

ñamah

M Y K O N O S

Executive Chef:

Chris Fedes

BURGERS / SANDWICH / PINSΑ / SNACKS

Μπέργκερ / Σάντουιτς / Πίνσα / Σνακ

CLUB SANDWICH

Sourdough Bread With Turkey / Chicken Breast / Cheddar Cheese / Affumicata / Baby Gem / Sliced Tomato Smoke Mayo Sauce / Wedges Potatoes (G) (E) (D)

ΚΛΑΜΠ ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ

Ψωμί Απο Προζύμι Με Γαλοπούλα / Στήθος Κοτόπουλου / Τυρί Τσένταρ / Αλλαντικό Affumicata / Baby Gem / Ντομάτα Σε Φέτες / Καπνιστή Σάλτσα Μαγιονέζας / Πατάτες Τριών Τεχνικών (G) (E) (D)

18,00 €

LOBSTER BRIOCHE

Lobster Tail In Brioche / Guacamole / Onion Chutney / Red Tobicco / Fermented Fennel / Citrus Oil (SF) (G) (E)

BRIOS ΑΣΤΑΚΟΥ

Μαύρο Ψωμάκι Μπριός Με Αστακοουρά / Γουακαμόλε / Καλαμπόκι / Μαρμελάδα Κρεμμύδι / Αυγά Χελιδονόψαρου
Συνοδείας Σαλάτας Από Καρδιές Μαρουλιού / Ήπιο Καυτερό Λάδι (SF) (G) (E)

32,00 €

BEEF BURGER

Black Angus Beef Served On A Brioche Bun / Cheddar Cheese / Iceberg / Sliced Tomato / Smoked Bacon Jam / Truffle Mayo / Wedges Potatoes (G) (E)

ΜΠΕΡΓΚΕΡ ΜΟΣΧΑΡΙ

Μοσχαρίσιο Μαύρο Angus Με Ψωμάκι Μπριός / Τυρί Τσένταρ / Iceberg / Ντομάτα Σε Φέτες / Μαρμελάδα Καπνιστού Μπέικον / Πατάτες Με Μαγιονέζα Τρούφας (G) (E)

26,00 €

CRAYFISH BURGER

Black Brioche Bun With Crayfish / Wakame Seeds / Mango Compote / Wasabi Mayo / Mini Citrus Green Salad (G) (SF) (E)

ΜΠΕΡΓΚΕΡ ΚΑΡΑΒΙΔΑΣ

Μαύρο Ψωμάκι Μπριός Με Καραβίδες / Σπόρους Wakame / Κομπόστα Μάνγκο / Μαγιονέζα Wasabi / Μικρή Σαλάτα Εσπεριδοειδών (G) (SF) (E)

28,00 €

FALAFEL

Tortilla With Chickpeas Falafel / Purple Cabbage / Carrot / Apple Smith Textures / Roasted Peanuts Sauce (VG) (N)

ΦΑΛΑΦΕΛ

Τορτίγια Φαλάφελ Με Ρεβίθια / Μωβ Λάχανο / Καρότο / Υφές Apple Smith / Σάλτσα Από Ψητά Φιστίκια (VG) (N)

19,00 €

PINSA CAPRESE

Pinsa Bread With Mozzarella Cheese / Cherry Tomatoes / Bell Pepper / Basil Textures / Fresh Oregano (G) (E) (D)

ΠΙΝΣΑ ΚΑΠΡΕΖΕ

Ψωμί Pinsa Με Τυρί Μοτσαρέλα / Ντοματίνια / Πιπεριά / Υφές Βασιλικού / Φρέσκια Ρίγανη (G) (E) (D)

22,00 €

PINSA EVRYTANIA

Pinsa Bread With Prosciutto / Mozzarella Cheese / Wild Mushrooms / Rocket & Metsovone Cheese (G) (E) (D)

ΠΙΝΣΑ ΕΥΡΥΤΑΝΙΑΣ

Ψωμί Pinsa Με Προσούτο / Τυρί Μοτσαρέλα / Άγρια Μανιτάρια / Ρόκα / Τυρί Μετσοβόνη (G) (E) (D)

25,00 €

BREADS & SPREADS

Ψωμί & Αλοιφές

SELECTION OF BREADS (G) (V)

ΚΑΛΑΘΙ ΜΕ ΨΩΜΙ (G) (V)

4,50 €

FAVA WILDFLOWER

Fava Puree With Tamarisk / Caper Leaves / Onion Textures / Strawberry Vinegar (VG)

ΦΑΒΑ ΑΓΡΙΟΛΟΥΛΟΥΔΟ

Πουρέ Από Φάβα Με Αλμυρίκια / Φύλλα Κάπαρης / Υφές Κρεμμυδιού / Ξύδι Φράουλα (VG)

14,00 €

YOGHURT BEETROOT

Yoghurt With Garlic / Beetroot / Citrus Vinegar / Yuzu / Cucumber / Orange Oil (D) (VG)

ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΜΕ ΠΑΝΤΖΑΡΙ

Γιαούρτι Με Σκόρδο / Παντζάρι / Ξύδι Εσπεριδοειδών / Γιούτζου / Αγγούρι / Λάδι Πορτοκαλιού (D) (VG)

16,00 €

AVOCADO TARAMA

Avocado Puree With Fish Roe / Parsley / Citrus / Chives / Olives Textures / Red Tobico (SF)

ΤΑΡΑΜΑ ΑΒΟΚΑΝΤΟ

Πουρές Αβοκάντο Με Αυγοτάραχο Ψαριού / Μαϊντανό / Εσπεριδοειδή

Σχινόπρασο / Υφές Ελιών / Κόκκινο Tobico (SF)

19,00 €

APPETIZERS

Ορεκτικά

LOUZA SPETSOFAI

Mykonian Louza With Potato Straw / Pepper Textures / Fresh Herbs /

Roasted Tomato / Feta Cheese Mousse (D) (E)

ΣΠΕΤΖΟΦΑΙ ΛΟΥΖΑΣ

Λούζα Μυκόνου Σπετζοφαί Με Υφές Πιπεριάς / Μους Φέτας /

Φρέσκα Μυρωδικά / Άχυρο Πατάτας (D) (E)

18,00 €

SHRIMPS ROCKS

Shrimps Crackling With Almond Crocan / Bamboo Leaves / Chutney Passion Fruit (SF) (N)

ΓΑΡΙΔΕΣ

Γαρίδες Σε Χωνάκι Bamboo / Κροκάν Αμυγδάλου & Φρούτο Του Πάθους Με Chutney (SF) (N)

20,00 €

CEVICHE

Fish Of The Day With Apricot Textures / Pistachio Crumble / Jalapeno / Citrus / Sea Fennel (SF) (N)

ΣΕΒΙΤΣΕ

Ψάρι Ημέρας Σεβίτσε Με Υφές Βερίκοκου / Κράμπλ Φιστικιού / Jalapeno /

Εσπεριδοειδή & Θαλάσσιο Μάραθο (SF) (N)

26,00 €

HALOUMI CHIPS

Halloumi Cheese With Red Basil Pesto / Tomato Carpaccio /

Shiso Leaves / Chutney Peach (D)

ΤΣΙΠΣ ΧΑΛΟΥΜΙΟΥ

Τυρί Χαλούμι Με Πέστο Κόκκινο Βασιλικού / Καρπάτσιο Ντομάτας

Φύλλα Shiso / Ροδάκινο Chutney (D)

16,00 €

SALADS

Σαλάτες

GREEK SALAD

Cherry Tomatoes With Cucumber / Onions / Olives / Ancient Oxymel /
Caper Leaves / Carob Rusk / Feta Cheese Mousse (D) (VG)

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ

Ντοματίνια / Αγγούρι / Κρεμμύδι / Ελιές /
Φύλλα Κάπαρης Με Χαρούπι / Μους Τυριού Φέτας / Αρχαίο Οξύμελι (D) (VG)

17,00 €

BURRATA PEACH

Green Leaves With Radish / Carpaccio / Peach Textures /
Almond Crumble / Burrata Cheese Emulsion (D) (N)

BURRATA ME ΡΟΔΑΚΙΝΟ

Πράσινα Φύλλα Με Ραπανάκι / Carpaccio / Υφές Ροδάκινου /
Κράμπλ Αμυγδάλου / Γαλάκτωμα Τυριού Burrata (D) (N)

21,00 €

RAINBOW COLESLAW

Coleslaw Salad With Cabbages / Chicken Apaki / Carrot / Baby Corn /
Graviera Cheese / Apple Smith Cashews / Crumble Truffle Dressing (D) (N)

COLESLAW

Λαχανοσαλάτα / Απάκι Από Κοτόπουλο / Καρότο / Baby Καλαμπόκι /
Τυρί Γραβιέρα / Κάσιους Μήλου Crumble Με Dressing Τρούφας (D) (N)

22,00 €

AMBROSIA WHEAT

Quinoa With Crayfish / Avocado / Cashews Crocan /
Citrus Textures / Anthotyro Cheese Mousse (N) (E) (D)

ΑΜΒΡΟΣΙΑ ΜΕ ΣΙΤΑΡΙ

Κινόα Με Καραβίδα / Αβοκάντο / Κάσιους Κροκάν /
Υφές Εσπεριδοειδών / Μους Ανθότυρου (N) (E) (D)

23,00 €

PASTA Ζυμαρικά

SHRIMPS & VONGOLE

Linguine Pasta / Clams / Shrimps / Chilly / Chives /
Parsley Textures / Citrus / Green Tobiko / Butter Wine Broth (G) (E) (SF)

VONGOLE ME AXIBADEΣ & ΓΑΡΙΔΕΣ

Ζυμαρικά Λιγκουίνι Με Αχιβαδες Και Γαρίδες / Τσίλι / Σχοινόπρασο /
Υφές Μαϊντανού / Εσπεριδοειδή / Πράσινο Tobiko / Ζωμός Κρασιού Με Βουτύρο (G) (E) (SF)
29,00 €

FREGOLA

Fregola Pasta With Wild Mushrooms Textures / Black Truffle /
Mykonian Kopanisti Cheese Mousse / Parsley Emulsion (D)(G)

ΦΡΕΓΓΟΛΑ ΜΕ ΑΓΡΙΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ

Φρέγγολα / Ποικιλία Άγριων Μανιταριών Duxelle / Πίκλες Μανιτάρι Shimeji /
Μαύρη Τρούφα / Γαλάκτωμα Μαϊντανού / Μους Κοπανιστής Μυκονου / Ανθότυρο (D)(G)
24,00 €

ORZO PASTA

Orzo Pasta / Chicken Breast Fillet / Cinnamon / Basil /
Feta Cheese Mousse / Giouvetsi Broth (E) (G)

ΚΡΙΘΑΡΩΤΟ ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ

Ζυμαρικά Orzo / Φιλέτο Από Στήθος Κοτόπουλου / Κανέλα /
Μους Φέτας / Ζωμός Από Σάλτσα Γιουβέτσι (E) (G)
22,00 €

MEAT

Κρέας

RIB EYE

Rib Eye Fillet / Celery Root Textures / Brazilian Nuts Crumble /
Lychee Compote And An Almond Praline Emulsion (N) (E)

RIB EYE

Φιλέτο Rib Eye / Υφές Σελινόριζας / Crumble Βραζιλιάνικων Ξηρών Καρπών /
Κομπόστα Λίτσι & Γαλάκτωμα Πραλίνας Αμυγδάλου / Μεδούλι (N) (E)

39,00 €

CHICKEN BALLOTINE

Chicken Legs Fillet / Baby Roots / Fermented Radish /
Hazelnut Crumble / Madera Emulsion (N) (E)

ΜΠΑΛΟΤΙΝΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ

Φιλέτο Απο Μπούτι Κοτόπουλο / Baby Roots / Ραπανάκι Ζυμωμένο /
Crumble Φουντουκιού / Γαλάκτωμα Madera (N) (E)

23,00 €

GREEK BAO

Bao Buns / Pulled Iberico Pork / Soya Sauce / Cherry Tomatoes /
Chives / Yoghurt Sauce / Mesclan Salad / Pickled Textures (E) (G)

ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΒΑΟ

Ψωμάκι Bao / Χοιρινό Iberico / Σάλτσα Σόγιας / Ντοματίνια /
Σχοινόπρασο / Σάλτσα Γιαουρτιού / Σαλάτα Mesclun Με Υφές Πίκλας (E) (G)

22,00 €

FISH

Ψάρι

HAMACHI

Hamachi Fillet / Haricots Beans Textures / Apple Smith Pickled /
Macadamia Crumble / Plums / Vinsanto Sauce (SF)

ΜΑΓΙΑΤΙΚΟ

Φιλέτο Μαγιατικού / Υφές Φασολιού / Τουρσί Μήλου /
Κράμπλ Macadamia / Σάλτσα Vinsanto Με Δαμάσκηνα (SF)

29,00 €

CITRUS SALMON

Salmon Fillet / Citrus Crust / Black Sesame / Ginger In Fermentation /
Basmati Rice / Blackberry Beurre Blank Sauce (SF) (E) (G)

ΣΟΛΟΜΟΣ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΩΝ

Φιλέτο Σολομού Σε Κρούστα Εσπεριδοειδών / Μαύρο Σουσάμι /
Τζίντζερ Σε Ζύμωση / Ρύζι Basmati / Σάλτσα Blackberry Με Βούτυρο (SF) (E) (G)

27,00 €

RED SNAPPER

Red Snapper Fillet With Wild Greens / Beetroot / Tapioca /
Fermented Tamarisk / Kumquat Textures (SF)

ΦΑΓΚΡΙ

Φιλέτο Φαγκρί / Ταρίοσα / Άγρια Χόρτα /
Πίκλες Από Αλμυρίκια / Υφές Από Κουμ-Κουάτ (SF)

32,00 €

GRILLED CATCH OF THE DAY (SF) (GF)

ΨΑΡΙ ΗΜΕΡΑΣ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ (SF) (GF)

90 € (per kg)

DESSERTS

Γλυκά

BAKLAVA

Pistachio textures / Chios mastic crème /
candy pastry phyllo sheets / baklava syrup / cinamon ice cream (G) (N) (D)

ΜΠΑΚΛΑΒΑΣ

Υφές φιστικιού / Κρέμα μαστίχας Χίου / φύλλα ζαχαροπλαστικής με καραμέλα /
σιρόπι μπακλαβά / παγωτό κανέλα (G) (N) (D)

16,00 €

NERO TARTE

Tarte sable / forest fruits crème/ coriander / raspberries textures / nouare chocolate (G) (D)

ΤΑΡΤΑ ΝΕΡΟ

Τάρτα Sable / κρέμα από φρούτα του δάσους / υφές κόλιανδρου / σμέουρα / σοκολάτα nouare (G) (D)

16,00 €

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