

The Greek island of Mykonos is one of the jewels of the Mediterranean.

Renowned for its picturesque white-washed buildings with bright blue terraces and shutters, vivid red poppies and lazy wooden windmills, it is indeed one of the most popular destinations in the world.

Mykonos Doha embodies the beauty and intricacies of the island. With its relaxing atmosphere and friendly vibe, this one-of-a-kind dining experience promises to transport you to Mykonos, without leaving the comfort of your table.

Taste imported wines, olive oil, and many more Greek delicacies. Let Mykonos bring you a gastronomic experience like no other, from their signature Moussaka to the homemade Galaktoboureko. Mykonos is not just a restaurant, it is a dining experience.

*"Greek food is meant to be shared"*



# STARTERS TO SHARE

<b>Tzatziki</b> V, D	35
Traditional Greek yogurt, garlic, cucumber, dill and olive oil	
<b>Trilogy of Dips</b> D, V, G	55
Tzatziki, Melitzanosalata, Tirokafteri served with pita bread	
<b>Taramosalata</b> S, G	50
Fish roe dip, bottarga powder on top of crispy bruschetta	
<b>Prasini Fava</b> V	45
Fava beans purée with semi dried tomatoes and onion	
<b>Dolmadakia</b> V, D	50
Stuffed vine leaves with rice, shallots, dill and mint yogurt sauce	
<b>Spanakopita</b> D, V, G	50
Baked spinach, cheese pie with phyllo pastry	
<b>Bourekia Melitzanas</b> D, G, B, E	45
Fried eggplant rolls stuffed with minced beef, feta cheese and tomato sauce	
<b>Feta Me Phyllo</b> V, G, D, N	60
Baked feta cheese wrapped with phyllo pastry, drizzled with honey and sesame	
<b>Tiri Saganaki</b> G, D	65
Fried kefalotyri cheese	
<b>Kolokithokeftedes</b> D, V, G, E	55
Fried zucchini patties with spicy feta cheese dip	
<b>Kalamarakia</b> G, S	70
Fried calamari rings with garlic mayonnaise	
<b>Htapodi Sharas</b> S	95
Grilled octopus marinated in olive oil, lemon and balsamic vinegar	
<b>Saganaki Garides</b> D, A, S	95
Tiger prawns with bell peppers, homemade tomato sauce, feta cheese, chilli flakes and ouzo	
<b>Atherina Tiganiti</b> S, G	65
Fried whitebait with tomato and basil vinaigrette	
<b>Soupia Sharas</b> S	70
Grilled cuttlefish with oregano, olive oil and lemon	

G-Contains Gluten D-Contains Dairy E-Contains Egg S-Contains Seafood  
N-Contains Nuts B-Contains Beef V-Vegetarian A-Contains Alcohol

All prices are in Qatari Riyals and all inclusive

# SALADS

<b>Patzarosalata</b> D, V, N	55
Beetroot with snow peas, pine nuts, arugula, grated goat cheese and pomegranate vinaigrette	
<b>Choriatiki Salata</b> D, V	70
Greek salad with tomatoes, cucumber, green bell pepper, onion, caper berries, feta cheese, oregano and extra virgin olive oil	
<b>Dakos Salata</b> V, D, G	55
Barley rusk soaked in olive oil, topped with grated tomato, feta cheese and kalamata olives	
<b>Mykonos Salata</b> D, V, G, N	70
Mix garden greens with artichokes, red bell peppers, Kefalotyri flakes, caramelized walnuts and balsamic vinaigrette	
<b>Santorini Salata</b> V, G, D	65
Marinated red cherry tomatoes, Santorini balsamic vinegar, arugula, kalamata olives, mini barley rusks and grilled halloumi cheese	
<b>Salata Spanaki</b> D, G	60
Spinach salad with grilled chicken, honey mustard vinaigrette, sun dried tomatoes and fried goat cheese	

G-Contains Gluten D-Contains Dairy E-Contains Egg S-Contains Seafood  
N-Contains Nuts B-Contains Beef V-Vegetarian A-Contains Alcohol

All prices are in Qatari Riyals and all inclusive

# SIGNATURE SPECIALS

**Spalobrizola** B 450 for 2 people  
Tomahawk rib eye steak with a variety of green herbs and salts,  
lemon baked potato fries and green peppercorn sauce

**Psari Kroustas** S, E 260 per kg  
Salt-crusted catch of the day fish with steamed vegetables and baked beans

**Astakomakaronada** G, S 170 per person  
Linguini pasta with lobster, cherry tomatoes, garlic and lobster bisque sauce

# SEAFOOD

**Kritharoto** G, S 100  
Orzo pasta with shrimps, calamari, mussels and saffron

**Garidomakaronada** G, S 125  
Cuttlefish ink pasta with tiger shrimps, chives, cherry tomatoes and brik

**Lavraki Sharas** S, A 135  
Whole grilled seabass with grilled baby carrots , asparagus  
and sweet wine sauce

**Sfirida Psiti** D, S 120  
Baked grouper fillet with green peas puree, butter & lemon dill sauce

**Lithrini Sharas** S 125  
Grilled emperor fish fillet with grilled vegetables, caper,  
green olive, parsley sauce

**Barbounia** A, S, G 125  
Fried red mullet fillet with baby fennel, turnip mousseline  
and champagne sauce

G-Contains Gluten D-Contains Dairy E-Contains Egg S-Contains Seafood  
N-Contains Nuts B-Contains Beef V-Vegetarian A-Contains Alcohol

All prices are in Qatari Riyals and all inclusive

## ROASTS & GRILLS

<b>Moussaka</b> D, G, B	90
Grilled eggplant, baked potato, minced beef ragout with cinnamon and béchamel sauce	
<b>Kotopoulo Souvlaki</b> D, G	110
Grilled chicken with olive oil, greek herbs, pita bread, fried potato wedges and tzatziki dip	
<b>Mosharisio Souvlaki</b> D, G, B	135
Grilled beef fillet marinated in olive oil and greek herbs, pita bread, fried potato wedges and tzatziki dip	
<b>Arni Kleftiko</b> D, G	130
Braised lamb with potatoes, carrots, sweet potatoes, grilled halloumi cheese in phyllo pastry basket	
<b>Paidakia Arnisia</b> D	135
Grilled lamb chops, feta gratin potatoes and sautéed baby greens	
<b>Biftekia Yemista</b> D, B, G	115
Beef patties stuffed with Kefalotyri cheese, caramelized onions, homemade fries and yogurt sauce	

## VEGETARIAN

<b>Spanakorizo</b> D, V	75
Risotto with spinach, spring onions, dill, feta cheese and lemon	
<b>Yemista Orfana</b> V, N	75
Tomato, green pepper and eggplant stuffed with rice, pine nuts, raisins and mixed greek herbs	

G-Contains Gluten D-Contains Dairy E-Contains Egg S-Contains Seafood  
N-Contains Nuts B-Contains Beef V-Vegetarian A-Contains Alcohol

*All prices are in Qatari Riyals and all inclusive*

# DESSERTS

<b>Galaktobureko</b> G, D, V, E <i>(served warm)</i>	55
Traditional milk pie with phyllo pastry and syrup	
<b>Karidopita</b> G,N,D, V, E	45
Walnut cake with syrup and vanilla ice cream	
<b>Ravani</b> G, D, V, E, N	55
Orange and mastic flavored sponge cake with syrup and vanilla ice cream	
<b>Halvas Simigdalenios</b> G, N, D, V <i>(served warm)</i>	45
Semolina halva with baked apple, pine nuts, raisins, cinnamon and vanilla sauce	
<b>Sokolatopita</b> G, D, V, E	45
Chocolate pie with chocolate cookies ice cream	
<b>Yaourti Me Meli &amp; Fruta</b> D, V	45
Greek yogurt with diced fruits and honey	
<b>Ice Cream</b> D, V	25 per scoop

G-Contains Gluten D-Contains Dairy E-Contains Egg S-Contains Seafood  
N-Contains Nuts B-Contains Beef V-Vegetarian A-Contains Alcohol

All prices are in Qatari Riyals and all inclusive

# الحلويات

00	غالكتوبوريكو غ، أ، ن، ب (يقدم ساخن) فطيرة الحليب التقليدية بعجينة الفيلو و شراب السكر
٤0	كاريدوبيتا غ، م، أ، ن، ب كيك الجوز مع شراب السكر و أيس كريم الفانيليا
00	رافاتي غ، أ، ن، ب، م كيك بنكهة البرتقال و الماستيكا مع شراب السكر و أيس كريم الفانيليا
٤0	هلفاس سيميغطينيوس غ، م، أ، ن (يقدم ساخن) حلاوة طحينية مع التفاح المشوي، صنوبر، زبيب، قرصة و صلصة الفانيليا
٤0	سوكولاتوبيتا غ، أ، ن، ب فطيرة الشوكولاتة مع أيس كريم بسكويت الشوكولاتة
٤0	يورتني مي ميلي و فروتا أ، ن لبن زبادي يوناني مع الفواكه المقطعة و العسل
٤0	أيس كريم أ، ن ٤0 للكرة الواحدة

غ: غلوتين، أ: منتجات الألبان، ب: بيض، ث: ثمار البحرية،  
م: مكسرات، ل: لحم بقرى، ن: نباتي، ك: كحول

جميع الأسعار بالريال القطري و شاملة

# أطباق رئيسية و مشاوي

- ٩٠ موساكا **أ، غ، ل**  
باذنجان مشوي، بطاطس مطهوه، لحم بقري مفروم مع القرقة و صلصة البشاميل
- ١١٠ كوتوبولو سوفلاكي **أ، غ**  
دجاج مشوي متبل بزيت الزيتون و الأعشاب اليونانية، خبز البيت،  
بطاطس مقلية و تراتزيكي
- ١٣٠ موشاريسيو سوفلاكي **أ، غ، ل**  
فيليه لحم بقري مشوي متبل بزيت الزيتون و الأعشاب اليونانية، خبز البيت،  
بطاطس مقلية و تراتزيكي
- ١٣٠ أرني كليفتيكو **أ، غ**  
لحم غنم مطهو مع بطاطس، جزر، بطاطس حلوة، جبنة حلوم مشوية في سلة عجينة  
الفيلو
- ١٣٠ بيداكيا أرنيسيا **أ**  
شرائح لحم الضأن المشوية، بطاطس غراتين بجبنة الفيتا و خضار سوتيه
- ١١٠ بيفتكيا يميستا **أ، ل، غ**  
فطائر اللحم المحشوة بجبنة الكيفالوتيري، بصل مكرمل،  
بطاطس مقلية و صلصة لبن الزبادي

# أطباق نباتية

- ٧٠ سباناكوريزو **أ، ن**  
سبانخ صغيرة، أعشاب طازجة، ليمون، جبن فيتا
- ٧٠ يميستا أورفانا **ن، م**  
طماطم، فلفل أخضر حلو و باذنجان محشو بالأرز، صنوبر،  
زبيب و أعشاب يونانية مشكلة

غ: غلوتين، أ: منتجات الألبان، ب: بيض، ث: ثمار البحرية،  
م: مكسرات، ل: لحم بقري، ن: نباتي، ك: كحول

جميع الأسعار بالريال القطري و شاملة



## أطباق مميزة

- سبالوبريزولا **ل** ٤٥٠ لشخصين  
ستيك لحم ريب أي توماهوك مع مجموعة متنوعة من الأعشاب الخضراء و الأملاح،  
بطاطس مطهوه بالليمون و صلصة الفلفل الأخضر
- بساري كروستاس **ث، ب** ١٦٠ للكيلوغرام الواحد  
سمك طازج بالملح مع خضار مسلوقة على البخار و فاصولياء مطهوه
- أستاكومكرونادا **غ، ث** ١٧٠ للشخص الواحد  
باستا لينغويني مع أم الروبيان، طماطم كرزية، ثوم و صلصة أم الروبيان

## مأكولات بحرية

- كريتاروتو **غ، ث** ١٠٠  
باستا أوززو مع روبيان، كلمازيه، بلح البحر و زعفران
- غاريدومكرونادا **غ، ث** ١٢٥  
باستا بحير الحبار مع روبيان كبير، ثوم، طماطم كرزية و ملفوف أخضر
- لافراكي شراس **ث، ك** ١٣٥  
سمك سيباس كامل مشوي مع جزر صغير مشوي، هليون و صلصة النبيذ الحلو
- سفيريذا بسيتي **أ، ث** ١٤٠  
فيليه سمك الهامور المطهو مع البازلاء الخضراء المهروسة،  
زبدة و صلصة الليمون و الشبت
- ليثريني شراس **ث** ١٤٥  
فيليه سمك الإمبراطور المشوي مع خضار مشوية، كبر،  
زيتون أخضر و صلصة البقدونس
- برونيا **ك، ث، غ** ١٤٥  
فيليه البوري الأحمر المقلبي مع شمر صغير، موسلين اللفت و صلصة الشمبانيا

غ: غلوتين، أ: منتجات الألبان، ب: بيض، ث: ثمار البحرية،

م: مكسرات، ل: لحم بقرى، ن: نباتي، ك: كحول

جميع الأسعار بالريال القطري و شاملة

# سلطة

- 00 سلطة باتزاروس **أ، ن، م**  
شمندر مع بازلاء، صنوبر، جرجير، جبنة الماعز المبشورة و خل الرمان
- ٧٠ سلطة شورياتيكي **أ، ن**  
سلطة يونانية مع طماطم، خيار، فلفل أخضر حلو، بصل، توت طازج، جبنة الفيتا، أوريجانو و زيت الزيتون
- 00 سلطة داكوس **ن، أ، غ**  
بقسمات الشعير بزيت الزيتون تعلوه الطماطم المبشورة، جبنة الفيتا و زيتون كالاماتا
- ٧٠ سلطة ميكونوس **أ، ن، غ، م**  
أوراق خضراء مشكلة مع أرضي شوكيه، فلفل أحمر حلو، رقائق كيفالوتيري، جوز مكرومل و خل البلسميك
- 10 سلطة سانتوريني **ن، غ، أ**  
طماطم كرزية حمراء متبلّة، خل بلسميك سانتوريني، جرجير، زيتون كالاماتا، بقسمات الشعير و جبنة الحلوم المشوية
- 1٠ سلطة سبانكي **أ، غ**  
سلطة السبانخ مع الدجاج المشوي، خل الخردل بالعسل، طماطم مجففة و جبنة الماعز المقلية

غ: غلوتين، أ: منتجات الألبان، ب: بيض، ث: ثمار البحرية،

م: مكسرات، ل: لحم بقرى، ن: نباتي، ك: كحول

جميع الأسعار بالريال القطري و شاملة

# مقبلات للمشاركة

٣٥	تزا تزيكي ن، أ لبن زبادي يوناني، خيار، ثوم، شبت و زيت زيتون
٥٥	تريلوغي ديبس أ، ن، غ تزا تزيكي ، ميليتسانوسالاتا ، تيروكافيري يقدم مع خبز البيتا
٥٠	تاراموسالاتا ث، غ بيض السمك ، بروشيتا مقرمشة تعلوها بودة بوتارغا
٤٥	براسيني فافا ن فول مطحون مع طماطم شبة مجففة و بصل
٥٠	دولمادكيا ن، أ ورق عنب محشو بالأرز و الأعشاب، مع صلصة الزبادي بالنعناع و الشبت
٥٠	سباناكوبيتا أ، ن، غ سبانخ مطهوه، فطيرة الجبن مع عجينة الفيلو
٤٥	بوريكيا ميليتسانوس أ، غ، ل، ب لفائف بانديجان مقلية محشوة بالحم المفروم، جبنة فيتا و صلصة الطماطم
٦٠	فيتا مي فيلو ن، غ، أ، م جبنة فيتا مطهوه ملفوفة بعجينة الفيلو مع العسل و السمسم
٦٥	تيري ساغاناكي غ، أ جبنة كيفالوتيري مقلية
٥٥	كولوكنيثوكفتيدس أ، ن، غ، ب فطائر الكوسى المقلية مع جبنة الفيتا الحارة
٧٠	كلماراكي غ، ث حلقات الكلماي المقلية مع صلصة الثوم و الميونيز
٩٥	إهتابودي شاراس ث أخطبوط مشوي متبل بزيت الزيتون، الليمون و خل البلسميك
٩٥	ساغاناكي الروبيان أ، ك، ث روبيان كبير مع قفلفل حلو، صلصة الطماطم، جبنة الفيتا، فلفل حار و أوزو
٦٥	أثيرينا تيغانيتي ث، غ سمك وايتبيت مقلي مع خل الطماطم و الريحان
٧٠	سوبيا شاراس ث سمك الحبار المشوي مع أوريفانو، زيت الزيتون و الليمون

غ: غلوتين، أ: منتجات الألبان، ب: بيض، ث: ثمار البحرية،

م: مكسرات، ل: لحم بقرى، ن: نباتي، ك: كحول

جميع الأسعار بالريال القطري و شاملة

جزيرة ميكونوس اليونانية هي واحدة من جواهر البحر الأبيض المتوسط.

سواء كنت في نزهة على طول الشواطئ الرملية التي تحيط بالأزرق الميوي لبحر إيجه، أو تسلقت المنحدرات الصخرية لرؤية المناظر الطبيعية التي تمس الأنفاس، أو رغبت في الاسترخاء في إحدى الحانات الصاخبة والاستمتاع بترحيب وضيافة الشعب اليوناني والحياة الليلية التي تشتهر بها ميكونوس على الصعيد العالمي، تبقى ميكونوس في كل شبر منها جنة السياحة.

لقد جسد فندق إنتركونتيننتال الدوحة جمال البحر الأبيض المتوسط من خلال إطلاق مطعم ميكونوس. مع جوه المريح وطاقمه الودود، يعد هذا المكان بتجربة تناول طعام فريدة لا تُنسى كما الجزيرة نفسها.

تذوق الخمور المستوردة، زيوت الزيتون وغيرها من ملذات اليونان. تعرّف على المشروبات التقليدية للبحر الأبيض المتوسط ومنها أوزو. استمتع بمجموعة واسعة من نكهات البحر الأبيض المتوسط، من الغلاكتومبوريكو اللذيذ إلى معجنات الكوسا المقلية والموساكا الرقائقي الخفيف. ليس هناك حدود للنكهات اللذيذة التي ستكتشفها في ميكونوس. فميكونوس ليس مجرد مطعم، بل هو يوفر تجربة تناول الطعام متكاملة.

”الطعام اليوناني يجب أن تتقاسمه“

