

Degustation Menu

MENU 1 (5 plates)

Λαβράκι | Nikiri sauce, yuzu kosho

Sea bass | Nikiri sauce, yuzu kosho

Tataki τόνου | Ponzu sauce, πικλα ginger

Tuna tataki | Ponzu sauce, pickled ginger

Λαχανοντολμάδες γαρίδας | Αυγολέμονο miso, προσούτο, φινόκιο

Shrimps "dolma" | Egg & lemon emulsion, prosciutto, fennel

Λαβράκι | Σέσκουλα, κουρκουμάς, λεμόνι, φρέσκο κρεμμύδι, τηγανητό λαγόχορτο

Sea bass | Swiss chard, turmeric, lemon, spring onion, salsify

Χαλβάς | Κρέμα λεμόνι, λευκή σοκολάτα, crispy μαρέγκα, σορμπέ μοσχολέμονο

Halvas | Lemon cream, white chocolate, crispy meringue, lime sorbet

MENU 2 (7 plates)

Nigiri τόνου | Kizami wasabi, nikiri sauce

Nigiri tuna | kizami wasabi, nikiri sauce

Carpaccio kobe A3 | Yuzu ronzu, πικλα shimeji

Carpaccio Kobe A3 | Yuzu ronzu, pickled shimeji

Λαβράκι | Σέσκουλα, κουρκουμάς, λεμόνι, φρέσκο κρεμμύδι, τηγανητό λαγόχορτο

Sea bass | Swiss chard, turmeric, lemon, spring onion, salsify

Ταρτάρ τόνου | Hot sauce, crumble κρεμμυδι πατάτα

Tuna tartar | Hot sauce, potato & onion crumble

Ριζότο καβούρι | Μπλε καβούρι, αγριοράπανο, μοσχολέμονο

Crab risotto | Blue crab, horseradish, lime

Striploin | Κρέμα σελινορίζας, καμένο μήλο, τσιπς πατάτας

Strip loin | Celeriac, burned apple purée, tripled cooked chips

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, κραμπλ κρεμμύδι πατάτα
Spicy tuna tartar | Gochujang, onion-potato crumble

Ταρταρ μαγιάτικο | Yuzu kosho, ponzu, κράκερ με φύκια
Yellowtail tartar | Yuzu kosho, ponzu, cracker

Ceviche λαβράκι | Νερό τομάτας, τσίλι, κολιάνδρο, yuzu
Ceviche sea bass | Tomato water, chilli, coriander, yuzu

Τατάκι τόνου | Ponzu, πίκλα τζίντζερ,
Tataki tuna | Ponzu, pickled ginger

Carpaccio kobe A3 | Yuzu ponzu, πίκλα shimeji, λάδι τρούφας
Carpaccio Kobe A3 | Yuzu ponzu, pickled shimeji, truffle oil

Edamame | Σουσαμι κιμτσι, ανθος αλατιου
Edamame | Kimchi sesame, fleur de sel

ΡΟΛΑ- ROLLS

Βασιλικό καβούρι | Μαγιονέζα γουασάμπι, αβοκάντο
California uramaki | Wasabi mayo, avocado

Τραγανό 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
Spicy shrimp tempura | Salmon, spicy mayo, teriyaki glaze

Γαρίδα τεμπούρα κάρι | Σάλτσα κάρι, αβοκάντο, αυγά χελιδονόψαρου
Shrimp tempura curry | Curry sauce, avocado, tobiko yuzu

Σολομός | Αβοκάντο, σουσάμι κίμτσι,
Salmon | Avocado, kimchi sesame

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

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 | Καψαλισμένη πικάντικη μαγιονέζα
Yellowtail | Torched spicy mayo

Kobe beef A3 | Περλες γιουζου
Kobe beef A3 | Pearl yuzu

ΟΡΕΚΤΙΚΑ - STARTERS

Ψωμί προζυμένιο χειροποίητο | Αρωματικό βούτυρο
Sourdough homemade bread | Roasted garlic, butter

Ταραμάς λευκός | Λάδι μυρωδικών, πίκλα κρεμμυδιού, παξιμάδι χαρουπιού
Fish roe | Herb oil, pickled onions, carob tuile

Τάρτα αγκινάρας | Βολάκι Τήνου, άνηθος, φρέσκο κρεμμύδι, μαύρη τρούφα
Wild artichoke tart | "Volaki" Tinos cheese, dill, spring onions, black summer truffle

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

Χταπόδι στιφάδο | Φάβα Σαντορίνης, βολβοί, visanto
Grilled Octopus | Santorini fava, baby shallots, visanto glaze

Μύδια αγνιστά | Σκόρδο, λεμόνι, φρέσκια τομάτα, αλμύρα
Steamed mussels | Garlic, lemon, tomato, tamarinds

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

Πανσέτα μαύρου χοίρου | Κρέμα αγκινάρας Ιερουσαλήμ, σάλτσα δεντρολίβανο, καμένο πράσο
Wild boar belly | Jerusalem artichoke, braised leeks, red wine & rosemary sauce

Λουκουμάδες | Φέτα, δυόσμος, ρόδι, φυστίκι 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

Τόνο tonnato | Baby gem, chicory, ραπανάκι, παστός κρόκος, παρμεζάνα
Tuna tonnato | Baby gem lettuce, chicory, radish, parmesan, cured egg yolk

Τοματίνια | Παξιμάδια χαρουπιού, πίκλα κρεμμύδι, γαλομυζήθρα
Cherry tomatoes | Carob, pickled onions, "galomizythra" cheese

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



MYLOS
CHAMPAGNE BAR - RESTAURANT

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ | MAIN COURSES

Κοτόπουλο | Βασιλομανίταρα, σάλτσα τρούφας, κρέμα πατάτας
Chicken fillet | King oyster mushrooms, truffle sauce, creamy mashed potato

Αρνάκι χέρι | Πολέντα, δεντρολίβανο, κατσικίσιο τυρί, σάλτσα ξινόμαυρο
Lamb shoulder | polenta, rosemary, goat's cheese, red wine jus

Ριζότο καβούρι | Μπλε καβούρι, αγριοράπανο, μοσχολέμονο
Crab risotto | Blue crab, horseradish, lime

Σπαγγέτι ala vongole | Κυδώνια, σκόρδο, λεμόνι, αυγοτάραχο "Τρικάλινός"
Spaghetti ala vongole | Clams, garlic, lemon, bottarga "Trikalinos"

Striploin | Κρέμα σελινόριζας, καμένο μήλο, τσιπς πατάτας
Striploin | Celeriac, burned apple purée, tripled cooked chips

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

Ψάρια ημέρας 4 ways | Σχάρας, καρπάσιο, σεβίτσε, ταρτάρ
Fish of the day 4 ways | Grilled, carpaccio, cheviche, tartar

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ | DESSERTS

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

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

Choux | Σοκολάτα dulce, κρέμα mascarpone, καραμελωμένο φουντούκι
Choux | Dulce chocolate, mascarpone cream, caramelised hazelnut

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

Παγωτό - Σορμπέ
Ice-cream - Sorbet

Επιδόρπιο ημέρας επιλογής του Σεφ | (Για δυο)
Chef's dessert of the day \ (For two people)

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