

ñamah

M Y K O N O S

## STREET FOOD & SNACKS

<b>G • E</b>	<b>Kivotos Signature Burger</b> Black angus beef   aged cheddar cheese   cucumber pickles   onion confit   bbq sauce   lettuce   tomato   red onions   potato wedges <b>Μπέργκερ Μοσχάρι</b> Μοσχάρισιο black angus   τυρί τσένταρ   αγγουράκι τουρσί   σαλσα bbq   κρεμμύδι κονφί   μαρούλι   τομάτα   πατάτες τριών τεχνικών	<b>20</b>
<b>G • E</b>	<b>Chicken 'Gyros'</b> Open-faced chicken 'gyros'   pita bread   tomato   lettuce   onion   mustard aioli   potato wedges <b>Γύρος Κοτόπουλο σε Ανοιχτή Πίτα</b> κοτόπουλο «γύρος»   πίτα   τομάτα   μαρούλι   κρεμμύδι   μουστάρδα aioli   πατάτες τριών τεχνικών	<b>16</b>
<b>G • E • D</b>	<b>Club Sandwich</b> Sourdough bread with turkey   chicken breast   cheddar cheese   bacon   baby gem   sliced tomato   smoked paprika mayo sauce   potato wedges <b>Κλαμπ Σάντουιτς</b> Ψωμί απο προζύμι με γαλοπούλα   στήθος κοτόπουλου   τυρί τσένταρ   αλλαντικό bacon   baby gem μαρουλι   τομάτα σε φέτες   καπνιστή σάλτσα μαγιονέζας με παπρικα   πατάτες τριών τεχνικών	<b>15</b>
<b>G • D</b>	<b>Panini Fritti 'Kivotos'</b> Fried toasted sandwich   mozzarella burrata   prosciutto   truffle Τηγανητό τoστ   μοτσαρέλα burrata   προσούτο   τρούφα	<b>19</b>
<b>V • G • D</b>	<b>Pinsa Margherita</b> Pomodoro san marzano   bocconcini mozzarella   basil pesto   pine nuts   pomodorini tomatoes Pomodoro san marzano   bocconcini μοτσαρέλα   πέστο βασιλικού   κουκουνάρια   τοματες pomodorini	<b>15</b>
<b>G • D</b>	<b>Pinsa Prosciutto</b> Mozzarella di buffala   prosciutto   arugula   mushrooms   truffle-honey Mozzarella di buffala   προσουτο   ρόκα   μανιτάρια   τρούφα με μέλι	<b>18</b>

## Greek Spreads

## SELECTION OF BREADS & GREEK DIPS

<b>G • SF</b>	<b>Taramasalata</b> Cod roe tarama mousse   lime   chives   potato crisps Μους ταραμά   λάιμ   σχοινόπρασο   τσιπς πατάτας	<b>10</b>
<b>N • D • V • GF</b>	<b>Aubergine Spread</b> Coal grilled smoked aubergine with goat cheese   pinenuts   mint   onion Καπνιστή μελιτζάνα στα κάρβουνα με κατακίσιο τυρί   κουκουνάρια   δυόσμο   κρεμμύδι	<b>10</b>
<b>GF • D • V</b>	<b>Htipiti</b> Feta   yoghurt   garlic   boukono   herbs   Florina red peppers Φέτα   γιαούρτι   σκόρδο   μπούκοβο   μυρωδικά   κόκκινες πιπεριές	<b>10</b>
<b>MEZZE &amp; APPETIZERS</b>		
<b>SF • G • D</b>	<b>Tuna Carpaccio</b> Yellow-fin tuna   prawn mousse   toasted brioche   harissa yoghurt   'ladolemono' dressing <b>Καρπάτσο Τόνου</b> Κιτρινόπτερος τόνος   μους γαρίδας σε φρυγανισμένο μπριός τoστ   χαρίσσα γιαούρτι   'λαδολεμονο'	<b>22</b>
<b>SF • G • D</b>	<b>Panko Shrimp</b> Grilled shrimp coated in panko   chilli prosciutto crumble   shrimp tarama <b>Γαρίδες Πάνκο</b> Γαρίδες στη σαχαρα παναρισμενες με τραγανή επικάλυψη πανκο   πικάντικο τρίμμα προσουτο   ταραμάς	<b>23</b>
<b>SF • GF</b>	<b>Dolmadakia 'Tiradito'</b> Vine-leaf dolmades stuffed with rice   sliced marinated fresh fish   mediterranean pico de gallo <b>Ντολμαδακια 'Tiradito'</b> Ντολμαδάκια γεμιστά με ρύζι   φέτες μαριναρισμένου φρέσκου ψαριού   μεσογειακό 'pico de gallo'	<b>14</b>
<b>G • D • E</b>	<b>Beef 'Soutsoukakia'</b> Grilled beef meatballs   cumin   herb tomato passata   smoked yoghurt   crispy guanciale <b>Σουτσοκάκια</b> Μοσχάρισια σουτζουκάκια   κύμινο   σάλτσα τομάτας με βότανα   καπνιστό γιαούρτι   τραγανό γκουαντσάλε	<b>14</b>

## SALADS

<b>D • VG</b>	<b>Greek Salad</b> Cherry tomatoes   cucumber   onions   olives   ancient oxymeli   caper leaves   peppers   carob rusk   feta cheese mousse <b>Ελληνική Σαλάτα</b> Τοματίνια   αγγούρι   κρεμμύδι   ελιές   πιπεριές   φύλλα κάπαρης με χαρούπι   μους τυριού φέτας   αρχαίο οξύμελι	<b>16</b>
<b>G</b>	<b>Galia Melon &amp; Feta</b> Compressed galia melon and feta mousse   yellow cherry tomatoes   mint   croutons 'thessaloniki koulouri' <b>Πεπόνι Galia &amp; Φέτα</b> Πεπόνι «galia» συμπιεσμένο με μους φέτας   κίτρινα τοματίνια   δυόσμος   κρουτόν με κουλούρι Θεσσαλονικης	<b>18</b>
<b>SF • D • G • E</b>	<b>Caesar &amp; Truffled Gruyere</b> Cos lettuce   mykonian pork lounza   garlic croutons   truffled gruyere cheese   caesar sauce <b>Σαλάτα του Καίσαρα &amp; Γραβιέρα με Τρούφα</b> Μαρούλι cos   λούντζα   κρουτόν με σκόρδο   γραβιέρα με τρούφα   σάλτσα caesar	<b>17</b>

## PASTA & RISOTTO

<b>D • G • E</b>	<b>'Moussaka'</b> moussaka made with lasagne pasta   grilled aubergine   beef tomato sauce   bechamel cheese sauce <b>'Μουσακά'</b> μουσακάς με λαζάνια   ψητή μελιτζάνα   σάλτσα τομάτας με μοσχαρίσιο κιμά   σάλτσα μπεσαμέλ με τυρί	<b>16</b>
<b>D • G • E</b>	<b>'Hilopites' Beef Ragu</b> traditional Greek pasta   slow cooked pulled beef sauce   vegetable sofrito   mizithra cheese <b>Χυλοπίτες με Μοσχαρίσιο Ραγού</b> παραδοσιακές χυλοπίτες   ραγού μοσχαριού   σοφρίτο από λαχανικά   μυζήθρα	<b>18</b>
<b>SF • G • E</b>	<b>Spaghetti Shrimp Tartare</b> bisque tomato reduction   lime   parsley   marinated shrimp tartare <b>Σπαγγέτι με Ταρτάρ Γαρίδας</b> συμπυκνωμένη σάλτσα τομάτας μπίσκ   λάιμ   μαϊντανός   γαρίδες ταρτάρ	<b>19</b>

## MAINS

<b>E • GF</b>	<b>Braised Pork Belly</b> Red cabbage puree   smoked salt cured egg yolk   straw potato fries <b>Χοιρινή Πανσέττα Μπραισέ</b> Πουρές απο κόκκινο λάχανο   καπνιστός κρόκος αυγού ωριμανσης   λεπτοκομμένες τηγανητές πατάτες	<b>18</b>
<b>G • D</b>	<b>Beef Cut of the Day</b> Truffle pecorino fries   peppercorn butter   steamed wild greens w/ garlic oil <b>Μοσχαρίσια Κοπή Ημέρας</b> Πατάτες τηγανιτές με τρούφα και πεκορίνο   βούτυρο πιπεράτο   χόρτα στον ατμό με σκορδόλαδο	<b>28</b>
<b>G • D</b>	<b>Lamb 'Kleftiko'</b> Slow-roasted marinated lamb cooked in parchment paper   peppers   lemon   potatoes   tomato   oregano   rosemary   kefalotyri cheese <b>Αρνάκι Κλέφτικο</b> Αργοψημένο αρνάκι σε λαδοκόλλα - μαριναρισμένο   πιπεριές   λεμονάτες πατάτες   τομάτα   ρίγανη   δενδρολίβανο   κεφαλοτύρι	<b>23</b>
<b>D • GF</b>	<b>Roast Chicken (BIO)</b> Deboned roast leg of chicken   potato wedges   feta-mustard sauce <b>Κοτόπουλο Ψητό (BIO)</b> Ψητό μπούτι κοτόπουλου   πατάτες τηγανητες   σως φέτας με μουστάρδα	<b>17</b>
<b>SF • G</b>	<b>Sea Bass 'Bourdeto'</b> Sauteed sea bass fillet   'corfiot bisque sofrito'   shrimp oil   rouille <b>Λαβράκι Μπουρδέτο</b> Λαβράκι φιλέτο σοσέ   σοφρίτο τύπου μπίσκ   λάδι γαρίδας   rouille	<b>18</b>
<b>SF • GF</b>	<b>Grilled Fish of the Day</b> Vegetables   extra virgin olive oil   lemon <b>Ψάρι Ημέρας στη Σχάρα</b> Λαχανικά σχάρας   παρθένο ελαιόλαδο   λεμόνι	<b>kilo / 98</b>

## DESSERTS

<b>D • N • V • G</b>	<b>Apple &amp; Brûlée Brioche</b> Caramelized milk   apple 'risotto'   Katiki Domokos cream cheese   pistachio crumble <b>Μήλα &amp; Μπριός Μπρουλέ</b> Καραμελωμένο γάλα   μήλο 'ριζότο'   Κατίκι Δομοκού   τραγανό τρίμμα φυστικιού	<b>13</b>
<b>D • G</b>	<b>Cherries &amp; Yoghurt</b> Sour cherries braised in Mavrodaphne wine   kadaifi croquant   yoghurt ice-cream   ruby chocolate <b>Κεράσια με Γιαούρτι</b> Κεράσια με κρασί Μαυροδάφνης   κανταΐφι κροκάντ   παγωτό γιαούρτι   σοκολάτα 'ruby'	<b>12</b>
	<b>Ice Cream</b> <b>Εκλεκτά Παγωτά</b>	<b>13</b>
	<b>Sorbet</b> <b>Εκλεκτή Ποικιλία Σορμπέ</b>	<b>14</b>
	<b>2 PERSONS   ATOMA</b> <b>Fresh Seasonal Fruits</b> <b>Φρέσκα Φρούτα Εποχής</b>	<b>12</b>

**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