Coperto (Couvert)

- **Pane servito con olive greche, pasta di pomodoro di Mykonos e olio extravergine di oliva locale — 4,00€ (a persona)**

Antipasti (Starters)

- **Insalata di uova di pesce (Taramosalata) — 10,00€**
- **Insalata di melanzane (Melitzanosalata): crema tradizionale di melanzane arrostite con erbe aromatiche e olio extravergine di oliva — 11,00€**
- **Purea di cicerchie (Fava): servita con capperi e cipollotto — 11,00€**
- **Tzatziki: tradizionale crema greca a base di yogurt di Mykonos — 9,00€**
- **Crocchette di pomodoro di Mykonos fritte: pomodoro, sale grosso, formaggio gruviera, menta e cipolla fresca — 14,00€**
- **Bastoncini di zucchine fritte: conditi e serviti con una leggera salsa allo yogurt — 14,00€**
- **Feta al cartoccio (in pasta fillo): condita con miele locale greco e semi di sesamo tostati — 14,00€**
- **Formaggio Talagani alla griglia: servito con pomodoro alla griglia, pane pita e marmellata d'arancia — 16,00€**
- **Patate fritte fresche — 9,00€**
- **Calamari fritti* con sale marino di Citera — 19,00€**
- **Tempura di gamberi*: servita con salsa maionese al sesamo — 26,00€**
- **Gamberi* Saganaki: serviti in salsa di ouzo con pomodoro fresco e feta — 26,00€**
- **Polpo* alla griglia: servito con purea di cicerchie — 28,00€**
- **Cozze al vapore: cotte in un brodo di vino bianco e aglio, guarnite con erbe aromatiche e limone — 19,00€**
- **Carpaccio di branzino: marinato con limone, timo e bottarga grattugiata (uova di pesce colorate) — 24,00€**
- **Tartare di tonno: aromatizzata allo zenzero e servita con miele greco — 32,00€**

Insalate (Salads)

- **Insalata greca: mix tradizionale di pomodoro, cetriolo, peperoni verdi, cipolla, capperi, olive greche, feta e olio extravergine di oliva — 16,00€**
- **Insalata tropicale: lattuga lola verde e rossa, lattuga francese, salsa alla senape, fragole e mango — 20,00€**
- **Insalata di Mykonos: con misticanza, louza di Mykonos (lonza di maiale essiccata all'aria) e formaggio morbido fresco — 21,00€**
- **Piatto di verdure bollite: una presentazione di cavolfiore, carota, zucchine, erbe spontanee locali e patate — 14,00€**
- **Erbe spontanee bollite (Horta): raccolte localmente — 13,00€**

Primi Piatti / Pasta

- **Mykonian: pasta saltata con louza (lonza di maiale essiccata all'aria), pomodoro e ksinotyro di Mykonos (formaggio morbido, leggermente acidulo) — 26,00€**
- **Pappardelle: pasta a nastro largo con salmone fresco ed erbe estive in salsa rosa alla vodka — 28,00€**
- **Polo: penne con pollo e funghi porcini cotti in una salsa a base di panna con scaglie di parmigiano — 71,00€**
- **Shrimp: spaghetti con pomodoro fresco e bisque di astice — 32,00€**
- **Napoli: linguine cotte in salsa di pomodoro fresco ed erbe aromatiche — 13,00€**
- **Pasta con astice*: linguine cotte in salsa di pomodoro servite con astice tagliato a metà — 65,00€**
- **Linguine ai frutti di mare: servite con molluschi, cozze e gamberi* — 42,00€**

Risotti

- **Ai funghi: funghi saltati con un filo di olio al tartufo aromatico — 28,00€**
- **Ai gamberi*: servito con zafferano e verdure — 36,00€**
- **Pollo e funghi: mix di funghi saltati e pollo alla griglia — 28,00€**
- **Ai frutti di mare: cozze, molluschi e gamberi — 42,00€**

Piatti Tradizionali Greci (Traditional Greek Dishes)

- **Pastitsio: porzione singola in pentola di creta; pasta al forno con carne macinata di manzo, besciamella e formaggio locale "kefalotyri" grattugiato — 24,00€**
- **Moussaka: porzione singola in pentola di creta; strati di melanzane alla griglia, zucchine e patate con carne macinata di manzo, salsa besciamella e formaggio locale "kefalotyri" grattugiato — 26,00€**

Carne (Meat)

- **Petto di pollo farcito: groviera greca, pomodori secchi e salsa alla panna, servito con riso selvatico — 29,00€**
- **Kebab: servito con pomodoro alla griglia, pane pita e un contorno di salsa leggera allo yogurt — 26,00€**
- **Scaloppina di maiale con salsa alla crema di feta: tenera scaloppina di maiale scottata in padella, servita con salsa cremosa alla feta e patate novelle croccanti — 29,00€**
- **Petto di pollo alla griglia: servito con riso basmati aromatico — 26,00€**
- **Rib Eye: servito con patate novelle e salsa al pepe — 45,00€**
- **Tagliata di Flank Steak (Fianchetto): marinata in pasta di tartufo nero, servita con asparagi e patate al burro — 45,00€**

Pesce e Frutti di Mare (Fish & Seafood)

- **Tonno alla griglia: marinato in soia e aceto di riso, servito con insalata di rughetta e sesamo — 42,00€**
- **Calamari* alla griglia: serviti con verdure bollite — 26,00€**
- **Gamberi* alla griglia: serviti con insalata verde fresca e salsa tartara — 38,00€**
- **Salmone alla griglia: filetto servito con bulgur condito e salsa all'olio e limone — 137, 138, 139]**
- **Filetto di branzino: servito con erbe spontanee — 32,00€**
- **Pesce fresco: alla griglia — 130,00€ al chilo**
- **Astice* alla griglia o bollito — 125,00€ al chilo**
- **Grigliata mista di mare per due (Seafood Medley): selezione di calamari alla griglia, gamberi, polpo e pesce fresco, accompagnata da verdure bollite di stagione (per 2 persone) — 110,00€**

Dolci (Desserts)

- **Loukoumades: frittelle dolci servite con gelato alla vaniglia, noci e miele (per 2 persone) — 19,00€**
- **Soufflé al cioccolato: servito con gelato alla vaniglia — 15,00€**
- **Cheesecake al caramello: decorata con fragole — 14,00€**
- **Mosaico di cioccolato gelato (Salame al cioccolato): servito con sciroppo di cioccolato e gelato — 14,00€**
- **Tiramisù — 14,00€**
- **Yogurt greco: delizioso e autentico yogurt greco servito con miele locale e noci — 10,00€**
- **Gelato: vaniglia o cioccolato — 9,00€**
- **Sorbetto al limone — 9,00€**