

Appetizers

Φρέσκα μανιτάρια σωτέ σβησμένα με ξύδι μελιού, ταλαγάνι και ντοματίνια κονφί.

Sautéed mushrooms with honey vinegar, talagani cheese, and confit cherry tomatoes.

11.00€

Τριλογία αλοιφών με πιτάκια, τζατζίκι, κοπανιστή Μυκόνου, μελιτζανοσαλάτα με ανθότυρο και μέλι.

Dip trilogy with pita bread, tzatziki, Mykonos kopanisti cheese, eggplant salad, anthotyro cheese and honey.

9.00€

Χταπόδι* καραμελωμένο σε βαλσάμικο με κρέμα φάβας και λάιμ, καραμελωμένα κρεμμύδια και τραγανά φύλλα ζύμης με ενεργό άνθρακα.

Grilled octopus* caramelized in balsamic vinegar with fava cream and lime, caramelized onions and crispy pastry sheets with activated charcoal.

18.00€

Πατάτες τηγανιτές με τρίμμα κεφαλογραβιέρας.

French fries with grated kefalograviera cheese.

6.00€

Salads

Caesar με iceberg, κρουτόν, καλαμπόκι, ντοματίνια, κοτόπουλο, καπνιστό χοιρομέρι, τρίμμα παρμεζάνας, σουσάμι και σως Caesar.

Caesar salad with iceberg, croutons, sweetcorn, cherry tomatoes, chicken, smoked ham, grated parmesan, sesame and Caesar sauce.

15.00€

Σαλάτα χωριάτικη, με τοματίνια, αγγούρι, κρεμμύδι, παξιμάδι, χύμα ελιάς, φύλλα κάπαρης, φέτα και ελαιόλαδο.

Greek salad with cherry tomatoes, cucumber, onion, rusk, olive crumb, caper leaves, feta cheese and extra virgin olive oil.

13.00€

Σαλάτα "Μυ Μυκονος" με γαλλικό μαρούλι, σπανάκι baby, αβοκάντο, κινόα, σολωμό καπνιστό, φιλέτο πορτοκάλι, καραμελωμένο καρύδι πεκάν και σως βινεγκρέτ μελιού.

"My Mykonos" salad with French lettuce, baby spinach, avocado, quinoa, smoked salmon, orange fillet, caramelized pecan nut and honey vinaigrette sauce.

14.00€

Snacks

Κλαμπ σάντουιτς με κοτόπουλο, γκούντα, ντομάτα, μαρούλι, μπέικον, αυγό, σως μουστάρδας και πατάτες country.

Club sandwich with chicken, gouda, tomato, lettuce, bacon, egg, mustard sauce and country potatoes.

14.00€

Μπαγκέτα πολύσπορη με καπνιστό σολωμό, αγγούρι, κρέμα τυριού, ξύσμα λάιμ, σχινόπρασο, συνοδευμένη με πράσινη σαλάτα και σως βινεγκρέτ βαλσάμικου.

Multigrain baguette with smoked salmon, cucumber, cream cheese, lime zest, chives, accompanied by green salad and balsamic vinaigrette sauce.

15.00€

Bao buns με κοτόπουλο πανέ, λαχανικά ζουλιέν, sweet chili σως και σουσάμι mix.

Bao buns with breaded chicken, julienne vegetables, sweet chili sauce and sesame mix.

13.00€

Pasta

Λιγκουίни μεσογειακή, με φρέσκα μυρωδικά, φιλέτο ελιάς, ντοματίνια, σπανάκι και ελαιόλαδο.

Linguine Mediterranean, with fresh herbs, olives, cherry tomatoes, spinach and olive oil.

12.00€

Πένες με καπνιστό σολομό, με κρέμα γάλακτος, σχοινόπρασο, ξύσμα λάιμ, βότκα και άνηθο.

Pasta penne with smoked salmon, with cream, chives, lime zest, vodka and dill.

15.00€

Ριζότο μανιταριών με μανιτάρια σαμπινιόν, πλευρώτους, φύλλα παρμεζάνας, και άρωμα μαύρης τρούφας.

Mushroom risotto with champignon, pleurotus and portobello mushrooms, parmesan flakes and black truffle flavor.

12.00€

Ριζότο με γαρίδες, μελάνι σουπιάς, flakes παρμεζάνας και σχοινόπρασο.

Risotto with shrimp, cuttlefish ink, parmesan flakes and chives.

16.00€

Λιγκουίни με πέστο βασιλικού, ντοματίνια, κουκουνάρι και παρμεζάνα.

Linguine with basil pesto, cherry tomatoes, pine nuts and parmesan.

13.00€

Main Dishes

Σουβλάκι κοτόπουλο μαριναρισμένο με μουστάρδα, συνοδεύεται με πατάτες baby σωτε και σως δυόσμου.

Greek Souvlaki Chicken marinated with mustard, served with sautéed baby potatoes and spearmint sauce.

15.00€

Burger σε ψωμάκι μπριός με μπιφτέκι από Black Angus, αυγό τηγανητό, τομάτα, καραμελωμένα κρεμμύδια, τσένταρ, μαρούλι, σως μπάρμπεκίου και πατάτες country.

Brioche burger with Black Angus burger, fried egg, tomato, caramelized onions, cheddar, lettuce, barbecue sauce and country potatoes.

19.00€

Rib Eye Black Angus με ψητά λαχανικά σχάρας, πατάτες baby σωτε με αρωματικό βούτυρο.

Rib Eye Black Angus with grilled vegetables, baby potatoes sautéed with aromatic butter.

31.00€

Φιλέτο λαβράκι με πικροράδικα και αρμυρίκια αρωματισμένα με βούτυρο, συνοδεύονται με πουρέ μαύρου σκόρδου και πουρέ παντζαριού.

Sautéed sea bass* fillet with chicory and tamarisk greens in butter, with black garlic paste and mashed beetroot.

24.00€

Desserts

Σουφλέ σοκολάτας με παγωτό βανίλιας.

Chocolate soufflé with vanilla ice cream.

11.00€

Cheesecake

7.00€

Παγωτό / Ice cream (per scoop)

4.00€

Σε περίπτωση αλλεργίας ενημερώστε τον σερβιτόρο σας. / In case of any allergy kindly inform your waiter.

**Το αστέρι δείχνει ότι το προϊόν είναι παγωμένο. / *The star indicates that the product is frozen.*

Όλα τα υλικά και ο τρόπος των συνταγών μας είναι αντικείμενο συνεχών και σχολαστικών ελέγχων, σύμφωνα με τα υψηλά κριτήρια ποιότητας της HB.

Ο σολωμός, είναι προϊόν κατάψυξης.

Για όλα τα ευαίσθητα υλικά που απαιτούν κατάψυξη χρησιμοποιούμε, για λόγους ασφάλειας και υγιεινής, αποκλειστικά την μέθοδο βαθιάς κατάψυξης IQF που διαφυλάσσει αναλλοίωτη τη φρεσκάδα μέχρι τη στιγμή παρασκευής του φαγητού.

Στις σαλάτες μας χρησιμοποιούμε εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο. Το έλαιο τηγανίσματος είναι ηλιέλαιο (και πληρεί GMO). Η φέτα είναι Π.Ο.Π.

Για οποιαδήποτε πληροφορία σχετικά με τα προϊόντα μας, μη διστάσετε να ρωτήσετε το προσωπικό μας. Ειδικά σε περίπτωση δυσανεξίας ή αλλεργίας είναι διαθέσιμες όλες οι πληροφορίες που προβλέπονται.

Ο καταναλωτής δεν έχει καμία υποχρέωση να πληρώσει εάν δε λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη – τιμολόγιο).

Το ξενοδοχείο υποχρεούται στην έκδοση διπλοτύπων αποδείξεων ή αναλυτικών αποδείξεων μηχανής, θεωρημένων από το Δ.Ο.Υ.

Στις τιμές μας περιλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις. Τα προϊόντα και οι τιμές του καταλόγου μας μπορούν να αλλάξουν χωρίς προειδοποίηση.

Το ξενοδοχείο διαθέτει έντυπα δελτία σε ειδική θήκη κοντά στην έξοδο για την διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.

Αγορανομικός υπεύθυνος: Τάσος Αρβανίτης

All the ingredients and the way of our recipes are subject to continuous and meticulous inspections, according to the high quality criteria of HB.

Salmon is frozen product.

For all sensitive materials that require freezing, we use, for safety and hygiene reasons, exclusively the IQF deep freezing method that preserves unchanged freshness until the moment of preparation of the food.

In our salads we use extra virgin olive oil. Frying oil is sunflower oil (and meets GMO). The feta is PDO.

For any inquiries about our products, don't hesitate to ask our staff. Especially in the case of any food intolerance or food allergy further information is provided.

Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt – invoice).

This hotel is obliged to issue double printed authorized receipts or analytical cash register receipts to customers. Prices include all legal taxes. Prices and offers are subject to change without any notification.

The hotel has printed leaflets in a special case near the exit, to express any protest.

Market regulator: Tasos Arvanitis