

ñamah

M Y K O N O S

Selection of Breads and Greek Dips

6

per person / ανά άτομο

APPETIZERS

Octopus Salmoriglio

fava bean falafel | spring onion and parsley salmoriglio
capers | chorizo chutney

Χταπόδι Salmoriglio

φάβα φαλάφελ
salmoriglio απο φρέσκα κρεμμυδάκια και μαϊντανό
κάπαρη | τσάντει chorizo

SF

16

Wagyu Beef Tartare

raw wagyu beef seasoned with sumac
sesame seeds | sweet mustard fruits | mint | cucumber pickles
served with greek yoghurt on rice crackers

Wagyu Μοσχαρίσιο Ταρτάρ

wagyu ταρτάρ με σουμακ | σουσάμι
φρούτα με γλυκιά μουστάρδα | δυόσμος
πίκλα αγγουριού | γιαούρτι με κράκερ ρυζιού

D • GF

18

Asparagus & Morels

asparagus poached in noisette butter
morel mushrooms | garlic croutons | salt cured egg yolk
fig leaf oil dressing

Σπαράγγια & Μορχέλλες

σπαράγγια ποσαρισμένα σε βούτυρο 'νουαζέτ'
μανιτάρια μορχέλλες | αυγό με κρόκο ωρίμανσης | κρουτόν
σάλτσα απο λάδι φύλλων σύκου

D • V • G

18

SALADS

Greek Buratta

buratta mozzarella | heirloom tomato confit
olive compote | green peppers | cucumbers | red onions
caper leaf pesto | carob rusk | oregano herb oil

Ελληνική Σαλάτα Buratta

μπουράττα μοτσαρέλλα | κονφί τομάτας | κομπότ ελιάς
πράσινες πιπεριές | αγγούρια | κόκκινα κρεμμύδια
πέστο φύλλων κάπαρης | χαρούπι | έλαιο ρίγανης

D • V • N • GF

20

Chevre & Fig

gratinated goat cheese 'en croute'
herb arugula salad with charred peaches | macadamia nuts
seasonal figs and pomegranate dressing

Chevre & Σύκα

σαλάτα ρόκας με μυρωδικά | γκρατινέ κατσικίσιο τυρί 'en croute'
αρωματικά βότανα | ψημένα ροδάκινα | καρύδια μακαντέμια
εποχικά σύκα και σως ροδιού

D • V • N • GF

19

PASTA & RISOTTI

Risotto Nero

cuttlefish-ink risotto | bisque | calamari togarashi
seaweed shiso sauce

Ριζότο Nero

ριζότο με μαύρο μελάνι σουπιάς | μπισκ
καλαμάρι togarashi | σάλτσα απο σίσο και φύκια

D • SF • GF

16

Shrimp Spaghetti

garlic shrimp tartar | lemon | chilli | basil
bottarga | sea urchin | parmesan

Σπαγγέτι Γαρίδας

γαρίδες ταρτάρ με σκόρδο | λεμόνι | τσίλι | βασιλικός
αυγοτάραχο | αχινός | παρμεζάνα

G • SF • D

24

Porcini Tortellone

shallot 'stifado' sauce | crispy chicken skin | spinach
smoked metsovone cheese foam

Πορτσίνι Τορτελλόνε

σάλτσα στιφάδο με σαλότ
τραγανή πέτσα κοτόπουλου | αφρός φύλλων σπανακιού
καπνιστό τυρί μετσοβόνε

D • G

19

MAINS

Lamb Tagliata & Vine-Leaf Pesto

grilled lamb tagliata | roast lemon infused potato puree
vine-leaf pesto | 'ladolemono'

Αρνί Ταλιάτα

αρνί ταλιάτα ψημένο στη σχάρα | ψητή πατάτα πουρέ με λεμόνι
πέστο από αμπελόφυλλο | λαδολέμονο

GF

18

Wagyu Beef Sirloin

layered baked potato terrine | peppercorn butter
steamed wild greens | garlic confit oil

Κόντρα Φιλέτο Wagyu

τερίνα ψητής πατάτας | βούτυρο πιπεριού
χόρτα στον ατμό με σκορδόλαδο

D • GF

28

Grouper Chorizo

sauteed grouper | squid-ink capellini
spicy chorizo emulsion | garlic chips

Σφουριδα 'Chorizo'

σφουρίδα σοτέ | capellini με μελάνι σουπιάς
πικάντικο γαλάκτωμα από chorizo | τσιπς σκόρδου

SF • G • D

22

Salmon Ikura Caviar

seared salmon fillet | potato mille feuille | grilled leek with sesame crust
ikura caviar beurre blanc | fig leaf oil

Σολόμο 'Ikura' Χαβιάρι

φιλέτο σολομού σοτέ | ψητή πατάτα μιλφειγ
πράσσο σχάρας με κρούστα από σουσάμι
χαβιάρι με σάλτσα από βουτυρο 'ikura' | λαδι από φύλλο συκιάς

SF • D • GF

26

DESSERTS

Kadaifi Tiramisu

whipped mascarpone | marsala
espresso coffee soaked savoiardi biscuit and kadaifi pastry
dusted with cocoa powder

Κανταΐφι 'Tiramisu'

μασκαρπόνε τυρί | marsala κρασί
σαβαγιάρ εμποτισμένο με καφέ εσπρέσσο και κανταΐφι
σκόνη κακάο

G • D • V

14

Pistachio Ice Cream Baklava

'sandwich' of layered phyllo pastry | walnuts
cinnamon | cloves | pistachio ice cream
espresso chocolate cremeux

Μπακλαβά Φυστίκι Παγωτό

'sandwich' με φύλλο μπακλαβά | καρύδια
κανέλλα | γαρύφαλλο | παγωτό φυστίκι
κρεμέ σοκολάτας με espresso

D • N • V

16

Ice Cream

Εκλεκτά Παγωτά

13

Sorbet

Εκλεκτή Ποικιλία Σορμπέ

14

2 PERSONS | ATOMA

Fresh Seasonal Fruits

Φρέσκα Φρούτα Εποχής

12

E Eggs • N Nuts • G Gluten • GF Gluten-Free • SF Seafood • V Vegetarian • D Dairy

In case of allergies, please inform your server.

We only use extra virgin olive oil in our dishes. Feta cheese is P.D.O. All prices are in euro and include all legal taxes.

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

Market Regulator: Panos Kourtis



Σε περίπτωση αλλεργίας παρακαλώ ενημερώστε τον σερβιτόρο σας.

Οι τιμές είναι σε ευρώ και συμπεριλαμβάνουν όλους τους νομιμούς φόρους

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

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Κούρτης Παναγιώτης

NAMAHMYKONOS.COM



KIVOTOS

HOTELS & VILLAS

MYKONOS