




MYCONIAN
COLLECTION


Dinner

Royal

Myconian

Resort

 Selection of bread with Greek dips 16
 (tzatziki, fish roe mousse, eggplant salad, baked Feta cheese and Kalamata olives)
 (2 guests)
 Ποικιλία άρτου με ελληνικές αλοιφές
 (τζατζίκι, ταραμοσαλάτα, μελιτζανοσαλάτα, φέτα ψητή και ελιές Καλαμάτας)
 (2 άτομα)


 Pitta bread with tzatziki and Greek olive paste (2 guests) 8
 Πίττα στη σχάρα με τζατζίκι (2 άτομα)

APPETIZERS - ΟΡΕΚΤΙΚΑ


 Soup of the day 16,50
 Σούπα ημέρας

Fried calamari with fish roe mousse 20,50
 Τηγανητό καλαμάρι με ταραμά


  Grilled octopus with fava 20
 Χταπόδι σχάρας με φάβα


 Riganada Cephalonian Bruschetta 20,50
 Ριγανάδα, παραδοσιακή Κεφαλλονίτικη μπρουσκέτα
 με χωριάτικο προζύμι, τομάτα, φέτα, λάδι και κάπαρη



   Fresh grilled mushroom with olive oil and fresh lemon 16,50
 Φρέσκο μανιτάρι σχάρας με ελαιόλαδο και φρέσκο λεμόνι


 Pan fried feta cheese with honey and sesame seeds 17
 Φέτα σε φύλλο κρούστας με μέλι και σουσάμι

Traditional meat balls with French fries 18,50
 Παραδοσιακά κεφτεδάκια με πατάτες τηγανιτές



 Shrimps 'saganaki' with tomato sauce, 22,50
 ouzo and Greek feta cheese
 Γαρίδες σαγανάκι με σάλτσα τομάτας, ούζο και φέτα

 Zucchini balls with Greek yoghurt sauce 17,50
 Κολοκυθοκεφτέδες με δροσερή σάλτσα γιαουρτιού

  Traditional Feta Bougourdi with cherry tomatoes, spicy 19
 peppers and kasseri cheese
 Παραδοσιακή φέτα Μπουγιουρντί με τοματίνια Σαντορίνης,
 κρεμμύδι, καυτερή πιπεριά και κασέρι

 Homemade mini spinach pie with yogurt sauce 17,50
 Χειροποίητα σπανακοπιτάκια με σώς γιαουρτιού

  Traditional "Imam" eggplants with feta cheese 17,50
 Παραδοσιακό Ιμάμ

  Wild greens cooked with tomato and Mykonian 'Koranisti' cheese 18
 Χόρτα βραστά με τομάτα και Κοπανιστή Μυκόνου

SALADS - ΣΑΛΑΤΕΣ

| | |
|--|-------|
| Ⓞ Traditional Greek salad Χωριάτικη σαλάτα | 18 |
| Ⓞ ♡ Quinoa salad with avocado, pepper, tomato, cucumber and fresh mint Σαλάτα με κινόα, αβοκάντο, πιπεριά, τομάτα, αγγουράκι και φρέσκο δυόσμο | 20,50 |
| Ⓞ Ⓞ Grilled vegetables salad with pesto sauce Σαλάτα ψητών λαχανικών με σάλτσα πέστο βασιλικού | 17,50 |
| Iceberg salad with chicken, crouton, parmesan flakes, lime and mayonnaise dressing Σαλάτα iceberg με κοτόπουλο, κρουτόν, flakes παρμεζάνας, lime και dressing μαγιονέζας | 19,50 |
| Ⓞ Seasonal salad with cucumber, cherry tomatoes, cream cheese, bagel crouton, grape and honey vinegraise Πράσινη σαλάτα με παπαρδέλα αγγουριού, τοματίνια, κρουτόν κουλουριού, ανθότυρο, σταφύλι και βαλσαμικό μελιού | 19 |
| Ⓞ ♡ Baby gem salad, with avocado, corn and radish Σαλάτα με baby gem, αβοκάντο, καλαμπόκι και ραπανάκι | 20 |

PASTA - ΖΥΜΑΡΙΚΑ

| | |
|---|-------|
| Linguini with fresh shrimps and tomato sauce Λιγκουίνι με γαρίδες και σάλτσα τομάτας | 26,00 |
| 'Giouvetsi' orzo with beef, cooked in fresh tomato with gruyere cheese from Naxos Γιουβέτσι με μοσχάρι, τομάτα και γραβιέρα από τη Νάξο | 22,00 |
| Ⓞ Fresh ravioli stuffed with a trilogy of mushrooms in a cheese cream sauce Φρέσκο ραβιόλι γεμιστό με τριλογία μανιταριών σε κρεμώδη σάλτσα τυριού | 24,50 |
| Ⓞ Spaghetti with fresh tomato, olives and feta cheese Σπαγγέτι με φρέσκια τομάτα, ελιές και φέτα | 18,50 |
| Linguini Bolognese Λιγκουίνι Μπολοναίζ | 21,50 |

MAIN COURSES - ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

| | |
|--|-------|
| Traditional Greek moussaka Παραδοσιακός ελληνικός μουσακάς | 23,50 |
| 🌱 Vegetarian moussaka Μουσακάς λαχανικών | 20 |
| ♥ Traditional stuffed tomatoes and peppers with rice Παραδοσιακά γεμιστά | 19,50 |
| Traditional chicken or pork "gyros" with pitta bread, tzatziki and French fries Παραδοσιακός γύρος κοτόπουλο ή χοιρινό με πίττα, τζατζίκι και τηγανιτές πατάτες | 23 |
| Vegan 'gyros' with pitta bread, eggplant salad and French fries Vegan γύρος με μελιτζανοσαλάτα και πατάτες τηγανιτές | 25 |
| Chicken skewers with tzatziki, pitta bread and French fries Σουβλάκια κοτόπουλου με πιτάκια, τζατζίκι και πατάτες τηγανιτές | 24 |
| (*) Fresh sea bass fillet with wild greens fricassee Φρέσκο φιλέτο λαβράκι φρικασέ | 31 |
| 🌱🌱 (*) Lamb rack with vegetables Καρέ αρνιού με λαχανικά | 30,50 |
| 🌱🌱 (*) Grilled salmon fillet with grilled asparagus and lemon sauce Ψητό φιλέτο σολωμού με ψητά σπαράγγια και σάλτσα λεμονιού | 31 |
| Kebab with pitta bread and tzatziki Κεμπάπ με πίττα και τζατζίκι | 24 |
| (*) Meat Platter (for 2 guests) Ποικιλία κρεατικών (2 ατόμων) | 68 |
| 🌱🌱 (*) Fish Platter (for 2 guests) Ποικιλία θαλασσινών (2 ατόμων) | 75 |
| 🌱 (*) Rib-eye steak tagliatta with grilled asparagus and smashed potatoes | 41,50 |
| (*) Fresh lobster from Mykonos (per kilo) Φρέσκος μυκονιάτικος αστακός (το κιλό) | 140 |
| (*) Fresh fish of the day (per kilo) Φρέσκο ψάρι ημέρας (το κιλό) | 90 |

DESSERTS-ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

| | |
|---|----|
| Traditional Galaktoboureko Παραδοσιακό γαλακτοπούρεκο | 17 |
| Traditional Ekmek Παραδοσιακό Εκμέκ | 18 |
| Traditional Baklavas with vanilla ice cream Παραδοσιακός μπακλαβάς | 18 |
| Vezounios lava chocolate cake (allow 20 min.) Βεζούβιος, λάβα κέικ σοκολάτας (20 λεπτά) | 22 |
| Traditional Walnut Cake with mastic vanilla cream Παραδοσιακή καρυδόπιτα με παγωτό καιμάκι | 18 |
| Greek yoghurt with honey and fruits Ελληνικό γιαούρτι με μέλι και φρούτα | 14 |
| Ice cream or sorbet (3 scoops) Παγωτό ή σορμπέ (3 μπάλλες) | 12 |
| Fresh seasonal fruits Φρέσκα φρούτα εποχής | 18 |

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

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

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις.
Φιλοδώριμα δεν συμπεριλαμβάνεται.

All taxes are included. Gratuity is not included.