

SUMMER DESTINATION

MENU

We take you to explore the exotic and tropical flavors accompanied by the traditional Aegean food giving rise to a diversity of sensations for your palate...

NIBBLES AND APPETISERS

SHARE EMOTIONS

Our intention is that each bite starts with expectation and culminates with delight.



AMAZONIAN CRISPS

Cassava, Plantain crisps with Guacamole and emulsion of tomatillo
Τραγανά τσιπς πράσινης Μπανάνας και Ρίζας Γιούκα με κρέμα αβοκάντο
και σάλτσα tomatillo

TACOS DE ATUN CRUNCHY CONES (2 PIECES)

Tuna, spicy miso, honey ginger yogurt
Χωνάκια καλαμποκιού "Tacos" γεμιστά με Ταρτάρ τόνου, πικάντικη σάλτσα
miso και γιαούρτι αρωματισμένο με τζίντζερ και μέλι

MASTELO CHEESE FROM CHIOS "TEMPURA"

Shaved fennel, toasted hazelnuts & red berries gel
Τραγανό Μαστέλο Χίου σε κουρκούτι, μάραθο, καβουρδισμένα φουντούκια
και ζελέ κόκκινων μούρων

CRAB CROQUETTES (4 PIECES)

Potato purée with Lime and Aji Amarillo, shredded crab,
black garlic mayonnaise, kimchi sesame
Τραγάνες κροκέτες από πουρέ πατάτας, πιπεριά aji Amarillo, ξεψαχμισμένο
καβούρι, μαγιονέζα μαύρου σκόρδου, σουσάμι kimchi



PRAWNS GYOZA

Black Tiger Prawns stuffed dumplings with lemongrass-coconut-lime sauce
Φύλλο Dumpling με γέμιση από γαρίδες και πράσο, σως καρύδας
αρωματισμένο με λεμονόχορτο

OCTOPUS OVER HOT COALS

Grilled octopus, tomato gel, wild oregano and potato cream,
chlorophyll olive oil
Χταπόδι ψημένο στα κάρβουνα με άγρια ρίγανη, πουρές πατάτας,
χλωροφύλλη, ελαιόλαδο και ζελέ ντομάτας

ANTICUCHOS (2 PC)

Marinated skewers fired on a charcoal grill
Μαριναρισμένα σουβλάκια ψημένα στα κάρβουνα

CHICKEN YAKITORI

Teriyaki glaze, sesame seeds
Σουβλάκια κοτόπουλου ξεροψημένα στα κάρβουνα γρασαρισμένα
με σάλτσα Teriyaki και καβουρδισμένο σησάμι

GAMBAS TIGRE A LA PARILL

Tiger prawn, aji lemon garlic, nashi pear salsa
Σουβλάκια γαρίδας ξεροψημένα στα κάρβουνα με πιπεριά αji, σκόρδο
και σάλτσα από ιαπωνικό αχλάδι nashi

RAW BAR

TSARSKAYA OYSTER (PER PIECE)

In natural environment, ikura, maracuya ponzu and Perilla
Στρείδια Tsarskaya, χαβιάρι σολομού, ντρέσινγκ από φρούτα του πάθους
με ρονζυ και ιαπωνική μέντα

OCTOPUS CARPACCIO

Mixed Cress Salad, citrus dressing, tapioca, fava beans humus, crispy capers
Καρπάτσιο Χταπόδι, φρέσκα μυρωδικά, ντρέσινγκ κίτρου, tapioca, χούμους
από φάβα και τραγανή κάππαρη

SEA BASS CEVICHE

Aegean Sea bass fillet marinated in Lime juice, Cilantro, Red onion,
Corn, Sweet Potato

Αιγαιοπελαγίτικο Λαυράκι με ντρέσινγκ γλυκολέμονο, κόλιανδρο,
κόκκινο κρεμμυδάκι, καλαμπόκι και πουρέ γλυκοπατάτας

BEEF TARTARE

Black Angus with crispy shallots, shaved sourdough, bonito mayo,
soy jelly, black truffle and egg yolk cremeux
Μοσχαρίσιο ταρτάρ Black Angus, τραγανό κρεμμύδι, μαγιονέζα bonito,
ζελέ σόγιας, μαύρη τρούφα και κρέμα αυγού

ALL DAY SNACKS

MINI BURGERS

Black Angus Sliders topped with truffle cream/chimichurri
Τριλογία Μίνι Burgers κρέμα τρούφας / chimichurri

MONTE CRISTO

Emmental cheese, smoked ham and turkey dusted with powder sugar
Σάντουιτς Monte Cristo με τυρί έμμενταλ, καπνιστό ζαμπόν, γαλοπούλα,
πασπαλισμένο με ζάχαρη άχνη



SOFTSHELL CRAB WITH COLESLAW

Active Carbon brioche, crispy softshell crab with Remoulade Coleslaw
Μπριός ενεργού άνθρακα με τραγανό καβούρι και σαλάτα Coleslaw

THE CLUB

Chicken breast, crispy bacon, egg, tomato, lettuce and mayonnaise sauce
Με τέσσερα ψωμάκια, φιλέτο κοτόπουλο, τραγανό μπέικον, τυρί,
ντομάτα, μαρούλι

SMOKED SALMON

Open-Faced Sandwich Herbed Sour Cream radishes, lemon zest and cress
Ανοικτό σάντουιτς καπνιστού Σολομού, sour cream με βότανα, ραπανάκι
και ξύσμα λεμονιού



SALADS

MYCONIAN GARDEN

Cherry tomatoes, Florinis pepper soil, cucumber, capers, olives, Tirovolia cheese

Μυκονιάτικος Κήπος από ντοματίνια, αγγούρι, ελιές, κάππαρη, υφές πιπεριάς Φλωρίνης και τυρί τυροβολιά

SPINACH "PIE" SALAD

Baby spinach, Feta and Anthotyro cheese mousse, dill, confit tomato, crispy filo

Σαλάτα σαν Σπανακόπιτα με σπανάκι, κρέμα φέτα και ανθότυρο, άνηθο, ντοματίνια κονφί και τραγανό φύλλο

FLAVORS OF SUMMER

Compressed watermelon infused with Mastiha, feta cheese textures, olive oil and mix cress

Καρπούζι αρωματισμένο με Μαστίχα, τυρί φέτας, ελαιόλαδο και βότανα

BUFFALO

Buffalo Mozzarella, Tomatoes textures, Basil Sponge, Olive Powder, balsamic spheres

Βουβαλίσια Μοτσαρέλα, υφές ντομάτας, κέικ βασιλικού, πούδρα ελιάς και σφαίρες βαλσάμικου

SEAWEED SALAD

Wakame and Aka Tosaka seaweeds seasoned with soy lime dressing, topped with tuna tartar, carrot, cucumber, lotus chips and edamame

Σαλάτα με φύκια Wakame και Aka Tosaka, ντρέσινγκ ιαπωνικού κίτρου, Ταρτάρ τόνου, καρότο, αγγούρι Φασόλια σόγιας και τσιπς από ρίζα Λωτού

SALMON

Pisco cured Salmon, beetroots, quinoa, avocado, apple, watermelon radish, lime horseradish emulsion

Σαλάτα μαριναρισμένου Σολομού με παντζάρι, κινόα, αβοκάντο, μήλο, ραπανάκι, ντρέσινγκ γλυκολέμονο με χρένο

PASTA

ORZOTTO "SAGANAKI"

Orzo pasta, prawns, fetta in a light tomato sauce with ouzo and dill
Γιουβέτσι γαρίδας με φέτα ούζο, άνηθο και σάλτσα ντομάτας

TRUFFLE BUCATINI

Truffle cheese sauce, shitake, black truffles, soft egg
Bucatini με κρέμα τυριού με τρούφα, μανιτάρι shitake, μαύρη τρούφα
και αυγό

AMATRICIANA

Tonnarelli Peperoncino, guanciale, garlic tomato sauce
Πικάντικο Tonnarelli με guanciale, σκόρδο, κρεμμύδι και σάλτσα
από ώριμες ντομάτες

SQUID INK TONNARELLI

Lemon cream, mozzarella water, prawn's tartar, thyme and asparagus
Tonnarelli με μελανί σουπιάς, τартάρ γαρίδας, κρέμα λεμονιού,
θυμάρι και σπαράγγια

SEA SHELLS

Fregola Sarda, Cockles, clams, mussels, sea asparagus, light lemon and bisque
Fregola Sarda με απαλή σάλτσα μπισκ αρωματισμένη με λεμόνι, κυδώνια,
γυαλιστερές, μύδια και σαλικόρνια

BEETROOT RISOTTO

Carnaroli, torched goat cheese with almonds flakes, aged balsamic
reduction, red vein sorrel
Ριζότο με παντζάρι, καψαλισμένο κατσικίσιο τυρί, αμύγδαλα
και παλαιωμένο βάλσαμικο

MAIN COURSE

THE SEA...

SEA BASS

Seared Aegean Seabass fillet, sauté chard, cauliflower puree,
fennel lemon cream

Αιγαιοπελαγίτικο Λαυράκι, σέσκουλα, πουρέ κουνουπίδι,
σάλτσα μάραθο με λεμόνι



GROUPER FILLET

Almond crusted loin, squid ink, Rutabaga, carrots, asparagus top
and citrus hollandaise

Φιλέτο Σφυρίδας με κρούστα αμυγδάλου, μελάνι σουπιάς, Ρέβα, καρότα,
σπαράγγια και σάλτσα Ολαντέζ



RED MULLET

Pan-fried on vegetable tagliatelle with scallops, grated Trikalinos Bottarga,
sea herbs, saffron, mullets jus

Μπαρμπούνι σε ταπέτο ταλιατέλλων λαχανικών, χτένια, τρίμα τρικαλινού,
θαλασσινά λαχανικά, σάλτσα κρόκου Κοζάνης

THE LAND...

CHICKEN SUPREME

Served in its crispy skin, jus gras, creamed corn, vegetables garden,
country potatoes

Κοτόπουλο φιλέτο με τραγανή κρούστα, κρεμώδες καλαμπόκι, λαχανικά
εποχής και φρέσκες πατάτες country, jus κοτόπουλο

DRY AGED BLACK ANGUS BONE IN RIBEYE

Chimichurri, vegetables garden, country potatoes

Ribeye Steak Black Angus με κόκκαλο ξηρής ωρίμανσης, λαχανικά,
ρέσκες πατάτες country, Chimichurri

BLACK ANGUS FILET MIGNON

Herb butter, carrot puree, asparagus tops, Shimeji mushrooms, crispy causa

Φιλέτο Black Angus, πουρέ καρότο, σπαράγγια,μανιτάρια Shimeji,
τραγάνες κροκέτες, αρωματικό βούτυρο

PATA NEGRA

Iberico pork loin, maple syrup demi, purple potato puree, vegetable textures

Μαύρος χοίρος, περουμενική μωβ πατάτα, υφές λαχανικών,
demi με σιρόπι σφενδάμου

DESSERTS

Namelaka Tanariva, flavoured with Ginger and Szechuan Ice Cream
Namelaka Tanariva, Αρωματισμένη με Ginger και Παγωτό Szechuan

Dark Chocolate Tulakalum Mousse, Red Fruit Coulis with Chili and Sauce
flavoured with Vanilla
Mousse Μαύρης Σοκολάτας Tulakalum, Coulis Κόκκινων φρούτων με Chili,
Σάλτσα Αρωματισμένη με Βανίλια

Velvet Cream, Flavoured with Shiso, Crèmeux Yuzu and Sable
Presse Framboise
Βελούδινη Κρέμα, Αρωματισμένη με Shiso, Crèmeux Yuzu
και Sable Presse Framboise

Moelleux Guanaja with Pistachio Ice Cream and Sable with Flower of Salt
Moelleux Guanaja με Παγωτό Φιστίκι σε Sable με Ανθό Αλατιού

Cream Cheese with Morello Cherry Compote in Almond Sable
Κρέμα Τυριού με Compote Βύσσινο σε Sable Αμυγδάλου

Ice Cream Per Scoop
& Sorbet Per Scoop

