

ñamah

M Y K O N O S

Executive Chef:

Chris Pedes

ΑΚΡΑΤΙΣΜΟΣ

Reference to the manner of the Ancients about the sourdough bread, the figs & olive oil (G)

ΑΚΡΑΤΙΣΜΟΣ

Αναφορά στον τρόπο των Αρχαίων για το ξινό ψωμί, τα σύκα & το ελαιόλαδο (G)

6,00 €

FROM THE GARDEN

Από τον Κήπο

ANCIENT GREECE

Greek salad / buckwheat / cherry tomato textures / cucumber spirals / caper leaves / oxymel / Myconian kopanisti cheese mousse / Greek salad emulsion (D)

ΑΡΧΑΙΑ ΕΛΛΑΔΑ

Ελληνική σαλάτα / φαγόπυρο/ υφές τομάτας / σπιράλ αγγουριού / καρπαρόφυλλα/ οξύμελι / μους κοπανιστής Μυκόνου / γαλάκτωμα Ελληνικής σαλάτας (D)

21,00 €

CYCLADIC TEMPLES

Green tender leaves figs textures / aged Porto crumble / sanguine segments / Myconian Louza / sunflower seeds / Ios skotyri cheese mousse / royal jelly dressing (E) (G)

ΚΥΚΛΑΔΙΤΙΚΟΙ ΝΑΟΙ

Τρυφερά πράσινα φύλλα / υφές σύκων / crumble παλαιωμένου Πόρτο / φιλέτα σανγκουίνι / λούζα / ηλιόσπορος / ξυνοτύρι Ίου / ντρέσινγκ βασιλικού πολτού εσπεριδοειδών (E) (G)

23,00 €

CRAYFISH

Crayfish / purple cabbage / carrot / apple smith / valerian leaves / fermented beetroot textures / almond / red basil / Myconian sour cheese / date palm dressing (N) (G)

ΚΑΡΑΒΙΔΑ

Καραβίδα / μωβ λάχανο / καρότο / πράσινο μήλο / φύλλα βαλεριάνας / υφές από παντζάρι / Αμύγδαλο / κόκκινο βασιλικό / ξινό τυρί Μυκόνου / ντρέσινγκ χουρμά (N) (G)

26,00 €

IN THE MIDDLE

Στη Μέση

LAMB AGED IN VINEYARD

Vineyard Aged Lamb / black grapes textures / aged goat cheese /
candy walnuts / nectar syrup / Samos nectar sauce (GF)

ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ

Αρνί / αμπελόφυλλα / υφές μαύρων σταφυλιών / παλαιωμένο κατσικίσιο τυρί /
καραμελωμένα καρύδια / σιρόπι νέκταρ / σάλτσα νέκταρ Σάμου (GF)

23,00 €

BLOSSOMS STATUES

Zucchini blossoms / wild mushrooms / roasted tomato /
Florina pepper textures / molasses / radish / pistachio radish foam (SF) (N)

ΑΝΘΕΩΝ ΑΓΑΛΜΑΤΑ

Άνθη κολοκυθίου / άγρια μανιτάρια / ψητή ντομάτα /
υφές πιπεριάς Φλωρίνης / μελάσα / αφρός από ραπανάκι και φιστίκι Αιγίνης (SF) (N)

20,00 €

PRECIOUS BEEF

Beef tartare / citrus/ plums textures/ carob sponge/ fermented ginger /
dry fig oil / quail egg / candy garlic / peanuts / oak tree smoke (SF) (N)

ΒΟΔΙΝΟ

Βοδινό τартάρ / εσπεριδοειδή / υφές δαμάσκηνων/ σφουγγάρι χαρουπιού /
τζιντζερ σε ζύμωση / λάδι ξηρού σύκου/ αυγό ορτυκιού /
καραμελωμένο σκόρδο / φιστίκια Αιγίνης / καπνός βελανιδιάς (SF) (N)

24,00 €

CEVICHE

Fish of the day / hazelnut crumble/ black raisin textures /
cherries / citrus / aged tsipouro dressing (SF) (G)

ΣΕΒΙΤΣΕ

Ψάρι ημέρας / караμελωμένο φουντούκι / υφές μαύρων σταφίδων /
κεράσια / εσπεριδοειδή / παλαιωμένο τσίπουρο (SF) (G)

25,00 €

PASTA & RISOTTO

Ζυμαρικά & Ριζότο

SILKY PUMPKIN

Vialone nano risotto / pumpkin / chives / mushroom textures / black sesame oil /
pastry sheets / black truffle / feta cheese emulsion / pumpkin sorbet (V) (G)

ΜΕΤΑΞΕΝΙΑ ΚΟΛΟΚΥΘΑ

Ριζότο Vialone nano / κολοκύθα / σχοινόπρασο / υφές μανιταριών / λάδι μαύρου σουσαμιού /
φύλλο κρούστας / μαύρη τρούφα / γαλάκτωμα φέτας / σορμπέ κολοκύθας (V) (G)

25,00 €

STYMPHALIAN ALEKTOR

Rooster two sides ravioli / roasted tomato textures / shiso leaves /
aged red wine / spetseriko foam / Pastitsada emulsion (G)

ΣΤΥΜΦΑΛΙΔΕΣ ΟΡΝΙΘΕΣ

Κοκοράκι ραβιόλι / υφές ψητής τομάτας / φύλλα shiso /
παλαιωμένο κόκκινο κρασί / σπετσέρικο αφρό / γαλάκτωμα παστιτσάδας (G)

28,00 €

LOBSTER ARK

Lobster fregola / apricot textures / ossetra caviar / citrus / cashews crust /
spearmint gel / red basil emulsion / Mykonian sour cheese snow (GF) (SF)

ΑΣΤΑΚΟΣ ΣΕ ΥΦΑΛΟ

Φρεγκόλα / αστακός / υφές βερίκοκου / χαβιάρι ossetra / εσπεριδοειδή / κρούστα κάσιους /
τζελ δυόσμου / γαλάκτωμα κόκκινου βασιλικού / χιόνι από ξινοτύρι Μυκόνου (GF) (SF)

38,00 €

OUR MAINS

Τα Κυρίως Μας

GOLDEN FLEECE

Saddle of lamb / pollen crust / gold leaves / apple smith compote / salsify puree / pine nuts / smoked yoghurt / pomegranate aged Porto sauce (GF)

ΧΡΥΣΟΜΑΛΛΟ ΔΕΡΑΣ

Σέλα αρνιού / κρούστα γύρης / φύλλα χρυσού / κομπόστα πράσινου μήλου / πουρέ salsify / κουκουνάρι/ καπνιστό γιαούρτι / σάλτσα ρόδι με παλαιωμένο Πόρτο (GF)

30,00 €

TREASURE MARROW

Porterhouse smoked loin / haricots textures / celery root / gold smith apple pesto / raisin chutney / ambrosia marrow sauce (GF) (N)

ΘΗΣΑΥΡΟΣ ΑΠΟ ΜΕΔΟΥΛΙ

Porterhouse καπνιστό φιλέτο / υφές φασολιών / σελινόριζα / πέστο χρυσού μήλου / τσάντει σταφίδας / σάλτσα μεδούλι με Αμβροσία (GF) (N)

45,00 €

IBERICO NEMESIS

Iberico ribs/ ancient herb glaze/ turnip puree/ wild radish/ black truffle / fig textures / aged Pork amphora marrow sauce (GF)

IBERICO NEMESIS

Παϊδάκια Iberico / γλάσο Αρχαίων βοτάνων / πουρές γογγυλιών/ αγριοράπανο / μαύρη τρούφα υφές σύκων / σάλτσα από χοιρινό μεδούλι σε παλαιωμένο αμφορέα (GF)

35,00 €

BEYOND OCEANS

Red snapper fillet / clams / topinambur textures / aioli tomato / bottarga / fermented tamarins / star anise foam / citrus saffron emulsion (GF)

ΠΕΡΑ ΑΠΟ ΤΟΥΣ ΩΚΕΑΝΟΥΣ

Φιλέτο φαγκρί / αχιβάδες / υφές τοπιναμπούρ / αϊόλι τομάτας / αυγοταραχο / αλμυρική σε ζύμωση / αφρός αστεροειδή γλυκάνισου / γαλάκτωμα εσπεριδοειδών με σαφράν (GF)

36,00 €

VERMICELLI NERO KAKAVIA

Kakavia soup / grouper fillet / vermicelli noodles / baby carrot / zucchini / sea fennel / coriander oil / citrus broth emulsion (SF) (G)

VERMICELLI NERO KAKAVIA

Σούπα Κακαβιά / φιλέτο σφυρίδας / vermicelli pasta / baby καρότο / κολοκύθι / κρίταμος / λάδι κολιάνδρου / γαλάκτωμα ζωμού εσπεριδοειδών (SF) (G)

28,00 €

FOR VEGANS

Για Χορτοφάγους

WEALTH STEAK

Cauliflower oven wood steak / pickled radish / baby gem / green onion / almond crocan / black grape pesto (E) • Vegan

WEALTH STEAK

Κουνουπίδι Steak σιγοψημένο / πίκλα ραπανάκι / καρδιά μαρουλιού / φρέσκο κρεμμύδι / κροκάν αμυγδάλου / πέστο μαύρων σταφυλιών (E) • Vegan

20,00 €

ENGRAVED SOIL

Beetroot tataki / citrus crust / ancient root textures / fermented cabbage / tapioca / potato pure / parsley pesto / peach compote / macadamia crumble / vegan demi-glace emulsion (N) (V)

ΧΑΡΑΓΜΕΝΟ ΕΔΑΦΟΣ

Τατάκι παντζαριού / κρούστα εσπεριδοειδών / υφές Αρχαίων ριζών / λάχανο σε ζύμωση / ταπιόκα / πουρέ πατάτας / πέστο μαϊντανού / κομπόστα ροδάκινου / καραμελωμένα macadamia / γαλάκτωμα vegan demi-glace (N) (V)

23,00 €

DESSERTS

Επιδόρπια

ANCIENT CIVILIZATION

Grape must crumble / white chocolate crème / katiki domokos cheese /
poppy seeds / candy pistachio / cranberry consommé / blueberries blanket (D) (N)

ΑΡΧΑΙΟΣ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΣ

Μούστος σταφυλιού / κρέμα λευκής σοκολάτας / κατίκι Δομοκού /
παπαρουνόσπορος / καραμελωμένο φιστίκι / cranberry consommé / βατόμουρα (D) (N)

17,00 €

HISTORICAL REFERENCE

Chocolate crème / plums textures / gianduia / Samos nectar crumble /
pistachio streusel / hazelnut sponge / citrus meringue / Greek yoghurt ice ream (D) (N)

ΙΣΤΟΡΙΚΗ ΑΝΑΦΟΡΑ

Κρέμα σοκολάτας / υφές δαμάσκηνων / gianduia / Crumble νέκταρ Σάμου /
φιστίκι / σφουγγάρι φουντουκιού / μαρέγκα εσπεριδοειδών / παγωτό γιαούρτι (D) (N)

18,00 €

ICE CREAM

ΕΚΛΕΚΤΑ ΠΑΓΩΤΑ

13,00 €

SORBET

ΕΚΛΕΚΤΗ ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΣΟΡΜΠΕ

14,00 €

FRESH SEASONAL FRUITS (2 PERSONS)

ΦΡΕΣΚΑ ΦΡΟΥΤΑ ΕΠΟΧΗΣ (2 ΑΤΟΜΑ)

12,00 €

**IN CASE OF ALLERGIES,
PLEASE INFORM YOUR SERVER.**

We only use extra virgin olive oil in our dishes.

Feta cheese is P.D.O.

All prices are in euro and include all legal taxes.

The restaurant is obligated to present printed forms in a special box next to the exit for the reclamation of any complaints.

The customer is not obligated to pay if notice of payment (receipt / invoice) has not been received.

MARKET REGULATOR:
ANDREW KASFIKIS

**ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΑΛΛΕΡΓΙΑΣ,
ΠΑΡΑΚΑΛΩ ΕΝΗΜΕΡΩΣΕΤΕ ΤΟΝ ΣΕΡΒΙΤΟΡΟ ΣΑΣ.**

Χρησιμοποιούμε αποκλειστικά έξτρα παρθένο ελαιόλαδο.

Η φέτα που χρησιμοποιούμε είναι Π.Ο.Π.

Οι τιμές είναι σε ευρώ και συμπεριλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους.

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία σε ειδική θήκη δίπλα στην έξοδο για τη διατύπωση οποιαδήποτε διαμαρτυρίας.

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό (απόδειξη / τιμολόγιο)

ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ:
ΑΝΔΡΕΑΣ ΚΑΣΦΙΚΗΣ