



KIVOTOS

HOTEL & VILLAS

MYKONOS

STREET FOOD & SNACKS

KIVOTOS SIGNATURE BURGER

Black Angus Beef, Aged Cheddar Cheese, Cucumber Pickles, spicy pork Nduja Aioli, lettuce, tomato, red onions, potato wedges

ΜΠΕΡΓΚΕΡ ΜΟΣΧΑΡΙ

Μοσχαρίσιο μπιφτέκι Black Angus, τυρί τσένταρ, αγγουράκι τουρσί, σάλτσα πικάντικου χοιρινού Nduja Aioli, μαρούλι, ντομάτα κόκκινο κρεμμύδι, πατάτες
(G) (E)

CHICKEN 'GYROS'

Open-faced chicken 'Gyros', Pita bread, tomato, lettuce, onion, Mustard Aioli, Potato wedges

ΓΥΡΟΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΣΕ ΑΝΟΙΧΤΗ ΠΙΤΑ

Γύρος κοτόπουλο, ψωμί πίτα, ντομάτα, μαρούλι, κρεμμύδι, μουστάρδα Aioli, πατάτες

(G) (E)

CLUB SANDWICH

Sourdough Bread with Turkey, Chicken Breast, Cheddar Cheese, Bacon, Baby Gem, Sliced Tomato, Smoked Paprika Mayo Sauce, Potato Wedges
(G) (E) (D)

ΚΛΑΜΠ ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ

Ψωμί από προζύμι με γαλοπούλα, στήθος κοτόπουλου, bacon, baby gem μαρούλι, ντομάτα σε φέτες, Καπνιστή Σάλτσα Μαγιονέζας με Πάπρικα, Πατάτες
(G) (E) (D)

TUNA TATAKI TOSTADA

Seared Tuna, Crispy Shiso Leaf, Chilies, Calamansi Lemon Tarama

ΤΟΣΤΑΔΑ ΤΟΝΟΥ ΤΑΤΑΚΗ

Ψημένος τόνος, τραγανό φύλλο Shiso, πιπεριές τσίλι, Calamansi ταραμάς λεμόνι
(G) (GF) (SF)

PINSA MARGHERITA

Pomodoro San Marzano, Fior di Latte Mozzarella, Parmesan, Basil, Rocket leaves

ΠΙΝΖΑ ΜΑΡΓΑΡΙΤΑ

Pomodoro San Marzano, Fior di Latte Mozzarella, παρμεζάνα, βασιλικός, φύλλα ρόκας
(V) (G) (D)

PINSA PROSCUITO

Mozzarella di Buffala, Proscuitto, Arugula, Mushrooms, Truffle-Honey

ΠΙΝΖΑ ΠΡΟΣΟΥΤΟ

Mozzarella di Buffala, προσούτο, ρόκα,μανιτάρια,μέλι με τρούφα
(G) (D)

BREADS & GREEK DIPS

TARAMOSALATA

White Tarama Mousse, Lime, Chives

ΤΑΡΑΜΟΣΑΛΑΤΑ

Μους ταραμά, λάιμ, σχοινόπρασο
(G) (SF)

HTIPITI

Feta, Yoghurt, garlic, boukono, herbs, red peppers, chillies

ΧΤΥΠΗΤΗ

Φέτα, γιαούρτι, σκόρδο, μπούκοβο, μυρωδικά, κόκκινες πιπεριές, τσίλιες
(GF) (D) (V)

SMOKEY HUMMUS

Creamed Chickpeas, cumin, tahini, lemon, smoked paprika oil

ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΧΟΥΜΟΥΣ

Ρεβίθια, κύμινο, ταχίνι, λεμόνι, καπνιστό λάδι πάπρικας
(GF) (V)

MEZZE & APPETIZERS

BEEF TARTARE

Guacamole, 'Katiki Domokou' Cheese, Nero Lavash Bread, Onion Pickle

TARTAR ΜΟΣΧΑΡΙ

Γουακαμόλε, κατίκι δομοκού, ψωμί λαβάς, τουρσί κρεμμυδιού
(G) (D)

SHRIMP CARPACCIO 'SAGANAKI'

Marinated Red Shrimp, gratinated Feta, Metsovone cheese, Saganaki
sauce

ΓΑΡΙΔΑ CARPACCIO 'ΣΑΓΑΝΑΚΙ'

Κόκκινες γαρίδες μαριναρισμένες, φέτα γρατινέ, μετσοβόνε,
σάλτσα σαγανάκι
(SF) (D) (G)

MACKEREL 'PANCETTA'

Cured mackerel, Jerusalem Artichoke Chips, Fennel, Preserved Lemon
Vinaigrette

ΣΚΟΥΜΠΡΙ «ΠΑΝΣΕΤΑ»

Παστό σκουμπρί, πατατάκια αγκινάρας Ιερουσαλήμ, μάραθο,
βινεγκρέτ με κονφί λεμονιού
(SF) (GF)

HUNKAR BEGENDI

Creamed Smoked aubergine, bechamel, fried beef, grilled tomato &
pepper

ΧΟΥΝΚΙΑΡ ΜΠΕΓΙΕΝΤΙ

Πουρές μελιτζάνας, μπεσαμέλ, μοσχάρισωτέ,
ψητή ντομάτα & πιπεριά
(GF) (D)

SALADS

GREEK SALAD

Cherry Tomatoes,Cucumber,Onions,Olive ,Ancient Oxymeli,
Caper Leaves,Peppers ,Carob Rusk,Feta Cheese Mousse

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ

Ντοματίνια, αγγούρι, κρεμμύδι, ελιές, πιπεριές,
φύλλα κάπαρης με χαρούπι,μους φέτας,αρχαίο οξύμελι
(D) (VG)

IOS 'SKOTIRI' CHEESE WITH POMEGRANATE

Soft Myzithra Cheese from Ios,Watermelon,roast
Hazelnuts,Pomegranate,Bee Pollen,Mesclan salad

ΣΚΟΤΥΡΙ ΙΟΥ ΜΕ ΡΟΔΙ

Σκοτύρι απο την Ίο,καρπούζι,ψητό φουντούκι,ρόδι,γύρη,
μεσκλάν σαλάτα
(V) (D) (N) (GF)

CEASAR & TRUFFLED GRAVIERA

Cos Lettuce,Mykonian Pork Lounza,Garlic Croutons,Truffled Graviera
Cheese,Ceasar Sauce

CEASAR ME ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΤΡΟΥΦΑΣ

Cos Μαρούλι,λούντζα,κρουτόν με σκόρδο,γραβιέρα με τρούφα,
σάλτσα Ceasar

(SF) (D) (G) (E)

PASTA & RISOTTO

RISOTTO CARBONARA

Aquarello Risotto,Eggs,Pecorino Romano,Cured Pork Guanciale

ΡΙΖΟΤΟ ΚΑΡΜΠΟΝΑΡΑ

Aquarello ριζότο, αυγά, πεκορίνο ρομάνο, παστό χοιρινό
(E) (D) (GF)

HILOPITES BEEF RAGU

Traditional Greek Pasta,Slow cooked pulled Beef Sauce, Vegetable
Sofrito,Skotiri Mizithra Cheese

ΧΥΛΟΠΙΤΕΣ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΡΑΓΟΥ

Παραδοσιακές χυλοπίτες,μοσχαρίσιο ραγού,
σοφρίτο από λαχανικά,σκοτύρι μυζήθρα
(G) (D) (E)

TAGLIOLINI TUNA

Basil Pesto,Yellow Fin Tuna,Bottarga,Mediterranean Pico de gallo

ΤΟΝΟΣ ΤΑΛΙΟΛΙΝΙ

Πέστο βασιλικού,κιτρινόπτερος τόνος,μποτάργκα,
μεσογειακό pico de gallo
(SF) (G) (N)

MAINS

FISHERMAN'S CATCH OF THE DAY

Fresh catch of the day, depending on the daily fishing. Priced per species and weight (€/kg). Please ask our staff for today's selection.

ΨΑΡΙ ΗΜΕΡΑΣ

Διατίθεται φρέσκο ψάρι ημέρας, ανάλογα με την καθημερινή αλιεία. Η τιμή καθορίζεται βάσει είδους και βάρους (€/κιλό). Ερωτήστε το προσωπικό για τις διαθέσιμες επιλογές.

GROUPER & KALE

Celeriac puree, Crispy Kale, Dill, Artichokes, Carrots, Yuzu

ΣΦΥΡΙΔΑ & ΛΑΧΑΝΙΔΑ

Πουρέ σελινόρυζο, τραγανή λαχανίδα, άνηθος, αγγινάρες, καρότα, Ιαπωνικό γιούζου
(SF) (GF)

BEEF CUT OF THE DAY

Potato Pave infused with mountain herbs and garlic, Shimeji Tempura, Café au Lait sauce

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΚΟΠΗ ΤΗΣ ΗΜΕΡΑΣ

Πατάτα τερίνα εμποτισμένη με βότανα του βουνού και σκόρδο, Shimeji Tempura, Café au Lait σάλτσα

(D) (G)

ROAST CHICKEN PORCINI

Porcini crusted de-boned Chicken Thigh, smashed Roseval Potatoes, Porcini Sabayon

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΠΟΡΤΣΙΝΙ

Ψητό μπούτι Κοτόπουλο, σπαστή πατάτα ρόζεβαλ, πορτσίνι σαμπαγιόν
(GF) (D)

VEGETARIAN

POLENTA ARTICHOKE

Marinated Artichoke, grilled Polenta, Graviera Naxos, Truffle Mushroom emulsion

ΑΓΚΙΝΑΡΑ ΠΟΛΕΝΤΑ

Μαριναρισμένη αγκινάρα, πολέντα στη σχαρα, γραβιέρα Νάξου, γαλάκτωμα μανιταριού τρούφας
(V) (D)

DESSERTS

PORTOKALOPITA

Orange Syrup Cake,Aegean Pistachio Ice-Cream,Kadaifi
crumble,Caramelised White Chocolate

ΠΟΡΤΟΚΑΛΌΠΙΤΑ

Παγωτό φυστίκι Αιγίνης,κανταϊφι crumble,
καραμελωμένη λευκή σοκολάτα

CHERRY CHEESECAKE

Wild Cherry Cheesecake,Dulce de Leche,Meringue wafer

ΑΓΡΙΟΚΕΡΑΣΟ ΤΣΙΖΚΕΙΚ

Αγριοκέρασο,'Dulce de Leche',μαρένγκα

ICE CREAM

Εκλεκτά παγωτά

SORBET

Εκλεκτή ποικιλία σορμπέ

SEASONAL FRUIT PLATTER

ΠΙΑΤΕΛΑ ΦΡΟΥΤΩΝ ΕΠΟΧΗΣ

(E) Egg (N) Nuts (G) Gluten (GF) Gluten Free
(SF) Seafood (V) Vegetarian (D) Dairy