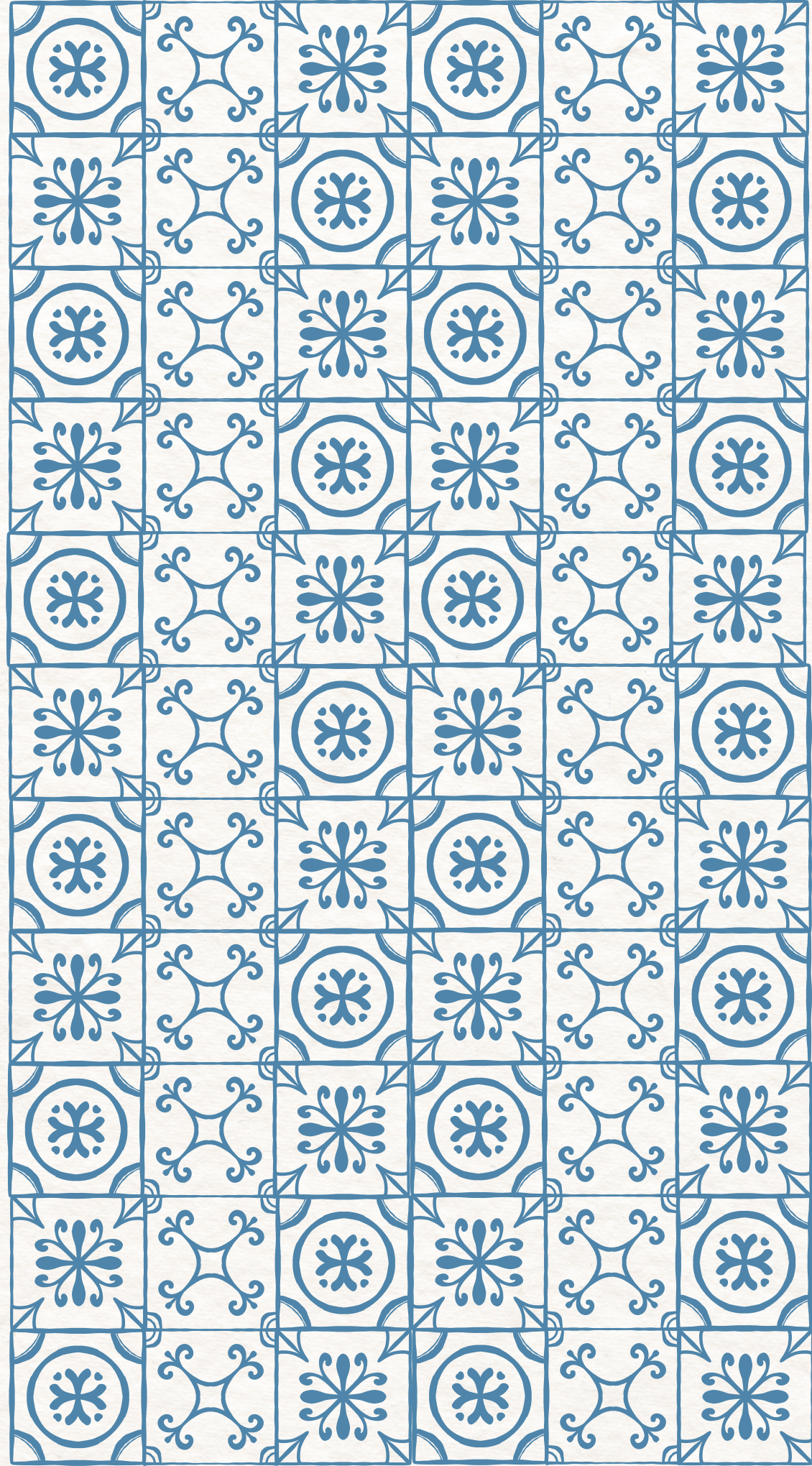


mykonos





SHARING STARTERS

المقبلات للمشاركة



TZATZIKI D, V, G

50

تزا تزكي

Greek Yoghurt, Garlic, Cucumber, Dill,
Olive Oil, Greek Pita Bread

زبادي يوناني، ثوم، خيار، شبت، زيت زيتون، خبز بيتا يوناني

TARAMOSALATA S, G, N

80

تاراموسالاتا

Cod Fish Roe, Potato Bread Dip, Roasted Hazelnut,
Tobiko, Herb Oil, Country Bread

بطارخ سمك القد، تغميسة البطاطس والخبز، بندق محمص،
توبيكو، زيت الأعشاب، خبز ريفي

TYROKAFTERI D, G, N

60

تيروكافتيري

Spicy Feta, Simit Bagel, Chili Oil, Chives

جبنة فيتا حارة، خبز سيميت، زيت الفلفل الحار، ثوم معمر

FAVA V, G

85

فافا

Pickled Onion, Sun-dried Tomato,
Caramlized Onions, Chives, Olive Oil

بصل مخلل، طماطم مجففة بالشمس، بصل مكرومل،
ثوم معمر، زيت زيتون

TIROKROKETES D, G, E

65

تيروكروكيتيس

Traditional Greek Fried Cheese Spheres,
Chili & Tomato Chutney, Micro-Herbs

كرات جبنة يونانية تقليدية مقلية، صلصة الفلفل الحار والطماطم، أعشاب صغيرة

SPANAKOPITA D, V, G

65

سباناكوبيتا

Spinach, Greek Herbs, Phyllo Pastry, Feta Mint Pesto

سبانخ، أعشاب يونانية، عجينة فيلو، بيستو الفيتا والنعناع

SHARING STARTERS

المقبلات للمشاركة



KEFTEDAKIA KOTOPOULO D, G, E

85

كفتيداكيا كوتوبولو

Fried Chicken Spheres, Lime Sauce, Chervil

كرات دجاج مقلية، صلصة الليمون الأخضر، شيرفيل

SKOUMBRI ME TARAMA D, G, S, E

85

سكومبري مع تاراما

Smoked Mackerel, Quail Egg, Crispy Rye Bread,

Spicy Tomato & Citrus Salsa, Dill Oil

ماكريل مدخن، بيض السمان، خبز الجاودار المقرمش،

صلصة طماطم حارة وحمضيات، زيت الشبت

FETA ME MELI D, G, V, N

65

فيتا مي ميلي

Phyllo Pastry Baked Feta Cheese, Drizzle of Honey, Sesame

جبنة فيتا مخبوزة بعجينة الفيلو، رشّة عسل، سمسم

KOLOKITHOKEFTEDES D, V, G, E

75

كولوكيثوكفتيديس

Fried Zucchini Patties, Spicy Feta Dip

أقراص كوسا مقلية، تغميسة فيتا حارة

KALAMARAKI G, E, S

85

كالاماراكلي

Fried Baby Squid, Paprika, Lemon, Basil Tartar Sauce

حبار صغير مقلي، بابريكا، ليمون، صلصة تارتار بالريحان

HTAPODI SHARAS S, A

110

هتابودي شاراس

Marinated Grilled Octopus, Valeriana,

Cherry Tomato Confit, Balsamic Reduction

أخطبوط متبل ومشوي، فاليريانا، طماطم كرزية كونفي، صلصة بسميك مركزة

ATHERINA TIGANITI S, G, D

80

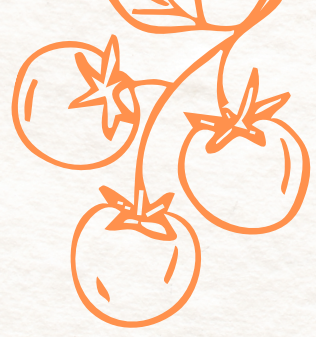
أثيرينا تيغانيتي

Fried Whitebait, Paprika, Lemon, Basil Tartar Sauce

أسماك وايت بيت مقلية، بابريكا، ليمون، ربحان، صلصة تارتار

SALADS

السلطات



PATZAROSALATA D,V,N

85

باتزاروسالاتا

Baked Beetroot, Arugula Leaves, Snow Pea, Pine Nuts,
Grated Goat Cheese, Pomegranate Vinaigrette

شمندر مخبوز، أوراق جرجير، بازلاء الثلج، صنوبر،
جبنة ماعز مبشورة، صلصة خل بالرمان

CHORIATIKI SALATA – GREEK SALAD D,V

80

خورياتيكي سالاتا – السلطة اليونانية

Cherry Tomato, Cucumber, Green Pepper, Onion,
Caper, Feta Cheese, Oregano, Extra Virgin Olive Oil

طماطم كرزية، خيار، فلفل أخضر، بصل، كبر،
جبنة فيتا، أوريفانو، زيت زيتون بكر ممتاز

SALATA ME AGKINARES D,V,G,N

80

سالاتا مي أغكيناريس

Artichoke, Red Pepper, Mixed Leaves, Parmesan,
Caramelized Walnut, Honey Mustard Dressing,
Balsamic Reduction

خرشوف، فلفل أحمر، أوراق مشكلة، جبنة بارميزان،
جوز مكرومل، صلصة خردل بالعسل، صلصة بلسميك مركزة

KALOKAIRINI D,G,M

75

كالوكايريني

Greek & Mache Lettuce, Cucumber, Dill, Spring Onion,
Lemon Olive Oil Vinaigrette

خس يوناني وخس الماش، خيار، شبت،
بصل أخضر، تتبيلة الليمون وزيت الزيتون





MAIN COURSES

الأطباق الرئيسية



KOTOPOULO SOUVLAKI D, G

125

كوتوبولو سوفلاكي

Grilled Chicken Skewer, Grilled Tomato,

Caramelized Onion, Pita Bread, French Fries, Tzatziki

سيخ دجاج مشوي، طماطم مشوية، بصل مكرم، خبز بيتا، بطاطس مقلية، تزايزيكي

VODINO SOUVLAKI D, G

135

فودينو سوفلاكي

Grilled Beef Fillet Skewer, Grilled Tomato,

Caramelized Onion, Pita Bread, French Fries, Tzatziki

سيخ فيليه لحم بقري مشوي، طماطم مشوية، بصل مكرم، خبز بيتا، بطاطس مقلية، تزايزيكي

SOUVLAKIA ME TYRI HALOUMI D, G

110

& MANITARIA PORTOMPELO

سوفلاكيا مي تيري خالومي & مانيتاريا بورتومبيلو

Halloumi Cheese & Portobella Mushroom Skewers,

Grilled Tomato, Caramelized Onion, Pita Bread,

French Fries, Tzatziki

أسيخ جبنة حلوم وفطر بورتومبيلو، طماطم مشوية، بصل مكرم، خبز بيتا، بطاطس مقلية، تزايزيكي

SAGANAKI GARIDES D, S, A

135

ساغاناكي غاريديس

Pan-Fried Tiger Prawns, Bell Pepper,

Tomato & Seafood Bisque, Feta Cheese, Chili Flakes, Ouzo

روبيان تايفر مقلي في المقلاة، فلفل حلو، بيسك الطماطم والمأكولات البحرية،

جبنة فيتا، رقائق الفلفل الحار، أوزو

SPANAKORIZO D, V

110

سباناكوريزو

Risotto, Feta Cheese, Spinach Purée, Baby Spinach

Spring Onion, Herb, Lemon, Olive Oil

ريزوتو، جبنة فيتا، سبانخ صغيرة، بصل أخضر، أعشاب، ليمون، زيت زيتون

ARNI KLEFTIKO D, G

175

أرني كليفتيكو

Braised Lamb Shank, Potato, Sweet Potato,

Grilled Halloumi Cheese, Lamb Jus

موزة ضأن مطهوه ببطء، بطاطا حلوة، جبنة حلوم مشوية، صلصة لحم الضأن

MAIN COURSES

الأطباق الرئيسية



YEMISTA V, N, D

110

يميسٲا

Tomato & Bell Pepper filled with Rice, Pine Nuts,
Raisins, Oven-Baked Potato, Herbs Oil, Feta Cheese
طماطم وقفل حلو محشو بالأرز، صنوبر، زبيب،
بطاطس مخبوزة بالفرن، زيت الأعشاب، جبنة فيتا

KRITHAROTO THALASSINON S, G, D

150

كريٲاروتو ٲالاسينون

Shrimp, Calamari, Mussel with Orzo Pasta,
Tomato Bisque, Gruyère Cheese
روبيان، كالاماري، بلح البحر مع باستا أورزو، بيسك الطماطم، جبنة غرويير

MOSCHARI YOVETSII D, G, B, A

140

موسخاري يوفٲسي

Braised Beef, Orzo Pasta, Tomato, Gruyère
لحم بقرى مطهو ببطء، باستا أورزو، طماطم، جبنة غرويير

ASTAKOMAKARONADA S, G, D

255

أستاكومارونادا

Lobster Linguine Pasta, Tomato Garlic Bisque,
Cherry Tomato, Herb Oil
باستا لينغويني مع الكركند، بيسك الطماطم والثوم، توبيكو
طماطم كرزية، زيت الأعشاب

MOUSSAKAS D, G, B, A

115

موساكا

Eggplant, Potato, Beef Ragout,
Béchamel Sauce, Gruyère Cheese
باذنجان، بطاطس، راغو لحم بقرى، صلصة بشاميل، جبنة غرويير



CHARCOAL GRILLED

Served with grilled lemon & garlic, with one side of your choice

يُقدَّم مع الليمون والثوم المشويين، مع طبق جانبي واحد من اختياركم



LAVRAKI SHARAS S

160

لافراكي شاراس

Whole Grilled Seabass, Lemon Olive Oil Sauce

قاروص كامل مشوي، صلصة الليمون وزيت الزيتون

LITHRINI SHARAS S

135

ليثريني شاراس

Grilled Emperor Fish Fillet, Salsa Verde

فيليه سمك الإمبراطور المشوي، صلصة سالسا فيردي

PAIDAKIA ARNISIA D

190

بايدا كيا أرنيسيا

Grilled Lamb Chops, Herb Butter (350 gr)

ريش ضأن مشوية، زبدة بالأعشاب (350 غ)

MPRIZOLA MOSCHOU D

265

مبريزولا موسخو

Grilled Black Angus Ribeye, Herb Butter (350 gr)

ريب أي بلاك أنغوس مشوي، زبدة بالأعشاب (350 غرام)

KOTOPOULO FOURNOU D

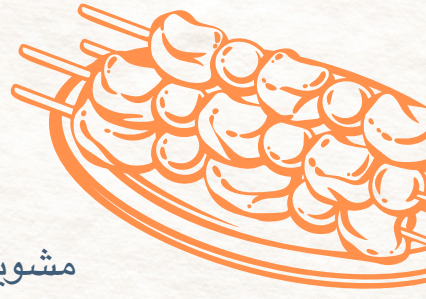
150

كوتوبولو فورنو

Roasted Baby Chicken, Herb Butter

دجاج صغير مشوي، زبدة بالأعشاب





CHARCOAL GRILLED SHARING FOR TWO

مشويات على الفحم للمشاركة لشخصين



MEAT G, D

310

اللحوم

Chicken Souvlaki, Beef Souvlaki, Lamb Kebab,
Lamb Chop, French Fries, Tzatziki

سوفلاكي دجاج، سوفلاكي لحم بقرى، كباب ضأن،
ريش ضأن، بطاطس مقلية، تزايزيكي

SEAFOOD S, G, M

320

المأكولات البحرية

Seabass Fillet, Cuttlefish, Mussels, Shrimp,
Grilled Vegetables, Lemon Dressing

فيليه قاروص، حبار، بلح البحر، روبيان، خسروات مشوية، تتبيلة الليمون



CHOOSE A SIDE FOR YOUR GRILL

اختر طبقاً جانبياً مع المشويات

PATATES TIGANITES D, V

50

باتاتيس تيغانيتيس

Hand-Cut Potato Fries, Crumbled Feta Cheese

بطاطس مقلية مقطعة يدوياً، جبنة فيتا مفتتة

POURES PATATAS D, V

40

بوريس باتاتاس

Creamy Potato Mash, Truffle Oil, Chives

بطاطس مهروسة كريمية، زيت الكمأة، ثوم معمر

PSITA LAHANIKA V

50

بسيطا لاهانিকা

Grilled Vegetables, Lemon, Olive Oil

خسروات مشوية، ليمون، زيت زيتون

PILAFI D, V

25

بيلافي

Greek Style Lemon Rice Pilaf

أرز بالليمون على الطريقة اليونانية

DESSERTS

الحلويات



ANTHOTYRO CHEESE CAKE D,G,N 65

تشيز كيك أنثوتيرو

Summer Berry Coulis, Crisp Chocolate Tuile

كولي التوت الصيفي، رقائق الشوكولاتة المقرمشة

LOUKOUMADES D,G 70

لوكوماديس

Traditional Greek Doughnut Spheres, Honey, Cinnamon

كرات دونات يونانية تقليدية، عسل، قرفة

GALAKTOBUREKO G,D,V,E 65

غالاكسوبوريكو

Traditional Warm Milk Pie with Phyllo Pastry, Syrup

فطيرة حليب يونانية تقليدية دافئة بعجينة الفيلو، شراب سكري

HONEY ROASTED PEACH D,G,N 75

خوخ مشوي بالعسل

Roasted Peach, Honey Cream Cheese, Almond, Peach Sorbet

خوخ مشوي، جبنة كريمية بالعسل، لوز، سوريبي الخوخ

MYKONOS ICE CREAM D,G,N 60

آيس كريم ميكونوس

Cinnamon Ice Cream, Yoghurt Ice Cream,

Fig Jam, Almond & Honey Crisps

آيس كريم بالقرفة، آيس كريم بالزبادي، مربى التين، رقائق اللوز والعسل المقرمشة



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،
تماماً كما تُقدَّم على المائدة اليونانية التقليدية

