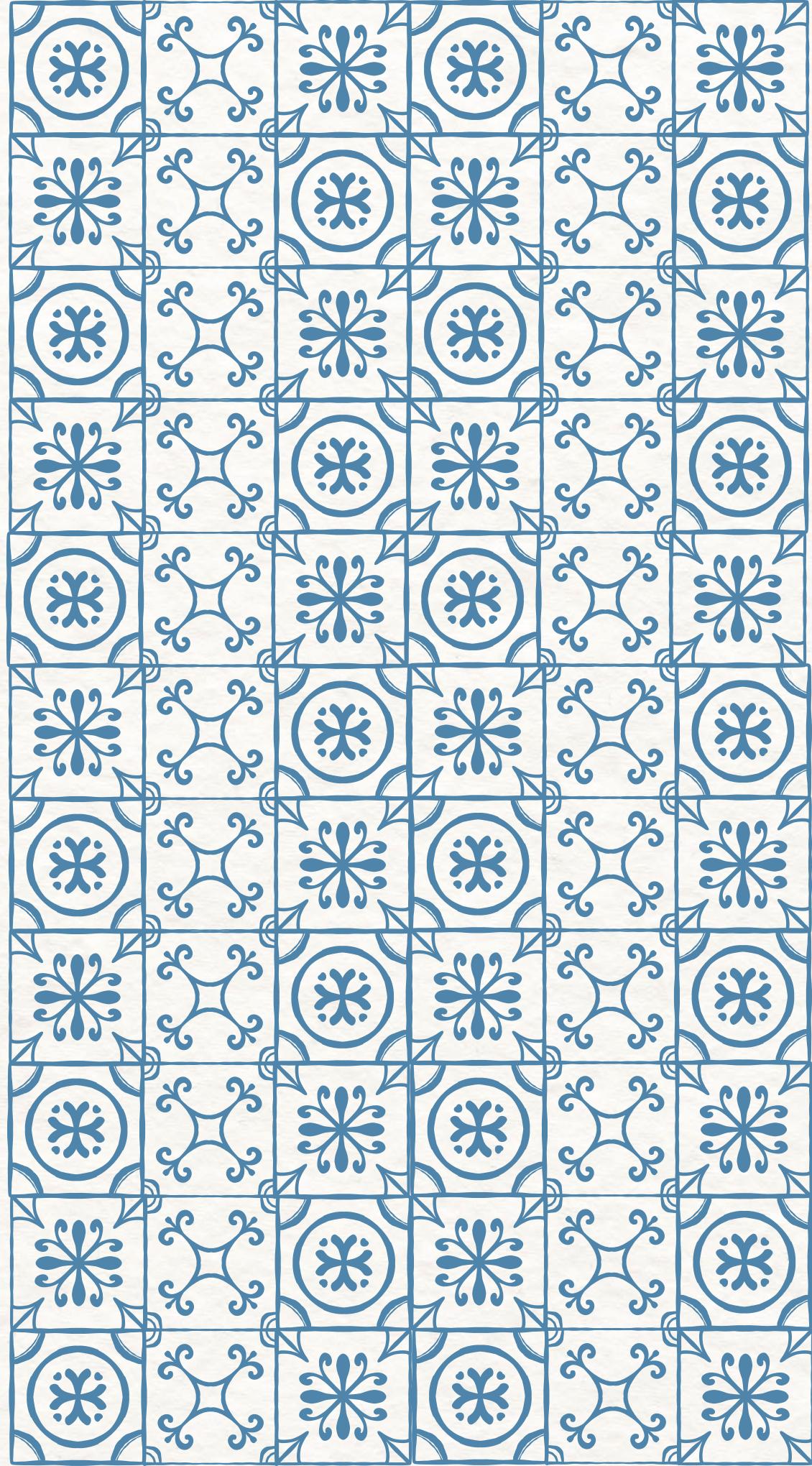
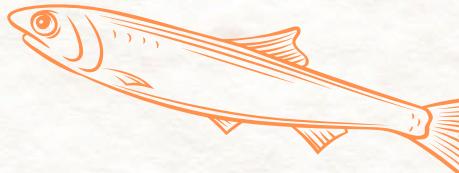


mykonos





SHARING STARTERS

مقبلات للمشاركة



TZATZIKI - YOGURT DIP D, G, V

50

تازنيكي - تغميسة اللبن

Dill, garlic, cucumber, Greek pita bread, extra virgin olive oil
شبت، ثوم، خيار، خبز بيتا يوناني، زيت زيتون بكر ممتاز

TYROKAFTERI - SPICY FETA D, G, V

60

تيروكافتيري - فيتا حارة

Thessaloniki's bagel, chili oil, chives
خبز بيغيل من تسلونيكي، زيت حر، ورق ثوم أخضر

TARAMAS - FISH ROE CREAM S, G, N

80

تaramas - كريمة بيض السمك

Country bread, herb oil
خبز قروي، زيت أعشاب

GAVROS MARINATOS - MARINATED ANCHOVY S

95

غاوروس ماريناتوس - سمك الانشوفة المتبّل

Fava cream, orange & passion fruit dressing, blackberries
كريمة الفول، صوص برنتقال وفاكهه الباشن فروت، توت أسود

ATHINAIKI SALATA - STEAMED SEABASS SALAD E, S

95

سلطنة أثينيكي - سمك القاروص على البخار

Peas, mayo, dill oil, microgreens
بازيلا، مايونيز، زيت شبت، نبات البراعم

AGRIA HORTA - WILD GREENS VE

60

أغريا هورتا - خضار بـرية

Maldon salt, extra virgin olive oil
ملح مالدون، زيت زيتون بكر ممتاز



SHARING STARTERS

مقبلات للمشاركة



PSITA LAHANIKA - GRILLED VEGETABLES VE 55

بسيطا لاهانيكا - خضار مشوية

Herb remoulade

صوص أعشاب ريمولاد

PATATES SPASMENES TIGANITE - D,V 60

FRIED BROKEN BABY POTATOES

بطاطا مقطعة مقليه

Feta Cheese, mountain oregano, Maldon salt, charred lemon

جبنة فيتا، زعتر جبلي، ملح مالدون، ليمون مشوي

SPANAKOPITA – SPINACH PIE G,VE 65

سباناكوبيتا - فطيرة السبانخ

Greek herbs, phyllo pastry, yogurt dip

أعشاب يونانية، عجينة فيلوكسي، صوص لبن

KEFTEDAKIA & PATATES - CHICKEN MEATBALLS E,G 95

كفتة وبطاطا - كرات دجاج صغيرة وبطاطا مقليه

Hand-cut fried potatoes, lime sauce, chervil

بطاطا مقليه مقطعة يدويا، صوص الحامض، بقدونس إفرنجي

KALAMARAKI TIGANITO – FRIED SQUID G,S 85

كلاماراكى تيغانитو - حبار صغير مقلي

Basil tartar, lime, paprika

صلصة التارتار بالريحان، حامض، بابريكا

HTAPODI SCHARAS - GRILLED OCTOPUS A,S 110

هتابودي سخاراس - أخطبوط مشوي

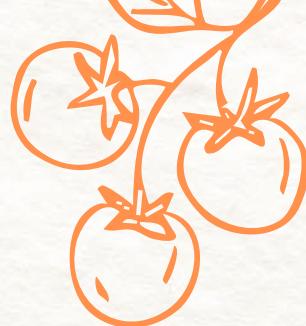
Valeriana, cherry tomato, bell pepper coulis, mountain oregano

خس فاليريانا، طماطم كرزية، صوص فليفلة، زعتر جبلي



SALADS

السلطات



HORIATIKI – GREEK SALAD	D, V	80
هورياتيكي – سلطة يونانية		
Tomato, onion, pepper, cucumber, olives, capers, feta, extra virgin olive oil		
طماطم, بصل, فليفلة, خيار, زيتون, كبر, فيتا, زيت زيتون بكر		
KALOKAIRINI – SUMMER SALAD	VE	75
كالوكايريني – سلطة الصيف		
Greek & mache lettuce, cucumber, dill, spring onion, lemon-olive oil vinaigrette		
خس النعجة, خيار, شبـت, بصل أخضر, خل زيت الزيتون والليمون		
AGGINARA – ARTICHOKE SALAD	D, V	85
أгинара – سلطة الخرشوف		
Artichoke, fennel, Granny Smith apple, smoked Metsovone cheese, baby spinach, leek, mint, lemon vinaigrette		
خرشوف, شمر, تقاح غرينبي سميث, سباناخ صغير, كراش, نعنع, صنوبر, خل الليمون		
جبن ميتسوفوني المدخن		



MAIN COURSE

الطبق الرئيسي



MOUSAKAS D, E, G, A

115

مصحنة

Potato, eggplant, beef ragout, béchamel

بطاطا, باذنجان, يخنة لحم البقر, بشاميل

GEMISTA – STUFFED BELL PEPPER A, D, V

105

جيميستا – فليفلة محشية

Tomato, rice, herbs, oven potato, feta

بندورة, أرز, أعشاب, بطاطا بالفرن, جبنة الفيتا

SFYRIDHA FRICASSE – BRAISED HAMOUR FISH E

140

سفيريدا فريكاسي – سمك هامور مطهي

Wild greens, Greek herbs, dill oil, avocado mousse

خضار بريء, أعشاب يونانية, زيت شبت, موس أفوكادو

KOTOPOULO ME BAMIES – CHICKEN & OKRA D, A

130

كوتوبولو مي باميis – دجاج وبامية

Tomato, herbs, feta cream

بندورة, أعشاب, كريمة فيتا

MOSCHARI YOVETSI – BRAISED BEEF D, G, A

140

موشاري يوفاتسي – لحم مطهي مع باستا يونانية

Orzo pasta, tomato, gruyere of Naxos

باستا أورزو, طماطم, جبنة غروير من ناكسوس

GYROS ARNI – CRISPY LAMB SHOULDER D

130

جيروس أرني – كتف خروف مقزمش

Pita bread, tzatziki, onion, tomato

خبز بيتا, تزاتزيكي, بصل, طماطم

GARIDES SAGANAKI – BAKED SHRIMPS S, D, A

95

غاريدس سaganaki – روبيان مشوي بالفرن

Tomato sauce, Bisque, Greek traditional ouzo spirit, feta

صوص طماطم, حساء الأسماك القشرية, مشروب الأوزو الروحي التقليدي, جبنة الفيتا

CHARCOAL GRILLED مشوي على الفحم



Served with herb butter, grilled lemon & garlic, Maldon salt, potato wedges
زبدة أعشاب، ليمون مشوي وثوم، ملح مالدون

PSARI IMERAS - OCEAN CATCH OF THE DAY **S** 160
بساي إميراس - صيد اليوم من البحر

GARIDA GIGAS ATLANTIKOU - JUMBO SHRIMP **S**

غاريدا غيفاس أتلانتيكو - جمبري جامبو

U7 (90gr) per piece 100
ع (٩٠) غ (٧٠) للقطعة

Carabineros (100gr) per piece 150
كارابينيروس (١٠٠) غ (١٥٠) للقطعة

MPRIZOLA MOSCHOU - BLACK ANGUS RIBEYE (450GR) 295
بريزولا موشو - ريب آي بلاك أنغوس (٤٥٠ غ)

PAIDAKIA ARNISIA - BABY LAMB CHOPS (400GR) 170
بايداكيا أرنيسيا - ريش خروف صغير (٤٠٠ غ)

SOUVLAKI KOTOPOULO - CHICKEN SKEWER **D** 125
سوفلاكي كوتوبولو - سيخ دجاج
Pita bread, tzatziki, onion, tomato
خبز بيتا، تزاتزيكي، بصل، طماطم



DESSERT

الحلويات



GALAKTOBOUREKO – MILK SEMOLINA PIE G, D, E 65

غالاكتوبوريكو – فطيرة السميد بالحليب

Cinnamon, iced sugar

قرفة، سكر ناعم

LOUKOUMADES - GREEK MINI DOUGHNUT G 70

لوكوماديس – كرات العوامة اليونانية

Honey, cinnamon

قرفة، سكر ناعم

KARYDOPITA – WALNUT CAKE G, D, E, N 65

كاريدوبيتا – كيك الجوز

Yogurt, white chocolate

لبن، شوكولا بيضاء

MYKONOS ICE CREAM OF THE DAY D 65

آيس كريم ميكونوس



We embrace Philoxenia – Greek hospitality
with family-style sharing portions, just like a traditional Greek table.
نُجسّد روح فيلوكسينيا، الضيافة اليونانية الأصلية، من خلال تقديم أطباق مُعدّة للمشاركة،
تمامًا كما تُقدم على المائدة، اليونانية التقليدية

