



MENU

Degustation Menu



MENU 1

(5 plates)

90.00€ / Person

130.00€ with wine pairing

Nigiri Τόνος | σάλτσα nikiri, kizami wasabi
Tuna nigiri | nikiri sauce, kizami wasabi

Ταρτάρ μαγιάτικο | yuzu kosho, ponzu, κράκερ με φύκια
Yellowtail tartare | yuzu kosho, ponzu, nori crackers

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

Τσιπούρα | ζωμόςμανιταριών, κολοκυθοανθοί, λαχανικά, γαρίδα
Gilthead bream | mushrooms broth, zucchini blossoms, vegetables, shrimp

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

MENU 2

(7 plates)

130.00€ / Person

160.00€ with wine pairing

Nigiri Μαγιάτικο | σάλτσα nikiri, πράσινο πιπέρι σε ζύμωση
Yellowtail nigiri | nikiri sauce, fermented green pepper

Καρπάτσιο kobe A3 | dashi από νερό τομάτας, ντοματίνια κονφί, πίκλα χαλαπένιο
Kobe beef A3 carpaccio | tomato water dashi, cherry tomatoes confit, pickled jalapeño

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

Πικάντικο ταρτάρ τόνου | κορεατική πάστα τσίλι, crumble κρεμμύδι-πατάτα
Spicy tuna tartare | gochujang, onion-potato crumble

Λιγκουίνι, γαρίδες | κρέμα χέλι, κονσομέ γαρίδας, εσπεριδοειδή
Linguine, shrimps | smoked eel cream, shrimps consommé, citrus

Λαβράκι | τραγανό σπανακόριζο, λεμονάτη κρέμα, σπαράγγια, φάβα, χαβιάρ βασιλικής ρέγγας
Sea bass | spinach arancini, lemoned cream, asparagus, fava beans purée, herring's caviar

Κανταΐφι | καραμελωμένα φιστίκια Αιγίνης, κρεμέ φυστίκι, τουίλ, γλυκό βύσσινο, παγωτό μαστίχα
Kantaifi | caramelised pistachios, tuile, pistachio cremeux, cherry jam, 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 ταρταρ τόνου κορεατική πάστα τσίλι, crumble κρεμμύδι - πατάτα Spicy tuna tartare gochujang, onion - potato crumble	25.00€
Ταρτάρ Μαγιάτικο yuzu kosho, ponzu, κράκερ με φύκια Yellowtail tartare yuzu kosho, ponzu, nori crackers	27.00€
Καρπάτσιο kobe A3 dashi από νερό τομάτας, ντοματίνια κονφί, πίκλα χαλαπένιο Kobe beef A3 carpaccio tomato water dashi, cherry tomatoes confit, pickled jalapeño	35.00€
Σολομός καμένο βουτυρο λεμόνι-μίσο, φρέσκο πράσινο πιπέρι σε ζύμωση Salmon hikizukuri burned lemon miso butter, fermented green pepper	27.00€

ΡΟΛΑ | ROLLS

Βασιλικό καβούρι μαγιονέζα γουασάμπι, αβοκάντο, πέρλες γουασάμπι California uramaki king crab, wasabi mayo, avocado, wasabi pearls	35.00€
Τραχανό μεγάλο ρολό τόνος, τυρί κρέμα, λαχανικά, γλάσο τεριγιάκι, σάλτσα τσίλι Crunchy tuna futomaki cream cheese, vegetables, teriyaki, chilli sauce	21.00€
Τόνος μαγιονέζα κίμτσι, αβοκάντο Spicy tuna uramaki kimchi mayo, avocado	20.00€
Uramaki λαχανικών με καψαλισμένο φύλλο shiso και jalapeño dressing Vegetable uramaki burned shiso leaf, jalapeño dressing	21.00€
Γαρίδα τεμπούρα σολομός, πικάντικη μαγιονέζα και γλάσο τεριγιάκι Spicy shrimp tempura salmon, spicy mayo, teriyaki glaze	26.00€
Σολομός αβοκάντο, πίκλα ρέβας σε σόγια, σουσάμι κίμτσι Salmon avocado, daikon oshinko, kimchi sesame	20.00€
Καψαλισμένος σολομός σάλτσα τεριγιάκι, λαχανικά Torched salmon teriyaki uramaki, vegetables	20.00€
Πικάντικο βασιλικό καβούρι yuzu-aji amarillo, τουρσί ρέβας σε σόγια, αβοκάντο Spicy yuzu king crab uramaki aji Amarillo, avocado, daikon oshinko	40.00€

SASHIMI / 4pcs

Σολομός, τόνος, μαγιάτικο Salmon, tuna, yellowtail	19.00€
---	--------

NIGIRI / 2pcs

Σολομός σάλτσα nikiri, yuzu kosho Salmon nikiri sauce, yuzu kosho	10.00€
Τόνος σάλτσα nikiri, kizami wasabi Tuna nikiri sauce, kizami wasabi	10.00€
Μαγιάτικο σάλτσα nikiri, πράσινο πιπέρι σε ζύμωση Yellowtail nikiri sauce, fermented green pepper	12.00€
Kobe beef A3 kizami wasabi, πέρλες σόγια - τρούφα Kobe beef A3 kizami wasabi, truffle - soy pearls	19.00€

ΟΡΕΚΤΙΚΑ | STARTERS

Σολομός μαρινέ τραγανή πατάτα, αυγό, λεμονάτη κρέμα, χαβιάρι βασιλικής ρέγγας Marinated salmon crispy potato, egg, lemoned cream, herring's caviar	28.00€
Αχινός ψητό μπριός, ταραμάς αχινού, χαβιάρι τρούφας Sea urchin roasted brioche, sea urchin tarama, truffle caviar	45.00€
Αστακός κινόα, καμένο γκρέιπφρουτ, μαγιονέζα τρούφας Lobster quinoa, burned grapefruit, truffled mayo	48.00€
Καραβίδες λεμονόχορτο, μελάνι σουπιάς, πατάτα, σιμεντζί, κράκερ πορτσίνι Langoustines lemongrass, squid ink, potato, shimeji, porcini cracker	45.00€
Χταπόδι haricots, αϊολί πατάτας, κρεμμύδι, αγκινάρα, άνηθος Octopus haricots, potato aioli, onion, artichoke, dill	32.00€
Γαρίδες tempura σαγανάκι κουλί τομάτας, φέτα, κρέμα μαύρου σκόρδου, ούζο Shrimps tempura "saganaki" tomato coulis, feta cheese, black garlic cream, ouzo	35.00€

ΣΑΛΑΤΕΣ | SALADS

Ελληνική τομάτα Σαντορίνης, αγγούρι, παγωτό φέτας, χώμα ελιάς, κρεμμύδι, πιπεριές, καπαρόφυλλα Greek salad Santorini's tomato, cucumber, feta cheese ice cream, olive soil, onion, peppers, caper leaves	22.00€
Γαρίδες ανάμεικτη σαλάτα, καλαμπόκι, παρμεζάνα, τουίλ, ντρέσινγκ καπνιστό χέλι Shrimps mixed salad, corn, parmesan, tuile, smoked eel dressing	35.00€
Λαχανικά ανάμεικτη σαλάτα, κεράσια σε όσμωση, παστέλι σιτηρών, αβοκάντο, βινεγκρετ οξύμελο Vegetables mixed salad, fermented cherries, cereal's bar, avocado, sweet & sour vinaigrette	22.00€
Σολομός μαρινέ καρδιές μαρουλιού, ραπανάκι, κάσιους, παγωμένο σταφύλι, τσάτνεϊ φρούτων, μους κατίκι Δομοκού, βινεγκρέτ δυόσμος Marinated salmon gem lettuce, radish, cashews, frozen grapes, fruit chutney, katiki cheese mousse, mint vinaigrette	30.00€

ΖΥΜΑΡΙΚΑ & PIZOTO | PASTA & RISOTTO

Λιγκουίνι, γαρίδες κρέμα χέλι, κονσομέ γαρίδας, εσπεριδοειδή Linguine, shrimps smoked eel cream, shrimps consommé, citrus	36.00€
Ριζότο καραβίδες κρέμα από καμένο πράσο, τρούφα Risotto langoustines burned leek cream, truffle	38.00€
Κριθαρώτο, φρέσκια αστακοκαραβίδα τομάτα, βασιλικός Orzo, fresh lobster tomato, basil	78.00€
Τραχανώτο φρικασέ μαρούλι, μυρωδικά, μανιτάρια, αφρός χλωρό Σαντορίνης Frumenty fricassee lettuce, herbs, mushrooms, local cheese foam	26.00€

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ | MAIN COURSES

Τσιπούρα ζωμός μανιταριών, κολοκυθοανθοί, λαχανικά, γαρίδα Gilthead bream mushrooms broth, zucchini blossoms, vegetables, shrimp	48.00€
Ιππόγλωσσα τομάτα, αφρός φέτας, σπαράγγια της θάλασσας, τουίλ αυγοτάραχο Halibut tomato, feta cheese foam, salicorne, bottarga tuile	50.00€
Λαβράκι τραγανό σπανακόριζο, λεμονάτη κρέμα, σπαράγγια, φάβα, χαβιάρι βασιλικής ρέγγας Sea bass spinach arancini, lemoned cream, asparagus, fava beans purée, herring's caviar	52.00€
Ψάρια ημέρας σχάρας ή σε κρούστα αλατιού, baby λαχανικά Fresh fish of the day grilled or in salt crust, baby vegetables	130.00€/kg
Ribeye Black Angus πατάτα dauphinois, λαχανίδα, κρεμμύδι, king oyster, σαλτσα sichuan Ribeye Black Angus dauphinois potatoes, kale, onion, king oyster, sichuan sauce	56.00€
Κοτόπουλο φιλέτο πουρές καρότο, μανιτάρια, jamon, σπαράγγια, σάλτσα τρούφας Chicken fillet carrot purée, mushrooms, jamon, asparagus, truffle sauce	38.00€

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ | DESSERTS

Πάβλοβα τραγανή μαρέγκα, πανακότα γιαούρτι, υφές φράουλας Pavlova crispy meringue, yogurt panna cotta, strawberry textures	12.00€
Τιραμισού σαβαγιάρ, μους μασκαρπόνε, κρέμα μόκα, τουίλ crue de cacao Tiramisu savoyard, mascarpone mousse, moka cream, crue de cacao tuile	12.00€
Κανταΐφι καραμελωμένα φιστίκια Αιγίνης, κρεμέ φυστίκι, τουίλ, γλυκό βύσσινο, παγωτό μαστίχα Kantaifi caramelised pistachios, tuile, pistachio cremeux, cherry jam, mastic ice cream	13.00€
Γκανάζ σοκολάτας sponge 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