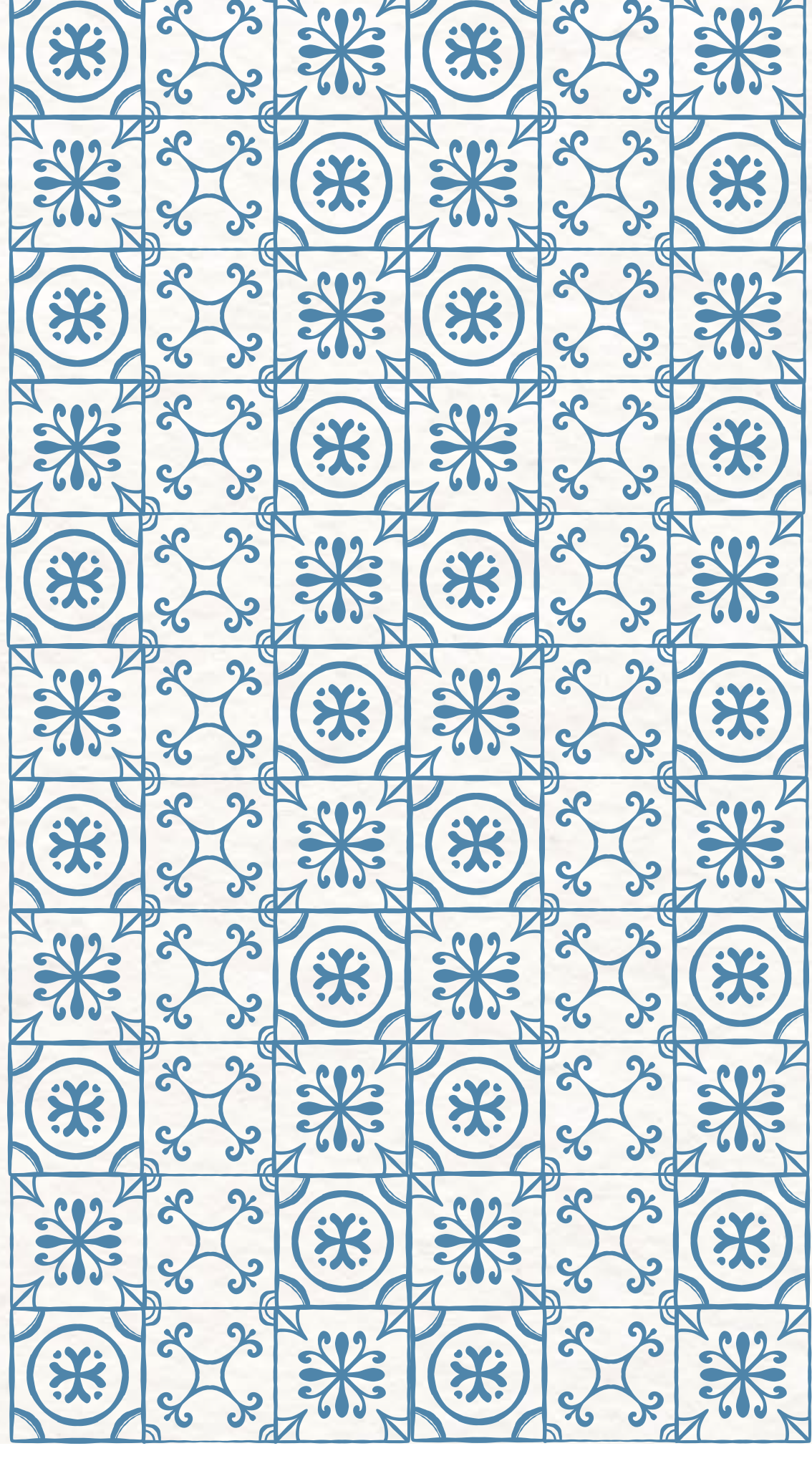


mykonos





SHARING STARTERS

المقبلات للمشاركة



TZATZIKI D, V

50

تزاتزيكي

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, Chives, Olive Oil

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

TIROKROKETES D, G

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



KOTOPOULO TIGANITES D

85

كوتوبولو تيغانيتيس

Fried Chicken Spheres, Lime Sauce, Chervil

كرات دجاج مقلية، صلصة الليمون الأخضر، شيرفيل

TARAMA D, G, S

85

تاراما

Smoked Mackerel, Quail Egg, Crispy Rye Bread,

Spicy Tomato & Citrus Salsa, Dill Oil

ماكريل مدخن، بيض السمك، خبز الجاودار المقرمش،

صلصة طماطم حارة وحمضيات، زيت الشبث

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، رشة 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

كالاماراكى

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 كوني، صلصة بلسميك مركزة

ATHERINA TIGANITI S, G, D

80

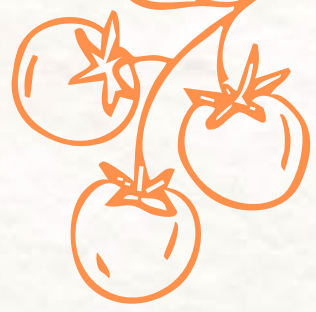
أثيرينا تيغانيتي

Fried Whitebait, Paprika, Lemon, Tartar Sauce

سمك وايت بيت مقلي، بابريكا، ليمون، صلصة تارتار

SALADS

السلطات



PATZAROSALATA D, V, N

85

باتزاروسالاتا

Baked Beetroot, Snow Pea, Pine Nuts,
Grated Goat Cheese, Pomegranate Vinaigrette
شمندر مخبوز، بازلاء ثلجية، 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، أوريجانو، زيت زيتون بكر ممتاز

SALATA ME AGKINARES D, V, G, N

80

سالاتا مي أغكيناريس

Artichoke, Red Pepper, Parmesan, Caramelized Walnut,
Honey Mustard Sauce, Balsamic Reduction
خرشوف، فلفل أحمر، بارميزان، جوز مكaramel،
صلصة خردل بالعسل، صلصة بلسميك مركزة

KALOHAIIRINI D, G

75

كالوهيريني

Summer Salad, Greek & Mache Lettuce,
Cucumber, Dill, Spring Onion, Lemon Olive Oil Vinaigrette
سلطة صيفية، خس يوناني وماش، خيار، شبت،
بصل أخضر، صلصة ليمون وزيت زيتون



MAIN COURSES

الأطباق الرئيسية



KOTOPOULO SOUVLAKI D, G

125

كوتوبولو سوفلاكي

Grilled Chicken Skewer, Tomato,

Caramelized Onion, Pita Bread, French Fries, Tzatziki

سيخ دجاج مشوي، طماطم، بصل مكرمل، خبز بيتا، بطاطس مقلية، تزايزيكي

VODINO SOUVLAKI D, G, B

135

فودينو سوفلاكي

Grilled Beef Fillet Skewer, Tomato,

Caramelized Onion, Pita Bread, French Fries, Tzatziki

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

SOUVLAKIA ME TYRI HALOUMI & MANITARIA PORTOMPELO

110

سوفلاكيا مي تيري خالومي & مانيتاريا بورتومبيلو

Halloumi Cheese & Portobella Mushroom Skewers,

Pita Bread, French Fries, Tzatziki

أسياخ جبنة حلوم وفطر بورتوبيلو، 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, Ouzo Flakes

روبيان تايفر مقلي في المقلاة، فلفل حلو، بيسك طماطم

بالمأكولات البحرية، جبنة فيتا، فلفل حار، 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 وفلفل 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 YOUNVETSI D, G, B

140

موسخاري يونفتسي

Braised Beef, Orzo Pasta, Tomato, Gruyère

لحم بقرى مطهو ببطء، باستا أورزو، طماطم، جبنة غرويير

ASTAKOMAKARONADA S, G, D

255

أستاكومكارونادا

Lobster Linguine Pasta, Tomato Garlic Bisque, Cherry Tomato, Parmesan Tuile, Herb Oil

باستا لينغويني بالكركد، بيسك الطماطم والثوم، طماطم كرزية، رقائق بارميزان، زيت الأعشاب

MOUSSAKAS D, G, B

115

موساكا

Eggplant, Potato, Beef Ragout, Béchamel Sauce, Gruyère Cheese

باذنجان، بطاطس، راغو لحم بقرى، صلصة بشاميل، جبنة غرويير



CHARCOAL GRILLED

مشويات على الفحم



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, Salsa Verde

فيليه سمك الإمبراطور المشوي، سالتا فيردي

PAIDAKIA ARNISIA D

190

بايدا كيا أرنيسيا

Grilled Lamb Chops, Herb Butter (3 pcs)

ريش ضأن مشوية، زبدة بالأعشاب (3 قطع)

MPRIZOLA MOSCHOU

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

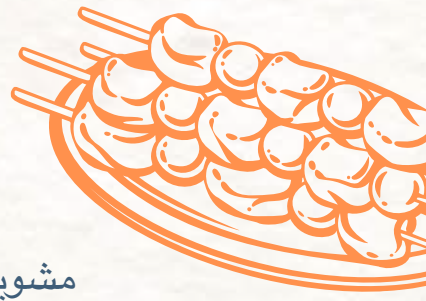
Roasted Baby Chicken, Herb Butter

دجاج صغير مشوي، زبدة بالأعشاب



CHARCOAL GRILLED SHARING FOR TWO

مشويات على الفحم للمشاركة لشخصين



MEAT

310

اللحوم

Chicken Souvlaki, Beef Souvlaki, Lamb Kebab,
Lamb Chop, Hand-Cut Fries, Tzatziki

سوفلاكي دجاج، سوفلاكي لحم بقري، كباب ضأن،
ريش ضأن، بطاطس مقلية مقطعة يدوياً، تزايزيكي

SEAFOOD

320

المأكولات البحرية

Seabass Fillet, Cuttlefish, Sherry Fish, Shrimp,
Grilled Vegetables, Lemon Dressing

فيليه فاروس، حبار، شيري، روبان، 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

40

بوريس باتاتاس

Creamy Potato Mash, Truffle Oil, Chives

بطاطس مهروسة كريمية، زيت الكمأة، ثوم معمر

PSITA LAHANIKA

50

بسيتا لاهانكا

Grilled Vegetables, Lemon, Olive Oil

خسروات مشوية، ليمون، زيت زيتون

PILAFI

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, Dark Crisp Chocolate Tuile

التوت الصيفي، رقائق شوكولاتة داكنة مقرمشة

LOUKOUMADES D, G 70

لوكوماديس

Traditional Greek Doughnut Spheres, Honey, Cinnamon

كرات دونات يونانية تقليدية، عسل، قرفة

GALAKTOBUREKO G, D, V, E 65

غالاكتوبوريكو

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

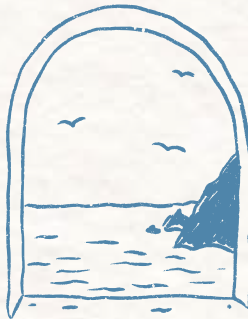
خوخ مشوي، جبنة كريمية بالعسل، لوز، سورييه الخوخ

MYKONOS ICE CREAM D, G, N 60

آيس كريم ميكonos

Cinnamon Yoghurt Ice Cream, Fig Jam, Honey Crisps, Almond

آيس كريم زيادي بالقرفة، مربى التين، رقائق العسل المقرمشة، لوز



We embrace Philoxenia – Greek hospitality
with family-style sharing portions, just like a traditional Greek table.

نُجسّد روح فيلوكسينيا، الضيافة اليونانية الأصيلة، من خلال تقديم أطباق مُعدّة للمشاركة،
تماماً كما تُقدّم على المائدة، اليونانية التقليدية

