



MENU

## Degustation Menu

### MENU 1

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

**Ταρτάρ τόνου** | ponzu 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  
Gilt head 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, aioli αγριοράπανο, τσιπς ρυζιού<br>Tuna tartare   tomato ponzu, basil, horseradish aioli, rice chips                              | 25.00€ |
| Ταρτάρ με Βασιλικό καβούρι   μαρμελάδα πράσινης ντομάτας με φύκια, ιαπωνική μαγιονέζα, τραγανή πατάτα<br>King crab tartare   green tomato-nori jam, kewpie, potato crumble | 44.00€ |
| Ταρτάρ Μαγιάτικο   με yuzu kosho, λευκή σόγια, κράκερ ταπιόκας με μελάνι σουπιάς<br>Yellowtail tartare   yuzu kosho, white soy, squid ink tapioca crackers                 | 27.00€ |
| Tataki Μαγιάτικο   γάρος, furikake, αβοκάντο, πιπεριά jalapeño<br>Yellowtail Tataki   garum, furikake, avocado, jalapeño                                                   | 29.00€ |
| Σεβίτσε τσιπούρας   dashi από νερό ντομάτας, φινόκιο, καρπούζι<br>Gilt head bream ceviche   tomato water dashi, fennel bulb, watermelon                                    | 29.00€ |

## SUSHI ROLLS

|                                                                                                                                                               |        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Ρολό με βασιλικό καβούρι   μαγιονέζα wasabi, αβοκάντο και αυγά χελιδονόψαρου<br>California uramaki   King crab, wasabi mayo, avocado, tobiko yuzu             | 29.00€ |
| Τραγανό Futomaki σολομού   τυρί κρέμα, λαχανικά, γλάσσο τεριγιάκι, σάλτσα τσίλι<br>Crunchy salmon Futomaki   cream cheese, vegetables, teriyaki, chilli sauce | 25.00€ |
| Πικάντικος τόνος   με μαγιονέζα κίμτσι και αβοκάντο<br>Spicy tuna uramaki   Kimchi mayo, avocado                                                              | 18.00€ |
| Γαρίδα τεμπούρα   σολομός, πικάντικη μαγιονέζα και γλάσσο τεριγιάκι<br>Spicy shrimp tempura   salmon, spicy mayo, teriyaki glaze                              | 26.00€ |
| Λαχανικών με αγγούρι   αγγούρι, καρότο, αβοκάντο, Pico de Gallo, ιαπωνική μαγιονέζα<br>Vegetarian Futomaki   cucumber, carrot, avocado, Pico de gallo, kewpie | 13.00€ |
| Καψαλισμένο Μαγιάτικο   αυγά χελιδονόψαρου με yuzu, σάλτσα πιπεριάς jalapeño<br>Torch'd Hamachi   avocado, tobiko yuzu, jalapeño dressing                     | 19.00€ |
| Ρολάκι με σολομό και αβοκάντο<br>Salmon avocado uramaki                                                                                                       | 17.00€ |
| Ρολάκι με καψαλισμένο σολομό   σάλτσα τεριγιάκι και λαχανικά<br>Torch'd Salmon teriyaki uramaki   with vegetables                                             | 17.00€ |
| Πικάντικο βασιλικό καβούρι   yuzu και λαχανικά<br>Spicy yuzu king crab   with vegetables uramaki                                                              | 33.00€ |
| Hosomaki με αγγούρι<br>Kappa Maki                                                                                                                             | 9.00€  |
| Hosomaki με τόνο<br>Tekka hosomaki                                                                                                                            | 12.00€ |
| Μικρό ρολό με γαρίδα<br>Shrimp tempura hosomaki                                                                                                               | 16.00€ |
| Sashimi 4 pcs<br>Σολομός, τόνος, μαγιάτικο, τσιπούρα<br>Salmon, tuna, yellowtail, gilt head bream                                                             | 21.00€ |
| Nigiri 2pcs<br>Σολομός, τόνος, μαγιάτικο, τσιπούρα<br>Salmon, tuna, yellowtail, gilt head bream                                                               | 15.00€ |

ΟΡΕΚΤΙΚΑ | STARTERS

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

ΣΑΛΑΤΕΣ | SALADS

|                                                                                                                                                                                                           |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Ελληνική   τομάτα Σαντορίνης, αγγούρι, αφρός φέτας, χώμα ελιάς, κρεμμύδι, πιπεριές, καπαρόφυλλα<br>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<br>Shrimps   baby spinach, sun-dried tomatoes, truffled vinaigrette, leek straw, sesame                                   | 23.00€ |
| Κατσικίσιο τυρί   καρδιές μαρουλιού, κεράσι, λαχανικά, αμύγδαλο, βινεγκρέτ οξύμελο<br>Goat cheese   baby gem, cherry, vegetables, almond, honey vinaigrette                                               | 15.00€ |

ΖΥΜΑΡΙΚΑ & ΡΙΖΟΤΟ | PASTA & RISOTTO

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

## ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ | MAIN COURSES

|                                                                                                                                                                                 |              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Τσιπούρα   ζωμόςμανιταριών, κολοκυθανθοί, λαχανικά, γαρίδα<br>Gilthead bream   mushrooms broth, zucchini blossoms, vegetables, shrimp                                           | 39.00€       |
| Πεσκανδρίτσα   λάχανο κινέζικο ντολμάς, σιτηρά, βούτυρο μάραθου, χτένι<br>Monkfish   Chinese cabbage dolma, cereals, fennel butter, scallop                                     | 42.00€       |
| Ψάρια ημέρας   ψητά ή σε κρούστα αλατιού, baby λαχανικά<br>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<br>Black angus beef filet   fondant potatoes, foie gras, crispy kale, vinsanto sauce | 53.00€       |
| Κοτόπουλο φιλέτο   πουρές καρότο,μανιτάρια, jamon, σπαράγγια, σάλτσα τρούφας<br>Chicken fillet   carrot purée, mushrooms, jamon, asparagus, truffle sauce                       | 30.00€       |

## ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ | DESSERTS

|                                                                                                                                                                                                       |        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Πάβλοβα   τραγανή μαρέγκα, πανακότα γιαούρτι, υφές φράουλας<br>Pavlova   crispy meringue, yogurt panna cotta, strawberry textures                                                                     | 14.00€ |
| Τιραμισού   σαβαγιάρ, μους μασκαρπόνε, κρέμα μόκα, τουίλ crue de cacao<br>Tiramisu   savoigiar, mascarpone mousse, moka cream, crue de cacao tuile                                                    | 13.00€ |
| Κανταΐφι   καραμελωμένα φιστίκια αιγίνης, κρεμέ φυστίκι, τουίλ, γλυκό βύσσινο, παγωτό μαστίχα<br>Kantafifi   caramelised pistachios, tuile, pistachio cremeux, cherry jam, mastic ice cream           | 12.00€ |
| Γκανάζ σοκολάτας   sponge cake πραλίνας, χρώμα κακάο, μους παντζάρι-βατόμουρο, παγωτό σοκολάτα<br>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](http://www.mylossantorini.com)