



Inspired by the most famous animals of Mykonos, "Petros" and all his successors that love to roam around the harbor.

Για οποιαδήποτε πληροφορία σχετικά με τα προϊόντα μας μη διστάσετε να ρωτήσετε το προσωπικό μας ειδικά στην περίπτωση δυσανεξίας ή αλλεργίας (σχετική νομοθεσία ΕΚ169/11). Όλες οι τιμές είναι σε Ευρώ. Στις τιμές συμπεριλαμβάνεται Φ.Π.Α. Δημοτικός φόρος 0,5% και λοιπές νόμιμες επιβαρύνσεις.

Οι τιμές ισχύουν έως τον Οκτώβριο 2022.

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία, σε ειδική θήκη δίπλα στην έξοδο, για διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο).

Αγορανομικός υπεύθυνος: Προκόπης Βλάσσης

For any inquiries about our products, don't hesitate to ask our staff, especially in the case of any food intolerance or food allergy (relevant legislation EU 1169/11).

All Prices in Euro. Prices include vat Municipal tax 0,5%, the rest of the legal additions.

Prices are valid until October 2022.

The restaurant is obliged to have printed documents in a special case near the exit, receiving any existed complaint.

Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt-invoice).

Market inspection officer: Prokopis Vlassis

#ifratimykonos



Gikas Xenakis
CONSULTING CHEF

Evangelos Hasiotis
PASTRY CHEF

CRUDO

Carpaccio di manzo e tartufo	29
Λεπτές φέτες βιολογικού μοσχαριού Ω3 με κρύα σάλτσα τρούφας, τσιπς τοπιναμπούρ & λεμόνια confit Organic omega-3 beef carpaccio with truffle sauce, topinambur chips & lemon confit	
Battuta di manzo	27
Μοσχαρίσιο ταρτάρ κρύα κρέμα μελιτζάνας, ψητή τομάτα, mascarpone και τραγανές πατάτες Steak tartare, eggplant cream, roast tomato, mascarpone and crispy potatoes	
Carpaccio di Branzino	26
Λεπτές φέτες από φρέσκο βιολογικό λαβράκι, πιπεριά τσίλι, εσπεριδοειδή και αυγοτάραχο Trikalinos Thin slices of fresh organic sea bass, chili pepper, citrus fruits and Trikalinos bottarga	
Granchio reale	34
Βασιλικό καβούρι με αβοκάντο, κινόα, βινεγκρέτ passion fruit, λάδι βανίλιας, φύτρες φασολιού King carb with avocado, quinoa, passion fruit vinaigrette, vanilla oil, bean sprouts	
Ceviche al salmone	25
Ελαφρά μαριναρισμένος σολομός Label Rouge με πιπεριά τσίλι, κόλιανδρο και microgreens Lightly marinated Label Rouge salmon with chili pepper, coriander and microgreens	

FORMAGGI GRECI

Γραβιέρα Σφακίων Graviera from Creta	8.5
Μετσοβόνη καπνιστό Smoked metsovone	8.5

80g

FORMAGGI FRANCESI-SVIZZERI / FRENCH - SWISS CHEESES

Comte / gruyere	9.5
Chevre (plain or flavors)	7.5
Roquefort	9.5

FORMAGGI SPAGNOLI / SPANISH CHEESES

Manchego riserva	9.5
------------------	-----

FORMAGGI TEDESCHI / GERMAN CHEESES

Cambozola (triple cream blue cheese)	7.5
--------------------------------------	-----

FORMAGGI INGLESII / ENGLISH CHEESES

Blue stilton	9.5
Cheddar mature (plain, cranberry, smoked, chilli, brandy, garlic, ginger)	8.5

PRIMI

Asparagi arrostiti	17
--------------------	----

Ψητά σπαράγγια, παλαιωμένη παρμεζάνα, σάλτσα από βαλσάμικο και μέλι
Grilled asparagus, matured parmigiano reggiano and balsamic-honey sauce

Mozzarella buffalo	19
--------------------	----

Μοτσαρέλα, ροδάκινο, granola με quinoa , φοινόκιο, salsa verde
Mozzarella di Buffalo, peach, quinoa, finocchio & salsa verde

Calamari al pesto	21
-------------------	----

Ψητό καλαμάρι, pesto βασιλικού, ταρτάρ τομάτας και chips γλυκοπατάτας
Grilled calamari, basil pesto, tomato tartare, and sweet potato chips

Gamberi marinati alla griglia e uova di salmone	27
---	----

Ψητές μαριναρισμένες γαρίδες, αβοκάντο, ροδάκινο και μπρικ
Grilled marinated shrimps, avocado, peach and Keta salmon roe

Bruschetta con mozzarella e prosciutto	15
--	----

Μπρουσκέτα με μοτσαρέλα, prosciutto San Daniele και ντομάτα
Bruschetta with mozzarella, prosciutto San Daniele and tomato

Zuppa fredda di pomodorini	16
----------------------------	----

Κρύα σούπα από τοματίνια , βασιλικό και φρέσκια ρικότα
Fresh pomodorini gazpacho, basil & fresh ricotta

Jamon iberico de Bellota pata negra res. 36 5j 80g	35
--	----

Κομμένο στο χέρι | Hand sliced

VERDURE / SALADS

Burrata e pomodorini	18
----------------------	----

Burrata με πολύχρωμα τοματίνια και φρέσκο βασιλικό
Burrata with multi - coloured cherry tomatoes and fresh basil

Salmone affumicato	27
--------------------	----

Σαλάτα με τραγανά φυλλώματα, καπνιστό σολομό Σκωτίας, αβοκάντο, μανταρίνι και παπαρουνόσπορο
Crunchy leaf salad with Scottish smoked salmon, avocado, mandarin orange and poppy seeds

Insalata di verdure con miele di tartufo	20
--	----

Ανάμεικτη σαλάτα με τραγανό κατσικίσιο τυρί, ροδάκινο, μέλι τρούφας και βινεγκρέτ από λευκό βαλσάμικο
Mixed salad with crispy goat cheese, peach, truffle honey and white balsamic vinaigrette

Zucchini e pecorino Sardo	18
---------------------------	----

Ελαφρά μαριναρισμένες ταλιατέλες κολοκυθιού , pesto βασιλικού, quinoa, σταφύλια και πεκορίνο Σαρδηνίας
Lightly marinated zucchini tagliatelle, pesto di basilico, quinoa, grapes & pecorino sardo

Insalata di Cesare croccante	19
------------------------------	----

Τραγανό φιλέτο κοτόπουλο πάνω σε τρυφερά μαρουλάκια, κρύα σάλτσα παρμεζάνας και καλαμπόκι
Crispy chicken fillet on tender lettuce, parmesan sauce and corn

PASTE & RISOTTI

Casarecce con zucchini	21
Casarecce με κολοκυθάκια, ψητές τομάτες, δυόσμο και ψητό κουκουνάρι Casarecce with zucchini, roasted tomatoes, mint and toasted pine nuts	
Linguine al pesto	20
Λινγκουίνι με σάλτσα πέστο, ψητά τοματίνια και Parmigiano Reggiano 36 μηνών ωρίμανσης Linguine with pesto sauce, grilled cherry tomatoes and Parmigiano Reggiano 36 months aged	
Maltagliati con polo	25
Μαγειρεμένο κοτόπουλο σε λευκό κρασί, ψητά τοματίνια, μυρωδικά και Πεκορίνο Σαρδηνίας Traditional Italian pasta, slowly cooked chicken in white wine, roasted pomodorini, herbs & Pecorino Sardo	
Risotto con funghi porcini e tartufo estivo	27
Ριζότο με πορτσίνι, πεκορίνο Σαρδηνίας και φρέσκια τρούφα Risotto with porcini, pecorino sardo and fresh truffle	
Risotto alla Milanese con gamberi	28
Ριζότο με σαφράν, ψητές γαρίδες και σχοινόπρασο Risotto with saffron, grilled shrimps and chives	
Spaghetti carbonara di anguille	24
Σπαγγέτι carbonara με καπνιστό χέλι Άρτας, αυγό & pecorino dolce Spaghetti carbonara with smoked eel from Arta, egg & pecorino dolce	
Linguine con aglio olio e vongole	29
Λινγκουίνι με φρέσκα όστρακα, λευκό κρασί, chili και τραγανά ψίχουλα Linguine with fresh oysters, white wine, chili and crunchy bread crumbs	

SALUMI GRECI / GREEK COLD CUTS

Παστράμι μοσχαρίσιο με μίγμα πιπεριών	8.5
Beef pastrami with peppers	
Σαλάμι με τρούφα	8
salame with truffle	
Απάκι χοιρινό καπνιστό	7
smoked pork with spices from creta (apaki)	

FORMAGGI ITALIANI / ITALIAN CHEESES

Parmigiano Reggiano 36 mesi	9.5
Pecorino al tartufo Moliterno	13.5
Pecorino pepato stagionato	7.5
Pecorino al peperoncino stagionato	7.5
Pecorino Sardo	7.5
Taleggio	6.5
Gorgonzola dolce / piccante	6.5
Provolone dolce	6.5

TAGLIERI DI TERRA

CHEESE & CHARCUTERIE

80g

SALUMI ITALIANI / ITALIAN COLD CUTS

Prosciutto di San Daniele 18 mesi	9.5
Prosciutto di Parma 24 mesi	9.5
Bresaola della Valtellina punta d'anca	9.5
Coppa di Parma	7.5
Salame ventricina	7.5
Salame Milano	7.5
Salame Napoli	7.5
Salame finocchiona	7.5
Mortadella Bologna pistacchio	6.5
Salame tartufo	8.5

SALUMI SPAGNOLI / SPANISH COLD CUTS

Jamon iberico de bellota	21.5
Chorizo iberico	9.5

PIZZA

Margherita	13
Σάλτσα ντομάτας, φρέσκια mozzarella και βασιλικός Tomato sauce, fresh mozzarella and basil	
I Frati	19
Ντομάτα μοτσαρέλα βουβαλίσια, baby ρόκα & prosciutto San Daniele Tomato, buffalo mozzarella, baby rocket & prosciutto San Daniele	
Bianca al funghi	20
Κρέμα παρμεζάνας, καπνιστή μοτσαρέλα,μανιτάρια & λάδι τρούφας Parmesan cream, smoked mozzarella, mushrooms & truffle oil	
Quattro formaggi	18
Teleggio, flakes παρμεζάνας, gorgonzola & μοτσαρέλα Teleggio, parmesan flakes, gorgonzola & mozzarella	
Pepperoni	18
Σάλτσα ντομάτας, πιπεριές, chorizo & μαϊντανό Tomato sauce, peppers, chorizo & parsley	
Primavera	17
Σάλτσα ντομάτας, λαχανικά, μοτσαρέλα και baby σπανάκι Tomato sauce, vegetables, mozzarella and baby spinach	
Carbonara	18
Αυγό, πανσέτα, παρμεζάνα και μοτσαρέλα Egg, pancetta, parmesan and mozzarella	
Pizza a barca	19
Πεϊνιρλί με παστράμι, αυγό και λάδι τρούφας Peinirli with pastrami, egg and truffle oil	
Diavola	20
Καυτερό σαλάμι, σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα, παρμεζάνα και λάδι 'nduja Spicy salami, tomato sauce, mozzarella, parmesan and 'nduja oil	
Rotolo di pizza	19
Ρολό πίτσα με prosciutto cotto, μοτσαρέλα, λάδι τρούφας, baby ρόκα, μανιτάρια & ντοματίνια Pizza roll with prosciutto cotto, mozzarella, truffle oil, baby rocket, mushrooms & cherry tomatoes	
Schiacciata al oregano	6
Τραγανό ζυμάρι, ρίγανη, παρμεζάνα και ελαιόλαδο Crispy base, oregano, parmesan and olive oil	

CARNE E PESCI / MEAT & FISH

Filetto di branzino in crosta 31

Φιλέτο λαβράκι σε κρούστα ψωμιού, μαριναρισμένες τομάτες, κρέμα ελιάς με θυμάρι και σάλτσα φρέσκου βασιλικού

Sea bass fillet in a bread crust, marinated tomatoes, olive cream with thyme and fresh basil sauce

Salmone label rouge con salsa di astice 29

Ψητός σολομός με λευκά και πράσινα σπαράγγια στον ξυλόφουρνο & σάλτσα beurre blanc αστακού

Grilled salmon fillet with white and green wood-fired asparagus & lobster beurre blanc sauce

Φαγγρί στον ξυλόφουρνο 37

Ψητά καρότα, πράσο και σάλτσα beurre blanc αρωματισμένη με περγαμόντο

Roasted carrots, leek and bergamot-scented beurre blanc sauce

Petto di pollo alla grillia 25

Στήθος κοτόπουλο στη σχάρα, ragout μανιταριών, καλαμπόκι και σάλτσα από σινάπι

Grilled chicken fillet, mushroom ragout, corn & mustard sauce

Tagliata di manzo 36

Ταλιάτα μοσχαριού Black Angus Prime, μανιτάρια σοτέ, ρόκα και παρμεζάνα, αρωματικό ελαιόλαδο

Black Angus Prime beef tagliata, mushrooms sauté, rocket and parmesan, aromatic olive oil

Ribeye Black Angus Prime 56

Ribeye Black Angus Prime με ψητές baby πατάτες, ψητά λαχανικά και αρωματικό ελαιόλαδο

Ribeye Black Angus Prime with roasted baby potatoes, grilled vegetables, and aromatic olive oil

Cotoletta Milanese 33

Μοσχάρι γάλακτος παναρισμένο σε ψωμί και μυρωδικά, τρούφα, ψητά σπαράγγια, τοματίνια & δροσερή κρέμα παρμεζάνας

Milk-fed veal steak in bread crust and herbs, truffle, grilled asparagus, cherry tomatoes & parmesan cream

BURGERS

100% Black Angus Prime Burger 21

Ψωμάκι brioche με μπιφτέκι Black Angus Prime, μανιτάρια, κατσικίσιο τυρί, iceberg και teriyaki-truffle sauce

Brioche bread with Black Angus Prime beef, mushrooms, goat cheese, iceberg and teriyaki-truffle sauce

Vegeterian Burger 17

Ψωμάκι brioche με μανιτάρι Portobello, γραβιέρα Κρήτης, ντομάτα και πίκλες αγγουριού

Brioche bread with portobello mushrooms, traditional semi-hard cheese from Crete (graviera), tomato and cornichons

DOLCE

Tropezienne Spumoni 21

Στρώσεις παγωτού με αυθεντικό Tropezienne, σάλτσα σοκολάτας, croquant φουντουκιού και πουρέ φράουλας (2 άτομα)

Layers of ice cream with authentic tropezionnecroquant, hazelnut, chocolate sauce and strawberry puree (2 persons)

Tiramisu 12

Κρέμα μασκαρπόνε, ganache σοκολάτας με καφέ, σαβαγιάρ και καρπός κακάο

Mascarpone cream, chocolate ganache with coffee, savoyard and cocoa beans

Calzone dolce 21

Nutella, mascarpone και φράουλες

Nutella, mascarpone and strawberries

Ciocolato con frutta del bosco 14

Cremeux σοκολάτας, φρούτα του δάσους και παγωτό βανίλια

Chocolate Cremeux, berries and vanilla ice cream

Giorno Dolce 13

Ρωτήστε τον pastry chef μας για το γλυκό ημέρας / ask our pastry chef for today's special

GELATO DEL GIORNO

Scoop: 3.5

Nocciolata 13

Παγωτό Βανίλια και Nocciola, σαντιγί, καρύδια, φουντούκια & καραμέλα

Vanilla and almonds ice cream, whipped cream, walnuts, hazelnuts & caramel

Coppa Fragole 13

Παγωτό λεμόνι και φράουλα, σαντιγί & φρέσκες φράουλες

Lemon and strawberry ice cream, whipped cream & fresh strawberries

Coppa Fantazia ① 13

Παγωτό επιλογής με σαντιγί (2 γεύσεις)

Ice cream of your choice with whipped cream (2 flavors)

Coppa Fantazia ② 19

Παγωτό επιλογής με σαντιγί (3 γεύσεις)

Ice cream of your choice with whipped cream (3 flavors)

FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

14

Φρέσκα φρούτα εποχής

Fresh seasonal fruits