

Ορεκτικά Starters

ΛΑΥΡΑΚΙ ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ

Μαριναρισμένο με Χυμό Εσπεριδοειδών, Τσίλι, Φρέσκο Κόλιανδρο, Φρέσκο Κρεμμύδι, Παρθένο Ελαιόλαδο

€16,00

SEA BASS CARPACCIO

Marinated in Citrus Fruit Juice, Chili pepper, Fresh Coriander, Spring Onions, Extra Virgin Olive oil

ΓΕΜΙΣΤΟ ΚΑΛΑΜΑΡΙ Μαγειρεμένο σε Κενό Αέρος

Με Μουσελίν Γαρίδας, Κουκουνάρι, Φάβα Φενεού και Λάδι Οστρακοειδών

€16,00

STUFFED SQUID Sous Vide

With Shrimp Mouseline, Pine Seeds
Split Pea Puree and Shellfish Oil

ΚΑΡΑΒΙΔΟΨΥΧΑ ΤΗΓΑΝΙΤΗ ✱

Με Πούδρα Αμυγδάλου και Πικάντικη Σάλτσα BBQ

€22,00

DEEP FRIED CRAYFISH CRUMBS

With Almond Powder and Spicy BBQ Sauce

ΧΤΑΠΟΔΙ ΣΧΑΡΑΣ σε Κενό Αέρος ✱

Ζεστή Πατατοσαλάτα και Καπαρόφυλλα

€16,00

GRILLED OCTOPUS Sous Vide

Warm Potato Salad and Caper Leaves

ΝΤΑΜΠΛΙΝ ΑΤΜΟΥ ΜΕ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

Σάλτσα Σόγιας με Τζίντζερ, Αγγούρι και Ελαιόλαδο

€16,00

STEAMED SEA FOOD DUMPLINGS

Soya Sauce with Ginger, Cucumber and Olive Oil

ΚΑΚΑΒΙΑ Δωδεκανησιακή

FISH SOUP from the Dodecanese Island Complex

€15,00

ΣΚΟΥΜΠΡΙ ΜΑΡΙΝΑΤΟ

Με Φινόκιο, Πορτοκάλι, Κρέμα Ρεβυθάδας
Αρωματισμένη με Σπόρους Μάραθου

€15,00

MARINATED MACKEREL

With Fennel, Orange, Chickpea Cream
Scented with Fennel Seeds

Σαλάτες Salads

ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΣΠΑΝΑΚΙ & ΠΡΟΣΟΥΤΟ

€15,00

Καρδιές Σπανακιού, Προσούτο Ευρυτανίας, Συριανό Σαν Μιχάλη, Αχλάδι, Βιναιγκρέτ με Αποξηραμένα Σύκα και Αμύγδαλα

BABY SPINACH & PROSCIUTTO SALAD

Baby Spinach, Greek Prosciutto, San Michali Cheese, Pear, Dried Figs and Almond Vinaigrette

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ

με Κρίταμο και Παξιμάδι Κυθήρων 🍷

€14,00

Τομάτα, Αγγούρι, Πιπεριές, Κρεμμύδι, Ελιές, Ρίγανη, Κάπαρη και Φέτα

GREEK SALAD with Sea Fennel and Rusk Crumbs

Tomato, Cucumber, Peppers, Onion, Olives, Oregano, Capers and Feta Cheese

ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΧΕΛΙ

€15,00

Με Κολοκυθόσπορους, Βιναιγκρέτ με Μηλόξυδο και Πετιμέζι

SMOKED EEL SALAD

With Pumpkin Seeds, Cider vinegar and Grape Syrup Vinaigrette

ΣΑΛΑΤΑ ΡΟΚΑ,ΡΑΝΤΙΤΣΙΟ,ΖΕΣΤΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΣΧΑΡΑΣ 🍷

€14,00

Με Τοματίνια, Ελιές, Βιναιγκρέτ από Οξύμελι

ROCKET SALAD,RADICCHIO,HOT GRILLED MUSHROOMS

Cherry Tomatoes, Olives and Sour Honey Vinaigrette

ΤΟΜΑΤΑ & ΜΟΤΣΑΡΕΛΛΑ

€14,00

Πολύχρωμα Τοματίνια, Βουβαλίσια Μοτσαρέλλα, Κρουτόν με Λάδι Βασιλικού, Ντρέσινγκ Ψητής και Λιαστής Τομάτας

TOMATO & MOZZARELLA

Multi-coloured Cherry Tomatoes, Mozzarella di Bufala, Basil Oil Crouton, Roast and Sun Dried Tomato Dressing

ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ ✨

€15,00

Με Αϊσπεργκ, Σέλερυ, Φινόκιο, Ραπανάκια, Ντρέσινγκ Λευκού Ταραμά

SHRIMP SALAD

With Iceberg, Celery, Fennel, Radish and Fish Roe Dressing

Ζυμαρικά-Ριζότο Pasta-Risotto

ΑΣΤΑΚΟΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ

Σπαγγέτι Αλ Τέντε με Αστακό
Μαγειρεμένο στην Σάλτσα του

€34,00

LOBSTER SPAGHETTI

Spaghetti Al Dente with Lobster
Cooked in its own Sauce

ΛΙΓΚΟΥΙΝΙ ΜΕ ΚΑΡΑΒΙΔΕΣ ΚΑΙ ΧΤΕΝΙΑ ❄

Σε ελαφριά Σάλτσα Τομάτας και Κρέμα γάλακτος,
Τρυφερά Φυλλαράκια Σέλινου

€25,00

LINGUINE WITH CRAYFISH AND SCALLOPS

in light Tomato Sauce with Fresh Cream
and Celery Leaves

«ΚΡΙΘΑΡΩΤΟ» ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ

και Κολοκυθάκια ζουλιέν,
Μαγειρεμένο σε ζωμό Μπουγιαμπέσας.

€18,00

ORZO WITH SHRIMPS

Zucchini julienne cut,
Cooked in Bouillabaisse Broth

PIZOTO ME GONO KALAMARIOY ❄

Σπανάκι Αρωματισμένο με Μάραθο

€16,00

BABY SQUID RISOTTO

with Spinach and Fennel Scent

Κυρίως Πιάτα Main Dishes

ΦΡΕΣΚΑ ΨΑΡΙΑ

Ο Μaitre θα σας Παρουσιάσει την Ψαριά της Ημέρας
Τιμή Κιλού

FRESH FISH

Our Maitre will Present You the Catch of the Day
Price Per Kilo

€85,00

ΓΑΡΙΔΕΣ BLACK TIGER ΣΟΥΠΕΡ ΤΖΑΜΠΟ ❄️

ΚΑΡΑΒΙΔΕΣ ΣΧΑΡΑΣ

Σερβίρονται με Φρέσκα Λαχανικά, Πατάτες Ατμού
και Λαδολέμονο

BLACK TIGER SUPER JUMBO SHRIMPS ❄️

GRILLED CRAYFISH

Served with Fresh Vegetables, Steamed Potatoes
and Olive Oil-lemon Dressing

€85,00

ΣΦΥΡΙΔΑ ΣΧΑΡΑΣ

Φρέσκο Φιλέτο Σφυρίδας στη Σχάρα με Σάλτσα Βουτύρου

GRILLED WHITE BREAM

Fresh Grilled Fillet of White Bream with Butter sauce

€35,00

Η ΠΙΑΤΕΛΑ ΤΟΥ ΨΑΡΑ (ΓΙΑ 2 ΑΤΟΜΑ) ❄️

Αστακός, Γαρίδες, Καραβίδες και Σφυρίδα Σχάρας
Με Φρέσκα Λαχανικά Σχάρας και Σάλτσα Ταρτάρ

FISHERMAN'S PLATTER (FOR 2 PERSONS) ❄️

Lobster, Shrimps, Crayfish and Grilled White Bream
With Fresh Grilled Vegetables and Tartare Sauce

€80,00

ΜΑΥΡΟΣ ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ Ψημένος σε Κενό Αέρος

Με Χτένια, Σαφράν, Καυτερή Πιπεριά, Χοντροσπασμένο Πουρέ Αρακά

BLACK COD Sous Vide

With Scallops, Saffron, Chili Peppers, Crushed Peas

€30,00

ΦΙΛΕΤΟ ΧΡΙΣΤΟΦΑΡΟΥ

Με Καπουτσίνο Μαρουλιού, Ψητά Αμύγδαλα και Αρμύρα

JOHN DORY FILLET

With Lettuce Cappuccino, Roast Almonds and Armira Greens

€33,00

Κυρίως Πιάτα Main Dishes

ΜΙΣΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΒΙΟΛΟΓΙΚΗΣ ΕΚΤΡΟΦΗΣ €24,00
Μαριναρισμένο με Baharat
HALF BIO CHICKEN
Marinated in Baharat Spice Seasoning

RIB EYE BLACK ANGUS
(USA prime cut) €35,00
Σχάρας 300γρ έως M/W
Grilled BLACK ANGUS RIB EYE STEAK
(USA prime cut)
300gr up to M/W

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΔΙΑΦΡΑΓΜΑ BLACK ANGUS USA €35,00
Grilled BLACK ANGUS SKIRT STEAK USA up to M

R: Rear | M/R: Medium Rear | M: Medium | M/W: Medium Well | W: Well
Όλα τα Κρεατικά μας Σερβίρονται με Πατάτες Νέας Σοδειάς Τηγανητές με το Δέρμα τους,
Λαχανικά Σχάρας και Επιλογή από Βούτυρο με Αρωματικά Βότανα ή Σάλτσα Μπεαρναίζ
All our Meats are Served with New Potatoes Fried with their Skin,
Grilled Vegetables and a Choice of Butter with Herbs or Béarnaise Sauce

Επιδόσηια Desserts

- ΠΡΟΦΙΤΕΡΟΛ ΜΕ ΠΑΓΩΤΟ ΒΑΝΙΛΙΑ** €13,00
Ζεστή Σάλτσα Σοκολάτας
PROFITEROLLES WITH VANILLA ICE CREAM
Hot Chocolate Sauce
- ΣΦΑΙΡΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ** €13,00
με Μους Azelia Valrhona πάνω σε Κέικ Σοκολάτας
CHOCOLATE SPHERE
with Azelia Valrhona Mousse on a Chocolate Cake
- ΤΑΡΤΑ ΛΕΜΟΝΙΟΥ με Σάλτσα Βανίλιας** €13,00
με Σάλτσα Βανίλιας
LEMON TART with Vanilla Sauce
- ΕΚΜΕΚ ΤΣΟΥΡΕΚΙ με Παγωτό Καϊμάκι** €13,00
EKMEK with Kaimaki Ice Cream
- ΖΕΣΤΕΣ ΦΛΟΓΕΡΕΣ ΓΑΛΑΚΤΟΜΠΟΥΡΕΚΟΥ** €13,00
Με Παγωτό Βανίλια και Σιρόπι Βύσσινο
HOT GALAKTOBOUREKO (Custard-filled Phyllo Rolls)
With Vanilla Ice cream and Sour Cherry Syrup
- ΧΑΛΒΑΣ** €12,00
Με Γάλα, Πορτοκάλι, Ξηρούς Καρπούς και Παγωτό Βανίλια
HALVA
With Milk, Orange, Dry Nuts and Vanilla Ice Cream
- ΠΑΓΩΤΟ ΤΗΣ ΕΠΙΛΟΓΗΣ ΣΑΣ (3 ΜΠΑΛΕΣ)** €13,00
Σοκολάτα, Βανίλια, Φράουλα, Καϊμάκι
ICE CREAM OF YOUR CHOICE (3 SCOOPS)
Chocolate, Vanilla, Strawberry, Kaimaki
- ΓΡΑΝΙΤΕΣ** €12,00
Μάνγκο, Λεμόνι, Φράουλα
SORBETS
Mango, Lemon, Strawberry
- ΦΡΕΣΚΑ ΦΡΟΥΤΑ ΕΠΟΧΗΣ** €11,00
SEASONAL FRUITS

Συλλογή ΜΥΘΟΣ Α Mythos Collection A

€38

ΛΑΥΡΑΚΙ ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ 🐙

Μαριναρισμένο με Χυμό Εσπεριδοειδών, Τσίλι, Κόλιανδρο, Φρέσκο Κρεμμύδι, Παρθένο Ελαιόλαδο

SEA BASS CARPACCIO

Marinated in Citrus Fruit Juice, Chili pepper, Coriander, Spring Onions, Extra Virgin Olive oil

ΡΙΖΟΤΟ ΚΑΛΑΜΑΡΙΩΝ

Με Γόνιο Καλαμαριού και Σπανάκι, Αρωματισμένα με Μάραθο

SQUID RISOTTO

With Baby Squid, Spinach and Fennel Scent

ΧΑΛΒΑΣ

Με Γάλα, Πορτοκάλι, Ξηρούς Καρπούς και Παγωτό Βανίλια

HALVA

With Milk, Orange, Dry Nuts and Vanilla Ice Cream

Συλλογή Μύθος Β Mythos Collection B

€55

ΝΤΑΜΠΛΙΝ ΑΤΜΟΥ ΜΕ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

Σάλτσα Σόγιας με Τζίντζερ, Αγγούρι και Ελαιόλαδο

STEAMED SEA FOOD DUMPLINGS

Soya Sauce with Ginger, Cucumber and Olive Oil

ΤΟΜΑΤΑ & ΜΟΤΣΑΡΕΛΛΑ

Πολύχρωμα Τοματίνια, Βουβαλίσια Μοτσαρέλλα, Κρουτόν με Λάδι Βασιλικού, Ντρέσινγκ Ψητής και Λιαστής Τομάτας

TOMATO & MOZZARELLA

Multi-coloured Cherry Tomatoes, Mozzarella di Bufala, Basil Oil Crouton, Roast and Sun Dried Tomato Dressing

ΜΑΥΡΟΣ ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ Ψημένος σε Κενό Αέρος

Με Χτένια, Σαφράν, Καυτερή Πιπεριά, Χοντροσπασμένο Πουρέ Αρακά

BLACK COD Sous Vide

With Scallops, Saffron, Chili Peppers, Crushed Peas

ΠΡΟΦΙΤΕΡΟΛ ΜΕ ΠΑΓΩΤΟ ΒΑΝΙΛΙΑ

Ζεστή Σάλτσα Σοκολάτας

PROFITEROLES WITH VANILLA ICE CREAM

Hot Chocolate Sauce