



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

Dinner "Family Style" Option No 1

MINIMUM OF 4 PERSONS

per person 115

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 PISTACHIO CRUMBLE WITH RED FRUIT COULIS & FRESH BERRIES
Cheesecake με κραμπλ φιστικιού, κουλί από κόκκινα φρούτα & φρέσκα μούρα

PROFITEROLE WITH CHOCOLATE SAUCE AND BERRY CREMEUX (FOR 2 PEOPLE)
Προφιτερόλ με σάλτσα σοκολάτας και cremeux βατόμουρο (για 2 άτομα)

MAIN DISHES

HOMEMADE GREEN CHICKEN CURRY WITH JASMINE RICE
Κοτόπουλο με σπιτικό πράσινο curry & ρύζι ατμού

**PAN-FRIED SALMON WITH TERIYAKI SAUCE,
PICKLED MANGO & CUCUMBER**
Σολομός σωτέ με σάλτσα τεριγιάκι
& πίκλες από mango και αγγουρι

BLACK PEPPER WOK FRIED BEEF
Μοσχαράκι τηγανητό στο wok με μαύρο πιπέρι

**RED THAI COCONUT CURRY WITH SEAFOOD
& JASMINE RICE**
Κόκκινο Thai coconut curry με θαλασσινά
& ρύζι Jasmine

FRIED RICE
Τηγανητό ρύζι

Dinner "Family Style" Option No 2

MINIMUM OF 4 PERSONS

per person 165

APPETIZERS

OYSTERS WITH PONZU SAUCE
Στρείδια με ponzu sauce

SHRIMP TEMPURA WITH SPICY MAYONNAISE
Γαρίδα tempura με πικάντικη μαγιονέζα

CHICKEN GYOZA DUMPLINGS WITH TRULE - YUZU - PONZU
Dumplings κοτόπουλου με yuzu - ponzu & τρούφα

**BLACK ANGUS BEEF PERUVIAN SKEWERS
WITH ROASTED CORN & ANTICUCHO SAUCE**
Περουβιανά σουβλάκια Black Angus
με ψητό καλαμπόκι & σάλτσα anticucho

LOBSTER & SHRIMP SALAD WITH YUZU & SOYA DRESSING
Σαλάτα με αστακό, γαρίδα & dressing σόγιας με yuzu

DELUXE COMBO (28 PIECES)

DESSERTS

CHEESECAKE PISTACHIO CRUMBLE WITH RED FRUIT COULIS & FRESH BERRIES
Cheesecake με κραμπλ φιστικιού, κουλί από κόκκινα φρούτα & φρέσκα μούρα

PROFITEROLE WITH CHOCOLATE SAUCE AND BERRY CREMEUX (FOR 2 PEOPLE)
Προφιτερόλ με σάλτσα σοκολάτας και cremeux βατόμουρο (για 2 άτομα)

MAIN DISHES

**ROASTED BLACK COD WITH MISO TRUFFLE SAUCE
& PICKLED RADISHES**
Ψητός μαύρος βακαλάος με miso τρούφα sauce
& ραπανάκια τουρσί

CRISPY LACQUERED PEKING STYLE DUCK
Τραγανή πάπια Πεκίνου (μισή)

GRILLED RIB-EYE BLACK ANGUS WITH ANTICUCHO SAUCE
Rib-Eye Black Angus με anticucho sauce

STIR-FRIED LONG LIFE NOODLES WITH VEGETABLES
Noodles με λαχανικά στο wok

STEAMED RICE
Ρύζι ατμού

OYSTERS & SEAFOOD

BELUGA CAVIAR (28G) WITH TRADITIONAL GARNISHES

Χαβιάρι Beluga (28 γρ.) με παραδοσιακές γαρνιτούρες

OSSETRA CAVIAR (56G) WITH TRADITIONAL GARNISHES

Χαβιάρι Ossetra (56 γρ.) με παραδοσιακές γαρνιτούρες

BOTTARGA FROM MESSOLONGHI

Αυγοτάραχο Μεσολογγίου

OYSTERS GILLARDEAU NO2 (PER PIECE)

ΣΤΡΕΙΔΙΑ GILLARDEAU NO2 (το τεμάχιο)

OYSTERS GILLARDEAU NO3 (PER PIECE)

ΣΤΡΕΙΔΙΑ GILLARDEAU NO3 (το τεμάχιο)

OYSTERS GILLARDEAU NO4 (PER PIECE)

ΣΤΡΕΙΔΙΑ GILLARDEAU NO4 (το τεμάχιο)

SEA URCHIN SALAD

Αχινοσαλάτα

OYSTERS BELON

Στρείδια Belon

NIGIRI SUSHI (PER PIECE) *

OSSETRA CAVIAR

UNI / SEA URCHIN

IKURA / SALMON ROE

UNAGI / EEL

EBI / SHRIMP

HAMACHI / YELLOWTAIL

SAKE / SALMON

SUZUKI / SEA BASS

MAGURO / TUNA

OTORO*

CHUTORO*

* UPON AVAILABILITY

* ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΗ ΔΙΑΘΕΣΙΜΟΤΗΤΑ

330

300

60

16

15

14

55

16

32

18

16

12

12

12

10

10

12

14

14

SIGNATURE BBB ROLL

BUDDHA-BAR BEACH ROLL / SALMON, TUNA, CRAB, SHRIMP ROLLED WITH CUCUMBER (6 PIECES)

40

STRAWBERRY / STRAWBERRY, SALMON, SHRIMP TEMPURA & AVOCADO ROLL

34

LOBSTER ROLL / LOBSTER, MIXED VEGETABLES, AVOCADO ON TOP & SANTA MARINA SAUCE (6 PIECES)

44

LANGOUSTINE / LANGOUSTINE AND SEARED SALMON ROLL, AVOCADO, SPRING ONION & TRUFFLE OIL

44

SURF AND TURF / PRAWN TEMPURA, WAGYU BEEF TATAKI & FRESH TRUFFLE

55

MAKI ROLLS (8 PIECES)

SALMON AVOCADO

22

SPICY TUNA

23

SEA BASS

22

KAPPA MAKI AVOCADO OR CUCUMBER (V)

18

INSIDE OUT ROLLS (8 PIECES)

RAINBOW / KING CRAB, SALMON, TUNA & AVOCADO

42

CALIFORNIA / AVOCADO & KING CRAB

35

DRAGON ROLL / SHRIMP TEMPURA & AVOCADO

30

SALMON PHILADELPHIA

24

OMG / SHRIMP TEMPURA, SALMON TATAKI ON TOP & TRUFFLE DRESSING

34

GREEN FUGI / SALMON, AVOCADO, ONION & FLYING FISH ROE

28

SPICY THAI CHILLY TUNA

23

SPICY SALMON ROLL

22

PHOTO MAKI / ASPARAGUS, MANGO, CUCUMBER, AVOCADO & CRISPY ONION (V) 7 PIECES

26

RED FIRE DRAGON ROLL / SHRIMP, SPICY TUNA MIX, AVOCADO, CUCUMBER & EEL SAUCE

30

SANTA MARINA SPICY SALMON WITH SASHIMI SALMON ON TOP (S)

34

SASHIMI (4 PIECES)

MAGURO / TUNA

42

OTORO*

48

CHUTORO*

48

SAKE / SALMON

38

SUZUKI / SEA BASS

38

AMBERJACK / YELLOWTAIL

42

SASHIMI MIX (8 PIECES)

74

* UPON AVAILABILITY

* ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΗ ΔΙΑΘΕΣΙΜΟΤΗΤΑ

REGULAR COMBO (20 PIECES)

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)

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 (S)

COLD APPETIZERS

YELLOWTAIL SASHIMI WITH JALAPEÑO DRESSING

Sashimi από μαγιάτικο με σάλτσα jalapeño

BUDDHA BAR TACOS WITH SALMON & AVOCADO

Buddha Bar tacos με σολομό & αβοκάντο

SALMON TARTAR WITH WONTON CRISPS, AVOCADO & SPICY MAYONAISE

Σολομός ταρτάρ, τραγανά wonton, αβοκάντο και πικάντικη μαγιονέζα

WAGYU BEEF TATAKI WITH PONZU SAUCE

Wagyu beef tataki με σάλτσα πόντζου

SEA BREAM AND CARABINERO PRAWN TARTAR WITH CITRUS FRUIT AND LIME ZEST

Ταρτάρ με φαγγρί και γαρίδες carabinego με εσπεριδοειδή και ξύσμα λάιμ

SEA BASS CEVICHE WITH AJI AMARILLO, CORIANDER, RED CHILI, SWEET POTATO, RED ONION & CHOCLO CORN

Λαβράκι ceviche με κίτρινη πιπέρια aji, κόλιανδρο, κόκκινο τσίλι, γλυκοπατάτα,

κόκκινο κρεμμύδι & καλαμπόκι τσόκλο

DUMPLINGS

CHICKEN GYOZA DUMPLINGS WITH TRUFFLE PONZU SAUCE

Dumplings κοτόπουλου με ponzu & τρούφα

PRAWN DUMPLINGS WITH GINGER & LEMON GRASS

Dumplings γαρίδας με τζίντζερ & λεμονόχορτο

LOBSTER AND LANGOUSTINE SIU MAI WITH CHILI OIL

Siu Mai με αστακό, караβίδα & chili oil

102

155

35

30

36

54

48

32

30

34

38

SALADS

BUDDHA-BAR CHICKEN SALAD

Buddha Bar σαλάτα με κοτόπουλο

LOBSTER & SHRIMP SALAD WITH LIME & SOYA DRESSING

Σαλάτα με αστακό, γαρίδα & σάλτσα σόγιας με λάιμ

GRAPEFRUIT & SPICY CRAB SALAD WITH AVOCADO (S)

Πικάντικη σαλάτα με καβούρι, αβοκάντο και γκρέιπφρουτ

SPICY GREEN PAPAYA & MANGO SALAD (S)

Πικάντικη σαλάτα με πράσινη παπάγια & μάνγκο

WAKAME CUCUMBER SALAD WITH SESAME DRESSING

Σαλάτα με αγγούρι, φύκια wakame και ντρέσινγκ σουσάμι

TUNA TATAKI SALAD WITH FRESH SHISO DRESSING

Σαλάτα με τατάκι τόνου και σάλτσα shiso

27

52

58

32

26

35

HOT STARTERS

CHILI GARLIC EDAMAME (V) (S)

Edamame με σκόρδο και τσίλι

STEAMED EDAMAME WITH SEA SALT (V)

Edamame ατμού με ανθό αλατιού

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

Spring rolls με γλυκόξινη σάλτσα από φρούτα του πάθους

GRILLED ASPARAGUS WITH SHISO SAUCE (S) (V)

Σπαράγγια σχάρας με σάλτσα shiso

DEEP FRIED CALAMARI WITH SWEET & SOUR SAMBAL SAUCE

Τηγανητό καλαμάρι με γλυκόξινη σως sambal

SHRIMP TEMPURA WITH SPICY MAYONNAISE

Γαρίδα τεμπούρα με πικάντικη μαγιονέζα

CHICKEN SATAY WITH PEANUT SAUCE & PICKLED CUCUMBER

Κοτόπουλο satay με σάλτσα από φιστίκια & πίκλες αγγουριού

BLACK ANGUS BEEF PERUVIAN SKEWERS WITH ROASTED CORN & ANTICUCHO SAUCE

Περουβιανά σουβλάκια Black Angus με ψητό καλαμπόκι & σάλτσα anticucho

12

10

25

26

30

36

24

32

MAIN DISHES

ROASTED BLACK COD WITH MISO-TRUFFLE SAUCE & PICKLED RADISHES 56
Ψητός μαύρος βακαλάος με σάλτσα miso και τρούφας & πίκλες ραπανάκια

RED THAI COCONUT CURRY WITH SEA FOOD & JASMINE RICE 42
Θαλασσινά σε ταϊλανδέζικο κόκκινο κάρυ και ρύζι γιασεμί

PAN-FRIED SALMON WITH TERIYAKI SAUCE, PICKLED MANGO AND CUCUMBER 38
Σολομός σωτέ με σάλτσα τεριγιάκι & πίκλες από μάνγκο και αγγούρι

STEAMED MEDITERRANEAN SEA BREAM IN TOM YUM BROTH 44
Φαγκρί στον ατμό με λαχανικά σε ζωμό tom yum

WHOLE 1 KG MEDITERRANEAN LOBSTER WITH YELLOW CURRY SAUCE & VEGETABLES (FOR 2 PEOPLE) 210
Μεσογειακός Αστακός κιλού σε σάλτσα από κίτρινο κάρυ με λαχανικά (για 2 άτομα)

CRISPY LACQUERED PEKING DUCK (FOR 2 PEOPLE) 90
Τραγανή πάπια Πεκίνου (για 2 άτομα)

FRESH FISH OF THE DAY GRILLED - BAKED - IN A SALT CRUST (PER KG) 140
Φρέσκα ψάρια ημέρας στη σχάρα - ψημένα - σε κρούστα αλατιού (το κιλό)

FROM THE WOK

BLACK PEPPER WOK-FRIED BEEF WITH STEAMED RICE 40
Μοσχαράκι τηγανητό στο wok με μαύρο πιπέρι & ρύζι ατμού

THAI FRIED RICE WITH PRAWNS 28
Ταϊλανδέζικο τηγανητό ρύζι με γαρίδες

GREEN CHICKEN CURRY WITH STEAMED RICE 34
Κοτόπουλο με πράσινο κάρυ και ρύζι ατμού

SPECIAL CUTS OF MEATS *

GRILLED BLACK ANGUS U.S.A. RIB-EYE WITH ANTICUCHO SAUCE (S) 64
Rib-eye Black Angus U.S.A. με σάλτσα anticucho

WAGYU BEEF FILLET FROM SNAKE RIVER FARMS, USA (100G) 70
Μοσχαρίσιο φιλέτο Wagyu Αμερικής Snake River Farms (100 γρ.)

KAGHOSIMA A5 WAGYU BEEF FILLET FROM JAPAN (100G) 95
Μοσχαρίσιο φιλέτο Kaghosima A5 Wagyu Ιαπωνίας (100 γρ.)

KAGHOSIMA A5 WAGYU RIB-EYE FROM JAPAN (300G) 290
Rib-eye Kaghosima A5 Wagyu Ιαπωνίας (300 γρ.)

—————
* UPON AVAILABILITY
* ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΗ ΔΙΑΘΕΣΙΜΟΤΗΤΑ

SIDE DISHES

STEAMED RICE 12
Ρύζι ατμού

FRIED RICE 14
Τηγανητό ρύζι

SAMPHIRE 14
Αλμυρίκια

NOODLES

PRAWN PAD THAI 30
Pad Thai με γαρίδες

BUDDHA-BAR BEACH NOODLES WITH CHICKEN 24
Buddha-Bar Beach noodles με κοτόπουλο

STIR-FRIED LONG LIFE NOODLES WITH VEGETABLES (V) 20
Noodles με λαχανικά στο wok

DESSERTS

CHEESECAKE PISTACHIO CRUMBLE WITH RED FRUIT COULIS & FRESH BERRIES Cheesecake με κραμπλ φιστικιού, κουλί από κόκκινα φρούτα & φρέσκα μούρα	24
PAVLOVA WITH MANGO SAUCE & EXOTIC FRUIT SALAD Πάβλοβα με σάλτσα μάνγκο & εξωτικά φρούτα	22
YOGURT MOUSSE, HONEY BAVAROISE, SESAME BAR & STRAWBERRY SAGE JELLY Μους γιαουρτιού, bavaoise μελιού, παστέλι & ζελέ φράουλα φασκόμηλο	20
YUZU CRÉMEUX, HAZELNUT MOUSSE, MANDARIN MOUSSELINE Κρεμέ yuzu, μους πραλίνας, μουσελίν μανταρινιού	22
PROFITEROLE WITH CHOCOLATE SAUCE & BERRY CRÉMEUX / (FOR 2 PEOPLE) Προφιτερόλ με σάλτσα σοκολάτας & κρεμέ βατόμουρο / (για 2 άτομα)	25 / 44
MOCHI ICE CREAM (PER PIECE) VANILLA, COCONUT, STRAWBERRY, CHEESECAKE, GREEN TEA Παγωτό Mochi (το κομμάτι) Βανίλια, καρύδα, φράουλα, cheesecake, πράσινο τσάι	7
ICE CREAMS & SORBET (PER SCOOP) VANILLA MADAGASCAR, PISTACHIO, ΜΑΣΤΙΧΑ, WHITE CARAMELISED CHOCOLATE, ALMOND (VEGAN), VALRHONA CHOCOLATE WITH CARAMELIZED COCOA BEAN, COCONUT, LIME, MELON, PINEAPPLE, MANGO, CHOCOLATE, STRAWBERRY Παγωτό & Σορμπέ (η μπάλα) Βανίλια Μαδαγασκάρης, φιστίκι, μαστίχα, λευκή καραμελωμένη σοκολάτα, αμύγδαλο (vegan), σοκολάτα Valrhona με καραμελωμένο καρπό κακάο, καρύδα, λαιμ, πεπόνι, ανανάς, μάνγκο, σοκολάτα, φράουλα	7
FRESH FRUIT PLATTER Ποικιλία από φρέσκα φρούτα	24

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.