγγια, άγρια κάπαρη, λεμονί, σκόρδο κουμκουάτ
Burrata | Asparagus, elderberry capers, salsa Verde, kumquat



MYLOS
CHAMPAGNE BAR - RESTAURANT

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ | MAIN COURSES

Φραγκόκοτα | Κρέμα σελινόριζας , σιγομαγειρεμένο μπούτι, καπνιστή μελιτζάνα,
Guinea fowl | Celeriac, braised leg, smoked aubergine,

Αρνάκι χέρι | πολέντα , κρέμα μυρωδικών, χόρτα, σάλτσα ξινόμαυρο
Lamb shoulder | polenta, herbs emulsion, wild greens, red wine jus

Ριζότο καβούρι | Μπλε καβούρι, αγριοράπανο, λεμόνι
Crab risotto | Blue crab, horseradish, lemon

Σπαγγέτι alle vongole | Κυδώνια, σκόρδο, λεμόνι, αυγοτάραχο,
Spaghetti alle vongole | Clams, garlic, lemon, bottarga

Μπακαλιάρος | Άγρια μανιτάρια, ζωμός από όστρακα, μυρώνια, άνηθο, κρέμα αγκινάρας
Cod | Wild mushrooms, selfish broth, chervil, dill, artichoke pure

Striploin | Πουρές πατάτας, μαύρη τρούφα
Striploin | Creamy mashed potato, black truffle

Ψάρια ημέρας | Σχάρας, λαχανικά μπέιμπι
Fish of the day | Grilled, baby vegetables

Ψάρι ημέρας 4 ways | Σχάρας, καρπάτσιο, σεβίτσε, ταρτάρ
Fish of the day 4 ways | Grilled, carpaccio, ceviche, tartar

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ | DESSERTS

Χαλβάς | Κρέμα λεμόνι, crispy μαρέγκα, σορμπέ μοσχολέμονο
Halvas | Lemon cream, crispy meringue, lime sorbet

Γαλατόπιτα | Αλμυρή καραμέλα, μοσχοκάρυδο, παγωτό από πρόβειο γάλα
Milk pie | Salted caramel, nutmeg, sheep's milk ice-cream

Μούς σοκολάτας | Σοκολάτα dulcey, ράσπερι, καραμελωμένο φουντούκι
Chocolate mousse | Dulcey chocolate, raspberrry, caramelized hazelnut

Μπακλαβάς | Φύλλο κρούστας,, παγωτό μαστίχα
Baklavas | Phyllo pastry, pistachio, mastic ice-cream

Παγωτό - Σορμπέ
Ice-cream - Sorbet

Πολλά από τα πιάτα μας είναι πολύπλοκα και περιλαμβάνουν διάφορα συστατικά που δεν αναφέρονται στο μενού, παρακαλούμε να μας ενημερώσετε για τυχόν τροφικές αλλεργίες ή δυσανεξίες.
Αγορανομικώς υπεύθυνος, Μανώλης Σιγάλας

Many of our dishes are complex and include a variety of ingredients that are not indicated on the menu, please advise us of any food allergies or intolerances.
General manager, Manolis Sigalas