



MENU

Degustation Menu

MENU 1

(5 plates) 100,00€ / Person | 130.00€ with wine pairing

Ταρτάρ τόνου | ronzu τομάτας, βασιλικός, aioli αγριοράπανο, τσιπς ρυζιού
Tuna tartare | tomato ponzu, basil, horseradish aioli, rice chips

Tataki μαγιάτικο | λευκή σόγια, αβοκάντο, πιπεριά jalapeño
Yellowtail tataki | white soy, avocado, jalapeño

Γαρίδες σαγανάκι | κουλί τομάτας, φέτα, κρέμα μαύρου σκόρδου, ούζο
Shrimps "saganaki" | tomato coulis, feta cheese, black garlic cream, ouzo

Τσιπούρα | ζωμός μανιταριών, κολοκυθανθοί, λαχανικά, γαρίδα
Gilthead bream | mushrooms broth, zucchini blossoms, vegetables, shrimp

Τιραμισού | σαβαγιάρ, μους μασκαρπόνε, κρέμα μόκα, τουίλ crue de cacao
Tiramisu | savoigiar, mascarpone mousse, moka cream, crue de cacao tuile

MENU 2

(7 plates) 130,00€ / Person | 170.00€ with wine pairing

Σαλάτα με βασιλικό καβούρι | μαρμελάδα πράσινης τομάτας με φύκια, ιαπωνική μαγιονέζα, τραγανή πατάτα
King crab salad | green tomato- nori jam, kewpie, potato crumble

Σεβίτσε τσιπούρας | dashi από νερό τομάτας, φινόκιο, καρπούζι
Gilt head bream ceviche | tomato water dashi, fenel bulb, watermelon

Καραβίδες, χτένια | λεμονόχορτο, μελάνι σουπιάς, πατάτα, σιμεντζί, κράκερ πορτσίνι
Langoustines, scallops | lemongrass, squid ink, potato, shimeji, porcini cracker

Tataki μαγιάτικο | λευκή σόγια, αβοκάντο, πιπεριά jalapeño
Yellowtail tataki | white soy, avocado, jalapeño

Ριζότο καραβίδες | κρέμα από καμένο πράσο, τρούφα
Risotto langoustines | burned leek cream, truffle

Πεσκανδρίτσα | λάχανο κινέζικο ντολμάς, σιτηρά, βούτυρο μάραθου, χτένι
Sea bream | Chinese cabbage dolma, cereals, fennel butter, scallop

Πάβλοβα | τραγανή μαρέγκα, πανακότα γιαούρτι, υφές φράουλας
Pavlova | crispy meringue, yogurt panna cotta, strawberry textures

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

Ταρτάρ τόνου ponzu τομάτας, βασιλικός, αιολί αγριοράπανο, τσιπς ρυζιού Tuna tartare tomato ponzu, basil, horseradish aioli, rice chips	22.00€
Ταρτάρ με Βασιλικό καβούρι μαρμελάδα πράσινης ντομάτας με φύκια, ιαπωνική μαγιονέζα, τραγανή πατάτα King crab tartare green tomato-nori jam, kewpie, potato crumble	42.00€
Ταρτάρ Μαγιάτικο με yuzu kosho, λευκή σόγια, κράκερ ταπιόκας με μελάνι σουπιάς Yellowtail tartare yuzu kosho, white soy, squid ink tapioca crackers	24.00€
Tataki Μαγιάτικο γάρος, furikake, αβοκάντο, πιπεριά jalapeño Yellowtail Tataki garum, furikake, avocado, jalapeño	26.00€
Σεβίτσε τσιπούρας dashi από νερό ντομάτας, φινόκιο, καρπούζι Gilt head bream ceviche tomato water dashi, fennel bulb, watermelon	24.00€

SUSHI ROLLS

Ρολό με βασιλικό καβούρι μαγιονέζα wasabi, αβοκάντο και αυγά χελιδονόψαρου California uramaki King crab, wasabi mayo, avocado, tobiko yuzu	26.00€
Τραγανό Futomaki σολομού τυρί κρέμα, λαχανικά, γλάσσο τεριγιάκι, σάλτσα τσίλι Crunchy salmon Futomaki cream cheese, vegetables, teriyaki, chilli sauce	19.00€
Πικάντικος τόνος με μαγιονέζα κίμτσι και αβοκάντο Spicy tuna uramaki Kimchi mayo, avocado	16.00€
Γαρίδα τεμπούρα σολομός, πικάντικη μαγιονέζα και γλάσσο τεριγιάκι Spicy shrimp tempura salmon, spicy mayo, teriyaki glase	24.00€
Λαχανικών με αγγούρι αγγούρι, καρότο, αβοκάντο, Pico de Gallo, ιαπωνική μαγιονέζα Vegetarian Futomaki cucumber, carrot, avocado, Pico de gallo, kewpie	10.00€
Καψαλισμένο Μαγιάτικο αυγά χελιδονόψαρου με yuzu, σάλτσα πιπεριάς jalapeño Torched Hamachi avocado, tobiko yuzu, jalapeño dressing	17.00€
Ρολάκι με σολομό και αβοκάντο Salmon avocado uramaki	12.00€
Ρολάκι με καψαλισμένο σολομό σάλτσα τεριγιάκι και λαχανικά Torched Salmon teriyaki uramaki with vegetables	14.00€
Πικάντικο βασιλικό καβούρι yuzu και λαχανικά Spicy yuzu king crab with vegetables uramaki	29.00€
Hosomaki με αγγούρι Kappa Maki	6.00€
Hosomaki με τόνο Tekka hosomaki	8.00€
Μικρό ρολό με γαρίδα Shrimp tempura hosomaki	14.00€
Sashimi 4 pcs Σολομός, τόνος, μαγιάτικο, τσιπούρα Salmon, tuna, yellowtail, gilt head bream	18.00€
Nigiri 2pcs Σολομός, τόνος, μαγιάτικο, τσιπούρα Salmon, tuna, yellowtail, gilt head bream	12.00€

ΟΡΕΚΤΙΚΑ | STARTERS

Μπλανσαρισμένη γαρίδα, βασιλικό καβούρι μαραθόριζα, σιναπόσπορος, ολλανδέζ σαφράν Blanched shrimp, king crab fennel, mustard seeds, saffron Hollandaise	31.00€
Αχινός ψητό μπριός, ταραμάς αχινού, χαβιάρι τρούφας Sea urchin roasted brioche, sea urchin tarama, truffle caviar	35.00€
Καραβίδες, χτένια λεμονόχορτο, μελάνι σουπιάς, πατάτα, σιμεντζί, κράκερ πορτσίνι Langoustines, scallops lemongrass, squid ink, potato, shimeji, porcini cracker	38.00€
Γαρίδες σαγανάκι κουλί τομάτας, φέτα, κρέμα μαύρου σκόρδου, ούζο Shrimps "saganaki" tomato coulis, feta cheese, black garlic cream, ouzo	29.00€
Αστακός βελουτέ, κάρυ, γάλα αμυγδάλου, τουίλ σουπιάς Lobster veloute, curry, almond milk, inked tuile	55.00€

ΣΑΛΑΤΕΣ | SALADS

Ελληνική τομάτα Σαντορίνης, αγγούρι, αφρός φέτας, χώμα ελιάς, κρεμμύδι, πιπεριές, καπαρόφυλλα Greek salad Santorini's tomato, cucumber, feta cheese foam, olive soil, onion, peppers, caper leaves	13.00€
Γαρίδες baby σπανάκι, λιαστή τομάτα, βινεγκρέτ τρούφας, άχυρο πράσου, σουσάμι Shrimps baby spinach, sun-dried tomatoes, truffled vinaigrette, leek straw, sesame	23.00€
Κατσικίσιο τυρί καρδιές μαρουλιού, κεράσι, λαχανικά, αμύγδαλο, βινεγκρέτ οξύμελο Goat cheese baby gem, cherry, vegetables, almond, honey vinaigrette	15.00€

ΖΥΜΑΡΙΚΑ & ΡΙΖΟΤΟ | PASTA & RISOTTO

Κριθαρώτο θαλασσινά σάλτσα αστακού, σαφράν Orzo seafood lobster sauce, saffron	29.00€
Ριζότο καραβίδες κρέμα από καμένο πράσο, τρούφα Risotto langoustines burned leek cream, truffle	33.00€
Λιγκουίνι φρέσκια αστακοκαραβίδα, βασιλικός Linguine fresh lobster, basil	130.00€ / kg
Ριζότο φρικασέ μαρούλι, μυρωδικά, μανιτάρια, κρέμα χλωρό Σαντορίνης Fricassee risotto lettuce, herbs, mushrooms, local cheese cream	21.00€

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ | MAIN COURSES

Τσιπούρα ζωμός μανιταριών, κολοκυθανθοί, λαχανικά, γαρίδα Gilthead bream mushrooms broth, zucchini blossoms, vegetables, shrimp	39.00€
Πεσκανδρίτσα λάχανο κινέζικο ντολμάς, σιτηρά, βούτυρο μάραθου, χτένι Monkfish Chinese cabbage dolma, cereals, fennel butter, scallop	42.00€
Ψάρια ημέρας ψητά ή σε κρούστα αλατιού, baby λαχανικά Fresh fish of the day grilled or in salt crust, baby vegetables	120.00€ / kg
Μοσχαρίσιο φιλέτο black angus πατάτες φοντάν, φουαγκρά, τραγανή λαχανίδα, σάλτσα βισάντο Black angus beef filet fondant potatoes, foie gras, crispy kale, vinsanto sauce	53.00€
Κοτόπουλο φιλέτο πουρές καρότο, μανιτάρια, jamon, σπαράγγια, σάλτσα τρούφας Chicken fillet carrot purée, mushrooms, jamon, asparagus, truffle sauce	30.00€

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ | DESSERTS

Πάβλοβα τραγανή μαρέγκα, πανακότα γιαούρτι, υφές φράουλας Pavlova crispy meringue, yogurt panna cotta, strawberry textures	14.00€
Τιραμισού σαβαγιάρ, μους μασκαρπόνε, κρέμα μόκα, τουίλ crue de cacao Tiramisu savoigiar, mascarpone mousse, moka cream, crue de cacao tuile	13.00€
Κανταΐφι καραμελωμένα φιστίκια αιγίνης, κρεμέ φυστίκι, τουίλ, γλυκό βύσσινο, παγωτό μαστίχα Kantafi caramelised pistachios, tuile, pistachio cremeux, cherry jam, mastic ice cream	12.00€
Γκανάζ σοκολάτας sronge cake πραλίνας, χώμα κακάο, μους παντζάρι-βατόμουρο, παγωτό σοκολάτα Chocolate ganache praline sponge cake, cocoa soil, beetroot-raspberry mousse, chocolate ice cream	15.00€

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.

Αγορανομικός 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.

Responsible for the law: Manolis Sigalas



Firostefani • T. +30 22860 25640
www.mylossantorini.com