

## ΟΡΕΚΤΙΚΑ - STARTERS

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

**Ταραμάς λευκός** | Λάδι μυρωδικών  
**Fish roe** | Herb oil

**Αραντσίνι 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 Cheese** | Marmelade, rocket, basil

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

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

## ΣΑΛΑΤΕΣ - SALADS

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

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

**Πράσινη** | Ανάμεικτα φύλλα, φουντούκια, ροδάκινο, dressing εσπεριδοειδών  
**Prasini** | Lolo lettuce, caramelized hazelnuts, peach, citrus dressing

## ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ | MAIN COURSES

**Φιλέτο κοτόπουλο** | πουρές πατάτας, μαρούλι baby, πούδρα τρούφας  
**Chicken fillet** | potato puree, baby gem, truffle powder

**Αρνί Καρέ** | πουρές μήλου, χόρτα εποχής, σάλτσα ξινόμαυρου (πρόταση του σεφ)  
**Lamb rack** | apple puree, wild greens, red wine juice (recommended by the chef)

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

**Kobe A5 BBQ** | Τσιμιτσούρι, σόγια γουασάμπι, φυσαλίδα jalapenos, στιμαρισμένο ρύζι  
**Kobe A5 BBQ** | Chimichurri, wasabi soy, physalis jalapenos, gohan rice (recommended by the chef)



MYLOS  
CHAMPAGNE BAR - RESTAURANT

## ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ | MAIN COURSES

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

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

**Μοσχαρίσια Στήθοπλευρά** | Πατάτες baby, θυμάρι, σκόρδο  
**Sea bass Frikase** | Turmeric, salsify, coriander

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

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

## ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ | SUPPLEMENTARY

**Ανάμεικτα ψητά λαχανικά** | Σπαράγγια,μανιτάρια shiitake, ντοματίνια  
**Mixed grilled vegetables** | Asparagus, shiitake mushrooms, cherry tomatoes

**Πουρές πατάτας** με τρούφα μανιταριού  
**Mashed potatoes** with Greek truffle

**Πατάτες φούρνου** με δεντρολίβανο, σκόρδο και ρίγανη  
**Baked potatoes in the oven** with rosemary, garlic and butter

**Ρύζι στον ατμό** με λάδι πράσου  
**Steamed rice** with leek oil

## ΣΑΛΤΣΕΣ SAUCES

**Σάλτσα Μοσχάρι**  
Beef Sauce

**Σάλτσα πιπέρι**  
Pepper Sauce

## ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ | 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

**Μπακλαβάς** | Φύλλο κρούστας, φυστίκι, παγωτό καϊμάκι  
**Baklavas** | Phyllo pastry, pistachio, ice-cream

**Κολονέλ Μύλος** | Σορμπέ λεμόνι, premium βότκα, αφή prosecco, ξύσμα λεμονιού, δυόσμος  
**Colonel Mylos** | Lemon sorbet, premium vodka, prosecco touch, lemon zist, mint

**Παγωτό - Σορμπέ** | Σορμπέ σοκολάτα, Βανίλια Μαδαγασκάρης, Γιαούρτι, Σορμπέ λεμόνι  
**Ice-cream - Sorbet** | Chocolate sorbet, Madagascar vanilla, Yoghurt, Lemon 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 Chaltantzaras

## ΟΡΕΚΤΙΚΑ - STARTERS

**Πικάντικο τартάρ τόνου** | Κορεάτικη πάστα τσίλι, κραμπλ κρεμμύδι πατάτα  
**Spicy tuna tartar** | Gochujang, onion-potato crumble

**Τартάρ μαγιάτικο** | Λάδι, Yuzu kosho, ponzu, κράκερ με φύκια  
**Yellowtail tartar** | Oil, Yuzu kosho, ponzu, cracker

**Ceviche λαβράκι** | ντοματίνι, τσίλι, κολιάνδρο, yuzu  
**Ceviche sea bass** | cherry tomato, chilli, coriander, yuzu

**Τατάκι βοδινού** | Ponzu τρούφας, φρέσκο κρεμμύδι, σουσάμι  
**Beef tataki** | Truffle Ponzu, Negi, sesame

**Carpaccio Kobe A5** | Κανπιστή 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 γουασάμπι, αβοκάντο  
**King Crab** | Wasabi mayo, avocado

**Μαλακό καβούρι τεμπούρα** | φρέσκο κρεμμύδι, αβοκάντο, Aji Amarillo  
**Shoft 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 κάρι, αβοκάντο, σουσάμι κίμτσι  
**Shrimp tempura curry** | Curry sauce, avocado, tobiko yuzu

**Σολομός** | Αβοκάντο, τυρί κρέμα, σουσάμι κίμτσι  
**Salmon** | Avocado, cream cheese, kimchi sesame

**Καψαλισμένος σολομός** | Τεριγιάκι γλάσο, λαχανικά, σουσάμι  
**Torched salmon** | Teriyaki glaze, vegetables, sesame

SASHIMI / 4 pcs

**Σολομός, τόνος, μαγιάτικο**  
Salmon, tuna, yellowtail

NIGIRI / 2 pcs

**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  
**Sea bass** | Torched spicy mayo

**Kobe beef A5** | Πέρλες yuzu, ανθός αλατιού  
**Kobe beef A5** | Pearl yuzu, fleur de sel

# Degustation Menu (reccomended by the chef)

## MENU 1 (5 plates)

**Λαβράκι** | Καψαλισμένη πικάντικη μαγιονέζα  
**Sea bass** | Touched spicy mayo

**Tataki βοδινού** | Ponzu τρούφας, φρέσκο κρεμμύδι, σουσάμι  
**Beef Tataki** | Truffle ponzu, Negi, sesame

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

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

**Χαλβάς** | Κρέμα λεμόνι, crispy μαρέγκα, σορμπέ μοσχολέμονο  
**Halvas** | Lemon cream, crispy meringue, lime sorbet

## MENU 2 (7 plates)

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

**Carpaccio Kobe A5** | Καπνιστή πίκλα shimeji, πούδρα τρούφας  
**Carpaccio Kobe A5** | Smoked ponzu, pickled shimeji, truffle powder

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

**Πικάντικο ταρτάρ τόνου** | Κορεάτικη πάστα τσίλι, κράμπλ κρεμμύδι πατάτα  
**Spicy tuna tartare** | Gochujang, onion-potato crumble

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

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

**Γαλατόπιτα** | Αλμυρή καραμέλα, μοσχοκάρυδο, παγωτό από πρόβειο γάλα  
**Milk pie** | Salted caramel, nutmeg, sheep's milk 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.