



Infinity
POOL BAR

LEGENDSM



Preferred

HOTELS & RESORTS

Start with...

Strawberry Gazpacho **16€**

With Kalamata black olives, cucumber, silken tofu and toasted pumpkin seeds

Φράουλα Gazpacho

Με μαύρες ελιές Καλαμών, αγγούρι, τυρί τόφου και φρυγανισμένους σπόρους κολοκύθας

Hummus **12€**

Creamy hummus with cumin, coriander and warm pita breads

Hummus

Κρεμώδης hummus με κύμινο, κόλιανδρο και ζεστές πίτες

Roasted Eggplant **15€**

With Moroccan spices, pomegranate, chili, garlic and yogurt sauce

Ψητή Μελιτζάνα

Με μπαχαρικά από το Μαρόκο, ρόδι, τσίλι, σκόρδο και σως γιαουρτιού

Black Angus Tartare* **28€**

With egg yolk, baby radish, capers, cornichon and toasted sourdough

Black Angus Ταρτάρ*

Με κρόκο αυγού, ρεπάνι baby, κάπαρη, πίκλες και φρυγανισμένο προζυμένιο ψωμί

Shrimp Tempura **23€**

Crispy tempura shrimp with homemade chili sauce

Γαρίδες Τεμπούρα

Τραγανές γαρίδες τεμπούρα με χειροποίητη γλυκιά τσίλι σως

Calamari **20€**

Fried calamari with paprika
and herb mayonnaise

Καλαμάρι

Τηγανητό καλαμάρι με πάπρικα
και μαγιονέζα μυρωδικών

Langoustine* **26€**

Grilled langoustine with roasted garlic butter
and lemon

Καραβίδα*

Ψητές καραβίδες με βούτυρο σκόρδου
και λεμόνι

Tuna Tacos **24€**

Tuna tartare, mango and soya salsa, guacamole
and toasted soft corn tortillas

Τάκος Τόνου

Τόνος ταρτάρ, μάνγκο και σόγια σως, γουακαμόλε
και ψητές τортίγιες καλαμποκιού

Sea bass Ceviche **25€**

With yellow pepper dressing, cherry tomatoes,
avocado and coriander

Λαβράκι Ceviche

Με ντρέσινγκ από κίτρινο πιπέρι, τοματίνια,
αβοκάντο και κόλιανδρο

Homemade French fries **11€**

Σπιτικές τηγανίτες πατάτες

Your Salad

Greek Salad 19€

Santorini tomatoes with feta cheese, Kalamata olives, cucumber, peppers and red onion

Ελληνική σαλάτα

Τομάτες Σαντορίνης με τυρί φέτα, ελιές Καλαμάτας, αγγουράκι, πιπεριές και κόκκινο κρεμμύδι

Caesar Salad 20€

Little gem lettuce, chicken breast, cherry tomatoes, sweetcorn and Caesar dressing

Σαλάτα Caesar

Τρυφερά φύλλα από μαρούλι, στήθος κοτόπουλο τοματίνια, γλυκό καλαμπόκι και Caesar ντρέσινγκ

Apple Salad 16€

Pink lady apple, lollo rosso lettuce, roasted hazelnuts, sumac, white balsamic dressing and dill

Σαλάτα Μήλου

Ροζ μήλα, μαρούλι lollo rosso, καβουρδισμένα φουντούκια, ρους, ντρέσινγκ από λευκό βαλσάμικο και άνηθο

Buffalo Mozzarella 19€

With cherry tomatoes, roasted pine nut pesto and toasted ciabatta

Βουβαλίσια Mozzarella

Με τοματίνια, πέστο από καβουρδισμένο κουκουνάρι και ψωμί τσιαπάτα

Beetroot Salad 16€

With grilled peaches, braised fennel, basil and aged balsamic vinegar

Σαλάτα Παντζάρι

Με ψητά ροδάκινα, μπραιζέ φινόκιο, βασιλικό και παλαιωμένο βαλσάμικο

Your favorites Bites, sandwiches and more...

Toast 14€

White or brown toasted bread with gouda cheese and smoked turkey.

Served with mixed green salad

Τοστ

Ψωμί τοστ σταρένιο ή σίκαλης με τυρί gouda και καπνιστή γαλοπούλα.

Συνοδεύεται με ανάμεικτη πράσινη σαλάτα

Toast with avocado & sriracha 16€

White or brown toasted bread with gouda and smoked turkey, avocado sliced and sriracha sauce.

Served with mixed green salad

Τοστ με αβοκάντο και sriracha

Ψωμί τοστ σταρένιο ή σίκαλης με τυρί gouda και καπνιστή γαλοπούλα, φέτες αβοκάντο και σως sriracha.

Συνοδεύεται με ανάμεικτη πράσινη σαλάτα

Myconian Villa club sandwich 22€

Whole roasted chicken leg, smoked bacon, tomato, lettuce and lemon mayonnaise.

Served with country potatoes

Myconian Villa club sandwich

Με ζουμερό μπουτί κοτόπουλο, μπέικον καπνιστό, τομάτα, μαρούλι και μαγιονέζα με λεμόνι.

Συνοδεύεται με πατάτες country

Bagel with smoked salmon 21€

Toasted bagel with cream cheese, smoked salmon and chives.

Served with mixed green salad

Μπέιγκελ με καπνιστό σολομό

Φρυγανισμένο μπέιγκελ με τυρί κρέμα, καπνιστό σολομό και σχοινόπρασο.

Συνοδεύεται με ανάμεικτη πράσινη σαλάτα

Bagel with vegetables 18€

Toasted bagel with roasted Mediterranean vegetables, Kalamata olives, pesto and feta cheese.

Served with mixed green salad

Μπέιγκελ Λαχανικών

Φρυγανισμένο μπέιγκελ με ψητά λαχανικά, ελιές Καλαμών, πέστο και τυρί φέτα.

Συνοδεύεται με ανάμεικτη πράσινη σαλάτα

Pulled Pork Sliders 20€

BBQ pulled pork, coleslaw, pickled cucumber and mustard mayonnaise.

Served with fried sweet potatoes

Χοιρινά Sliders

Σιγομαγειρεμένο χοιρινό BBQ, λαχανοσαλάτα, πίκλα αγγούρι και μαγιονέζα μουστάρδας.

Συνοδεύεται με τηγανιτές γλυκοπατάτες

Salmon Rilette 22€

Salmon belly confit, crème fraiche with herbs and toasted sourdough.

Σολομός Rilette

Κονφί από κοιλιά σολομού, κρεμ φρες με μυρωδικά και φρυγανισμένο ψωμί με προζύμι.

Black Angus beef Burger 28€

With cheddar cheese, tomato, lettuce, bacon pickled cucumber and burger sauce.

Served with country potatoes

Black Angus beef burger

Με τυρί cheddar, τομάτα, μαρούλι, μπέικον, πίκλα αγγούρι και μπέργκερ σως.

Συνοδεύεται με πατάτες country

Lobster Roll* 30€

With mayonnaise dressing, chives and avocado.

Served with French fries

Ρολό Αστακού*

Με ντρέσινγκ μαγιονέζας, σχοινόπρασο και αβοκάντο.

Συνοδεύεται με τηγανιτές πατάτες

Main course

Linguine alle Vongole* **28€**

Fresh linguine pasta, steamed clams
with chili and garlic

Λιγκουίνι με αχιβάδες*

Φρέσκια λιγκουίνι πάστα, αχνιστές αχιβάδες
με τσίλι και σκόρδο

Pesto Orecchiette **24€**

Fresh orecchiette pasta, green beans
with roasted pine nut pesto
and Parmigiano Reggiano cheese

Orecchiette με Πέστο

Φρέσκια πάστα orecchiette, φασολάκια με πέστο
από καβουρδισμένο κουκουνάρι
και τυρί Parmigiano Reggiano

Goat Cheese Gnocchi **20€**

Roasted goat cheese gnocchi with summer squash
and fried black kale

Gnocchi με Κατσικίσιο Τυρί

Gnocchi με κατσικίσιο τυρί στο τηγάνι με κολοκύθα
και τηγανιτό μαύρο λάχανο

Wild Garlic Risotto **21€**

Acquerello risotto with wild garlic and asparagus,
fresh peas and pecorino Romano cheese

Risotto με Άγριο Σκόρδο

Acquerello risotto με άγριο σκόρδο και σπαράγγια,
φρέσκο αρακά και τυρί πεκορίνο Romano

Dry aged Rib Eye Steak* **38€**

Beef rib eye 'tagliata' with goat cheese, caramelized onions and peppers, zucchini and chimichurri in a toasted ciabatta

Rib Eye Ωριμανσης*

Μοσχαρίσιο rib eye 'tagliata' με κατσικίσιο τυρί, καραμελωμένα κρεμμύδια και πιπεριές, κολοκυθάκι και chimichurri σε φρυγανισμένη τσιαπάτα

Sea Bass **31€**

Pan fried sea bass with sweetcorn velouté, sun dried tomatoes, confit red pepper and lemon wood sorrel

Λαβράκι

Λαβράκι στο τηγάνι με σούπα velouté από γλυκό καλαμπόκι, λιαστές τομάτες, κονφί κόκκινης πιπεριάς και οξαλίδα

Soy Baked Salmon **28€**

With sticky soy glaze, sesame seeds, ginger and green summer vegetables

Ψητός Σολομός

Γρασαρισμένο με soya, σουσάμι, τζίντζερ και πράσινα λαχανικά εποχής

Whole Baby Chicken **27€**

Grilled baby chicken with Mediterranean spices, fresh oregano, burnt lemon and roasted baby potatoes

Κοτοπουλάκι

Ψητό κοτοπουλάκι με βότανα Μεσογείου, καμένο λεμόνι και ψητές πατάτες baby

Catch of the day* 100€ per kilo

Salt baked whole fish, served with grilled vegetables
and extra virgin olive oil

Ψάρι ημέρας*

Ψημένο σε κρούστα αλατιού, συνοδεύεται
με ψητά λαχανικά και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

Premium Meat Selection*

Ask your waiter for our premium meat cuts
Ρωτήστε μας για τις premium κοπές κρεάτων

Side dishes 10€

Mixed salad, steamed basmati rice, steamed
asparagus with lemon or grilled vegetables
Ανάμικτη πράσινη σαλάτα, ρύζι μπασμάτι,
σπαράγγια με λεμόνι στον ατμό ή ψητά λαχανικά

Sauces 10€

Peppercorn or béarnaise
Πιπέρι ή μπεαρνέζ

All premium meat selection dishes are
served with one side dish and a sauce of your choice
Όλα τα πιάτα σερβίρονται με ένα συνοδευτικό
και μία σάλτσα της επιλογής σας

Sweet Memories....

Chilled Rice Pudding 15€

Rich white chocolate rice pudding with mango
and passionfruit

Ρυζόγαλο

Ρυζόγαλο λευκής σοκολάτας με μάνγκο
και passionfruit

Chocolate Fondant 18€

Soft chocolate fondant, caramelized Aegina pistachio
and Madagascan vanilla ice-cream

Σουφλέ Σοκολάτας

Μαλακό σουφλέ σοκολάτας, καραμελωμένα φιστίκια
Αιγίνης και παγωτό με βανίλια Μαδαγασκάρης

Loukoumades 17€

Greek doughnuts with local honey,
roasted walnuts and homemade ice cream

Λουκουμάδες

Ελληνικά ντόνατς με μέλι Μυκόνου,
καβουρδισμένα καρύδια και χειροποίητο παγωτό

Fresh Summer Fruits 14€

Mix of exotic and local fruits

Φρέσκα φρούτα εποχής

Σαλάτα με τοπικά και εξωτικά φρούτα

Sorbet and ice cream 7€ per scoop of your choice

Σορμπέ και παγωτά τις επιλογής σας

Για τα πιάτα με αστερίσκο(*) υπάρχει χρέωση 50% στην τιμή του είδους, για πελάτες με ημιδιατροφή.
For the dishes with asterisk (*) there is a supplement charge of 50% on the menu item price, for all guests under half-board meal basis
Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ
ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ-ΤΙΜΟΛΟΓΙΟΥ)
CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT-INVOICE)
Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις. Φιλοδώρημα δεν συμπεριλαμβάνεται.
All taxes are included. Gratuity is not included.