



**buddha-bar beach**

SANTA MARINA - MYKONOS

Restaurant • Bar • Beach Club

## RAW BAR

Beluga caviar (28 gr.) with traditional garnish & bliny Βελυγα χαβιάρι (28 γρ.) με παραδοσιακές γαρνιτούρες & bliny	260
Ossetra caviar (28 gr.) with traditional garnish & bliny Ossetra χαβιάρι (28 γρ.) με παραδοσιακές γαρνιτούρες & bliny	150
Organic balik smoked salmon with sour cream & lemon Οργανικός καπνιστός σολομός balik με κρέμα λεμονιού	38
Bottarga from "Mesologgi" served with whole meal bliny Αυγοτάραχο "Μεσολογγίου" σεβριρισμένο με bliny ολικής άλεσης	28
Belon oysters with ponzu sauce (per piece) Στρείδια Belon με σάλτσα ponzu (τεμάχιο)	10
Clams with lemon (per piece) Κυδώνια με λεμόνι (τεμάχιο)	5
Seafood platter with 4 oysters, 4 clams, sea urchin salad & bottarga Ποικιλία θαλασσινών με 4 στρείδια, 4 κυδώνια, αχινοσαλάτα & αυγοτάραχο	90

## SUSHI EXPERIENCE

### **Nigiri Sushi** (per piece)\*

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

\*minimum 2 pieces per order

### **SIGNATURE BBB ROLLS** (6 pieces)

Buddha Bar Roll salmon, tuna, crab, shrimp rolled with cucumber	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
Green Fugi / Salmon, avocado, onion & flying fish roe	22
Spicy Thai Chilly Tuna	22
Spicy Salmon Roll	20
Santa Marina Spicy Salmon with sashimi salmon on top	26

### **SASHIMI** (4 pcs)

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

## COLD APPETIZERS

Pita bread with tzatziki & aubergine salad (per person) (V) Πιτάκια συνοδευόμενα από τζατζίκι & μελιτζανοσαλάτα (το άτομο) (V)	5
Humus with vegetables crudités (V) Humus με λαχανικά crudités (V)	15
Fish roe salad served with marinated olives & pita bread Ταραμοσαλάτα σερβιρισμένη με μαριναρισμένες ελιές και πιτούλες	15
Tuna tartar with avocado, red radish & watercress salad Ταρτάρ τόνου με αβοκάντο, κόκκινα ραπανάκια & σαλάτα νεροκάρδαμου	30
Spicy salmon tacos with avocado & lime dressing (S) Tacos με σολομό, αβοκάντο & ντρέσινγκ από λάιμ (S)	25
Seabass carpaccio with corriader, grapefruit, olive oil & lemon emulsion Καρπάτσιο από λαυράκι με κόλιανδρο, γκρέιπφρουτ, ελαιόλαδο & σάλτσα λεμονιού	27
Langoustine carpaccio with micro herbs & Ossetra caviar Καρπάτσιο караβίδας με φύτρες μυρωδικών & χαβιάρι Ossetra	38
Sea urchin salad with organic olive oil & lemon Αχινοσαλάτα με οργανικό ελαιόλαδο & λεμόνι	38

## HOT APPETIZERS

Grilled octopus with new potato salad & caper Χταπόδι σχάρας με πατατοσαλάτα & κάπαρη	24
Deep fried calamari with chilly - garlic & lemon Aioli Καλαμάρι τηγανητό με Aioli από τσίλι - σκόρδο & λεμόνι	23
Panko crusted crab cakes with yoghurt remoulade Καβουροκροκέτες πανέ με σάλτσα remoulade γιαουρτιού	34
Grilled mastello cheese with carrot jam & mint Μαστέλλο σχάρας με δυόσμο & μαρμελάδα καρότου	18
Sous vide aubergine with Mediterranean salsa dressing (V) Sous vide μελιτζάνα με Μεσογειακή salsa (V)	16
Crispy courgette in beer batter with yoghurt - garlic ntip (V) Κολοκυθάκια τηγανητά σε κρούστα μπίρας με σως από γιαούρτι & σκόρδο (V)	16

## SALADS

Buddha Bar chicken salad Buddha Bar σαλάτα με κοτόπουλο	23
Greek salad with pomodori, organic olive oil, feta cheese & red wine vinaigrette Χωριάτικη σαλάτα με πομοντόρι, οργανικό ελαιόλαδο, φέτα & vinaigrette κόκκινου κρασιού	19
Quinoa salad with pistachio, mint & goji berries (V) Σαλάτα κινόα με φυστίκια, δυόσμο & goji berries (V)	19
Lobster - asparagus & potato salad with spicy creamy orange dressing Σαλάτα αστακού με σπαράγγια, πατάτες & πικάντικο ντρέσινγκ πορτοκαλιού	44
Tomato buradina salad with summer tomato gaspacho & basil pearls Σαλάτα buradina με gaspacho ντομάτας & πέρλες βασιλικού	24
Watermelon - fig - salami & feta salad with lemon - honey vinaigrette Σαλάτα με καρπούζι, σύκα, σαλάμι, φέτα & vinaigrette από μέλι με λεμόνι	19
King crab salad with chilly & grapefruit dressing Σαλάτα με καβούρι & ντρέσινγκ από τσίλι & γκρέιπφρουτ	44
Fatush salad with sumac & crispy flat bread (V) Σαλάτα fatush με sumac & τραγανές πιτούλες (V)	16
Grilled haloumi with salad of baby spinach, candied walnuts & pear Χαλούμι σχάρας με σαλάτα από σπανάκι, καραμελωμένα καρύδια & αχλάδι	18
Mixed leaf salad with cherry tomatoes, avocado, mushrooms & citrus dressing (V) Ανάμεικτη σαλάτα με ντοματίνια, αβοκάντο, μανιτάρια & ντρέσινγκ εσπεριδοειδών (V)	16

## MAIN COURSES

### SEAFOOD

Pan fried cod fillet with roasted garlic - potato pure, "Kalamata" olives, almirikia & beetroot chips Φιλέτο φρέσκου βακαλαίου σωτέ με πουρέ πατάτας αρωματισμένος με σκόρδο, ελιές Καλαμών, αλμυρίκια & τσίπς παντζαριού	34
Mediterranean rock fish stew in a tomato & saffron broth Ραγού θαλασσινών σε ζωμό από ντομάτα & σαφράν	28
Grilled tuna steak with salsa dressing & rocket salad Φιλέτο τόνου σχάρας με ρόκα σαλάτα & salsa	30
King prawns with ginger - chilly & lime Γαρίδες με ginger, τσίλι & λάιμ	38
Seabass in a salt & herb crust (per kilo) Λαυράκι σε κρούστα από αλάτι & μυρωδικά (το κιλό)	120
Grilled dover sole with chilly, parsley & lemon flavored butter (300 - 400 gr.) Γλώσσα σχάρας με τσίλι, μαιντανό & αρωματισμένο βούτυρο με μυρωδικά	42
Grilled lobster with black garlic Aioli (per kilo) Αστακός σχάρας με Aioli μαύρου σκόρδου (το κιλό)	160
Fresh grilled fish of the day (per kilo) Φρέσκο ψητό ψάρι ημέρας (το κιλό)	120
Tiger prawns or langoustines (per kilo) Γαρίδες tiger ή караβίδες (το κιλό)	135

All main courses from the sea are served with local green vegetables

### GRILL

Black Angus Rib - Eye grilled with chimichurri sauce & roasted potatoes (S) Black Angus Rib - Eye με σάλτσα τσιμιτσούρι & πατάτες φούρνου (S)	48
Mediterranean chicken kebab marinated with spices, served with rice pilaf (S) Κεμπάπ κοτόπουλου μαριναρισμένο με μπαχαρικά & ρύζι πιλάφι (S)	24
Greek chicken burger with lemon - pepper & yoghurt sauce Ελληνικό burger κοτόπουλου με σάλτσα γιαουρτιού & πιπέρι αρωματισμένο με λεμόνι	24
Black Angus beef burger with homemade tomato ketchup & fried potatoes Black Angus beef burger με σπιτική κέτσαπ & πατάτες τηγανητές	28
Sous vide veal steak with vegetable ratatouille Sous vide μοσχαρίσια μπριζόλα γάλακτος με λαχανικά ρατατούι	36

### PASTA

Calamarata with sea scallops in cherry tomato & basil sauce Καλαμαράτα πάστα με χτένια σε σάλτσα από ντοματίνια & βασιλικό	34
Spaghettini with vongole Spaghettini με αχιβάδες	28
Whole wheat penne pasta with tomato, gourgete & basil (V) Πέννες ολικής με ντομάτα, κολοκύθι & βασιλικό (V)	18
Sisilian tuna with organic tubetti pasta, lemon & parsley gremolata Οργανική πάστα με τόνο, κάπαρη, ντοματίνια & gremolata λεμονιού	26
Lobster spaghetti in flavored tomato & red chilly sauce (per kilo) Αστακομακαρονάδα με σάλτσα ντομάτας & κόκκινο τσίλι (το κιλό)	160
Linguini with pistachio pesto (V) Λινγκουίνι με πέστο φυσικιού (V)	18

Gluten free pasta available

## SIDE DISHES

Local greens (V) Αλμυρίκια(V)	14
Boiled asparagus (V) Βραστά σπαράγγια (V)	15
Steamed rice (V) Ρύζι ατμού (V)	8
French fries (V) Πατάτες τηγανητές (V)	10

## DESSERTS

Honey balls with honey comb & cinamon ice cream Λουκουμάδες με κερήθρα μελιού & παγωτό κανέλας	15
Tarte tatin with vanilla ice cream Μηλόπιτα με παγωτό βανίλια	18
Crème brûlée kaimaki with red fruits Crème brûlée καϊμάκι με κόκκινα φρούτα	18
White chocolate semifreddo with orange coulis & candied walnuts Semifreddo λευκής σοκολάτας, coulis πορτοκαλιού & καραμελωμένα καρύδια	16
Chocolate lollipops with rice krispies & caramel sauce Γλυφιτζούρια σοκολάτας με rice krispies & σάλτσα καραμέλας	18
Ice cream & sorbet (per scoop) Ποικιλία παγωτού & sorbet (η μπάλα)	6
Fresh fruit platter Φρέσκα φρούτα εποχής	18

Lactose free ice cream available

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.

Service and Taxes are included.

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις.

All prices are in Euro

Όλες οι τιμές είναι σε Ευρώ