



**buddha-bar beach**  
SANTA MARINA - MYKONOS  
Restaurant • Bar • Beach Club

## Dinner "Family Style" Option No 1

MINIMUM OF 4 PERSONS

per person 107.00 €

### APPETIZERS

#### STEAMED EDAMAME WITH SEA SALT (V)

Edamame ατμού με ανθό αλατιού

#### BUDDHA-BAR BEACH CHICKEN SALAD

Buddha-Bar Beach σαλάτα με κοτόπουλο

#### SPRING ROLLS WITH SWEET & SOUR PASSION FRUIT SAUCE (V)

Spring rolls με γλυκόξινη sauce από φρούτα του πάθους

#### CHICKEN GYOZA DUMPLINGS WITH YUZU PONZU AND TRUFFLE SAUCE

Dumplings κοτόπουλου με sauce από yuzu ponzu & τρούφα

#### SPICY SALMON & TUNA ROLL (S)

Ρολάκια πικάντικου σολομού & τόνου

### DESSERTS

#### CHEESECAKE WITH SEASONAL RED FRUITS

Cheesecake με κόκκινα φρούτα

#### PROFITEROLE WITH VANILLA ICE CREAM, CHOCOLATE CRUMBLE & CHOCOLATE SAUCE WITH VANILLA CREAM

Profiterole με παγωτό βανίλια, crumble σοκολάτας & sauce σοκολάτας με κρέμα βανίλιας

### MAIN COURSES

#### HOMEMADE GREEN CHICKEN CURRY WITH JASMINE RICE

Κοτόπουλο με σπιτικό πράσινο curry & ρύζι ατμού

#### BLACK PEPPER WOK FRIED BEEF

Μοσχαράκι τηγανητό στο wok με μαύρο πιπέρι

#### THAI RED CURRY SHRIMP WITH LEMONGRASS RICE (S)

Γαρίδες με κόκκινο curry & αρωματισμένο ρύζι με λεμονόχορτο

#### STIR-FRIED LONG LIFE NOODLES WITH VEGETABLES

Noodles με λαχανικά στο wok

#### THAI FRIED RICE WITH PRAWNS

Ταϊλανδέζικο τηγανητό ρύζι με γαρίδες

## Dinner "Family Style" Option No 2

MINIMUM OF 4 PERSONS

per person 150.00 €

### APPETIZERS

#### BELON OYSTERS WITH PONZU SAUCE

Στρείδια Belon με ponzu sauce

#### SHRIMP TEMPURA WITH SPICY MAYONNAISE

Γαρίδα tempura με πικάντικη μαγιονέζα

#### CHICKEN GYOZA DUMPLINGS WITH TRUFFLE - YUZU - PONZU

Dumplings κοτόπουλου με yuzu - ponzu & τρούφα

#### LOBSTER & SHRIMP SALAD WITH YUZU & SOYA DRESSING

Σαλάτα με αστακό, γαρίδα & dressing σόγιας με yuzu

#### CRAB CAKES WITH ASIAN REMOULADE SAUCE

Κροκέτες καβουριού με Ασιατική remoulade sauce

#### DELUXE COMBO (28 PIECES)

### DESSERTS

#### CHEESECAKE WITH SEASONAL RED FRUITS

Cheesecake με κόκκινα φρούτα εποχής

#### PROFITEROLE WITH VANILLA ICE CREAM, CHOCOLATE CRUMBLE & CHOCOLATE SAUCE WITH VANILLA CREAM

Profiterole με παγωτό βανίλια, κράμπλ σοκολάτας & sauce σοκολάτας με κρέμα βανίλιας

## SUSHI EXPERIENCE

### NIGIRI SUSHI (PER PIECE) \*

OSSETRA CAVIAR	22.00 €
UNI / SEA URCHIN	14.00 €
IKURA / SALMON ROE	11.50 €
UNAGI / EEL	8.50 €
EBI / SHRIMP	8.50 €
HAMACHI / YELLOWTAIL	9.50 €
SAKE / SALMON	8.50 €
SUZUKI / SEA BASS	8.50 €
MAGURO / TUNA	10.50 €
TUNA BELLY	10.50 €

### BUDDHA-BAR BEACH SIGNATURE ROLLS

BUDDHA-BAR BEACH ROLL SALMON, TUNA, CRAB, SHRIMP ROLLED WITH CUCUMBER (6 PIECES)	29.00 €
STRAWBERRY, SALMON, SHRIMP TEMPURA & AVOCADO ROLL	29.00 €
DYNAMITE - SCALLOP ROLL	29.00 €
LOBSTER ROLL, MIXED VEGETABLES, AVOCADO ON TOP & SANTA MARINA SAUCE	35.00 €

### MAKI ROLLS (8 PIECES)

SALMON AVOCADO	22.00 €
SPICY TUNA BELLY	23.00 €
SEA BASS	22.00 €
KAPPA MAKI AVOCADO OR CUCUMBER (V)	17.00 €

### INSIDE OUT ROLLS (8 PIECES)

RAINBOW / KING CRAB, SALMON, TUNA & AVOCADO	32.00 €
CALIFORNIA / AVOCADO & KING CRAB	28.00 €
DRAGON ROLL / SHRIMP TEMPURA & AVOCADO	26.00 €
SALMON PHILADELPHIA	23.00 €
OMG / SHRIMP TEMPURA, SALMON TATAKI ON TOP & TRUFFLE DRESSING	30.00 €
GREEN FUJI / SALMON, AVOCADO, ONION & FLYING FISH ROE	26.00 €
SPICY THAI CHILI TUNA	23.00 €
SPICY SALMON ROLL	22.00 €
PHOTO MAKI / ASPARAGUS, MANGO, CUCUMBER, AVOCADO & CRISPY ONION (V)	23.00 €
RED FIRE DRAGON ROLL / SHRIMP, SPICY TUNA MIX, AVOCADO, CUCUMBER & EEL SAUCE	28.00 €
SANTA MARINA SPICY SALMON WITH SASHIMI SALMON ON TOP (S)	29.00 €

### SASHIMI (4 PIECES)

MAGURO / TUNA	32.00 €
TUNA BELLY	32.00 €
SAKE / SALMON	28.00 €
SUZUKI / SEA BASS	28.00 €
AMBERJACK / YELLOWTAIL	28.00 €
SASHIMI MIX (8 PIECES)	52.00 €

### REGULAR COMBO (20 PIECES)

92.00 €

2 PIECES NIGIRI TUNA
2 PIECES NIGIRI SALMON
4 PIECES SPICY TUNA ROLL
4 PIECES SPICY SHRIMP TEMPURA & AVOCADO
4 PIECES SASHIMI, SALMON & TUNA
4 PIECES SPICY SALMON ROLL (S)

### DELUXE COMBO (28 PIECES)

140.00 €

6 PIECES NIGIRI SALMON & TUNA
6 PIECES SASHIMI SALMON & TUNA
4 PIECES CALIFORNIA ROLL
4 PIECES SPICY SHRIMP TEMPURA & AVOCADO
4 PIECES SPICY THAI CHILI TUNA
4 PIECES SANTA MARINA SPICY SALMON

## COLD APPETIZERS

<b>YELLOW TAIL SASHIMI WITH JALAPENO DRESSING</b> Sashimi από μαγιάτικο με jalapeno dressing	<b>30.00 €</b>
<b>TUNA TARTAR WITH AVOCADO &amp; RED GRAPEFRUIT</b> Tartar τόνου με αβοκάντο & κόκκινο grapefruit	<b>36.00 €</b>
<b>BUDDHA-BAR BEACH TACOS WITH SALMON &amp; AVOCADO</b> Buddha-Bar Beach tacos με σολομό & αβοκάντο	<b>28.00 €</b>
<b>CEVICHE SEA BASS WITH AJI AMARILLO</b> <b>SEA BASS, CORIANDER, RED ONION, FRESH RED CHILI, TIGER'S MILK &amp; AJI AMARILLO</b> Ceviche λαβράκι με aji amarillo λαβράκι, κόλιανδρος, κόκκινο κρεμμύδι, φρέσκο κόκκινο chilli, γάλα Tiger's	<b>30.00 €</b>
<b>SCALLOP CARPACCIO WITH GINGER, SOYA &amp; LIME VINAIGRETTE</b> Carpaccio από χτένια με vinaigrette από ginger, soya & lime	<b>38.00 €</b>
<b>ANGUS BEEF TATAKI WITH TRUFFLE - PONZU SAUCE</b> Tataki από μοσχάρι Angus με sauce από τρούφα & ponzu	<b>52.00 €</b>

## DUMPLINGS

<b>CHICKEN GYOZA DUMPLINGS WITH TRUFFLE - YUZU - PONZU</b> Dumplings κοτόπουλου με yuzu - ponzu & τρούφα	<b>27.00 €</b>
<b>PRAWN DUMPLINGS WITH GINGER &amp; LEMON GRASS</b> Dumplings γαρίδας με τζίντζερ & λεμονόχορτο	<b>30.00 €</b>

## SALADS

<b>BUDDHA-BAR BEACH CHICKEN SALAD</b> Buddha-Bar Beach σαλάτα με κοτόπουλο	<b>25.00 €</b>
<b>LOBSTER &amp; SHRIMP SALAD WITH YUZU &amp; SOYA DRESSING</b> Σαλάτα με αστακό και γαρίδα με yuzu & soya dressing	<b>48.00 €</b>
<b>POMELO &amp; SPICY CRAB SALAD (S)</b> Πικάντικη σαλάτα με καβούρι & pomelo	<b>48.00 €</b>
<b>SPICY GREEN PAPAYA SALAD</b> Πικάντικη σαλάτα με πράσινη παπάγια	<b>22.00 €</b>
<b>SUMMER GARDEN SALAD WITH MIANG DRESSING &amp; TOASTED COCONUT</b> Ανάμεικτη σαλάτα εποχής με dressing ταμάρινδου & chips καρύδας	<b>22.00 €</b>

## HOT APPETIZERS

<b>CHILI GARLIC EDAMAME WITH LEMON (V) (S)</b> Καυτερά edamame με σκόρδο & λεμόνι	<b>12.00 €</b>
<b>STEAMED EDAMAME WITH SEA SALT</b> Edamame ατμού με ανθό αλατιού	<b>10.00 €</b>
<b>TOM YAM SEA FOOD SOUP</b> Σούπα με θαλασσινά tom yam	<b>36.00 €</b>
<b>SPRING ROLLS WITH SWEET &amp; SOUR PASSION FRUIT SAUCE (V)</b> Spring rolls με γλυκόξινη sauce από φρούτα του πάθους	<b>24.00 €</b>
<b>GRILLED ASPARAGUS WITH SHISO SALSA (S)</b> Σπαράγγια σχάρας με σάλτσα shiso	<b>20.00 €</b>
<b>CRAB CAKES WITH ASIAN REMOULADE SAUCE</b> Κροκέτες καβουριού με Ασιάτικη remoulade sauce	<b>40.00 €</b>
<b>DEEP FRIED CALAMARI WITH SWEET &amp; SOUR SAMBAL SAUCE (S)</b> Τηγανητό καλαμάρι με γλυκόξινη sambal sauce	<b>27.00 €</b>
<b>SHRIMP TEMPURA WITH SPICY MAYONNAISE</b> Γαρίδα tempura με πικάντικη μαγιονέζα	<b>30.00 €</b>
<b>CHICKEN SATAY WITH PEANUT SAUCE &amp; PICKLED CUCUMBER</b> Κοτόπουλο satay με sauce από φιστίκια & πίκλες αγγουριού	<b>24.00 €</b>

## MAIN DISHES

**HOMEMADE GREEN CHICKEN CURRY WITH BOILED JASMINE RICE** 29.00 €

Κοτόπουλο με σπιτικό πράσινο curry με ρύζι ατμού

**WHOLE LOBSTER 1 KG WITH YELLOW CURRY SAUCE & VEGETABLES (FOR 2 PERSONS)** 170.00 €

Αστακός 1 κιλού σε sauce από κίτρινο curry με λαχανικά (για 2 άτομα)

**ROASTED BLACK COD WITH MISO & TRUFFLE SAUCE** 54.00 €

Ψητός μαύρος βακαλάος με miso & τρούφα

**THAI RED CURRY SHRIMPS WITH LEMONGRASS RICE** 40.00 €

Γαρίδες με κόκκινο curry & αρωματισμένο ρύζι με λεμονόχορτο

**PAN-FRIED SALMON WITH TERIYAKI SAUCE & PICKLED MANGO (S)** 36.00 €

Σολομός σωτέ με teriyaki sauce & πίκλες από μάνγκο

**HALF CRISPY LACQUERED PEKING STYLE DUCK (FOR 2 PERSONS)** 95.00 €

Τραγανή πάπια Πεκίνου (για 2 άτομα)

**BLACK PEPPER WOK FRIED BEEF WITH STEAMED RICE** 35.00 €

Μοσχαράκι τηγανητό στο wok με μαύρο πιπέρι & ρύζι ατμού

**GRILLED RIB-EYE BLACK ANGUS WITH ANTICUCHO SAUCE (S)** 58.00 €

Rib-Eye Black Angus με anticucho sauce

**STIR-FRIED CHICKEN WITH CASHEWS NUTS & BASIL** 29.00 €

Κοτόπουλο στο wok με φιστίκια cashews & βασιλικό

**CRISPY DUCK RAMEN, BOK CHOY, FIVE SPICES FLAVORED BROTH** 38.00 €

Τραγανή πάπια με bok choy σε ζωμό αρωματισμένο με κινέζικα μπαχαρικά & noodles

**GRILLED VEAL STEAK WITH ASIAN INSPIRED BARBEQUE SAUCE** 45.00 €

Μοσχαρίσια μπριζόλα γάλακτος στην σχάρα με barbecue sauce

## SPECIAL CUTS OF MEATS \*\*

**RIB-EYE WAGYU SNAKE RIVER FARM USA (100 GR)** 60.00 €

Rib-eye Wagyu snake river farm Αμερικής (100 γρ)

**BEEF FILLET WAGYU SNAKE RIVER FARM USA (100 GR)** 70.00 €

Μοσχαρίσιο φιλέτο Wagyu snake river farm Αμερικής (100 γρ)

**RIB-EYE WAGYU KAGOSHIMA FARM JAPAN (100 GR)** 85.00 €

Rib-Eye Wagyu kagoshima farm Ιαπωνίας (100 γρ)

**BEEF FILLET WAGYU KAGOSHIMA FARM JAPAN (100 GR)** 95.00 €

Μοσχαρίσιο φιλέτο Wagyu kagoshima farm Ιαπωνίας (100 γρ)

\*\* UPON AVAILABILITY

## SIDE DISHES

**STEAMED RICE** 11.00 €

Ρύζι ατμού

**THAI FRIED RICE WITH PRAWNS** 16.00 €

Ταϊλανδέζικο τηγανητό ρύζι με γαρίδες

**FRIED RICE** 14.00 €

Τηγανητό ρύζι

**MIXED VEGETABLES & WOOD EAR MUSHROOMS WITH MUSHROOM SAUCE** 18.00 €

Ανάμεικτα λαχανικά μεμανιτάρια σε sauceμανιταριών

## NOODLES

**PRAWN PAD THAI** 26.00 €

Pad Thai με γαρίδες

**BUDDHA-BAR BEACH NOODLES WITH CHICKEN** 22.00 €

Buddha-Bar Beach noodles με κοτόπουλο

**STIR-FRIED LONG LIFE NOODLES WITH VEGETABLES** 18.00 €

Noodles με λαχανικά στο wok

## DESSERTS

<b>CHEESECAKE WITH SEASONAL RED FRUITS</b> Cheesecake με κόκκινα φρούτα εποχής	<b>20.00 €</b>
<b>PLUM / JASMINE / MATCHA</b> <b>SUSHI FLAVORED WITH JASMINE &amp; GINGER, TOFU CREAM, PLUM GEL &amp; MATCHA ICE CREAM</b> Βανίλια / Γιασεμί / Matcha Sushi αρωματισμένο με γιασεμί & ginger, tofu κρέμα, ζελέ βανίλιας & παγωτό matcha	<b>22.00 €</b>
<b>GUANAJA / BLUEBERRY / LAVENDER</b> <b>GUANAJA CHOCOLATE, CRÈME BLUEBERRY &amp; LAVENDER ICE CREAM</b> Guanaja / Μύρτιλο / Λεβάντα Σοκολάτα guanaja, κρέμα από μύρτιλο, χρώμα σοκολάτας, κομπόστα μύρτιλο & παγωτό λεβάντα	<b>22.00 €</b>
<b>PAVLOVA</b> <b>MERINGUE WITH RUBY CHOCOLATE CRÈME, DOUBLE CREAM &amp; STRAWBERRY ICE CREAM</b> Pavlova Μαρέγκα με κρέμα σοκολάτας ruby, διπλή κρέμα & παγωτό φράουλα	<b>18.00 €</b>
<b>MILLE-FEUILLE VANILLA - MANGO</b> <b>HANDMADE PUFF PASTRY WITH VANILLA CHANTILLY &amp; MANGO WITH HERBS</b> Mille-feuille βανίλια - μάνγκο Χειροποίητη σφολιάτα με αφράτη κρέμα βανίλια & μάνγκο με μυρωδικά	<b>20.00 €</b>
<b>PROFITEROLE</b> <b>FILLED WITH VANILLA ICE CREAM, CHOCOLATE CRUMBLE &amp; CHOCOLATE SAUCE</b> <b>WITH VANILLA CREAM (FOR 2 PEOPLE)</b> Profiterole Σου γεμιστά με παγωτό βανίλια, κράμπλ σοκολάτας & sauce σοκολάτας με κρέμα βανίλιας (για 2 άτομα)	<b>40.00 €</b>
<b>MOCHI ICE CREAM (PER PIECE)</b> Παγωτό Mochi (το κομμάτι)	<b>7.00 €</b>
<b>ICE CREAM &amp; SORBET (PER SCOOP)</b> Παγωτό & sorbet (η μπάλα)	<b>7.00 €</b>
<b>FRESH FRUIT PLATTER</b> Ποικιλία από φρεσκοκομμένα φρούτα	<b>18.00 €</b>

EXECUTIVE CHEF: STATHIS THERMOS

Please inform our service staff of any food allergies.

Για οποιαδήποτε αλλεργία παρακαλώ απευθυνθείτε στον σερβιτόρο μας.

The dishes signalled in (V) are proposed as vegetarian choices.

Τα πιάτα με το διακριτικό (V) προτείνονται ως χορτοφαγικά.

The dishes signalled in (S) are spicy.

Τα πιάτα με το διακριτικό (S) είναι καυτερά.

Taxes are included.

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις.

All prices are in Euro.

Όλες οι τιμές είναι σε Ευρώ.