

Myconian Villa Collection

LEGENDSM

Preferred

HOTELS & RESORTS

*Tasting menu

Bread & broth
Vegetables & bone

~~~~~

Marinated sea bass with verbena cream,  
oscietra caviar and coriander

~~~~~

King crab with red grapefruit
and avocado

~~~~~

Glazed grilled eel over charcoal,  
cucumber and lemon pepper  
or  
Grilled prawns with tomato consommé,  
watermelon and peanut butter

~~~~~

Beef short ribs with roasted celeriac
and black garlic broth
or
Rooster with corn, pickled shimeji mushrooms
and sauce with 'pastitsada' spices

~~~~~

Kumquat sorbet with lemon balm  
and flower pollen

~~~~~

White chocolate cremeux with Greek yogurt,
fresh coconut and mint

Menu price per person
85€

Menu price with wine pairing per person
120€

*This tasting menu is offered for the entire table only.

To start...

Tuna tartare

23€

With tomatoes and sweet peppers sorbet,
pickled mustard seeds and fresh raspberries

Τόνος ταρτάρ

Με σορμπέ τομάτας και πιπεριάς Φλωρίνης,
πίκλες από σιναπόσπορο και φρέσκα βατόμουρα

*Sea bass carpaccio

29€

With lemon marmalade, cucumber granita
with coriander, ossetra caviar and chervil leaves

Λαβράκι καρπάτσιο

Με μαρμελάδα λεμόνι, γρανίτα από αγγούρι
με κόλιανδρο, χαβιάρ και μυρώνια

Beetroot & Rhubarb

21€

Marinated beetroot and aged gruyere cheese,
pickled rhubarb, hazelnuts
and cherries vinaigrette

Παντζάρια & Ραβέντι

Μαριναρισμένα παντζάρια
και παλαιωμένη γραβιέρα, πίκλα ραβέντι,
φουντούκια και βινεγκρέτ από κέρασια

Baby spinach leaves

19€

With goat cheese cream
and crispy fillo with mint and dill

Τρυφερά φύλλα σπανόκι

Με κατσικίσιο τυρί και τραγανό φύλλο
με δυόσμο και άνηθο

Heirloom cherry tomatoes

19€

With black olives, creamy feta cheese
and lemon balm

Πολύχρωμα τοματίνια

Με μαύρες ελιές, κρεμώδες φέτα
και μελισσόχορτο

***Foie gras dolmas**

24€

Quinoa with mint, vine leaves,
spring onions and grapes

Ντολμά φουά γκρά

Κινόα με δυόσμο, αμπελόφυλλα,
φρέσκο κρεμμύδι και σταφύλια

To continue...

***Red mullet** **28€**

With smoked eggplant, parsley
and chili, pickled raisins and savoro sauce

Φιλέτο μπαρμπούνι

Με καπνιστή μελιτζάνα, μαϊντανό
και τσίλι, πίκλες από σταφίδες και σάλτσα σαβόρο

Cod & shrimps "giouvarlakia" **26€**

With kakavia cream, sea urchin,
wild greens, fennel and lemon

Γουβαρλάκια με μπακαλιάρo και γαρίδες

Με κρέμα κακαβιάς, αχινό, άγρια χόρτα,
μάραθο και λεμόνι

***King crab on charcoals** **31€**

With homemade mastiha yogurt,
citrus and cucumber

Καβούρι στα κάρβουνα

Με σπιτικό γλαούρτι μαστίχας,
εσπεριδοειδή και αγγούρι

King Prawns

22€

With avocado, red grapefruit,
fennel and ouzo

Γαρίδες

Με αβοκάντο, κόκκινο γκρέιπφρουτ,
μάραθο και ούζο

Eel risotto

26€

Glazed eel over charcoals, acquerello rice
with lemon butter and fennel

Ριζότο με χέλι

Χέλι στα κάρβουνα, ρύζι acquerello
με βούτυρο λεμονιού και μάραθο

Quail

24€

With corn croquette, morels mushrooms
and shallots with 'stifado' flavor

Ορτύκι

Με κροκέτα από καλαμπόκι, μανιτάρια μορχέλες
και εσαλότ με άρωμα από στιφάδο

From the sea...

***Lobster** 48€

With butter lemon sauce, fennel chutney,
almonds and little gem lettuce

Αστακός

Με βουτυράτη κρέμα λεμονιού, τσάτνεϊ μαραθου,
αμύγδαλα και μικρά φύλλα μαρουλιού

Cod Agioritikos 32€

Poached cod fish with potato gnocchi,
shallot confit and onion broth

Αγιορείτικος μπακαλιάρος

Μπακαλιάρος ποσέ με νιόκι πατάτας,
εσαλότ κονφί και ζωμός από κρεμμύδια

Sea Bass 29€

Poached sea bass cooked
with lemon leaves, tomato consommé
with verbena, green olives and parsley oil

Λαυράκι

Λαβράκι ποσέ με φύλλα λεμονιάς,
κονσομέ τομάτας με θουΐζα,
πράσινες ελιές και λάδι μαϊντανού

***White grouper** 38€

Seared grouper, potato ravioli
with fennel root, bottarga
and orange wine jus

Σφυρίδα

Ψητή στο τηγάνι, ραβιόλι πατάτας
με μαραθόριζα, αυγοτάραχο και σάλτσα
από orange wine

From the earth...

Rooster

28€

With macaroni, shimeji mushrooms,
red sweet peppers and sauce
with 'pastitsada' spices

Πετεινός

Με μακαρόνι, μανιτάρια shimeji,
κόκκινες γλυκές πιπεριές και σάλτσα
με άρωμα παστιτσάδας

Lamb from Cyclades fricassee

30€

Slow cooked lamb with pickled celeriac,
lettuce leaves, crispy spring onions,
lemon sauce and dill

Κυκλαδίτικο αρνί φρικασέ

Αρνί σιγομαγειρεμένο με πίκλα σεληνόριζα,
φύλλα μαρουλιού, τραγανά φρέσκα κρεμμύδια,
σάλτσα λεμονιού και άνηθο

Suckling Pig

28€

Slow braised pork jowls, mashed potatoes
with kefir and crispy potatoes chips

Γουρουνόπουλο

Μάγουλα μπρεζέ, πουρέ πατάτας
με ξινόγαλο και τραγανά τσίπς πατάτας

*Slow cooked beef

34€

Cooked with black garlic
and vinegar, seared kale, roasted celeriac
and parsley cream

Σιγομαγειρεμένο μοσχάκι

Μαγειρεμένο με μαύρο σκόρδο
και ξύδι, σωτέ λαχανίδες, ψητή σεληνόριζα
και κρέμα μαϊντανού

From heaven...

Baklavas

14€

With caramelized fillo pastry,
Aegina pistachios, Greek coffee bavarois
and honey ice cream

Μπακλαβάς

Με καραμελωμένα φύλλα κρούστας,
φιστίκι Αιγίνης, μπαβαρουάζ ελληνικού καφέ
και παγωτό μέλι

Fresh Myconian cheese

14€

With vanilla bean, sesame touille
and mastiha from Chios

Φρέσκο τυρί Μυκόνου

Με βανίλια, παστέλι με σουσάμι
και μαστίχα Χίου

Yogurt & Coconut

16€

Ivoire chocolate cremeux with Greek yogurt,
coconut and pea sorbet with mint

Γιαούρτι & καρύδα

Cremeux λευκής σοκολάτας με γιαούρτι,
καρύδα και σορμπέ αρακά με μέντα

Chocolate textures

18€

Chocolate namelaka with cardamom,
hazelnut dacquoise and cocoa sorbet

Υφές σοκολάτας

Namelaka σοκολάτας με κάρδαμο,
ντακουάζ φουντούκι και σορμπέ κακάο

Sorbet and ice cream

5€ per scoop

of your choice

Σορμπέ και παγωτά

της επιλογής σας

Για τα πιάτα με αστερίσκο (*) υπάρχει επιπλέον χρέωση στους πελάτες με ημιδιατροφή.
For the dishes with asterisk (*) there is a supplement charge for guests on half-board meal basis.

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ
ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΗ-ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)
CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT
BEEN RECEIVED (RECEIPT-INVOICE)

All taxes are included. Gratuity is not included.
Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις. Φιλοδώρημα δεν συμπεριλαμβάνεται.

*Tasting menu

Ψωμί & ζυμός
Λαχανικά & κόκκαλο

~~~~~

Λαβράκι μαρινέ με κρέμα λουίζας,  
χαβιάρι oscietra και κόλιανδρος

~~~~~

Βασιλικό καβούρι με κόκκινο γκρέιπφρουτ
και αβοκάντο

~~~~~

Ψητό χέλι στα κάρβουνα με αγγούρι  
και λεμονοπίπερο  
ή

Ψητές γαρίδες με κονσομέ τομάτας,  
καρπούζι και φυσικοβούτυρο

~~~~~

Μοσχαρίσιος σιδηρόδρομος με ψητή σεβινόριζα
και ζυμό μαύρου σκόρδου
ή

Πετεινός με καλαμπόκι, πίκλα μανιτάρια shimeji
και σάλτσα με άρωμα παστιτσάδας

~~~~~

Σορμπέ κουμ κουάτ με μελισσόχορτο  
και γύρη λουλουδιών

~~~~~

Cremeux λευκής σοκολάτας με γιαούρτι,
καρύδα και δυόσμος

Τιμή μενού κατά άτομο
85€

Τιμή μενού με συνοδεία κρασιού κατά άτομο
120€

*Το μενού γευσολογίας σερβιρεται ανά τραπέζι