

ñamah
MYKONOS

DINNER MENU

Executive Chef:

Chris Pedes

GREEK SOURDOUGH BREAD

Freshly baked sourdough bread from our wood oven with Greek aromatics.
Comes with extra virgin olive oil. (G)

ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΠΡΟΖΥΜΕΝΙΟ ΨΩΜΙ

Φρεσκοψημένο προζυμένιο ψωμί στον ξυλόφουρνο με αρωματικά.
Συνοδεύεται με extra παρθένο ελαιόλαδο. (G)

7.00

FROM THE GARDEN

Από τον Κήπο

ANCIENT GREECE

Greek salad with buckwheat, cherry tomato textures, cucumber spirals, caper leaves,
Myconian koranisti & cheese mousse (D)

ΑΡΧΑΙΑ ΕΛΛΑΔΑ

Ελληνική σάλατα με φαγόπυρο, υφές από ντοματίνια, σπιράλς αγγουριού, καπαρόφυλλα,
μους κοπανιστής Μυκόνου, συνοδεία από γαλάκτωμα ελληνικής σαλάτας (D)

21.00

ZUCCHINI GARDEN

Green salad with zucchini ballotine, manouri cheese from Northern Greece,
marinated layers of zucchini and grapes, pistachio pesto
& pickled radish in grape vinaigrette sauce (N) (D)

ΚΗΠΟΣ ΚΟΛΟΚΥΘΙΟΥ

Πράσινη σαλάτα με μπαλοτίνα κολοκύθιου, μανούρι από τη Νότια Ελλάδα,
μαριναρισμένα φύλλα από κολοκύθι και σταφύλι, πέστο από φυστίκι Αιγίνης,
πίκλα ραπανάκι & αρωματικό ντρέσινγκ σταφύλι (N) (D)

23.00

PASSIONATE CRAYFISH

Crayfish & Mesclan leaves with aromatic strawberry textures, mint gel,
almond candy, sour Myconian cheese & emulsion of strawberries (N) (D)

ΚΑΡΑΒΙΔΑ ΣΕ ΠΑΘΟΣ

Καραβίδα σε φύλλα μεσκλάν με αρωματικές υφές φράουλας, τζελ δυόσμου,
γλυκό αμύγδαλο, ξυνοτύρι Μυκόνου, συνοδεία από γαλάκτωμα φράουλας (N) (D)

26.00

IN THE MIDDLE

Στη Μέση

LAMB IN VINEYARD

Lamb in open vine leaf with grapes, katiki domokou cheese, Vinsanto herb syrup, citrus textures & Assyrτικο wine sauce (D)

ΑΡΝΙ ΣΤΟΝ ΑΜΠΕΛΩΝΑ

Αρνί σε ανοιχτό αμπελόφυλλο με σταφύλια, κατίκι Δομοκού, σιρόπι από Vinsanto, με αρώματα & υφές εσπεριδοειδών & σάλτσα Ασύρτικο (D)

27.00

CITRUS BONITO

Bonito tartare in roast carob bread, marinated on fresh herbs, segments of citrus, fermented orange oil, garlic candy, peanut croquant & spice lemon dressing (SF) (N)

ΜΠΡΟΥΣΚΕΤΑ ΠΑΛΑΜΙΔΑ

Ταρταρ παλαμίδας σε φουρνιστό χαρούπενιο μπρουσκετάκι, μαριναρισμένο με φρέσκα μυρωδικά, καρδιές εσπεριδοειδών, λάδι από πορτοκάλι σε ζύμωση, γλυκό σκόρδο, κροκάν φυστίκι & spice dressing μοσχολέμονο (SF) (N)

26.00

BLUE CRAB CEVICHE

Blue Crab Greek version ceviche, on chlorophyll sponge with grape textures, Pickled Sea Fennel, on dry ice, with aromas of Greek scents and aged ouzo

ΜΠΛΕ ΚΑΒΟΥΡΙ ΣΕΒΙΤΣΕ

Μπλέ καβούρι σε παλαιά Ελληνική έκδοση σεβίτσε, πάνω σε σφουγγάρι κλωροφύλλης, πίκλα κρίταμο, υφές από σταφύλια, μέσα σε ξηρό πάγο, με Ελληνικούς τόνους αρωμάτων από παλαιωμένο ελληνικό ούζο

29.00

PASTA & RISOTTO

Ζυμαρικά & Ριζότο

TRACHANOTO SEA & LAND

Trachanoto with wild mushrooms duxelle, garlic, shimeji mushrooms pickled with fresh black truffle and parsley emulsion (SF)

ΤΡΑΧΑΝΟΤΟ ΑΠΟ ΤΗΝ ΘΑΛΑΣΣΑ ΚΑΙ ΤΗΝ ΓΗ

Τραχανότο με ποικιλία άγριωνμανιταριών duxelle, πίκλεςμανιτάρι shimeji, μαύρη τρούφα & γαλάκτωμα μαιντανού (SF)

30.00

RISOTTO SPINACH

Vialone nano risotto with baby spinach, chives, fresh herbs, feta cheese emulsion from Western Greece, dill oil, on a reverse spherification of spinach pie textures (G)

ΡΙΖΟΤΟ ΣΠΑΝΑΚΙ

Vialone nano ριζότο με baby σπανάκι, σχοινόπρασο, φρέσκα αρωματικά, γαλάκτωμα φέτας από την Δυτική Ελλάδα, λάδι άνηθου σε αντίστροφη σφαιροποίηση & φύλλα κρούστας με υφές σπανακόπιτας (G)

28.00

RAVIOLI ROOSTER PASTITSADA

Rooster ravioli in fresh tomato textures, red wine, fresh herbs, covered with 'spetseriko' spice foam and 'pastitsada' emulsion (G)

ΡΑΒΙΟΛΙ ΚΟΚΟΡΑΚΙ ΠΑΣΤΙΤΣΑΔΑ

Ραβιόλι με κοκοράκι σε υφές φρέσκιας τομάτας και κόκκινου κρασιού με φρέσκα μυρωδικά, κάτω από αφρό σπετσέρικο και γαλάκτωμα παστιτσάδας (G)

28.00

OUR MAINS

Τα Κυρίως Μας

SADDLE OF LAMB

Saddle of lamb arroser, with salsify puree, apple smith textures, mint gel, pistachio candy and smoked citrus yoghurt pudding (GF)

ΣΕΛΑ ΑΡΝΙΟΥ

Σέλα Αρνιού arroser (sous vide με αρώματα και σύνθετο βούτυρο) με πουρέ λαγόχορτου, υφές από πράσινο μήλο τζελ δυόσμου & σάλτσα από καπνιστό γιαούρτι (GF)

36.00

BEEF SIRLOIN & BONE MARROW

Smoked sirloin with our local herbs, wild pickled mushrooms, potato espuma, cranberry chutney, with bone marrow sauce (N)

ΚΟΝΤΡΑ ΦΙΛΕΤΟ ΜΕ ΜΕΔΟΥΛΙ

Καπνιστό φιλέτο με τοπικά μυρωδικά, κρέμα πατάτας στο σιφόν, πίκλες από άγριο μανιτάρι, τσάντνεϊ από κόκκινα κράνα & σάλτσα από το μεδούλι του (N)

50.00

IBERICO LOST IN FOREST

Iberico pork ribs, cooked in a herb glaze with sweet potato puree, wild mushrooms, black truffle together with blackberry textures (GF)

IBERICO, ΧΑΜΕΝΟ ΣΤΟ ΔΑΣΟΣ

Iberico pork ribs σιγομαγειρεμένα σε γλάσο φρέσκων μυρωδικών και βοτάνων με πουρέ γλυκοπατάτας, υφές από άγρια ραπανάκια, μαύρη τρούφα & υφές μαύρων μούρων (GF)

30.00

WILD SEA RED SNAPPER

Red snapper fillet with clams, artichoke textures & burned marinated cherry tomatoes, flying fish tobiko, with lemon saffron textures (GF)

ΦΑΓΚΡΙ ΑΠΟ ΤΗΝ ΑΓΡΙΑ ΘΑΛΑΣΣΑ

Φιλέτο φαγκρί με αχιβάδες, υφές αγκινάρας, καμένα μαριναρισμένα ντοματίνια, αυγά χελιδονόψαρου, με υφές & γαλάκτωμα από μοσχολέμονο σαφράν (GF)

42.00

LINGUINE NERO 'ΚΑΚΑΒΙΑ'

Kakavia with our fish of the day, linguine, baby carrot zucchini, fresh herbs, coriander oil, with citrus emulsion soup (SF) (G)

ΜΑΥΡΟ ΛΙΝΓΚΟΥΙΝΙ 'ΚΑΚΑΒΙΑ'

Σούπα κακαβιά με ψάρι ημέρας, μαύρο λινγκουϊνι, baby καρότο, κολοκύθι, φρέσκα μυρωδικά, αλμυρίκια, κόλιανδρος & γαλάκτωμα κακαβιάς (SF) (G)

29.00

FOR VEGANS

Για Χορτοφάγους

CAULIFLOWER STEAK

Cauliflower steak roasted in our wood oven with fresh herbs in almond milk, pickled radish, spring onion, almond croquant, glazed in parsley pesto (N)

STEAK ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙ

Σιγοψημένο steak κουνουπίδι στον ξυλοφουρνό μας με φρέσκα αρώματα σε γάλα αμυγδάλου, πίκλα ραπανάκι, φρέσκο κρεμμύδι, γλυκό αμύγδαλο, γλασαρισμένο σε πέστο μαϊντανού (N)

20.00

DESSERTS

Επιδόρπια

BYZANTINE EMPIRE

Byzantine Chios masticha sponge with cinnamon namelaka, vanilla monte with licorice aroma, cashew crumble, accompanied with citrus syrup & machleri ice-cream

ΒΥΖΑΝΤΙΝΗ ΑΥΤΟΚΡΑΤΟΡΙΑ

Βυζαντινό σφουγγάρι μαστίχας Χίου με ναμελάκα κανέλας, μόντε βανίλιας με άρωμα γλυκόριζας, κράμπλ κάσιους, συνοδεία σιροπιού εσπεριδοειδών & παγωτού μαχλέπι

18.00

LOST IN GREECE CHEESECAKE

Grapemust cookie crumble, white chocolate cremeux with Katiki cheese from Domokos & Anthotiro - a Greek flowery cheese, poppy seeds, cranberry consomme with foam, blueberry blanket, centaury leaves

ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΤΣΙΖΚΕΪΚ

Κραμπλ μουστοκούλουρο, κρεμέ λευκής σοκολάτας με κατίκι Δομοκού & ανθότυρο, παπαρουνόσπορος, κονσομέ κράνα με αφρό, πέπλο από μπλε μούρα και φύλλα κενταυρίου

17.00

GREEK FOREST

Gianduja cremeux, crumble cacao with aromatic Vinsanto wine from Santorini, white chocolate monte, black cherry compote, milk chocolate tuile and bitter chocolate ice cream quenelle

ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΔΑΣΟΣ

Κρεμέ τζιαντούγια με κραμπλ κακάο αρωματισμένο σε Vinsanto Σαντορίνης, κομποτέ από μαύρα μούρα, μόντε από λευκή σοκολάτα, τουίλ σοκολάτας γάλακτος και κενέλ από παγωτό πικρή σοκολάτα

18.00

**IN CASE OF ALLERGIES,
PLEASE INFORM YOUR SERVER.**

We only use extra virgin oil in our dishes.

Feta cheese is P.D.O.

All prices are in euro and include all legal taxes.

The restaurant is obliged to present printed forms in a special box next to the exit for the reclamation of any complaints.

The customer is not obliged to pay if notice of payment (receipt / invoice) has not been received.

MARKET REGULATOR:

Kosmas Manias



**ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΑΛΛΕΡΓΙΑΣ, ΠΑΡΑΚΑΛΩ
ΕΝΗΜΕΡΩΣΕΤΕ ΤΟΝ ΣΕΡΒΙΤΟΡΟ ΣΑΣ.**

Χρησιμοποιούμε αποκλειστικά έξτρα παρθένο ελαιόλαδο.

Η φέτα που χρησιμοποιούμε είναι Π.Ο.Π.

Οι τιμές είναι σε ευρώ και συμπεριλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους.

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία σε ειδική θήκη δίπλα στην έξοδο για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.

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

ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ:

Κοσμάς Μάνιας