



buddha-bar beach

SANTA MARINA - MYKONOS

Restaurant • Bar • Beach Club

Dinner "Family Style"

Minimum of 4 persons

90 per person

Appetizers

Steamed edamame with sea salt (V)

Edamame ατμού με ανθό αλατιού

Buddha Bar chicken Salad

Buddha Bar σαλάτα με κοτόπουλο

Vietnamese spring rolls with sweet & sour passion fruit sauce (V)

Βιετναμέζικα spring rolls με γλυκόξινη σάλτσα από φρούτα του πάθους

Chicken gyoza dumplings with truffle yuzu ponzu

Dumplings κοτόπουλου με σάλτσα από yuzu ponzu & τρούφα

Spicy salmon & tuna roll (S)

Ρολλάκια πικάντικου σολομού & τόνου

Main courses

Homemade green chicken curry with jasmine rice

Κοτόπουλο με σπιτικό πράσινο κάρυ & 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 κάρυ & αρωματισμένο ρύζι με λεμονόχορτο

Buddha Bar vegetarian noodles (V)

Buddha Bar noodles λαχανικών

Fried rice (V)

Τηγανητό ρύζι

Dessert

Cheesecake with seasonal red fruits

Cheesecake με κόκκινα φρούτα

or

Mango udon noodles with exotic fruits & vanilla ice cream

Noodles από μάνγκο με εξωτικά φρούτα & παγωτο βανίλια

Sushi Experience

Nigiri Sushi per piece*

Ossetra Caviar	19
Uni / Sea Urchin	12.5
Ikura / Salmon Roe	10.5
Unagi / Eel	7.5
Ebi / Shrimp	7
Hamachi / Yellowtail	7.5
Sake / Salmon	7.5
Suzuki / Seabass	7.5
Maguro / Tuna	9
Belly Tuna	9

Signature BBB Rolls

Buddha Bar Roll salmon , tuna, crab, shrimp rolled with cucumber (6 pieces)	26
Strawberry, salmon, shrimp tempura & avocado roll	26

Maki Rolls (8 pieces)

Salmon avocado	20
Spicy tuna belly	22.5
Sea bass	20.5
Kappa maki avocado or cucumber (V)	15

In Side Out Rolls (8 pieces)

Rainbow / King crab , salmon, tuna & avocado	28
California / Avocado & king crab	26
Dragon Roll / Shrimp tempura & avocado	24
Salmon Philadelphia	20
OMG / Shrimp tempura, salmon tataki on top & truffle dressing	28
Green Fugi / Salmon, avocado, onion & flying fish roe	22
Spicy Thai Chilly Tuna	22
Spicy Salmon Roll	20
Photo Maki / Asparagus, mango, cucumber, avocado & crispy onion (V)	20
Wakano / Sea scallop & truffle	28
Santa Marina Spicy Salmon with sashimi salmon on top (S)	26

Sashimi (4 pieces)

Maguro / Tuna	28.5
Belly tuna	28.5
Sake / Salmon	25
Suzuki / Sea bass	25
Amberjack / Yellowtail	25
Sashimi mix (8 pieces)	49

Regular Combo (20 pieces)

2 pieces nigiri tuna	80
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	125
6 pieces sashimi salmon & tuna	
4 pieces california roll	
4 pieces spicy shrimp tempura & avocado	
4 pieces spicy thai chilly tuna	
4 pieces Santa Marina spicy salmon	

Cold Appetizers

Belon oysters with ponzu & vege salsa	38
Στρείδια Belon με ponzu & τραγανά λαχανικά	
Asian style gazpacho with shrimps & croutons	24
Ασιάτικη σούπα γκασπάτσο με γαρίδες & κρουτόν	
Tuna tartar with avocado & wasabi pearls	30
Ταρτάρ τόνου με αβοκάντο & πέρλες από wasabi	
Buddha Bar tacos with salmon & avocado	24
Buddha Bar tacos με σολομό & αβοκάντο	
Ceviche seabass with Aji Amarillo	28
Seabass, corriander, red onion, fresh red chili, Tiger's milk & Aji Amarillo	
Hawaiian tuna poke with sushi rice, avocado & seaweed salad	32
Τόνος μαριναρισμένος με sushi rice, αβοκάντο & σαλάτα seaweed	
Angus beef tataki with truffle & ponzu sauce	55
Tataki από μοσχάρι Angus με σάλτσα από τρούφα & ponzu	

Dumplings

Chicken gyoza dumplings with truffle yuzu ponzu	23
Dumplings κοτόπουλου με yuzu ponzu & τρούφα	
Prawn dumplings with ginger & lemon grass	25
Dumplings γαρίδας με τζίντζερ & λεμονόχορτο	

Salads

Buddha Bar chicken salad	23
Buddha Bar σαλάτα με κοτόπουλο	
Lobster & shrimp salad with yuzu soya dressing	44
Σαλάτα με αστακό, γαρίδα & σάλτσα σόγιας με yuzu	
Pomelo & spicy crab salad (S)	42
Πικάντικη σαλάτα με καβούρι & pomelo	
Peking style duck & mango salad	28
Σαλάτα με πάπια Πεκίνου & μάνγκο	

Hot Appetizers

Steamed edamame with sea salt (V)	8
Edamame ατμού με ανθό αλατιού	
Chili garlic edamame with lemon (V) (S)	10
Καυτερά edamame με σκόρδο & λεμόνι	
Fragrant asian hot pot seafood noodles & vegetables	24
Ασιάτικο ραγού θαλασσινών με noodles & λαχανικά	
Vietnamese spring rolls with sweet & sour passion fruit sauce (V)	21
Βιετναμέζικα spring rolls με γλυκόξινη σάλτσα από φρούτα του πάθους	
Grilled asparagus with shiso salsa (S)	18
Σπαράγγια σχάρας με σάλτσα shiso	
Thai crab cakes with Asian remoulade sauce	34
Ταϊλανδέζικες καβουροκροκέτες με Ασιάτικη σάλτσα remoulade	
Deep fried calamari with sweet & sour sambal sauce (S)	24
Τηγανητό καλαμάρι με γλυκόξινη σώς sambal	
Shrimp tempura with spicy mayonnaise	26
Γαρίδα τεμπούρα με πικάντικη μαγιονέζα	
Lamb samosas with yoghurt chutney	25
Samosas αρνιού με chutney γιαουρτιού	

Main Dishes

Homemade green chicken curry with boiled jasmine rice	29
Κοτόπουλο με σπιτικό πράσινο κάρυ και ρύζι ατμού	
Poached sea bream in asian broth with shiitake mushrooms	48
Φαγκρί ατμού σε αρωματισμένο ζωμό με μανιτάρια σιτάκε	
Roasted Black cod with miso, truffle & yuzu sauce	48
Ψητός μαύρος βακαλάος με miso, τρούφα & yuzu	
Thai red curry shrimp with lemongrass rice	36
Γαρίδες με κόκκινο κάρυ & αρωματισμένο ρύζι με λεμονόχορτο	
Grilled salmon with Jalapeno sauce & pickled mango (S)	33
Σολομός σχάρας με σάλτσα Jalapeno & πίκλες από μάνγκο	
Crispy lacquered Peking style duck (for 2 persons)	82
Τραγανή πάπια Πεκίνου (για 2 άτομα)	
Black pepper wok fried beef	29
Μοσχαράκι τηγανητό στο wok με μαύρο πιπέρι	
Grilled Rib-Eye Black Angus with anticucho sauce (S)	52
Rib-Eye Black Angus με anticucho σώς	
Grilled baby chicken caramelized with pineapple	29
Νανάκι κοτόπουλο καραμελωμένο με ανανά	
Stir fried prawns & scalops with Singaporean sauce (S)	38
Γαρίδες & χτένια στο wok με σάλτσα Singaporean	
Sous vide veal steak with teriyaki sauce (S)	36
Sous vide μοσχαρίσια μπριζόλα γάλακτος με σώς teriyaki	

Side Dishes

Fried Rice (V)	12
Τηγανητό ρύζι	
Steamed rice (V)	10
Ρύζι ατμού	

Noodles

Seafood pad Thai	24
Pad Thai θαλασσινών	
Buddha Bar noodles with chicken	18
Buddha Bar noodles με κοτόπουλο	
Buddha Bar vegetarian noodles (V)	14
Buddha Bar noodles λαχανικών	

Desserts

Cheesecake with seasonal red fruits	20
<hr/>	
Cheesecake με κόκκινα φρούτα	
Mango udon noodles with exotic fruits & vanilla ice cream	22
<hr/>	
Noodles από μάνγκο με εξωτικά φρούτα & παγωτό βανίλια	
Valhrona Manjari chocolate mousse with passion fruit cream & hazelnut ice cream	20
<hr/>	
Μούς σοκολάτας Valhrona Manjari με κρέμα από φρούτα του πάθους & παγωτό πραλίνα	
Valhrona Opalys chocolate & coconut whipped ganache with raspberry gel	20
<hr/>	
Μούς λευκής σοκολάτας με καρύδα & ζελέ από βατόμουρο	
Mochi ice cream (per piece)	7
<hr/>	
Παγωτό Mocchi (το κομμάτι)	
Ice creams & sorbet (per scoop)	6
<hr/>	
Παγωτό & sorbet (η μπάλα)	
Fresh fruit platter	18
<hr/>	
Ποικιλία από φρεσκοκομμένα φρούτα	

Lactose free ice cream is available as well

EXECUTIVE CHEF: STATHIS THERMOS

Please inform our service staff for any food allergies.

Για οποιαδήποτε αλλεργία παρακαλώ απευθυνθείτε στον σερβιτόρο μας.

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

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

The dishes signaled in (S) are spicy.

Τα πιάτα με το διακριτικό (S) είναι καυτερά.

Service and Taxes are included.

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις.

All prices are in Euro

Όλες οι τιμές είναι σε Ευρώ