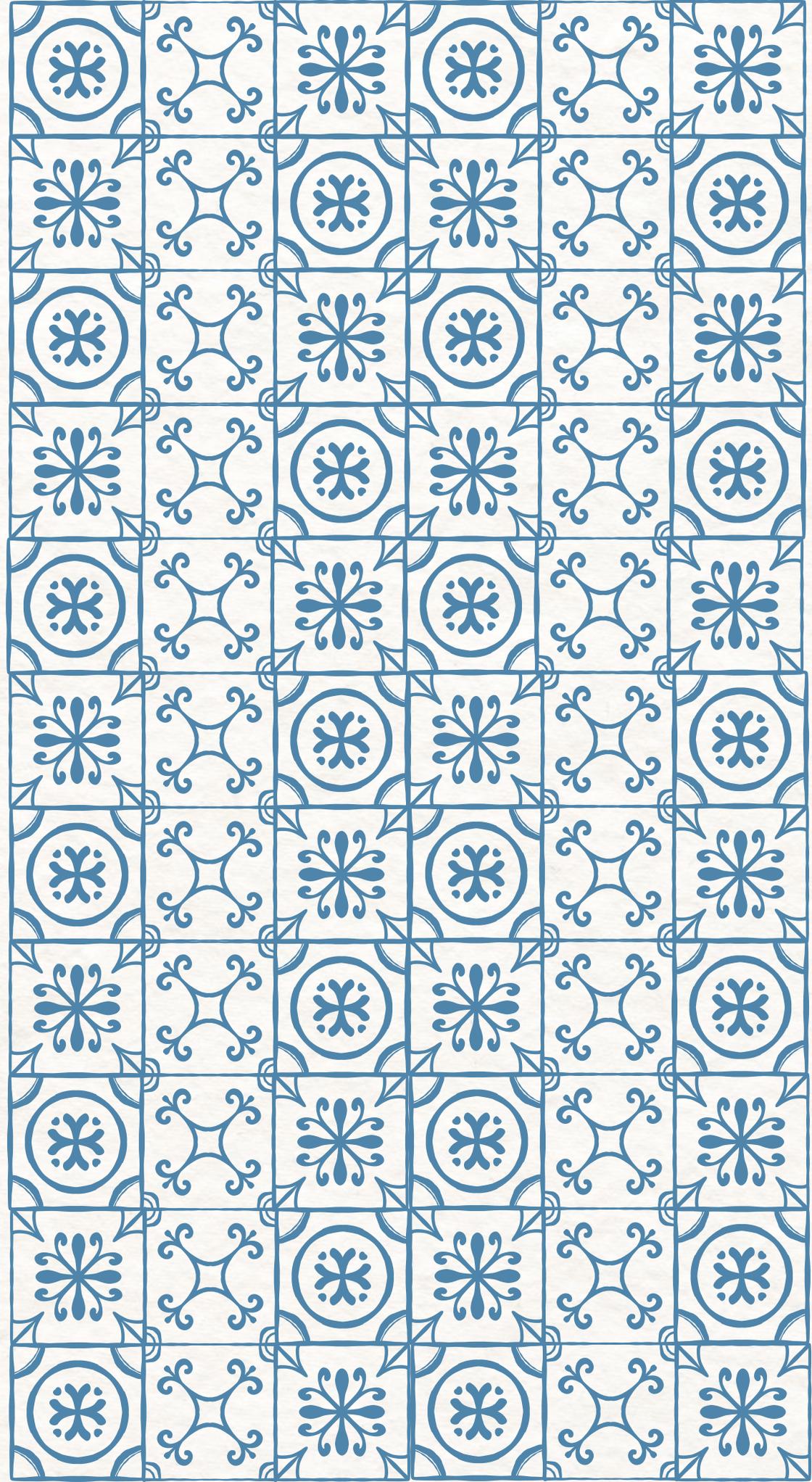


mykonos





SHARING STARTERS

مقبلات للمشاركة



TZATZIKI - YOGURT DIP **D,G,V** 50

تزارتيكي - 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 بيغل من تسالونيكى, زيت حار, ورق ثوم أخضر

TARAMAS - FISH ROE CREAM **S,G,N** 80

تاراماس - كريمة بيض السمك

Country bread, herb oil

خبز قروي, زيت أعشاب

GAVROS MARINATOS - MARINATED ANCHOVY **S** 95

غافروس ماريناتوس - سمك الانشوفة المتبل

Fava cream, orange & passion fruit dressing, blackberries

كريمة الفول, صوص برتقال وفاكهة الباشن فروت, توت أسود

ATHINAIKI SALATA - STEAMED SEABASS **E,S** 95

سلطة أثينيكي - سمك القاروص على البخار

Peas, mayo, dill oil, microgreens

بازيلا, مايونيز, زيت شبت, نبات البراعم

PSITA LAHANIKA - GRILLED VEGETABLES **VE** 55

بسيطا لاهانيكا - خضار مشوية

Herb remoulade

صوص أعشاب ريمولايد



SHARING STARTERS

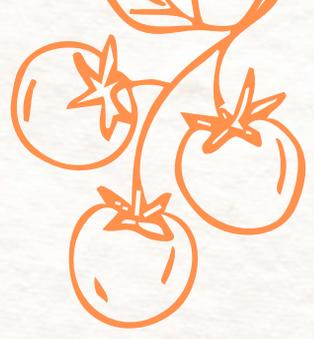
مقبات للمشاركة



- PATATES SPASMENES TIGANITE - D, V 60
FRIED BROKEN BABY POTATOES
بطاطا مقطّعة مقلية
Feta Cheese, mountain oregano, Maldon salt, charred lemon
جبنة فيتا, زعتر جبلي, ملح مالدون, ليمون مشوي
- SPANAKOPITA - SPINACH PIE G, VE, D 65
سباناكوبيتا - فطيرة السبانخ
Greek herbs, phyllo pastry, yogurt dip
أعشاب يونانية, عجينة فيلو, صوص لبن
- KEFTEDAKIA - CHICKEN MEATBALLS E, G 95
كفتة وبطاطا - كرات دجاج صغيرة وبطاطا مقلية
Hand-cut fried potatoes, lime sauce, chervil
بطاطا مقلية مقطّعة يدويًا, صوص الحامض, بقدونس إفرنجي
- KALAMARAKI TIGANITO - FRIED SQUID G, S, E 85
كلاماراكى تيفانيتو - 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
- KOLOKYTHAKI - FRIED ZUCCHINI G, VE, D 45
كوسة مقلية
Zucchini, herbes powder
كوسة, مسحوق الاعشاب
- ATHERINA TIGANITI - FRIED WHITEBAIT S, G, D 80
سمك الرنقة
Fried whitebait, lemon, smoked paprika
سمك الرنقة, بابريكا مدخنة, ليمون
- FETA ME MELI - BAKED FETA WITH HONEY D, G, N 65
جبنة الفيتا المخبوزة مع العسل
Feta, honey, filo pastry, sesame
جبنة الفيتا, عسل, عجينة الفيلو, سمسم

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 ماشيه, خيار, شبت, بصل أخضر, خل زيت الزيتون والليمون

AGGINARA – ARTICHOKE SALAD D, V 85

أغينارا – سلطة الخرشوف

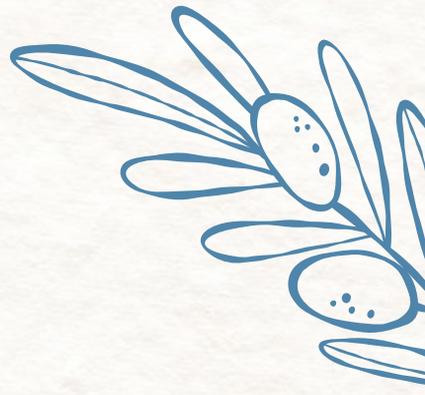
Artichoke, fennel, Granny Smith apple, smoked Metsovone cheese, baby spinach, leek, mint, lemon vinaigrette

خرشوف, شمر, تفاح أخضر, سبانخ صغير, كراث, نعنع, صنوبر, خل الليمون جبين ميتسوفوني المدخن



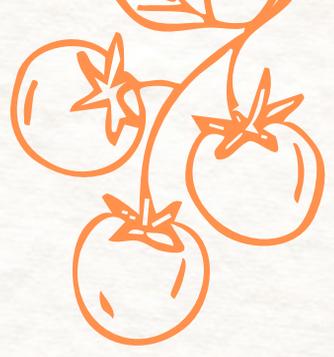
MAIN COURSE

الطبق الرئيسي



- MOUSAKAS** D, E, G, A 115
مصقعة
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
- GYROS PSARI - SEAFOOD GYROS** S, D, G 140
المأكولات البحرية جيروس
calamari, shrimp, octopus, tzatziki
الحبار, الروبيان, الأخطبوط, تزايزيكي
- GARIDES SAGANAKI – BAKED SHRIMPS** S, D, A 135
غاريدس ساغاناكي – روبيان مشوي بالفرن
Tomato sauce, bisque, Greek traditional ouzo spirit, feta
صوص طماطم, حساء الأسماك القشرية, مشروب الأوزو الروحي التقليدي, جبنة الفيتا
- MOSCHARI YUVETSI – BRAISED BEEF** D, G, A 140
& GREEK PASTA
موشاري يوفاتسي – لحم مطهي مع باستا يونانية
Orzo pasta, tomato, gruyere of Naxos
باستا أورزو, طماطم, جبنة غرويير من ناكسوس





MAIN COURSE

الطبق الرئيسي



GYROS ARNI – CRISPY LAMB SHOULDER **D,G** 130

جيروس أرني - كتف خروف مقرمش
Pita bread, tzatziki, onion, tomato
خبز بيتا, تزايزيكي, بصل, طماطم

SOUVLAKI KOTOPOULO – CHICKEN SKEWER **D,G** 125

قطع دجاج متبلة
Pita bread, tzatziki, onion, tomato
خبز بيتا, تزايزيكي, بصل, طماطم

SOUVLAKI MOSCHARI – BEEF SKEWER **D,G** 135

قطع لحم البقر المتبلة
Pita bread, tzatziki, onion, tomato
خبز بيتا, تزايزيكي, بصل, طماطم





CHARCOAL GRILLED

مشوي على الفحم



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

PSITO LAVRAKI - GRILLED SEABASS S,D 160

سمك القاروص المشوي

PSITO TSIPOURA - GRILLED SEABREAM S,D 140

سمك الدنيس المشوي

GARIDA GIGAS ATLANTIKOU - JUMBO SHRIMP S,D 100/pcs

غاريدا غيغاس أتلانتكو - جمبري جامبو
U7 (90gr)
U7 (١٠٠ غ) للقطعة

MPRIZOLA MOSCHOU - BLACK ANGUS D 295

RIBEYE (450GR)

بريزولا موشو - ريب آي بلاك أنغوس (٤٥٠ غ)

PAIDAKIA ARNISIA - BABY LAMB CHOPS (4 PIECES) D 170

بايدياكيا أرنيسيا - ريش خروف صغير (4 قطع)

ELEUTHERE EKTROFI MISO KOTOPOULO D 150

GRILLED HALF CHICKEN

نصف دجاجة مشوية



DESSERT

الحلويات



GALAKTOBOUREKO – MILK SEMOLINA PIE G, D, E 65

غالاکتوبوريكو – فطيرة السميد بالحليب

Cinnamon, iced sugar

قرفة, سكر ناعم

LOUKOUMADES - TRADITIONAL GREEK G 70

DOUGHNUT SPHERES

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.

نُجسِّد روح فيلوكسينيا، الضيافة اليونانية الأصيلة، من خلال تقديم أطباق مُعدّة للمشاركة،
تمامًا كما تُقدِّم على المائدة اليونانية التقليدية

