



CYCLADIC LUXURY PROJECT



CYCLADIC LUXURY PROJECT

Traditional dishes with fresh Cycladic products transformed in a modern way to create the Meze by Kenshō.

The word “meze” is used in Greece to describe small dishes with special flavour in the middle of the table, sharing, to come along with wine or tsipouro.

Παραδοσιακά πιάτα με Κυκλαδίτικα φρέσκα υλικά μετατρέπονται σε ένα μοντέρνο μοτίβο για να δημιουργήσουμε το μεζέ του Kenshō.

Η λέξη μεζές χρησιμοποιείται στη Ελλάδα για να περιγράψει μικρά πιάτα με έντονη γεύση στη μέση του τραπέζιού, που μοιράζονται για να συνοδεύσουν το κρασί ή τσίπουρο.

MEZE BY KENSHŌ

€

BREAD | ΨΩΜΙ

12 P.V.

HOMEMADE SOURDOUGH BREAD, BUTTER WITH HERBS,
OLIVES MARINATED WITH CITRUS.

ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ ΨΩΜΙ ΜΕ ΠΡΟΖΥΜΙ, ΒΟΥΤΥΡΟ ΜΕ ΜΥΡΩΔΙΚΑ,
ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΕΣ ΕΛΙΕΣ ΜΕ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΗ.

CRISPY POTATO FRIES IN OLIVE OIL WITH FETA CHEESE ΤΡΑΓΑΝΕΣ ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ ΣΕ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ & ΦΕΤΑ

15 P.V.

DOUBLE ROACHED CRISPY POTATO FRIES IN OLIVE OIL WITH FETA ESPUMA &
ISLAND HERBS.

ΤΡΑΓΑΝΕΣ ΔΙΠΛΟΠΟΣΑΡΙΣΜΕΝΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ ΣΕ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ,
ΑΦΡΟ ΦΕΤΑΣ & ΜΥΡΩΔΙΚΑ ΤΟΥ ΝΗΣΙΟΥ.

MYCONIAN ONION PIE WITH TRUFFLE | ΜΥΚΟΝΙΑΤΙΚΗ ΚΡΕΜΜΥΔΟΠΙΤΑ ΜΕ ΤΡΟΥΦΑ

24

ONION PIE WITH TYROVOLIA CHEESE CREAM, ONION CONSOMME GEL,
CARAMELIZED LEEK & FRESH SUMMER TRUFFLE.

ΚΡΕΜΜΥΔΟΠΙΤΑ ΜΕ ΚΡΕΜΑ ΤΥΡΟΒΟΛΙΑΣ, ΚΟΝΣΟΜΕ ΚΡΕΜΜΥΔΙΟΥ ΣΕ ΖΕΛΕ,
ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΟ ΠΡΑΣΟ & ΦΡΕΣΚΙΑ ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΗ ΤΡΟΥΦΑ.

WATERMELON & FETA CHEESE | ΚΑΡΠΟΥΖΙ ΜΕ ΦΕΤΑ

18

FERMENTED GAZPACHO WITH TOMATO, WATERMELON & CHILI, WATERMELON GEL,
DEHYDRATED WATERMELON, CHERRY TOMATO CONFIT, HERBS & FETA CHEESE SORBET.

ΓΚΑΣΠΑΤΣΟ ΣΕ ΟΣΜΩΣΗ ΜΕ ΚΑΡΠΟΥΖΙ, ΝΤΟΜΑΤΙΝΙΑ & ΤΣΙΛΙ, ΠΕΠΛΟ ΚΑΡΠΟΥΖΙ,
ΣΤΑΦΥΔΙΑΣΜΕΝΟ ΚΑΡΠΟΥΖΙ, ΝΤΟΜΑΤΙΝΙΑ ΚΟΝΦΙ, ΜΥΡΩΔΙΚΑ & ΣΟΡΜΠΕ ΦΕΤΑΣ.



MEZE BY KENSHŌ

€

KING CRAB SALAD | ΚΑΒΟΥΡΟΣΑΛΑΤΑ

52

KING CRAB, MAYO, YUZU TOBIKO, LEMON - TRUFFLE SAUCE ,
SERVED WITH CRISPY SOFT SHELL CRAB.

ΒΑΣΙΛΙΚΟ ΚΑΒΟΥΡΙ, ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ, ΛΕΜΟΝΙ, ΤΡΟΥΦΑ
ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ ΜΕ ΤΡΑΓΑΝΟ ΜΑΛΑΚΟΔΕΡΜΟ ΚΑΒΟΥΡΙ.

SHRIMP SAGANAKI | ΓΑΡΙΔΕΣ ΣΑΓΑΝΑΚΙ

37

BLACK TIGER SHRIMPS ROACHED IN CRUSTACEAN BUTTER, BISQUE,
TOMATO CONFIT, HERBS, FETA CHEESE ESPUMA.

ΓΑΡΙΔΕΣ BLACK TIGER ΠΟΣΕ ΣΕ ΒΟΥΤΥΡΟ ΟΣΤΑΚΟΔΕΡΜΩΝ, ΣΑΛΤΣΑ ΓΑΡΙΔΑΣ,
ΝΤΟΜΑΤΑ ΚΟΝΦΙ, ΜΥΡΩΔΙΚΑ, ΑΦΡΟΣ ΦΕΤΑΣ.

CRISPY GYOZA WITH MYCONIAN SAUSAGE | ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ ΜΥΚΟΝΟΥ ΣΕ ΤΡΑΓΑΝΟ ΝΤΑΜΠΛΙΝΓΚ

20

CRISPY GYOZA WITH MYCONIAN SAUSAGE , SERVED WITH WHITE BEANS PURÉE,
SMOKED DASHI BROTH, ROACHED EGG YOLK IN OLIVE OIL & HERBS.

ΤΡΑΓΑΝΑ ΝΤΑΜΠΛΙΝΓΚΣ ΜΕ ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ ΜΥΚΟΝΟΥ, ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ
ΜΕ ΠΟΥΡΕ ΑΠΟ ΞΕΡΑ ΦΑΣΟΛΙΑ, ΚΡΟΚΟ ΑΥΓΟΥ ΠΟΣΕ ΣΕ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ & ΜΥΡΩΔΙΚΑ.

GRILLED BEEF MEATBALL | ΚΕΦΤΑΔΑΚΙΑ ΜΟΣΧΟΥ ΨΗΤΑ

25

GRILLED BLACK ANGUS MEATBALL, SPICES, BEEF GRAVY, CRISPY POTATO,
CRETAN GALENI CREAM CHEESE.

ΣΟΥΤΖΟΥΚΑΚΙΑ ΣΧΑΡΑΣ ΑΠΟ BLACK ANGUS, ΜΠΑΧΑΡΙΚΑ, ΣΑΛΤΣΑ ΜΟΣΧΟΥ,
ΤΡΑΓΑΝΗ ΠΑΤΑΤΑ & ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΕΝΙ.



The bold menu signed by Mykonian chef Ippokratis orchestrating Greek & Cycladic flavors with modern technics, mixed and mingled to make luxury comfort dishes.

Tastes then peak in a sweet crescendo by Pastry chef Dimitris Chronopoulos.

A combo of Greek delights, French masterpieces creations lead you on a journey of multi-layered sensations.

Γεύσεις και αρώματα από Ελλάδα, με μοντέρνες τεχνικές, που συνδυάζονται για να δημιουργήσουν εκπλήξεις, από τον Μυκονιάτη σεφ Ιπποκράτη.

Το μενού συνοδεύουν τα γλυκά του διάσημου Pastry Chef Δημήτρη Χρονόπουλου, που αναμειγνύει ελληνικά στοιχεία με πινελιές γαλλικής ζαχαροπλαστικής.

REFRESHING...

€

ΤΟΜΑΤΟ SALAD | ΝΤΟΜΑΤΟΣΑΛΑΤΑ

24 PV

CRETAN CHERRY TOMATO, OLIVES, CAPER, OREGANO,
RUSK & MYCONIAN "ΚΟΡΑΝΙΣΤΙ" CHEESE ESPUMA.

ΑΝΥΔΡΑ ΝΤΟΜΑΤΙΝΙΑ ΚΡΗΤΗΣ, ΕΛΙΕΣ, ΚΑΠΑΡΗ, ΠΑΞΙΜΑΔΙ,
ΡΙΓΑΝΗ & ΑΦΡΟ ΚΟΠΑΝΙΣΤΗΣ.

BEETROOT SALAD | ΣΑΛΑΤΑ ΠΑΝΤΖΑΡΙ

23 PV

BABY BEETROOT CONFIT, GOAT CHEESE ICE CREAM, BEETROOT BISCUIT,
GREEN APPLE FLUID GEL.

BABY ΠΑΝΤΖΑΡΙΑ ΚΟΝΦΙ, ΠΑΓΩΤΟ ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟΥ ΤΥΡΙΟΥ,
ΤΡΑΓΑΝΗ ΚΑΡΑΜΕΛΑ ΠΑΝΤΖΑΡΙΟΥ, ΚΡΕΜΑ ΠΡΑΣΙΝΟ ΜΗΛΟ.

VINE BEANS SALAD WITH BOTARGA | ΣΑΛΑΤΑ ΑΜΠΕΛΟΦΑΣΟΥΛΑ ΜΕ ΑΥΓΟΤΑΡΑΧΟ

25 PV

VINE BEANS, VINEGRAITTE WITH APPLE VINEGAR, MINT, GARLIC CHIPS,
ΡΟΤΑΤΟ ΣΙΡΗΘΝ, ΒΟΤΑΡΓΑ "ΤΡΙΚΑΛΙΝΟΣ".

ΑΜΠΕΛΟΦΑΣΟΥΛΑ, ΒΙΝΕΓΚΡ'ΕΤ ΜΗΛΟΞΥΔΟ, ΔΥΟΣΜΟ, ΤΡΑΓΑΝΑ ΣΚΟΡΔΑ,
ΣΙΦΟΝ ΠΑΤΑΤΑΣ, ΑΥΓΟΤΑΡΑΧΟ "ΤΡΙΚΑΛΙΝΟΣ".



SIMOLINA...

€

OUR "PASTICCIO" | ΤΟ ΔΙΚΟ ΜΑΣ ΠΑΣΤΙΤΣΙΟ

34

GLAZED FRESH LASAGNE PASTA WITH HERBS, PULLED SHORT RIB, SPICES & BÉCHAMEL ESPUMA WITH CRETAN "ΜΙΖΙΤΗΡΑ" CHEESE.

ΓΛΑΣΑΡΙΣΜΕΝΟ ΦΡΕΣΚΟ ΛΑΖΑΝΙ ΜΕ ΜΥΡΩΔΙΚΑ, ΜΑΔΗΜΕΝΗ ΣΤΗΘΟΠΛΕΥΡΑ, ΜΠΑΧΑΡΙΚΑ & ΑΦΡΟ ΜΠΕΣΑΜΕΛ ΜΕ ΜΥΖΗΘΡΑ ΚΡΗΤΗΣ.

CYCLADIC CASCIO E PEPE

38

FRESH BAVETTE COOKED WITH LAMB BROTH & "ΣΤΑΚΑ" CRETAN FRESH BUTTER, DRIED "ΑΝΘΟΤΙΡΟ" CHEESE & FRESH GROUND PEPPER.

ΦΡΕΣΚΑ ΛΙΓΚΟΥΙΝΙ ΓΛΑΣΑΡΙΣΜΕΝΑ ΣΕ ΖΩΜΟ ΑΡΝΙΟΥ ΜΕ ΣΤΑΚΟΒΟΥΤΥΡΟ, ΞΕΡΟ ΑΝΘΟΥΤΥΡΟ & ΦΡΕΣΚΟΤΡΙΜΕΝΟ ΠΙΠΕΡΙ.

TAGLIATELLE LANGOUSTINE | ΤΑΛΙΑΤΕΛΕΣ ΚΑΡΑΒΙΔΑ

FRESH TAGLIATELLE WITH LANGOUSTINES*, OYZO, SAFFRON & HERBS.

ΦΡΕΣΚΙΕΣ ΤΑΛΙΑΤΕΛΕΣ ΜΕ ΚΑΡΑΒΙΔΕΣ*, ΟΥΖΟ, ΣΑΦΡΑΝ & ΜΥΡΩΔΙΚΑ.

FROM THE SEA...

€

AEGEAN SEA BASS | ΛΑΥΡΑΚΙ

42

FRESH AEGEAN SEA BASS, CREAM OF GREEK ROASTED VEGETABLES WITH TOMATO & THYME, WILD FENEL SAUCE, PICKLED FENEL.

ΦΡΕΣΚΟ ΛΑΥΡΑΚΙ, ΠΟΥΡΕ ΑΠΟ ΜΠΡΙΑΜ, ΣΑΛΤΣΑ ΑΓΡΙΟΜΑΡΑΘΟΥ, ΠΙΚΛΑ ΦΙΝΟΚΙΟ.

CROAKER CONFIT | ΜΥΛΟΚΟΠΙ ΚΟΝΦΙ

46

CROAKER CONFIT IN OLIVE OIL SERVED WITH SMOKED CLAMS BROTH & CELERIAC ROOT CREAM.

ΜΥΛΟΚΟΠΙ ΚΟΝΦΙ ΣΕ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ, ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ ΜΕ ΚΑΠΝΙΣΤΗ ΣΑΛΤΣΑ ΑΠΟ ΑΧΙΒΑΔΕΣ & ΚΡΕΜΑ ΣΕΛΙΝΟΡΙΖΑΣ.



FROM THE GROUND...

€

CHICKEN LEG CONFIT | ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΠΟΥΤΙ ΚΟΝΦΙ

43

CURED CHICKEN LEG CONFIT, SERVED WITH CEREAL RISOTTO, ASPARAGUS & CHICKEN GRAVY FLAVORED WITH HERBS.

ΜΠΟΥΤΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΚΟΝΦΙ, ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ ΜΕ ΡΙΖΟΤΟ ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΩΝ & ΣΑΛΤΣΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΑΡΩΜΑΤΙΣΜΕΝΗ ΜΕ ΜΥΡΩΔΙΚΑ.

SLOW COOKED LAMB WITH AUBERGINE | ΑΡΓΟΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΟ ΑΡΝΙ ΜΕ ΜΕΛΙΤΖΑΝΑ

48

CRISPY LAMB BELLY, LAMB FILLET STEAK, ΡΟΤΑΤΟ ΤΕΡΙΝΕ, LAMB GRAVY & PULLED LAMB SHANK WITH AUBERGINE ESPUMA & GREEK FRESH ISLAND HERBS.

ΤΡΑΓΑΝΗ ΠΑΝΣΕΤΑ ΑΡΝΙΟΥ, ΦΙΛΕΤΟ ΑΡΝΙΟΥ, ΤΕΡΙΝΑ ΠΑΤΑΤΑΣ, ΣΑΛΤΣΑ ΑΡΝΙΟΥ, ΜΑΔΗΜΕΝΟ ΚΟΤΣΙ ΜΕ ΑΦΡΟ ΜΕΛΙΤΖΑΝΑΣ & ΦΡΕΣΚΑ ΜΥΡΩΔΙΚΑ ΤΟΥ ΝΗΣΙΟΥ.

PREMIUM STRIPLOIN | ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΚΟΝΤΡΑ ΦΙΛΕΤΟ WAGYU

80

ROASTED WAGYU USA, SRF STRIPLOIN, SERVED WITH ROASTED VEGETABLES & FRESH HERBS.

ΚΟΝΤΡΑ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΦΙΛΕΤΟ WAGYU SRF ΑΜΕΡΙΚΗΣ, ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ ΜΕ ΨΗΜΕΝΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ & ΦΡΕΣΚΑ ΜΥΡΩΔΙΚΑ.

SWEET CONCLUSION...

€

THE KENSHŌ NOUGAT | ΤΟ ΑΜΥΓΔΑΛΟΤΟ ΤΟΥ ΚΕΝΣHŌ

25

ALMOND SEMIFREDDO FLAVORED WITH ORANGE, GRAND MARNIER & ICING ROSES.

SEMIFREDDO ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ ΑΡΩΜΑΤΙΣΜΕΝΟ ΜΕ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ, GRAND MARNIER & ΖΑΧΑΡΩΜΕΝΑ ΤΡΙΑΝΤΑΦΥΛΛΑ.

ΓΑΛΑΚΤΟΒΟΥΡΕΚΟ | ΤΟ ΓΑΛΑΚΤΟΜΠΟΥΡΕΚΟ

23

ΓΑΛΑΚΤΟΒΟΥΡΕΚΟ FLAVORED WITH VANILLA, LEMON & TONKA ICE CREAM.

ΓΑΛΑΚΤΟΜΠΟΥΡΕΚΟ ΒΑΝΙΛΙΑ, ΛΕΜΟΝΙ & ΠΑΓΩΤΟ ΤΟΝΚΑ.

GREEK COFFEE | Ο ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΚΑΦΕΣ

18

FLUFFY CHOCOLATE MOUSSE, GREEK COFFEE CREMEUX, NOUGATINE GRUE DE CACAO-COFFEE & CARDAMON-LEMON FOAM.

ΑΕΡΙΝΗ ΜΟΥΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ, CREMEUX ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΚΑΦΕ, NOUGATINE ΚΑΡΠΟΣ ΚΑΚΑΟ-ΚΑΦΕΣ & ΑΦΡΟΣ ΚΑΡΔΑΜΟ-ΛΕΜΟΝΙ.

