



Mykonos Social Menu

BREAD

MEDITERRANEAN MEZE

STARTERS

TO FOLLOW

FISH AND MEAT COOKED OVER THE AMBERS

SIDE DISHES

KIDS MENU

DESSERTS

BREAD

Homemade breads to share
Χειροποίητο ψωμί για δύο άτομα 12



MEDITERRANEAN MEZE ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΟΣ ΜΕΖΕΣ 35

Fava with tahini and roasted garlic, olive oil
Φάβα με ταχίни, ψημένο σκόρδο και ελαιόλαδο

Tirosalata, barrel-aged feta with charred sweet peppers
Τυροσαλάτα με βαρελίσια φέτα και ψημένες κόκκινες πιπεριές

Taramasalata, smoked cod's roe, white sourdough
Ταραμοσαλάτα με καπνιστό αυγοτάραχο και λευκό ψωμί με προζύμι

Tzatziki, yogurt, cucumber and dill
Τζατζίκι



STARTERS ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Sweet tomato chilled soup, frozen melon, Iberico fat and vanilla salt
Κρύα σούπα ντομάτας με sorbet πεπονιού, Ιβηρικό λαρδί και αλάτι βανίλιας. **16**

Raw cauliflower salad with raisins, pine nuts, mint, lemon and olive oil confiture
Σαλάτα ωμού κουνουπιδιού με σταφίδες, κουκουνάρι, μέντα, λεμόνι και confiture ελαιόλαδου. **16**

Salad of watermelon, salt baked beetroot, barrel-aged feta, hazelnuts with petimezi dressing
Σαλάτα με καρπούζι, παντζάρι ψημένο σε αλάτι, βαρελίσια φέτα, φουντούκια και dressing από πετιμέζι. **16**

Burrata with cherry tomato, tomato water and early harvest olive oil

Βurrata με ντοματίνια, νερό ντομάτας και αγουρέλαιο. **19**

Wagyu beef tartar with caramelized and pickled onions, summer truffle and sourdough

Ταρτάρ βοδινού Wagyu με καραμελωμένα και μαριναρισμένα κρεμμύδια, μαύρη τρούφα και προζύμι. **32**

Aegean cured sea bass, pickled cucumber, yogurt and dill, wasabi dressing

Ωριμασμένο λαβράκι Αιγαίου με αγγούρι τουρσί, γιαούρτι με άνηθο και dressing από wasabi. **24**

Day boat octopus “pressed”, smoked pancetta, confit peppers and soft herbs

Χταπόδι ημέρας με καπνιστή πανσέτα, confit πιπεριάς και φρέσκα μυρωδικά. **19**

Tartar of sea bream and gambas, avocado, radish, bottarga and green goddess sauce

Ταρτάρ φαγκριού και γαρίδας gambas με αβοκάντο, ραπανάκι, αυγοτάραχο και σάλτσα green goddess. **22**

Mastelo cheese ‘saganaki’ with confit cherry tomato, thyme honey and sesame dressing, caper leaves

Σαγανάκι από τυρί μαστέλο με confit από ντοματίνια, θυμαρίσιο μέλι, dressing σουσαμιού και φύλλα κάπαρης. **22**

Spanakopita with summer truffle dressing and barrel-aged feta

Σπανακόπιτα με dressing καλοκαιρινής τρούφας και βαρελίσια φέτα. **22**

Citrus cured salmon, apple and radish dressing with lemon skin purée

Σολομός ωριμασμένος σε χυμό εσπεριδοειδών με dressing από μήλο, ραπανάκι και πουρέ από φλοιό λεμονιού. **24**

Aegean squid charred and crispy with its own ink, courgette and basil

Καλαμάρι Αιγαίου στο μελάνι του, με φρέσκο κολοκυθάκι και βασιλικό. **24**

Local sea urchin in olive oil and lemon with sourdough

Ντόπιος αχινός σε ελαιόλαδο, λεμόνι και ψωμί με προζύμι. **32**



TO FOLLOW ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Local rock lobster linguine with sea herbs, to share

-Λιγκουίни με ντόπιο αστακό και μυρωδικά της θάλασσας. **55/110**

Whole free range roasted chicken “1000 olives”, brioche and feta stuffing, to share

-Ολόκληρο ψητό κοτόπουλο ελευθέρως βοσκής, με γέμιση “1000 ελιές” brioche και τυρί φέτα. **70**

Bottarga and saffron pasta with deep sea mussels

-Σπαγγέτι με αυγοτάραχο, σαφράν και μύδια ανοιχτής θάλασσας. **35**

Iberico pork chop, grilled aubergine, braised pork belly, Graviera cheese

-Μπριζόλα Ιβηρικού χοιρινού με ψητή μελιτζάνα, κοκκινιστή κοιλιά χοιρινού κρέατος και Γραβιέρα. **45**

Courgette and basil Acquerello rice, Graviera and confit tomato

-Ρύζι Acquerello με κολοκυθάκι, βασιλικό, Γραβιέρα και confit ντομάτας. **35**

Roasted sea bass with orzo pasta, basil pesto and sundried tomatoes

-Ψητό λαβράκι με κριθαράκι, βασιλικό, pesto και λιαστές ντομάτες. **40**

Rib-eye steak roasted over coals with butter leaf salad dressed in beef fat mayonnaise and caramelized onion

-Βοδινή μπριζόλα Rib-eye ψημένη στα κάρβουνα με βούτυρο και πράσινη σαλάτα με μαγιονέζα βοδινού λίπους και καραμελωμένα κρεμμύδια. **60**



FISH AND MEAT COOKED OVER THE AMBERS (JOSPER OVEN)

Minimum two people

ΨΑΡΙΑ ΚΑΙ ΚΡΕΑΤΑ ΨΗΜΕΝΑ ΣΤΑ ΚΑΡΒΟΥΝΑ (ΦΟΥΡΝΟ JOSPER)

ΜΕΡΙΔΕΣ ΔΥΟ ΑΤΟΜΩΝ

Aegean whole sea bass

-Ολόκληρο Λαβράκι Αιγαίου (ανά κιλό) **120 per kilo**

Local sea bream

-Ντόπιο Φαγκρί **140 per kilo**

Wagyu beef fillet from Snake River Farms, USA steak 250g

-Φιλέτο Βοδινού Wagyu από το Snake River Farms USA, 250γρ. ανα μπριζόλα **175**

Jack's Creek Wagyu 4-5 Côte de bœuf 1.2kg

-Βοδινό Wagyu (βαθμός 4-5) Côte de bœuf από το Jack's Creek 1,2 κιλά **330**



SIDE DISHES ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

Traditional Greek salad

-Παραδοσιακή Χωριάτικη σαλάτα **16**

Crushed baby potatoes, capers and citrus zest

-Θρυμματισμένες πατάτες baby με κάππαρη και ξύσμα εσπεριδοειδών **9**

Country style fries with feta and summer truffle

-Χωριάτικες τηγανητές πατάτες με τυρί φέτα και καλοκαιρινή τρούφα. **18**



CHILDREN'S MENU ΠΑΙΔΙΚΟ ΜΕΝΟΥ

Mixed leaf salad

-Ανάμεικτη πράσινη σαλάτα **18**

Tomato, cucumber, and feta salad

-Σαλάτα με ντομάτα, αγγούρι και τυρί φέτα **18**

Pan roasted chicken breast with citrus crushed potatoes

-Ψητό στήθος κοτόπουλο και πατάτες με άρωμα εσπεριδοειδών **20**

Breaded chicken nuggets and fries

-Παναρισμένες κοτομπουκιές με τηγανητές πατάτες **22**

Fish fingers and fries

-Παναρισμένες μπουκιές ψαριού με τηγανητές πατάτες **24**

Penne pasta with pesto sauce

-Ζυμαρικά πένες με σάλτσα pesto. **24**

Spaghetti with tomato sauce, parmesan and basil

-Σπαγγέτι με σάλτσα τομάτας, παρμεζάνα και βασιλικό **24**

Ice cream and sorbet selection

-Παγωτά και sorbet σε διάφορες γεύσεις (η μπάλα) **8**

Fresh fruit platter

-Φρέσκα Φρούτα **20**



DESSERTS **18**

Sea water chocolate rocks inspired by the landscape, served with Geranium ice

-Βραχάκια σοκολάτας θαλασσινού νερού, με έμπνευση το τοπίο μας, σερβιρισμένο με πάγο Γερανιού. **18**

“Galaktompoureko”, phyllo pastry, dried fruits and rosemary ice cream

-Γαλακτομπούρεκο, αποξηραμένα φρούτα και παγωτό δενδρολίβανο. **18**

“Broken olive tree” olive oil parfait, Greek coffee ice cream

-“Σπασμένο δέντρο ελιάς” παρφέ από ελαιόλαδο και παγωτό Ελληνικού καφέ. **18**

“Grandmother’s salad” compressed watermelon, mint and feta ice cream

-“Η Σαλάτα Της Γιαγιάς” πεπιεσμένο καρπούζι με μέντα και παγωτό τυριού φέτας. **18**

“Ornos Cube” milk chocolate and honey parfait, fig leaf sorbet and jam

-“Ornos Cube” σοκολατένιο γάλα και παρφέ μέλι, σορμπέ από φύλλα σύκου και μαρμελάδα. **18**

“White chocolate coral” lemon verbena sorbet with golden age caviar, lemon skin marmelade

-“Κοράλι λευκής σοκολάτας” σορμπέ λεμόνι και λουίζα με χαβιάρι goldern age και μαρμελάδα φλούδας λεμονιού. **40**



* Taxes are included
Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν φόρους

All prices are in Euro
Όλες οι τιμές είναι σε Ευρώ

Alcohol consumption is prohibited to persons under 18 years old
Η κατανάλωση αλκοόλ απαγορεύεται σε άτομα κάτω των 18