

LUXURY COMFORT 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 intense 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

15

COUNTRY BREAD GRILLED IN WOODEN OVEN, SMOKED TARAMA CREAM & MARINATED OLIVES.

ΨΩΜΙ ΜΕ ΠΡΟΖΥΜΙ ΨΗΜΕΝΟ ΣΕ ΞΥΛΟΦΟΥΡΝΟ, ΚΑΠΝΙΣΤΗ ΚΡΕΜΑ ΤΑΡΑΜΑ & ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΕΣ ΕΛΙΕΣ.

CRISPY POTATO FRIES IN OLIVE OIL

ΤΡΑΓΑΝΕΣ ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ ΣΕ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

12

DOUBLE ROACHED CRISPY POTATO FRIES IN OLIVE OIL.

ΤΡΑΓΑΝΕΣ ΔΙΠΛΟΠΟΣΑΡΙΣΜΕΝΕΣ ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ ΣΕ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ.

MYCONIAN ONION PIE CRISPY DUMPLINGS

ΚΡΕΜΜΥΔΟΠΙΤΑ ΜΥΚΟΝΟΥ ΣΕ ΤΡΑΓΑΝΑ ΝΤΑΜΠΙΝΓΚ

18

MYCONIAN ONION PIE CRISPY DUBLINGS WITH SCALLIONS, MYCONIAN TYROVOLIA CHEESE, DILL EMULSION, SERVED WITH ONION CONSOMME .

ΚΡΕΜΜΥΔΟΠΙΤΑ ΜΥΚΟΝΟΥ ΣΕ ΤΡΑΓΑΝΑ ΝΤΑΜΠΛΙΝΓΚΣ ΜΕ ΤΥΡΟΒΟΛΙΑ, ΦΡΕΣΚΟ ΚΡΕΜΜΥΔΙ, ΚΡΕΜΑ ΠΡΑΣΟΥ, ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ ΜΕ ΚΟΝΣΟΜΕ ΚΡΕΜΜΥΔΙ.

HALLOUMI CHEESE TEMPURA | ΧΑΛΟΥΜΙ ΤΕΜΠΟΥΡΑ

20

CURED HALLOUMI CHEESE TEMPURA, GRAPES CARPACCIO, MINT, SMOKED ALMOND.

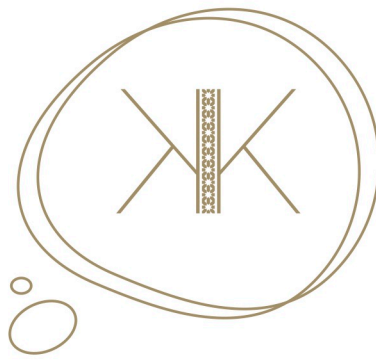
ΧΑΛΟΥΜΙ ΣΕ ΖΥΜΩΣΗ ΜΕ ΚΡΟΥΣΤΑ ΤΕΜΠΟΥΡΑΣ, ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ ΑΠΟ ΣΤΑΦΥΛΙ, ΜΕΝΤΑ, ΑΜΥΓΔΑΛΟ ΚΑΠΝΙΣΤΟ.

SEA URCHIN SALAD | ΑΧΙΝΟΣΑΛΑΤΑ

52

AEGEAN SEA URCHIN, SALMON ROE CAVIAR, SMOKED TARAMA CREAM, CUCUMBER, CHILI & OLIVE OIL.

ΣΑΛΑΤΑ ΑΧΙΝΟΥ ΜΕ ΧΑΒΙΑΡΙ ΣΟΛΟΜΟΥ, ΚΡΕΜΑ ΚΑΠΝΙΣΤΟΥ ΤΑΡΑΜΑ, ΑΓΓΟΥΡΙ, ΤΣΙΛΙ & ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ.



MEZE BY KENSHO

€

MARINATED SCORPION FISH | ΜΑΡΙΝΑΤΗ ΣΚΟΡΠΙΝΑ

44

AEGEAN SCORPION FISH, LIME JUICE, BASIL OIL, BLINQ BLOSSOM, FINGER LIME, YUZU TOBIKO & TOMATO WATER FLAVORED WITH LEMON LEAVES.

ΦΡΕΣΚΙΑ ΣΚΟΡΠΙΝΑ, ΧΥΜΟ ΛΑΙΜ, ΛΑΔΙ ΒΑΣΙΛΙΚΟΥ, ΔΡΟΣΟΥΛΙΤΕΣ, ΧΑΒΙΑΡΙ ΛΑΙΜ, ΑΥΓΑ ΧΕΛΙΔΟΝΟΨΑΡΟΥ & ΝΕΡΟ ΝΤΟΜΑΤΑΣ ΑΡΩΜΑΤΙΣΜΕΝΟ ΜΕ ΦΥΛΛΑ ΛΕΜΟΝΙΑΣ.

FRESH AEGEAN CRISPY SQUID | ΦΡΕΣΚΟ ΚΑΛΑΜΑΡΑΚΙ ΤΗΓΑΝΙΤΟ

26

AEGEAN DEEP FRIED SQUID, LIME, ROCOTO MAYO, YUZU DRESSING, YUZU TOBIKO.

ΤΡΑΓΑΝΟ ΚΑΛΑΜΑΡΑΚΙ ΜΕ ΛΑΙΜ, ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ ΜΕ ΚΑΥΤΕΡΗ ΠΕΡΟΥΒΙΑΝΗ ΠΙΠΕΡΙΑ, ΝΤΡΕΣΙΝΓΚ ΜΕ ΜΟΣΧΟΛΕΜΟΝΟ ΙΑΠΩΝΙΑΣ & ΑΥΓΑ ΧΕΛΙΔΟΝΟΨΑΡΟΥ.

TRUFFLED WAGYU DUMPLINGS | ΝΤΑΜΠΛΙΝΓΚ ΜΕ WAGYU & ΤΡΟΥΦΑ

39

STEAMED DUMPLINGS STUFFED WITH WAGYU USA, SERVED WITH BEEF CONSOMME & FRESH SUMMER TRUFFLE.

ΝΤΑΜΠΛΙΝΓΚΣ ΑΤΜΟΥ ΓΕΜΙΣΜΕΝΑ ΜΕ WAGYU ΑΜΕΡΙΚΗΣ, ΣΕΡΒΙΡΟΝΤΑΙ ΜΕ ΚΟΝΣΟΜΕ ΜΟΣΧΟΥ & ΦΡΕΣΚΙΑ ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΗ ΤΡΟΥΦΑ.

SLOW ROASTED IBERICO RIBS | ΑΡΓΟΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΗ ΣΤΗΘΟΠΛΕΥΡΑ ΧΟΙΡΟΥ

38

SPEAR RIBS IBERICO* SLOW ROASTED IN MONOLITH & GLAZED WITH JAPANESE BBQ, SERVED WITH SPICY SWEET CORN & CELERY.

ΑΡΓΟΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΗ ΣΤΗΘΟΠΛΕΥΡΑ ΜΑΥΡΟΥ ΧΟΙΡΟΥ* ΣΕ ΞΥΛΟΦΟΥΡΝΟ, ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΗ ΜΕ ΓΙΑΠΩΝΕΖΙΚΗ BBQ, ΣΥΝΟΔΕΥΕΤΑΙ ΜΕ ΚΑΛΑΜΠΟΚΙ & ΣΕΛΕΡΙ.

BEEF MEATBALL | ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ ΜΟΣΧΑΡΙΟΥ

26

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

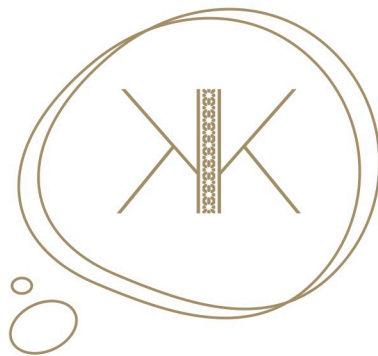
ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ ΣΧΑΡΑΣ ΑΠΟ BLACK ANGUS, ΤΡΑΓΑΝΗ ΠΑΤΑΤΑ, ΣΑΛΤΣΑ ΜΟΣΧΟΥ & ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΕΝΙ ΚΡΗΤΗΣ.

KENSHO "MUSAKA" | ΜΟΥΣΑΚΑΣ ΤΟΥ KENSHO

35

CARAMELIZED AUBERGINE WITH DEN MISO, SLOW COOCKED BEEF IN SOYA & MOLLASES, GOAT CHEESE BECHAMEL ESPUMA.

ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΗ ΜΕΛΙΤΖΑΝΑ ΜΕ ΜΙΣΟ, ΑΡΓΟΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΟ ΜΟΣΧΑΡΙ ΣΕ ΣΟΓΙΑ & ΠΕΤΙΜΕΖΙ, ΑΦΡΟΣ ΜΠΕΣΑΜΕΛ ΜΕ ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ ΤΥΡΙ.



The bold menu signed by Mykonian chef Ippokratis orchestrating Greek flavors influenced by Japanese and Peruvian elements, 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 Ιαπωνικές και Περουβιανές επιρροές συνδυάζονται για να δημιουργήσουν εκπλήξεις, από τον Μυκονιάτη σεφ Ιπποκράτη στο νέο κατάλογο του Kenshō Psarou. Το μενού συνοδεύουν τα γλυκά του διάσημου Pastry Chef Δημήτρη Χρονόπουλου, που αναμιγνύει ελληνικά στοιχεία με πινελιές γαλλικής ζαχαροπλαστικής.

REFRESHING...

€

OUR GREEK SALAD | Η ΔΙΚΗ ΜΑΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ

25 PV

CRETAN CHERRY TOMATO, CUCUMBER, GREEN PEPPER, ONIONS, OLIVES, CAPER, FRESH OREGANO, CAROB RUSK & FETA CHEESE MOUSSE.

ΠΑΝΥΔΡΑ ΝΤΟΜΑΤΙΝΙΑ, ΑΓΓΟΥΡΙ, ΠΙΠΕΡΙΑ, ΚΡΕΜΜΥΔΙ, ΕΛΙΕΣ, ΚΑΠΑΡΗ, ΠΑΞΙΜΑΔΙ ΧΑΡΟΥΠΙΟΥ, ΦΡΕΣΚΙΑ ΡΙΓΑΝΗ & ΚΡΕΜΑ ΦΕΤΑΣ.

BEETROOT SALAD | ΣΑΛΑΤΑ ΠΑΝΤΖΑΡΙ

24 PV

BABY BEETROOT CONFIT IN OLIVE OIL, GOAT CHEESE ICE CREAM, BEETROOT SOIL, GREEN APPLE FLUID GEL & BEETROOT BISQUIT.

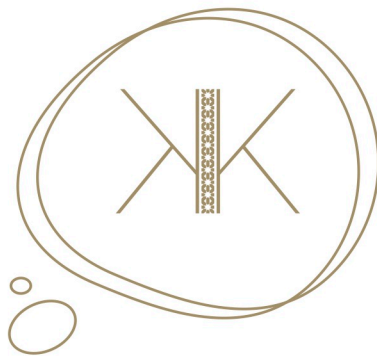
ΠΑΝΤΖΑΡΙΑ ΚΟΝΦΙ ΣΕ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ, ΠΑΓΩΤΟ ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟΥ ΤΥΡΙΟΥ, ΧΩΜΑ ΠΑΝΤΖΑΡΙ, ΚΡΕΜΑ ΠΡΑΣΙΝΟ ΜΗΛΟ, ΤΡΑΓΑΝΗ ΚΑΡΑΜΕΛΑ ΠΑΝΤΖΑΡΙΟΥ.

MEDITERRANEAN GARDEN | ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΟΣ ΚΗΠΟΣ

27 V

MEDITERRANEAN VEGETABLES TEXTURES, SERVED WITH WILD FENEL SAUCE, OLIVE OIL, LEMON FLAVORS & BREAD TUILE.

ΥΦΕΣ ΑΠΟ ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ, ΣΕΡΒΙΡΟΝΤΑΙ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΑΓΡΙΟΜΑΡΑΘΟΥ, ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ, ΑΡΩΜΑ ΛΕΜΟΝΙΟΥ & ΤΡΑΓΑΝΟ ΤΟΥΙΛ ΨΩΜΙΟΥ.



SIMOLINA...

€

RAVIOLI WITH GREENS | ΡΑΒΙΟΛΙ ΜΕ ΧΟΡΤΑΡΙΚΑ

33

RAVIOLI STUFFED WITH SPINACH & SHITAKE SERVED SERVED WITH SWEET PEA, VINE BEANS, SHISO LEAVES, WILD GREENS EMULSION & GINGER.

ΡΑΒΙΟΛΙ ΓΕΜΙΣΤΑ ΜΕ ΣΠΑΝΑΚΙ & ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΣΙΤΑΚΕ, ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ ΜΕ ΖΑΧΑΡΟΜΠΙΖΕΛΑ, ΑΜΠΕΛΟΦΑΣΟΥΛΑ, ΓΙΑΠΩΝΕΖΙΚΗ ΜΕΝΤΑ, ΚΡΕΜΑ ΑΠΟ ΑΓΡΙΑ ΧΟΡΤΑ & ΤΖΙΝΤΖΕΡ.

SPAGHETTI SEA URCHIN | SPAGHETTI ΑΧΙΝΟΥ

55

SEA URCHIN, GARLIC, PARSLEY, CHILLI PEPPER & BOTTARGA "TRIKALINOS"
ΑΧΙΝΟΣ, ΣΚΟΡΔΟ, ΜΑΪΝΤΑΝΟ, ΤΣΙΛΙ & ΑΥΓΟΤΑΡΑΧΟ "ΤΡΙΚΑΛΙΝΟΣ"

ORZO LANGOUSTINES | ΚΡΙΘΑΡΩΤΟ ΚΑΡΑΒΙΔΑΣ

58

ORZO WITH LANGOUSTINES*, PERNOD, SAFFRON & HERBS.

ΚΡΙΘΑΡΑΚΙ ΜΕ ΚΑΡΑΒΙΔΕΣ*, PERNOD, ΣΑΦΡΑΝ & ΜΥΡΩΔΙΚΑ.

FROM THE SEA...

AEGEAN SEA BASS | ΛΑΥΡΑΚΙ

40

SEA BASS SAUTÉED, SMOKED AUBERGINE PURÉE, PICCATA WITH CAPER AND PARSLEY, SMOKED RED PEPPER EMULSION.

ΦΙΛΕΤΟ ΛΑΥΡΑΚΙ ΣΩΤΕ, ΠΟΥΡΕ ΚΑΠΝΙΣΤΗΣ ΜΕΛΙΤΖΑΝΑΣ, ΣΑΛΤΣΑ ΠΙΚΑΤΑ ΜΕ ΚΑΠΑΡΗ & ΜΑΪΝΤΑΝΟ, ΚΡΕΜΑ ΚΑΠΝΙΣΤΗΣ ΚΟΚΚΙΝΗΣ ΠΙΠΕΡΙΑΣ.

BLACK COD IN MISO

ΜΑΥΡΟΣ ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ ΣΕ ΜΙΣΟ

50

BLACK COD CARAMELIZED WITH HONEY MISO, ACCOMPANED BY VINE BEANS WITH SESAME, GREEN APPLE FLUID GEL.

ΜΑΥΡΟΣ ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΟΣ ΜΕ ΜΙΣΟ, ΣΥΝΟΔΕΥΕΤΑΙ ΜΕ ΑΜΠΕΛΟΦΑΣΟΥΛΑ ΜΕ ΣΟΓΙΑ, ΚΡΕΜΑ ΠΡΑΣΙΝΟΥ ΜΗΛΟΥ & ΠΑΣΤΕΛΙ ΣΟΥΣΑΜΙ.

CATCH OF THE DAY | ΦΡΕΣΚΟ ΨΑΡΙ

160

AEGEAN FRESH FISH, SERVED GRILLED IN WOODEN OVEN, DEEP FRIED IN TEMPURA BATTER, SUSHI.

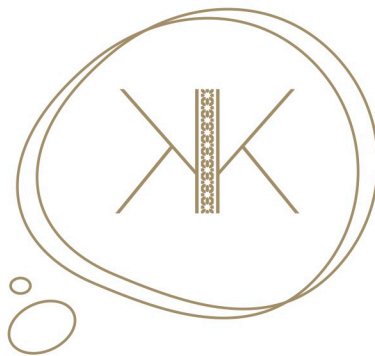
ΦΡΕΣΚΟ ΨΑΡΙ ΗΜΕΡΑΣ, ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ ΨΗΤΟ ΣΕ ΞΥΛΟΦΟΥΡΝΟ, ΤΗΓΑΝΗΤΟ ΣΕ ΤΕΜΠΟΥΡΑ, ΣΟΥΣΙ.

LOBSTER | ΑΣΤΑΚΟΣ

185

LOBSTER ANY WAY. (grilled in wooden oven, sushi, pasta)

ΑΣΤΑΚΟΣ ΤΗΣ ΕΠΙΛΟΓΗΣ ΣΑΣ. (ψητό σε ξυλόφουρνο, σουσί, με ζυμαρικό)



FROM THE GROUND...

€

CHICKEN BREAST | ΣΤΗΘΟΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

37

CURED CHICKEN BREAST, SERVED WITH ΤΡΑΧΑΝΑ ΑΡΑΝΧΙΝΙ, GRILLED MUSHROOMS & ROASTED CELERY ROOT MAYO.

ΣΤ'ΗΘΟΣ ΚΟΤ'ΟΠΟΥΛΟ ΣΕ ΖΥΜΩΣΗ, ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ ΜΕ ΚΡΟΚΕΤΑ ΤΡΑΧΑΝΑ, ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΨΗΤΑ, ΜΥΡΩΔΙΚΑ, ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ ΨΗΤΗΣ ΣΕΛΙΝΟΡΙΖΑΣ.

LAMB WITH ΡΟΤΑΤΟ IN FOIL

ΑΡΝΙΜΕ ΠΑΤΑΤΑ ΣΤΟ ΑΛΟΥΜΙΝΟΧΑΡΤΟ

47

BONELESS RACK OF LAMB COOKED TWO WAYS, SLOW BAKED ΡΟΤΑΤΟ IN FOIL, ONION CONFIT, LAMB CRAVY.

ΚΑΡΕ ΑΡΝΙΟΥ ΧΩΡΙΣ ΚΟΚΑΛΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΟ ΜΕ ΔΥΟ ΤΡΟΠΟΥΣ, ΠΑΤΑΤΑ ΣΤΗ ΧΟΒΟΛΗ, ΚΡΕΜΜΥΔΙ ΚΟΝΦΙ, ΣΑΛΤΣΑ ΑΡΝΙΟΥ.

TRUFFLED AMERICAN WAGYU STRIPLOIN | WAGYU ΑΜΕΡΙΚΗΣ ΜΕ ΤΡΟΥΦΑ

80

WAGYU SRF STRIPLOIN, PICKLED FRESH SUMMER TRUFFLE, SERVED WITH GRILLED ASPARAGUS & CRISPY ΡΟΤΑΤΟ TERRINE.

ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΝΤΡΑ WAGYU ΑΜΕΡΙΚΗΣ, ΠΙΚΛΑ ΦΡΕΣΚΙΑΣ ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΗΣ ΤΡΟΥΦΑΣ, ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ ΜΕ ΨΗΤΑ ΣΠΑΡΑΓΓΙΑ & ΤΡΑΓΑΝΗ ΤΕΡΙΝΑ ΠΑΤΑΤΑΣ.

PREMIUM JAPANESE WAGYU A5

220

PREMIUM JAPAN WAGYU A5 180g, ACCOMPANIED WITH VEGETABLES TEMPURA, & TENTSUYU TRUFFLE SAUCE.

PREMIUM WAGYU ΙΑΠΩΝΙΑΣ A5 180g, ΣΥΝΟΔΕΥΕΤΑΙ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΣΕ ΤΕΜΠΟΥΡΑ, & ΣΑΛΤΣΑ TENTSUYU ΜΕ ΤΡΟΥΦΑ.

SWEET CONCLUSION...

€

PARIS BREAST for 2 persons | για 2 άτομα

32

CREMEUX LEMON - PASSION FRUIT, PINEAPPLE ROTIÉ, HAZELNUT PRALINE MOUSSE.

CREMEUX ΛΕΜΟΝΙ ΦΡΟΥΤΑ ΤΟΥ ΠΑΘΟΥΣ, ΑΝΑΝΑ ΣΩΤΕ, ΜΟΥΣ ΠΡΑΛΙΝΑΣ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΟΥ.

THE KENSHŌ CARAMEL CHOCOLATE

34

CHOCOLATE WITH TOFFEE CARAMEL, NOUGATINE WITH SALTY PEANUTS & CINNAMON ICE-CREAM.

ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΜΕ TOFFEE CARAMEL, NOUGATINE ΜΕ ΑΛΜΥΡΑ PEANUTS & ΠΑΓΩΤΟ ΚΑΝΕΛΑ.

SEMIFREDDO COCONUT

28

LIME WITH APPLE, ESTRAGON, LIME & GREEN APPLE CONSOMMÉ.

ΛΑΙΜ ΜΕ ΜΗΛΟ, ΕΣΤΡΑΓΚΟΝ, ΛΑΙΜ & ΚΟΝΣΟΜΕ ΠΡΑΣΙΝΟ ΜΗΛΟ

