

with love, from

MYKORINI

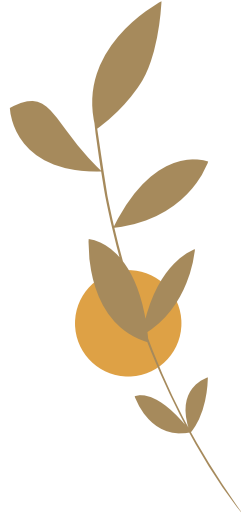
KALOS IRTHATE – WELCOME

The essence of Mykorini lies in crafting an extraordinary culinary and cultural journey that seamlessly transports guests to the captivating allure of Greece's iconic islands, Mykonos and Santorini. With a harmonious fusion of authentic Greek gastronomy, vibrant entertainment, and unparalleled service, Mykorini aspires to curate unforgettable moments that embody the timeless elegance, rich heritage, and vivacious spirit of these enchanting destinations.

Mykorini'nin özü, konukları Yunanistan'ın ikonik adaları Mikonos ve Santorini'nin büyüleyici cazibesine kesintisizce taşıyan olağanüstü bir gastronomi ve kültür yolculuğu yaratmaktır. Otantik Yunan mutfağını, canlı eğlenceyi ve eşsiz hizmeti uyumla bir araya getirerek Mykorini, bu büyüleyici destinasyonların zamansız zarafetini, köklü mirasını ve coşkulu ruhunu yansıtan unutulmaz anlar sunmayı amaçlar.

Dimitris Koumis – Brand Executive Chef
Theodoros Kaounas – Brand General Manager

KALI OREXI – BON APPETIT





ALIFES // SPREADS

TRIO OF MEZEDES

Chef's selection of three kinds of mezze
Şefin seçimi üç çeşit meze

950 ₺

TARAMAS (S, G)

Smoked cod roe, grilled tomato, lime zest
Tütsülenmiş morina havyarı, ızgara domates,
misket limonu kabuğu rendesi

650 ₺

TZATZIKI (V, D)

Greek yoghurt, dill, cucumber, mint, olive oil
Yunan yoğurdu, dereotu, salatalık, nane, zeytinyağı

395 ₺

TIROKAFTERI (V, D)

Florina pepper, feta cheese, chili, sherry vinegar
Florina biberi, beyaz peynir, acı biber, şeri sirkesi

395 ₺

MELITZANOSALATA (V)

Smoked aubergine, Florina pepper, chives, olive oil
Tütsülenmiş patlıcan, Florina biberi, frenk soğanı,
zeytinyağı

395 ₺

BASIL HUMMUS (V)

Chickpea, basil purée, tahini
Nohut, fesleğen püresi, tahin

395 ₺



OMA // RAW

GILLARDEAU OYSTERS

(per piece)
(adet başına)

900 ₺

MYKORINI RAW PLATTER (S, D)

Seabass carpaccio, yellowtail tiradito, tuna tartare
Levrek carpaccio, yellowtail tiradito, ton balığı tartar

1650 ₺

SEABASS CARPACCIO (S, D)

Fresh fennel, tomato granita, pickled cherries, beurre
noisette
Taze rezene, domates granita, turşu kiraz,
kahverengi tereyağı

850 ₺

BEEF TARTARE

Beef tenderloin, piquillo's spicy cream,
potato chips
Dana bonfile, acı piquillo kreması, patates cipsi

1150 ₺

TUNA TARTARE (S)

Tomato gazpacho, homemade basil oil, avocado cream
Domates gazpacho, ev yapımı fesleğen yağı,
avokado kreması

950 ₺

YELLOWTAIL TIRADITO (S)

Green olive tapenade, chili, taramas,
lemon oil dressing
Yeşil zeytin ezmesi, acı biber, tarama,
limon yağlı sos

950 ₺

SALATES // SALADS

HORIATIKI // GREEK SALAD (D)

Tomato, cucumber, green peppers, Kalamata
olives, kritamos, feta cheese mousse
Domates, salatalık, yeşil biber, Kalamata zeytini,
kritamos, beyaz peynir mus

750 ₺

PRAWNS TOMATO CARPACCIO (S)

Pink tomato, lemon basil oil, basil mayo,
poached prawns
Pembe domates, limonlu fesleğen yağı, fesleğenli mayo,
haşlanmış karides

950 ₺

SPINACH PIE SALAD (G, D)

Filo pastry, feta cheese, baby spinach, lemon tahini
Yufka, beyaz peynir, bebek ıspanak, limonlu tahin

750 ₺

MEZEDES // STARTERS

SEARED OCTOPUS (S)

Seared octopus, fava beans purée, capers marmalade
Mühürlenmiş ahtapot, bakla püresi, kapari marmelatı

1350 ₺

SEAFOOD LOLLIPOP (S, D)

Mini seafood kebab, lemon ginger sauce, grilled baby gem
Mini deniz ürünleri kebabı, limon-zencefil sosu, ızgara baby gem marul

750 ₺

PRAWNS SAGANAKI (S, D)

Tomato sauce, prawn bisque, feta cheese, parsley, chili oil
Domates sosu, karides bisque, beyaz peynir, maydanoz, acı biber yağı

950 ₺

TRUFFLE CHEESE PIE (G, D)

Filo pastry, feta cheese, truffle paste, drizzled with Greek honey
Yufka, beyaz peynir, trüf ezmesi ve Yunan balı dokunuşu

750 ₺

SEAFOOD DOLMA (S, D)

Langoustines, swiss chard prawns, saffron sauce, green peppercorn
Langustin, pazı, karides, safran sosu, yeşil tane karabiber

950 ₺

CAPER MUSSELS (S, D, A)

Lemon's caper sauce, fennel leaves, white wine, extra virgin olive oil
Limonlu kapari sosu, rezene yaprakları, beyaz şarap, natürel sızma zeytinyağı

950 ₺

FRIED CALAMARI (S, G)

Baby squid, three mustard sauce, chili, fresh lime, basil
Küçük kalamar, üç hardallı sos, acı biber, taze lime, fesleğen

850 ₺



KYRIOS PIATA // MAINS

to share

SALTED SEABASS - 1KG (S)

4000 ₺

Baked salt-crusted seabass, lemon oil, thyme oil
Tuz kabuğunda fırınlanmış levrek, limon yağı
kekik yağı

GRILLED SEABASS CHOPS - 1KG (S)

4000 ₺

Grilled seabass, spicy saffron lemon oil, padrón peppers
Izgara levrek, acılı safran–limon yağı, padrón biberleri

SALTED ROCK SEABASS - 2KG (S)

9500 ₺

Baked salt-crusted rock seabass, lemon oil, thyme oil
Tuz kabuğunda fırınlanmış kaya levreği, limon yağı
kekik yağı

BABY LAMB SHOULDER - 1,3KG (D)

4750 ₺

Roasted whole lamb shoulder, oregano oil, lamb jus
Fırınlanmış kuzu kürek, kekik yağı, kuzu sosu

FROM THE SEA

GRILLED ROCK SEABASS (S)

1650 ₺

Citrus vinaigrette, open-fired broccolini,
black garlic aioli
Narenciye vinaigrette, açık ateşte pişmiş brokolini
siyah sarımsak aioli

SEAFOOD ORZO (S, G, D)

1750 ₺

Mix seafood, orzo pasta, tomato, parsley cream
Karışık deniz ürünleri, orzo makarna, domates
maydanoz kreması

SEABREAM FREGOLA (S, G, D)

1500 ₺

Fregola, spinach cream, lime, dill, fresh spinach
Fregola, ıspanak kreması, lime, dereotu
taze ıspanak

GARIDES (S, D)

1600 ₺

Grilled jumbo prawns, lemongrass vinaigrette,
tomato mayo
Izgara jumbo karides, limon otu vinaigrette
domates mayonez

LOBSTER LINGUINE (S, G, D)

6000 ₺

Linguine pasta, tomato fennel sauce, half grilled lobster
Linguine makarna, domates–rezene sos,
yarım izgara ıstakoz

BLACK PRAWNS PASTA (S, G, D)

1850 ₺

Squid ink spaghetti, saffron sauce, tarragon, sautéed prawns
Mürekkep balıklı spagetti, safran sosu, tarhun ve sote karides

FROM THE LAND

HALF GRILLED CHICKEN (D)

1250 ₺

Marinated half chicken, eggplant purée, cumin,
pink peppercorn
Marine edilmiş yarım tavuk, patlıcan püresi,
kimyon, pembe karabiber

LAMB CHOPS (G)

1850 ₺

Chimichurri tomato, spicy dry rub, tomato paste
Domatesli chimichurri, acılı kuru baharat karışımı,
domates salçası

BEEF SOUVLAKI (D)

1850 ₺

Fennel tzatziki, cherry tomato
Rezene cacık, kiraz domates

TRUFFLE CASARECCE (G, D)

1950 ₺

Casarecce pasta, slow cooked beef cheeks,
graviera mousse, black truffle
Casarecce makarna, yavaş pişirilmiş dana yanağı,
graviera köpüğü, siyah trüf

MOUSSAKA (G, D)

1150 ₺

Lamb minced meat, baharat spices, yoghurt béchamel
Kıymalı kuzu, özel baharat karışımı, yoğurtlu beşamel



(G) Gluten . Glüten - (D) Dairy . Süt Ürünleri - (N) Nuts . Kabuklu Yemiş - (S) Shellfish . Deniz Mahsülleri - (V) Vegetarian . Vejeteryan - (A) Alcohol . Alkol

A 10% service charge will be added to your bill - Faturanıza %10 hizmet bedeli eklenecektir
All prices are in Turkish Lira and VAT included . Fiyatlarımız TL cinsindendir ve fiyatlarımıza KDV dahildir

SIDES

CRUSHED BABY POTATOES (V)

Oregano vinaigrette, rock samphire, olive oil

Kekikli vinaigrette, deniz börölcesi, zeytinyağı

395 ₺

TRUFFLE RICE (D, N)

Truffle labneh, mix nuts, pistachio powder, pickled raisins

Trüflü labne, karışık kuruyemiş, Antep fıstığı tozu, turşu üzüm

495 ₺

HORTA KALE (V)

Steam marinated horta, kale, lime, olive oil, chili flakes

Buharda marine edilmiş horta, kara lahana, lime, zeytinyağı, pul biber

395 ₺

HOME-STYLE FRIES (D)

Oregano, feta cheese

Kekik, beyaz peynir

395 ₺

TRUFFLE FRIES (D)

Truffle, feta cheese

Trüf, beyaz peynir

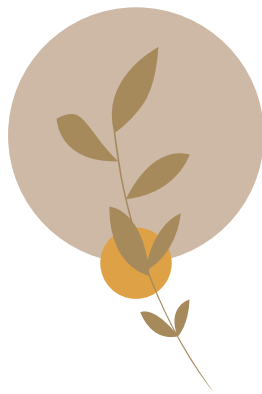
495 ₺

GRILLED VEGETABLES (V)

Mix veggies, basil oil, lemon oil, thyme paste

Karışık sebzeler, fesleğen yağı, limon yağı, kekik ezmesi

395 ₺



KALI OREXI
Ban Appetit