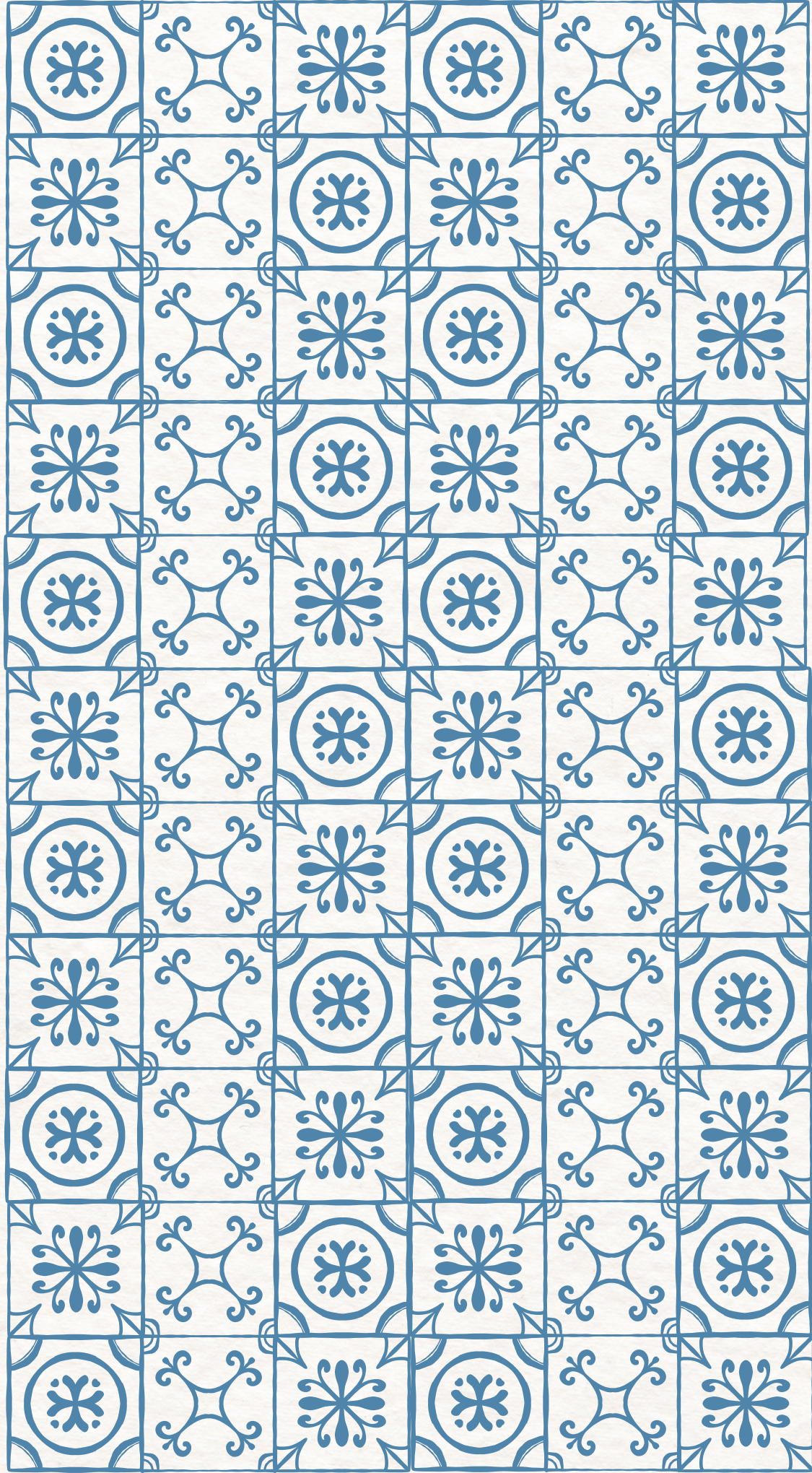


mykonos





SHARING STARTERS

مقبلات للمشاركة



TZATZIKI - YOGURT DIP D,G,V 50

تزايزيكي - تغميسة اللبن

Dill, garlic, cucumber, Greek pita bread, extra virgin olive oil

شبت, توم, خيار, خبز بيتا يوناني, زيت زيتون بكر ممتاز

TYROKAFTERI - SPICY FETA D,G,V 60

تيروكافتيري - فيتا حارة

Thessaloniki's bagel, chili oil, chives

خبز بيغل من تسالونيكى, زيت حر, ورق ثوم أخضر

TARAMAS - FISH ROE CREAM S,G,N 80

تاراماس - كريمة بيض السمك

Country bread, herb oil

خبز قروي, زيت أعشاب

GAVROS MARINATOS - MARINATED ANCHOVY S 95

غافروس ماريناتوس - سمك الانشوفة المتبل

Fava cream, orange & passion fruit dressing, blackberries

كريمة الفول, صوص برتقال وفاكهة الباشن فروت, توت أسود

ATHINAIKI SALATA - STEAMED SEABASS SALAD E,S 95

سلطة أثينيكي - سمك القاروص على البخار

Peas, mayo, dill oil, microgreens

بازيلا, مايونيز, زيت شبت, نبات البراعم

AGRIA HORTA - WILD GREENS VE 60

أغريا هورتا - خضار برية

Maldon salt, extra virgin olive oil

ملح مالدون, زيت زيتون



SHARING STARTERS

مقبلات للمشاركة



PSITA LAHANIKA - GRILLED VEGETABLES **VE** 55

بسيطا لاهانيكا - خضار مشوية

Herb remoulade

صوص أعشاب ريمولايد

PATATES SPASMENES TIGANITE - **D, V** 60

FRIED, BROKEN BABY POTATOES

بطاطا مقطعة مقلية

Feta Cheese, mountain oregano, Maldon salt, charred lemon

جبنة فيتا, زعتر جبلي, ملح مالدون, ليمون مشوي

SPANAKOPITA - SPINACH PIE **G, VE** 65

سباناكوبيتا - فطيرة السبانخ

Greek herbs, phyllo pastry, yogurt dip

أعشاب يونانية, عجينة فيلو, صوص لبن

KEFTEDAKIA & PATATES - CHICKEN MEATBALLS **E, G** 95

كفتة وبطاطا - كرات دجاج صغيرة وبطاطا مقلية

Hand-cut fried potatoes, lime sauce, chervil

بطاطا مقلية مقطعة يدويا, صوص الحامض, بقونس إفرنجي

GARIDES SAGANAKI - BAKED SHRIMPS **S, D, A** 95

غاريدس ساغاناكي - روبان مشوي بالفرن

Tomato sauce, Bisque, Greek traditional ouzo spirit, feta

صوص طماطم, حساء الأسماك القشرية, مشروب الأوزو الروحي التقليدي, جبنة الفيتا

KALAMARAKI TIGANITO - FRIED SQUID **G, S** 85

كلاماراكى تيفانيتو - حبار صغير مقلي

Basil tartar, lime, paprika

صلصة التارتار بالريحان, حامض, بابريكا

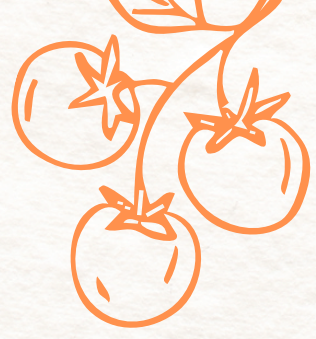
HTAPODI SCHARAS - GRILLED OCTOPUS **A, S** 110

هتابودي سشاراس - أخطبوط مشوي

Valeriana, cherry tomato, bell pepper coulis, mountain oregano

خس فاليريانا, طماطم كرزية, صوص فليفلة, زعتر جبلي





SALADS

السلطات



HORIATIKI – GREEK SALAD

D, V

80

هورياتيكي – سلطة يونانية

Tomato, onion, pepper, cucumber, olives, capers, feta, extra virgin olive oil

طماطم, بصل, فليفلة, خيار, زيتون, كبر, فيتا, زيت زيتون

KALOKAIRINI – SUMMER SALAD

VE

75

كالوكايريني – سلطة الصيف

Greek & mache lettuce, cucumber, dill, spring onion, lemon-olive oil vinaigrette

خس النعجة, خيار, شبت, بصل أخضر, خل زيت الزيتون والليمون

AGGINARA – ARTICHOKE SALAD

D, V

85

أغينارا – سلطة الخرشوف

Artichoke, fennel, Granny Smith apple, smoked Metsovone cheese, baby spinach, leek, mint, lemon vinaigrette

خرشوف, شمر, تفاح غراني سميث, جبنة ميتسوفوني مدخنة, سبانخ صغيرة, كراث, نعناع, صلصة الخل بالليمون



MAIN COURSE

الطبق الرئيسي



MOUSAKAS D, E, G, A

115

مصقعة

Potato, eggplant, beef ragout, béchamel

بطاطا, باذنجان, يخنة لحم البقر, بشاميل

GEMISTA – STUFFED BELL PEPPER A, D, V

105

جيميستا – فليفلة محشية

Tomato, rice, herbs, oven potato, feta

طماطم, أرز, أعشاب, بطاطا بالفرن, جبنة الفيتا

SFYRIDA FRICASSE – BRAISED HAMOUR FISH E

140

سفيريذا فريكاسي – سمك هامور مطهي

Wild greens, Greek herbs, dill oil, avocado mousse

خضار برية, أعشاب يونانية, زيت شبت, موس أفوكادو

KOTOPOULO ME BAMIES – CHICKEN & OKRA D, A

130

كوتوبولو مي باميس – دجاج وبامية

Tomato, herbs, feta cream

طماطم, أعشاب, كريمه فيتا

MOSCHARI YOVETSI – BRAISED BEEF D, G, A

140

موشاري يوفاتسي – لحم مطهي مع باستا يونانية

Orzo pasta, tomato, gruyere of Naxos

باستا أورزو, طماطم, جبنة غرويير من ناكسوس

GYROS ARNI – CRISPY LAMB SHOULDER D

130

جيروس أرني – كتف خروف مقرمش

Pita bread, tzatziki, onion, tomato

خبز بيتا, تراتزيكي, بصل, طماطم

SOUVLAKI KOTOPOULO – CHICKEN SKEWER D

125

سوفلاكي كوتوبولو – سيخ دجاج

Pita bread, tzatziki, onion, tomato

خبز بيتا, تراتزيكي, بصل, طماطم

CHARCOAL GRILLED

مشوي على الفحم



Served with herb butter, grilled lemon & garlic, Maldon salt, potato wedges
زبدة أعشاب, ليمون مشوي وثوم, ملح مالدون, بطاطس

PSARI IMERAS – OCEAN CATCH OF THE DAY S 160

بساري إيميراس – صيد اليوم من البحر

GARIDA GIGAS ATLANTIKOU - JUMBO SHRIMP S

غاريدا غيغاس أتلانتيكو – جمبري جامبو

U7 (90gr) per piece 100

U7 (٩٠ غ) ١٠٠ للقطعة

Carabineros (100gr) per piece 150

كارابينيروس (١٠٠ غ) ١٥٠ للقطعة

MPRIZOLA MOSCHOU - BLACK ANGUS RIBEYE (450GR) 295

بريزولا موشو – ريب أي بلاك أنغوس (٤٥٠ غ)

PAIDAKIA ARNISIA - BABY LAMB CHOPS (400GR) 170

بايداكيا أرنيشيا – ريش خروف صغير (٤٠٠ غ)

KOTOPOULO ELEFTHERAS – HALF CHICKEN (450GR) 150

نصف دجاجة مشوية (٤٥٠ غ)



DESSERT

الحلويات



GALAKTOBOUREKO – MILK SEMOLINA PIE G, D, E 65

غالاكتوبوريكو – فطيرة السميد بالحليب

Cinnamon, iced sugar

قرفة, سكر ناعم

LOUKOUMADES - GREEK MINI DOUGHNUT G 70

لوكومايس – كرات العوامة اليونانية

Honey, cinnamon

قرفة, عسل

KARYDOPITA – WALNUT CAKE G, D, E, N 65

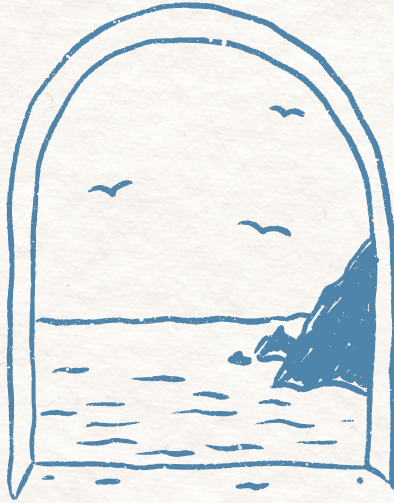
كاريدوبيتا – كيك الجوز

Yogurt, white chocolate

لبن, شوكولا بيضاء

MYKONOS ICE CREAM OF THE DAY D 65

آيس كريم ميكونوس



We embrace Philoxenia – Greek hospitality
with family-style sharing portions, just like a traditional Greek table.
نُجسّد روح فيلوكسينيا، الضيافة اليونانية الأصيلة، من خلال تقديم أطباق مُعدّة للمشاركة،
تماماً كما تُقدّم على المائدة اليونانية التقليدية.

