

∞
Infinity
POOL BAR

LEGENDSM



Preferred

HOTELS & RESORTS

Start with...

Peach Gazpacho

16€

Creamy peach gazpacho with smoked macadamia nuts, golden tomatoes, Greek yogurt and fresh basil

Gazpacho Ροδάκινο

Κρεμώδης gazpacho ροδάκινο με καπνιστά καρύδια μακαντέμια, τοματίνια, Ελληνικό γιαούρτι και φρέσκο βασιλικό

Tzatziki

12€

Yogurt and garlic spread with grilled pita bread, olive oil and oregano

Τζατζίκι

Σπρέντ γιαουρτιού με σκόρδο, ψητή πίτα με λάδι και ρίγανη

Hummus

12€

Creamy hummus with cumin oil, coriander and warm pita bread

Ρεβιθάδα

Κρεμώδης ρεβιθάδα με λάδι κύμινο, κόλιανδρο και ζεστές πίτες ψωμιού

Roasted Eggplant

16€

With Moroccan spices, chili, garlic and yogurt sauce

Ψητή Μελιτζάνα

Με μπαχαρικά Μαρόκου, τσίλι, σκόρδο και σως γιαουρτιού

Talagani Cheese **18€**
With roasted grapes, pine nuts, sesame seeds,
croutons and cherry tomatoes

Τυρί Ταλαγάνι
Με ψητά σταφύλια, κουκουνάρι, σουσάμι,
κρουτόν και τοματίνια

Black Angus Carpaccio* **30€**
With green beans, roasted hazelnut,
aged parmesan and truffle dressing

Black Angus Καρπάτσιο*
Με φασολάκια, ψημένα φουντούκια,
παλαιωμένη παρμεζάνα και ντρέσινγκ τρούφας

Shrimp Tempura **24€**
Crispy tempura shrimp with homemade
sweet chili sauce

Γαρίδες Τεμπούρα
Τραγανές γαρίδες τεμπούρα με χειροποίητη
γλυκιά σως τσίλι

Tuna Tacos* **28€**
Tuna tartare with mango and soy salsa,
guacamole and toasted soft corn tortillas

Τάκος Τόνου*
Τόνος ταρτάρ με μάνγκο και σόγια σως,
γουακαμόλε και ψητές τορτίγιες καλαμποκιού

Sea bass Ceviche **27€**
With passion fruit, cherry tomatoes, avocado,
chili dressing and coriander

Λαβράκι Ceviche
Με φρούτα του πάθους, τοματίνια, αβοκάντο,
ντρέσινγκ από τσίλι και κόλιανδρο

Homemade French fries **12€**
Σπιτικές τηγανίτες πατάτες

Your Salad

Greek Salad

20€

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

Dakos

19€

Traditional Greek Dakos with fresh tomatoes, Kalamata olives, capers, oregano and mizithra cheese
Served with barley croutons

Ντάκος

Παραδοσιακή σαλάτα ντάκος με φρέσκια τομάτα, ελιές Καλαμάτας, κάπαρη, ρίγανη και μυζήθρα

Caesar Salad*

21€

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

Baby Spinach

18€

With goat's cheese, figs, golden beetroot, roasted walnuts and a honey-sesame dressing

Σαλάτα Σπανάκι

Με κατσικίσιο τυρί, σύκα, παντζάρι, ψητά καρύδια και ντρέσινγκ με μέλι και σουσάμι

Beetroot Salad

16€

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

Σαλάτα Παντζάρι

Με ψητά βερίκοκα, μπραιζέ φινόκιο, βασιλικό και παλαιωμένο βαλσάμικο

Your favorites Bites, sandwiches and more...

Grilled cheese

14€

White or brown toasted bread with gouda
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

Grilled cheese with avocado & sriracha

16€

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

Served with mixed green salad

Τοστ με αβοκάντο και sriracha

Ψωμί τοστ σταρένιο ή σίκαλης με τυρί gouda
και καπνιστό μπέικον, φέτες αβοκάντο και σως sriracha

Συνοδεύεται με ανάμεικτη πράσινη σαλάτα

Myconian Villa club sandwich

23€

With whole roasted chicken thigh, smoked bacon,
tomato, lettuce and lemon mayonnaise.

Served with country potatoes

Myconian Villa club sandwich

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

Συνοδεύεται με πατάτες country

Bagel with smoked salmon

22€

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

Pulled Pork Sliders

22€

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

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

Goat's Cheese and Truffle beef burger*

30€

Black Angus beef burger with roasted goats' cheese,
tomato, lettuce, onion and truffle mayonnaise

Served with country potatoes

Beef burger με Κατσικίσιο Τυρί και Τρούφα*

Black Angus beef burger με ψημένο κατσικίσιο τυρί,
τομάτα, μαρούλι, κρεμμύδι και μαγιονέζα τρούφας

Συνοδεύεται με πατάτες country

Dry aged Rib-Eye Steak*

38€

Beef ribeye 'tagliata' with goats' cheese, caramelized onions, peppers, zucchini and chimichurri sauce

Served on toasted ciabatta

Rib-Eye Ωριμανσης*

Μοσχαρίσιο ribeye 'tagliata' με κατσικίσιο τυρί,

καραμελωμένα κρεμμύδια, πιπεριές,

κολοκυθάκι και σως chimichurri

Σερβίρετε με φρυγανισμένη ciabatta

Sticky Soy Chicken Wings

19€

Fried chicken wings tossed in a chili infused soy dressing

Served with fresh chilies and spring onions

Φτερούγες Κοτόπουλο με Σόγια

Τηγανισμένες φτερούγες κοτόπουλο

με ντρέσινγκ σόγιας αρωματισμένη με τσίλι

Σερβίρετε με φρέσκο τσίλι και κρεμμύδι

Spiced potato wedges

14€

Roasted wedges potatoes served

with a spicy tomato sauce and garlic mayonnaise

Πικάντικες Κυδωνάτες Πατάτες

Ψητές κυδωνάτες πατάτες με πικάντικη

σάλτσα τομάτας και μαγιονέζα σκόρδου

Main course

Linguine alle Vongole*

29€

Fresh linguine pasta, steamed clams
with chili and garlic

Λιγκουίνι με αχιβάδες*

Φρέσκια πάστα λιγκουίνι, αχνιστές αχιβάδες
με τσίλι και σκόρδο

Puttanesca

24€

Fresh Trofie pasta in a rich puttanesca sauce
with Kalamata black olives, anchovies and garlic
Topped with a whole wheat crumb and lemon zest

Πουτανέσκα

Φρέσκια πάστα Trofie μέσα σε σως πουτανέσκα
με ελιές Καλαμάτας, αντζούγιες και σκόρδο
Ολοκληρώνετε με crumb από κριθάρι
και ξύσμα λεμονιού

Gnocchi

22€

Light potato gnocchi with creamy tomato sauce,
roasted Mediterranean vegetables,
Fior di Latte and fresh basil

Νιόκι

Νιόκι με κρεμώδη σάλτσα τομάτας,
ψητά Μεσογειακά λαχανικά, μοτσαρέλα κ
αι φρέσκο βασιλικό

Wild Mushroom Risotto

26€

Acquerello risotto with roasted wild mushrooms,
truffle and Parmigiano Reggiano

Risotto με Άγρια Μανιτάρια

Acquerello risotto με άγρια μανιτάρια, τρούφα
και τυρί παρμεζάνα Reggiano

Salmon

31€

Roasted salmon with mustard, braised couscous,
grilled and raw cherry tomatoes and salsa Verde

Σολομός

Ψητός σολομός με μουστάρδα, πλιγούρι μπρεζέ,
τοματίνια και σάλτσα Verde

Sea Bass***32€**

Pan fried sea bass with velouté soup, sweetcorn textures, sun dried tomatoes and confit red pepper

Λαβράκι*

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

BBQ Pork Spare Ribs***30€**

With a spicy peach BBQ glaze, roasted baby potatoes and sweetcorn relish

Χοιρινά Spare Ribs*

Με πικάντικη BBQ σως ροδάκινο, ψητές πατάτες και γλυκό καλαμπόκι

Whole Baby Chicken**29€**

Grilled baby chicken with Mediterranean spices, burnt lemon and roasted summer vegetables

Κοτοπουλάκι

Ψητό κοτοπουλάκι με βότανα Μεσογείου, καμένο λεμόνι και ψητά λαχανικά

Moussaka**26€**

Traditional Greek moussaka with roasted aubergines and potatoes, lightly spiced beef mince and creamy kefalotyri cheese bechamel sauce

Μουσακάς

Παραδοσιακός Ελληνικός μουσακάς με ψητές μελιτζάνες και πατάτες, μοσχαρίσιος κιμάς και μπεσαμελ με Κεφαλοτύρι

Catch of the day***100€ per kilo**

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

Ψάρι ημέρας*

Ψητό ολόκληρο ψάρι ημέρας, συνοδεύεται με ψητά λαχανικά και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

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

Sweet Memories....

Chilled Rice Pudding

16€

Rich white chocolate rice pudding
with passionfruit and mango sorbet

Ρυζόγαλο

Ρυζόγαλο λευκής σοκολάτας
με φρούτα του πάθους και σορμπέ μάνγκο

Chocolate Profiteroles

18€

Filled with pastry cream, hazelnut caramel, sweet
vanilla cream and a rich chocolate ganache

Προφιτερόλ

Γεμιστά με κρέμα ζαχαροπλαστικής,
καραμέλα φουντουκιού, γλυκιά κρέμα βανίλιας
και ganache σοκολάτας

Greek milk pie

15€

Traditional Greek orange scented milk pie served
with vanilla ice-cream and a honey cinnamon syrup

Γαλατόπιτα

Ελληνική παραδοσιακή γαλατόπιτα αρωματισμένη
με πορτοκάλι σερβιρισμένη με παγωτό βανίλια
και σιρόπι κανέλας

Fresh Summer Fruits

17€

Mix of exotic and local fruits

Φρέσκα φρούτα εποχής

Σαλάτα με τοπικά και εξωτικά φρούτα

Sorbet and ice cream of your choice

7€ per scoop

**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.