

**Egg dishes**

- Scrambled Eggs
- Double Fried Eggs
  - Boiled Eggs
  - Strapatsada

**Favorite classics**

- Fried Bacon
- Traditional Handmade Pie
- Cheese & Cold Cuts
- Greek Yoghurt

**Sweet selection**

- Fruit Salad
- Mosaic Chocolate Dessert
- Cereal Bar

*Have a wonderful day...!*

## Appetizers

Μιλφέιγ λαχανικών σχάρας με ψητό ταλαγάνι σε μαρμελάδα σύκου  
Grilled vegetables millefeuille with grilled talagani cheese in fig jam 8.00€

Τριλογία αλοιφών με πιτάκια (τζατζίκι, μελιτζανοσαλάτα, τυροκαυτερή)  
Dip trilogy with pita bread (tzatziki, eggplant salad, (hot pepper cheese) 7.00€

Χταπόδι\* σε σάλτσα κρασιού με φάβα και κάπαρη  
Grilled octopus\* in wine sauce with fava beans and capers 16.00€

Πατάτες τηγανιτές  
French fries 5.00€

## Salads

Σαλάτα κοτόπουλο με iceberg, γαλλική σαλάτα, κρουτόν, παρμεζάνα, τοματίνια και sauce Caesar  
Chicken salad with iceberg, French salad, croutons, parmesan flakes, cherry tomatoes and Caesar's sauce 15.00€

Ελληνική σαλάτα με ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, ελιές, κάπαρη, πιπεριά, ελαιόλαδο, φέτα και ρίγανη  
Greek salad with tomato, cucumber, onion, olives, capers, green pepper, extra virgin olive oil, feta cheese and oregano 13.00€

Σαλάτα κινόα με αγγούρι, καρότο, πιπεριά, φρέσκο κρεμμύδι,καρύδια, σταφίδα, και dressing εσπεριδοειδών  
Quinoa salad with cucumber, carrot, pepper, fresh onion, walnuts, raisin & dressing citrus 15.00€

Σαλάτα "Μυ Μυκονος" πράσινη σαλάτα με τυρί μανούρι, λούζα, φιλέτα πορτοκάλι, αμύγδαλα και φυστίκια Αιγίνης  
"My Mykonos" salad, green salad with manouri cheese, mykonian louza, orange fillets, almonds and pistachios 14.00€

## Snacks

Κλαμπ σάντουιτς με ζαμπόν, τυρί, μπέικον, κοτόπουλο, αυγό, ντομάτα, μαρούλι και μαγιονέζα, σερβίρεται με πατάτες τηγανητές

Club sandwich with ham, cheese, bacon, chicken, egg, tomato, lettuce and mayonnaise, served with french fries 14.00€

Μπαγκέτα σολομού με ψωμί ολικής, κρέμα τυριού, χυμό και ξύσμα λάιμ, φρέσκο κρεμμύδι, αγγούρι και άνηθο

Smoked Salmon Baguette with wholegrain bread, cream cheese, lime juice and scrap , fresh onion, cucumber and dill 15.00€

Burger μοσχάρι με ντομάτα, μαρούλι, καραμελωμένα κρεμμύδια, τυρί cheddar, μπέικον, BBQ sauce και πατάτες τηγανιτές

Beef burger with tomato, lettuce, caramelized onions, cheddar cheese, crispy bacon, BBQ sauce served with french fries 18.00€

## Pasta

Σπαγγέτι Νάπολι με σάλτσα τομάτας, σκόρδο, κρεμμύδι ,βασιλικό και παρμεζάνα

Spaghetti Napoli with tomato sauce, garlic, onion, basil and parmesan 12.00€

Πέννες με καπνιστό Σολωμό, σκόρδο, άνηθο, λάιμ, φρέσκο κρεμμύδι και κρέμα γάλακτος

Pasta penne with smoked salmon, garlic, dill, lime, fresh onion and cream 15.00€

Μεσογειακή μακαρονάδα linguini, πιπεριές,μανιτάρια, κρεμμύδι, μελιτζάνα, κολοκύθι με σάλτσα τομάτας και βασιλικό

Mediterranean pasta linguini, peppers, mushrooms, onion, eggplant, zucchini with tomato sauce and basil 14.00€

Κριθαρότο με σπανάκι ,φρέσκα μυρωδικά, φέτα και κουκουνάρι

Orzo with spinach, fresh herbs, feta cheese cream and pine nuts 14.00€

## Main Dishes

Σουβλάκι κοτόπουλο μαριναρισμένο με μουστάρδα, σερβίρεται με πατάτες baby, πίτα, καραμελωμένα κρεμμύδια και sauce γιαουρτιού

Chicken souvlaki marinated with mustard, served with baby potatoes, pita bread, caramelized onions and yoghurt sauce 16.00€

Φιλέτο λαβράκι\* σοτέ με πουρέ κουνουπίδι και μαριναρισμένα σπαράγγια

Sautéed sea bass\* fillet with cauliflower puree and marinated asparagus 21.00€

Γαρίδες σαγανάκι με σκόρδο, πράσινη πιπεριά ,τσίλι, κρεμμύδι, φέτα και μαϊντανό

Shrimps saganaki with garlic, green pepper, chili pepper, onion, feta cheese and parsley 18.00€

Rib Eye Black Angus σχάρας με ψητά λαχανικά και country πατάτες

Grilled Rib Eye Black Angus with grilled vegetables and country potatoes 30.00€

## Desserts

Σοκολατόπιτα / Chocolate pie 11.00€

Πανακότα/ Panacote 7.00€

Παγωτό / Ice cream (per/scoop) 4.00€

Γιαούρτι με μέλι / Yogurt with honey 6.00€

*\* In case of any allergy kindly inform your waiter.*

*\*\*The star indicates that the product is frozen.*

*Τηγανίζουμε με ηλιέλαιο. Μαγειρεύουμε με ελαιόλαδο.*

*Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν Φ.Π.Α. και όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις  
Ώρες Λειτουργίας: καθημερινά 08:00 - 12:00 & 13:00 – 22:00  
Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει  
το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη - τιμολόγιο)  
Αγορανομικός υπεύθυνος: Τάσος Αρβανίτης*

*Fried products are in sunflower. Cooked products are in olive oil.*

*Prices include VAT and all legal taxes  
Opening Hours: daily 08:00 – 12:00 & 13:00 – 22:00  
Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not  
been received (receipt - invoice)  
Person liable upon market inspection: Tasos Arvanitis*

## Hot and Cold Beverages

### MINERAL WATER

Greek Mineral Water 1lt 3,00€

### SPARKLING WATER

Souroti 250ml 4,00€

Souroti 750ml 7,00€

### REFRESHMENTS

Soft Drinks 4,00€

Iced Tea 5,00€

Grapefruit Soda 6,00€

Red Bull 7,00€

Fresh Orange Juice 6,00€

Seasonal Mixed Fruit Juice 8,00€

**SMOOTHIES** 9,00€

### COFFEES & BEVERAGES

Espresso / Double Espresso (decaffeinated option available) 4,00€ / 5,00€

Espresso Macchiato / Double Espresso Macchiato 4,00€ / 5,00€

Cappuccino / Double Cappuccino 5,00€ / 6,00€

Coffee Americano 6,00€

Coffee Latte 6,00€

Irish Coffee (Jameson, Hot filter coffee, double heavy cream) 8,00€

Cold Espresso (Freddo Espresso) 5,00€

Cold Cappuccino (Freddo Cappuccino) 6,00€

Filter Coffee 4,00€

Greek Coffee / Double Greek Coffee 4,00€ / 5,00€

Frappe (shaken cold instant coffee) 4,00€

Variety of tea flavors 4,00€

Hot & Cold Chocolate 6,00€

Milk shakes of your choice 8,00€

### BEERS

Mythos (0.33lt) 5,00€

Corona (0.33lt) 7,00€

### SPIRITS

10,00€

Vodka

Gin

Rum

Tequila

Whiskey

Bourbon

Brandy

Amari

Liqueur

## Hot and Cold Beverages

### **PREMIUM SPIRITS** 14,00€

Vodka  
Gin  
Rum  
Tequila  
Whiskey

Please consult your bartender

### **TRADITIONAL SPIRITS**

Ouzo, Tsipouro, Mastiha 7,00€

**CLASSIC COCKTAILS** (ask for your favorite) 14,00€

**MOCKTAILS** 10,00€

**Pure Love** (Ginger beer with fresh pineapple slices mixed with cucumber and lemon peel)

**Pink Passion** (Grapefruit soda with tropical fruits soaked into almond and lemon)

**SIGNATURE COCKTAILS** 16,00€

#### **When in Paradise**

A combination of aromas which consists of gin, green apple liquor, caramel, pineapple and lime

#### **My E.X.**

Beware! Consuming this cocktail, you are very close in calling your ex!!! A Rum based cocktail with coconut, bubble gum aromas and splash of grapefruit soda

#### **Mykonian Sea**

A summer recipe that brings us closer to My Mykonos! An enchanting combination of rum, coconut, pineapple and curacao

#### **The Explosion**

An enchanting combination of exotic aromas with gin, aperol, pineapple, caramel and falernum

#### **Wolverine**

Crystal clear vodka combined with a fresh kiwi and apple liqueur will make you feel as if you were the protagonist in an adventure film

#### **Babushka**

A fruity cocktail with vodka, strawberry, pineapple and passion fruit

#### **Flames**

A strong combination with Tequila, passion fruit, lime, tabasco and ginger beer

## Wine List

### White

Ploes (Sauvignon Blanc)	by glass 8.00€	22.00€
Akres, Estate Skouras ( Moschofilero )		26.00€
Ktima Alpha, Estate Alpha (Sauvignon Blanc)		38.00€
Chateau Julia, Estate K.Lazaridi (Chardonnay)		30.00€

### Roze

Ploes (Cabernet Sauvignon Merlot)	by glass 8.00€	22.00€
Amethystos, Estate K. Lazaridi (Cabernet Sauvignon, Merlot)		28.00€
Miraval Provence (Cinsant, Grenache Rouge, Syrah)		50.00€

### Red

Ploes (Cabernet Sauvignon, Merlot)		24.00€
Ktima Chatzimichali (Cabernet Sauvignon)		36.00€

### Prosecco

Gancia		30.00€
--------	--	--------

### Champagnes

Moet & Chandon Imperial		120.00€
Veuve Cliquot Brut		130.00€