



MYLOS
CHAMPAGNE BAR - RESTAURANT

Asian Fusion

by Vasilis Chaltantzaras

ΟΡΕΚΤΙΚΑ - STARTERS

Πικάντικο ταρτάρ τόνου | Κορεάτικη πάστα τσίλι, κράμπλ κρεμμύδι πατάτα
Spicy tuna tartare | 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 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

Βασιλικό καβούρι | Μαγιονέζα wasabi, αβοκάντο
King crab | Wasabi mayo, avocado

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

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
Shrimp Tempura | Salmon, spicy mayo, teriyaki glaze

Γαρίδα Τεμπούρα Κάρι | Σάλτσα κάρυ, 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

Σολομός, τόνος, μαγιάτικο
Salmon, tuna, yellowtail

NIGIRI

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

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

Μαγιάτικο | Σάλτσα nikiri, πούδρα yuzu
Yellowtail | Nikiri sauce, powder yuzu

Λαβράκι | Καψαλισμένη πικάντικη μαγιονέζα
Seabass | Torched spicy mayo

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

Modern mediterranean
by Vasilis Chaltantzaras



ΟΡΕΚΤΙΚΑ - STARTERS

Σπιτικό ψωμί προζυμένιο | Βούτυρο τρούφας , παλαιωμένο βαλσάμικο
Homemade Sourdough bread | Truffle butter , aged balsamic

Ταραμάς λευκός | Λάδι μυρωδικών
Fish roe | Herb oil

Αραντσίνοι γαρίδας | Αυγολέμονο, προσούτο Θράκης
Arancini shrimps | Egg & lemon emulsion, prosciutto,

Χταπόδι σχάρας | Φάβα Σαντορίνης , πίκλα κρεμμύδι , παλαιωμένο ξύδι
Grilled Octopus | Fava beans , onion pickle , vinegar glaze

Μύδια αχνιστά | Σκόρδο, λεμόνι, ντομάτα
Steamed mussels | Garlic, lemon, tomato

Λαβράκι Καρπάτσιο | Φρούτα του δάσους , πάστα τσίλι
Sea bass Carpaccio | Passion fruits , chili paste

Καλαμάρι | Κρέμα αρακά , άνηθος , λεμόνι
Calamari | Peas creme , dill , lemon

Ταλαγάνι Μεσσηνίας | Μαρμελάδα πιπεριάς , ρόκα , βασιλικός
Talagani Messinias | Marmelade , roka , basilisk

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

Καμμένα μπρόκολα | Ταχίνι dressing , φιλέτο αμύγδαλο
Burned broccoli | Tahini dressing , almond fillet

ΣΑΛΑΤΕΣ - SALADS

Σαλάτα Καλντέρας | Αφρό αγγουριού , ντοματίνι , φέτα , κάππαρη
Caldera salad | cucumber foam , tomato cherry , feta cheese , capers

Σαλάτα Αλίκη | Ασύρτικο ντρέσινγκ , πίκλες εσπεριδοειδών , μαρούλι baby , κατσικίσιο τυρί
Alice salad | Dressing Assyrtiko wine , citrus pickle , baby gem , goat cheese

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

ΚΥΡΙΩΣ - MAIN COURSES

Φιλέτο κοτόπουλο | πουρέ πατάτας , μαρούλι baby , πούδρα τρούφας
Chicken fillet | Potato puree , baby gem , truffle powder

Κριθαρότο γαρίδας | Λάιμ , δυόσμο
Shrimp orzo | Lime , mint

Λιγκουίνοι ala vongole | Κυδώνια, σκόρδο, λεμόνι, αυγοτάραχο
Linguini ala vongole | Clams, garlic, lemon, bottarga

Λαβράκι Φρικασέ | Κουρκουμά , λαγόχορτο , κόλιανδρος
Sea bass Frikase | Turmeric, salsify , coriander

Striploin | Αγκινάρα Ιερουσαλήμ , σάλτσα ζου
Striploin | Topinambur puree , jus sauce

Ψάρια ημέρας 4 ways | Σχάρας με λαχανικά baby
Fish of the day 4 ways | Grilled with baby vegetables



MYLOS
CHAMPAGNE BAR - RESTAURANT

ΓΛΥΚΑ - 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

Μους σοκολάτας | Σοκολάτα dulcey, ράσπερι, καραμελωμένο φουντούκι
Chocolate mousse | Dulcey chocolate, raspberry, caramelized hazelnut

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.

Αγορανομικός υπεύθυνος, Βασίλης Χαλβαντζάρας.

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, Vasilis Chalcantzaras.