ΨΩΜΙΑ / BREADS

Price (€)

ΦΡΕΣΚΟΨΗΜΕΝΑ ΨΩΜΙΑ — 3.00
ελαιόλαδο | ελιές μαριναρισμένες
FRESHLY BAKED BREAD
olive oil | marinated olives

GROCER'S SPREAD

Price (€)

ΤΥΡΟΧΤΥΠΗΤΗ ΘΡΑΚΗΣ V — 5.00
φέτα | καυτερή πιπεριά | ελαιόλαδο | Ελληνικές πίτες
THRACE TYROCHTYPITI (cheese dip)
feta | spicy pepper | olive oil | Greek pita bread

ΜΕΛΙΤΖΑΝΟΣΑΛΑΤΑ V — 6.00
μελιτζάνες | φρέσκια τομάτα | ψητές πιπεριές | μαϊντανός | ελαιόλαδο | Ελληνικές πίτες
MELITZANOSALATA (eggplant salad)
eggplants | fresh tomatoes | roasted peppers | parsley | olive oil | Greek pita bread

ΦΑΒΑ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ V — 6.00
φρέσκο λεμόνι | λιαστές τομάτες | ελαιόλαδο | παξιμαδάκια κρίθινα
'FAVA' FROM SANTORINI (split peas)
fresh lemon | sun dried tomatoes | olive oil | barley rusks

ΟΡΕΚΤΙΚΑ / STARTERS

Price (€)

ΧΟΡΤΟΠΙΤΑ ◆ V — 8.00
άγρια χόρτα | μους φέτας | τραγανό φύλλο | λάδι άνηθου
WILD GREENS PIE
feta cheese mousse | crispy pastry dough | dill oil

ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙΑ ΤΗΓΑΝΗΤΑ V — 6.00
γιαούρτι | μέντα | άνηθο
FRIED ZUCCHINI
yogurt | mint | dill

ΣΑΡΔΕΛΕΣ ΣΧΑΡΑΣ ♥ — 12.00
πανζανέλα | ρίγανη
GRILLED SARDINES
panzanella salad | oregano

ΜΥΔΙΑ, ΚΥΔΩΝΙΑ, CHORIZO — 18.00
μουστάρδα | μπύρα | φρέσκια ρίγανη | Crostini
MUSSELS, CLAMS, CHORIZO
mustard | beer | fresh oregano | Crostini

ΧΤΑΠΟΔΙ* ΣΧΑΡΑΣ — 16.00
φάβα | σάλτσα αρωματικών με ελαιόλαδο
GRILLED OCTOPUS*
"fava" (split peas) | flavored sauce with olive oil

ΚΑΛΑΜΑΡΑΚΙΑ* — 15.00
αβοκάντο | coulis κόκκινης πιπεριάς | μαγιονέζα λάιμ
SQUID*
avocado | red pepper coulis | lime mayonnaise

ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ ΜΟΣΧΑΡΙΟΥ — 17.00
σάλτσα τόνου | κρίταμο | φύλλα σαλάτας | crostini
BEEF CARPACCIO
tuna sauce | 'kritamon' | salad leaves | crostini

ΛΟΥΚΑΝΙΚΑ ΜΥΚΟΝΟΥ "ΣΑΓΑΝΑΚΙ" — 10.00
αυγά | φέτα | τομάτα
MYKONIAN SAUSAGE "SAGANAKI"
eggs | feta cheese | tomato sauce

ΕΝΑ ΠΙΑΤΟ ΜΕ ΤΑ ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ & ΤΑ ΤΥΡΙΑ ΜΑΣ — 20.00
Μαρμελάδα φρούτων | τραγάνες πίτες | τηγανιτές πιπεριές
A PLATTER WITH COLD CUTS & OUR CHEESE
fruit preserve | crispy pita bread | fried peppers

ΦΡΕΣΚΙΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ | FRENCH FRIES — 6.00

ΣΑΛΑΤΕΣ / SALADS

Price (€)

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ ♥ V **12.00**
Πολύχρωμα Τοματίνια | κριθαρομπουκιές | κρίταμο | αντράκλα | κατίκι Δομοκού | ελιές | φρέσκια ρίγανη | κρεμμύδι | αγγούρι | ελαιόλαδο
GREEK SALAD
multicolored cherry tomatoes | barley rusks | 'kritamon' | purslane | katiki cheese from Domokos | olives | fresh oregano | onion | cucumber | olive oil

ΠΡΑΣΙΝΗ V **11.00**
μαρούλι | κρεμμύδι φρέσκο | άνηθο | λιαστή τομάτα | ψητό μανούρι | balsamico dressing
GREEN SALAD
lettuce | onion | dill | sun-dried tomato | roast Manouri cheese | balsamico dressing

QUINOA ◆ V **14.00**
μαραθόριζα | σαφράν | κουκουνάρι | kale | πορτοκάλι | ταχίνι dressing
QUINOA
fennel | saffron | pine nuts | kale | orange | tahini dressing

CEASAR **15.00**
φιλέτο κοτόπουλο | μπρουσκέτες μπέϊκον | μαρούλι | Caesar dressing
CEASAR
chicken fillet | bacon bruschetta | lettuce | Caesar's dressing

ΠΑΝΤΖΑΡΙΑ **12.00**
φράουλες | πίκλες κρεμμυδιού | Γαλοτύρι | baby ρόκα | dressing κόκκινου κρασιού
BEETROOT
strawberries | onion pickles | Galotyri cheese | baby rocket | red wine dressing

ΤΡΑΓΑΝΗ ΠΑΠΙΑ* ◆ **17.00**
baby ρόκα | μάνγκο | κρέμα αμυγδάλου | mango lemon grass dressing
CRISPY DUCK*
baby rocket | mango | almond cream | mango lemon grass dressing

SUSHI LOVERS

Price (€)

SASHIMI (6 pcs)

Salmon	**12.00**
Tuna	**17.00**
New Style Salmon (salmon slices | ponzu truffle dressing | caper | rocket) ◆	**15.00**

NIGIRI (4 pcs)

Salmon	**12.00**
Tuna	**17.00**

INSIDE OUT ROLLS (8 pcs)

Red Devil Roll Tuna (spring onion | cucumber)	**15.00**
Spicy Salmon (salmon | spring onion | cucumber)	**12.00**
Mango Roll (mango | honey mayo | Tempura soft shell crab*)	**17.00**
California Roll (avocado | salmon | king grab* | Philadelphia cheese | chive)	**18.00**
Tiger Roll (avocado | salmon | cucumber | crispy salmon skin)	**12.00**
Tempura Shrimp Roll (shrimp tempura* | sesame | wakame) ◆	**17.00**

Ζυμαρικα / Pasta

Price (€)

ΑΣΤΑΚΟΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ — **110.00**
σπαγγέτι | ψητές τομάτες | bisque | μυρωδικά (per kilo)
LOBSTER WITH PASTA
spaghetti | roasted tomatoes | bisque | herbs (per kilo)

ΡΙΖΟΤΟ "ΓΕΜΙΣΤΑ" ◆ V — **18.00**
κουκουνάρι | γραβιέρα | άνηθος | δυόσμος
"STUFFED" RIZOTTO
pine nuts | graviera (Greek gruyere) | dill | mint

FETTUCINE ΚΑΡΜΠΟΝΑΡΑ — **20.00**
Guanciale | κολοκύθια
FETTUCINE CARBONARA
Guanciale | zucchini

LINGUINI ΑΧΙΝΟΣ — **26.00**
φοινόκιο | σχινόπρασσο
SEA URCHIN LINGUINI
fennel | chives

Κυριως Πιατο Ψαρι
Main Course Fish

Price (€)

ΣΟΛΟΜΟΣ ♥ — **27.00**
Ρολό καβουριού | αβοκάντο | αγγούρι | πεπόνι
SALMON
crab roll | avocado | cucumber | melon

ΦΙΛΕΤΟ ΣΦΥΡΙΔΑΣ ΣΧΑΡΑΣ — **35.00**
GRILLED GROUPER FILLET

ΦΡΕΣΚΑ ΨΑΡΙΑ ΗΜΕΡΑΣ ΣΧΑΡΑΣ (per kilo) — **90.00**
FRESH GRILLED FISH OF THE DAY (per kilo)

ΑΣΤΑΚΟΣ ΣΧΑΡΑΣ (per kilo) — **110.00**
GRILLED LOBSTER (per kilo)

ΜΠΑΡΜΠΟΥΝΙΑ ΤΗΓΑΝΗΤΑ 'Η ΣΧΑΡΑΣ (per kilo) — **70.00**
GRILLED OR FRIED RED MULLER (per kilo)

ΚΑΒΟΥΡΙΑ ΣΧΑΡΑΣ (per kilo) — **90.00**
GRILLED CRAB (per kilo)

Όλα τα Ψάρια σερβίρονται με βραστά χόρτα / τοματοσαλάτα / σάλτσες λαδολέμονο, wasabi mayo, tartar
All Fish are served with boiled greens / tomato salad / olive oil and lemon sauce, wasabi mayo and tartar sauce

Πιατα Απο Το Josper
Josper Main Course

	Price (€)
ΜΙΣΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΦΙΛΕΤΑΡΙΣΜΕΝΟ *HALF CHICKEN FILLET*	**19.00**
ΧΟΙΡΙΝΗ ΜΠΡΙΖΟΛΑ (400 γρ) *PORK CHOP (400 gr)*	**20.00**
RIB EYE BLACK ANGUS (350 γρ) *RIB EYE BLACK ANGUS (350 gr)*	**42.00**
STRIP LOIN (350 γρ) *STRIP LOIN (350 gr)*	**37.00**
TOMAHAWK STEAK (per kilo) *TOMAHAWK STEAK (per kilo)*	**80.00**

Όλα τα προϊόντα Josper σερβίρονται με διπλοτηγανιτές πατάτες, σαλάτα εποχής και σάλτσα bearnaise
All Josper products are served with double-fried potatoes, seasonal salad and Béarnaise sauce

Επιδορπια / Desserts

	Price (€)
ΚΡΕΜΑ ΛΕΜΟΝΙΟΥ ◆ crumble αμυγδάλου | μαρέγκα | σορμπέ φράουλα | φράουλες ***LEMON CREAM*** almond crumble | meringue | strawberry sorbet | strawberries	**9.00**
CREMEUX ◆ Λευκής Σοκολάτας Γιουρτιού | sponge cake φιστίκι | coulis ιβίσκου | sorbet βατόμουρο ***WHITE CHOCOLATE YOGURT CREMEUX*** pistachio sponge cake | hibiscus coulis | raspberry sorbet	**12.00**
ΜΟΥΣ ΠΡΑΛΙΝΑΣ ◆ Crémeux bitter σοκολάτας | crumble κακάο | coulis sorbet μάνγκο ***PRALINE MOUSSE*** bitter chocolate crémeux | cocoa crumble | mango sorbet	**10.00**
ΜΟΥΣ ΜΑΝΓΚΟ ◆ biscuit καρύδας | κρέμα λευκής σοκολάτας καρύδας | sorbet passion ***MANGO MOUSSE*** coconut biscuit | white chocolate & coconut cream | passion fruit sorbet	**12.00**
ΦΡΕΣΚΑ ΦΡΟΥΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ♥ ***FRESH FRUIT OF THE SEASON***	**15.00**

◆ ***Περιέχει Ξηρούς Καρπούς*** | *Contains Nuts*
V ***Πιάτο Χορτοφάγων*** | *Vegetarian Dish*
* ***Κατεψυγμένα προϊόντα*** | *Frozen Products*
♥ ***Υγιεινές Επιλογές*** | *Healthy Options*

nemo

MYKONOS

MENU

Αγορανομικός υπεύθυνος καταστήματος:
Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται όλοι οι νόμιμοι φόροι 24% (φαγητό), 24%(αλκοόλ),0,5% (δημοτικός φόρος).
Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει αν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο.
Οι τιμές που αναγράφονται είναι σε Ευρώ.
Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία, σε ειδική θήκη δίπλα στην έξοδο ,για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.
Για τις παρασκευές των εδεσμάτων χρησιμοποιούμε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο(μαγειρευτά, σαλάτες) ηλιέλαιο, σπορέλαιο (τηγανιτά).
Αν έχετε αλλεργία ή δυσανεξία σε κάποιο τρόφιμο ή συστατικό, παρακαλούμε να μας ενημερώσετε πριν παραγγείλετε.
Στο επιδόρπιο Cremeux Λευκής Σοκολάτας Γιαουρτιού χρησιμοποιούμε Γιαούρτι Longevity

Manager responsible for the restaurant:
The prices above include all legal taxes 24% (food), 24% (alcohol), 0.5% (municipal tax).
The consumer has no obligation to pay if he is not given a legal receipt or invoice.
The prices are in Euros.
The store is obliged to provide forms on a special stand near the entrance where any complaints may be made.
We use extra virgin olive oil to prepare oven-cooked foods and salads and sunflower oil or seed oil for frying.
If you have an allergy or intolerance to any food or ingredient, please let us know before you order.
In our White Chocolate Yogurt Crémeux sweet we use Longevity Yogurt

nemo

MYKONOS

#NemoMykonos

#FollowTheBubbles