



KALOS IRTHATE – WELCOME

Taking inspiration from Greece’s favorite islands – Mykonos and Santorini. MykOrini combines a renowned Greek Hospitality of a contemporary culinary perspective, handpicked Greek liqueurs, trendy cocktails inspired by Mykonos and Santorini’s famous restaurants and bars, giving you a feel for the art of dining, entertaining and living in Greek islands!

Our Executive Brand Chef, Dimitris Koumis, focuses on fresh ingredients and locally sourced seafood to create masterpieces of balance between authentic and modern Greek dishes.

To complement the experience, MykOrini takes you to new heights of enjoyment, by offering nightly a Greek sirtaki folk show provided by our team along with plates smashing and Zorba Dance.

KALI OREXI – BON APPETIT



MEZEDES

Mezeler

TRIO OF MEZEDES (D, V)

1050 ₺

chef's selection of three kinds of mezzes

şefin seçtiği üç çeşit meze

TIROKAFTERI (D, V)

405 ₺

spicy feta cheese, parsley, roasted peppers

acılı yunan beyaz peyniri, közlenmiş biberler, maydonoz

TZATZIKI (D, V)

405 ₺

yoghurt, cucumber, garlic, dill

yoğurt, salatalık, sarımsak, dereotu

MELITZANA (V)

405 ₺

smoked roasted eggplant, red pepper,

parsley

tütsülenmiş közlenmiş patlıcan kırmızı biber, maydanoz

BASIL HUMMUS (V)

405 ₺

chickpea, basil, tahini

nohut, reyhan, tahin

TARAMAS (N)

625 ₺

lemonjuice, fisheggroe, onion, boiledpotato, olivepowder

limonsuyu, balık yumurtası havyar, soğan, haşlanmış patates, zeytin tozu

SALADS

Salatalar

GREEK (V, D)

For 2 650 ₺ | For 4 750 ₺

tomato, cucumber, olives, feta cheese, onion, caper berries, oregano, olive oil
domates, salatalık, zeytin, soğan, yunan beyaz peyniri, kapari meyveleri, kekik, zeytinyağı

SPINACH &

FETA SALAD (V, G, D)

650 ₺

baby spinach, herbs, springonion, fetacheese, crispyphyllo, lemon mustarddressing, oregano, olive oil
bebek ıspanak, otlar, tazesoğan, beyaz peynir, çıtırıufka, limon-mustardsos, kekik, zeytinyağı

(D) Dairy / Süt Ürünü . (N) Nuts / Yer Fıstığı . (G) Gluten / Glüten . (V) Vegetarian / Vejeteryan . (S) Shellfish / Deniz Mahsülleri

All prices are in Turkish Lira and VAT included | Fiyatlar TL cinsindendir ve fiyatlarımıza KDV dahildir
A 5% service charge will be added to your bill | Faturanıza %5 hizmet bedeli eklenecektir

HOT

Sıcak Başlangıçlar

OCTOPUS 1150 ₺

grilled octopus, fava, capers, sun dried cherry tomatoes, lemon
balsamic dressing

ızgara ahtapot, bakla püresi, kapari,
kurutulmuş çeri domates, limon balzamik sosu

PRAWNS SAGANAKI (S, D) 950 ₺

prawns sautéed, pepper, green pepper, spicy tomato sauce,
feta cheese, anise, parsley

sotelenmiş karides, biber, yeşil biber, baharatlı domates sos,
beyaz peynir, anason, maydanoz

CHEESE & TRUFFLE PIE (V, G, D, E) 650 ₺

feta,gruyere, goat cheese, truffle paste, whipped truffle honey
beyaz peynir, gravyer, keçi peyniri, trüf ezmesi, çırpılmış
trüf balı

CALAMARI (SF, G, E) 750 ₺

fried calamari rings, red chilli, lime mayo
kızartılmış kalamar halkaları, kırmızı biber, lime mayonez

(D) Dairy / Süt Ürünü . (N) Nuts / Yer Fıstığı . (G) Gluten / Glütin . (V) Vegetarian / Vejeteryan . (S) Shellfish / Deniz Mahsülleri

All prices are in Turkish Lira and VAT included | Fiyatlar TL cinsindendir ve fiyatlarımıza KDV dahildir
A 5% service charge will be added to your bill | Faturanıza %5 hizmet bedeli eklenecektir

SEAFOOD

Balık Ve Deniz Ürünleri

DAILY CATCH SEABASS (1KG) (G, D) 5000 ₺

charcoal grilled whole wild seabass, sautéed vegetables, black garlic gruyere roasted broccoli, extra virgin olive oil, lemon and herbs
ızgara levrek, sotelenmiş sebzeler, siyah sarımsaklı gravyer kavrulmuş brokoli, sızma zeytinyağı, limon ve otlar

SEAFOOD PLATTER (S) (For 2) 4300 ₺

grilled prawns, grilled octopus, salmon, seabass fillet, sautéed vegetables, basmati rice, citrus dressing
ızgara karides, ahtapot, somon, levrek fileto, sote sebzeler, pilav, turunçgil sos

LOBSTER LINGUINI (S, G, D) 6000 ₺

half lobster linguini, cherry tomatoes, tarragon, tomato bisque sauce
yarım istakoz, çeri domates, tarhun otu, domates bisque sos

SALMON (D) 1650 ₺

pan seared salmon, garlic mashed potatoes, fennel cucumber yogurt almond salad, orange lemon sauce
tavada mühürlenmiş somon, sarımsaklı patates püresi, rezene-salatalık yoğurtlu badem salatası, portakal-limon sosu

KRITHAROTO (S, G, D) 1500 ₺

seafood in barley shape orzo pasta, shrimps, calamari, mussels, marrow, tomato, parsley
arpa şehriye deniz ürünleri, karides, kalamar, midye, sakız kabağı, domates, maydanoz

SEABASS FILLET (D) 1650 ₺

charcoal grilled, Braised wild greens, black garlic aioli, lemon sauce
kömür ızgarasında, haşlanmış yabani otlar, siyah sarımsak aioli, karışık yapraklar salatası, limon sos

PRAWNS SPAGHETTI (S, G, D) 1500 ₺

sour creamy, thyme, prawn bisque, olive powder
ekşi kremalı, kekik, karides bisque, zeytin tozu

MEAT & CHICKEN

Et & Tavuk

MIXED GRILL PLATTER (For 2)

3950 ₺

beef souvlaki, gemista biftekia, chicken souvlaki, lamb chops, pita, tzatziki, grilled vegetables

dana ızgara, biftek gemista, tavuk ızgara, kuzu pirzola, pide, cacık, ızgara sebzeler

BEEF SOUVLAKI (G, D)

1400 ₺

charcoal grilled marinated beef tenderloin skewer, tomato, onion, pita bread, oregano, tzatziki

Kömür ızgarasında marine edilmiş dana bon-file şiş, domates, soğan, pita ekmeği, kekik, cacık

LAMB CHOPS (D)

1500 ₺

charcoal grilled, smoked eggplant, thyme roasted potatoes, feta

Kömür ızgarasında, közlenmiş patlıcan, kekikli fırın patates, beyaz peynir

CHICKEN SOUVLAKI (D, G)

1050 ₺

charcoal grilled marinated chicken breast skewer, tomato, pita bread, onion, oregano, tzatziki

Kömür ızgarasında marine edilmiş tavuk göğüs şiş, domates, pita ekmeği, soğan, kekik, cacık

BRAISED LAMB (D, G)

1500 ₺

slow braised lamb shank, chick peas, garlic cumin yogurt

yavaş pişirilmiş kuzu incik, nohut, sarımsaklı kimyonlu yoğurt

SIDES

Garnitürle

TRUFFLE MASH POTATO (D, V)

395 ₺

trüf yağlı patates püresi

POTATO FRIES SEA SALT (V)

395 ₺

patates kızartması, deniz tuzu

POTATO FRIES, FETA, OREGANO (D, V)

395 ₺

kekikli, yunan beyaz peynirli patates kızartması

BASMATI RICE (V)

395 ₺

sızma zeytinyağı, maydanoz

ROASTED BROCCOLI (V, D, G)

395 ₺

siyah sarımsak, gruyere peyniri

(D) Dairy / Süt Ürünü . (N) Nuts / Yer Fıstığı . (G) Gluten / Glütin . (V) Vegetarian / Vejeteryan . (S) Shellfish / Deniz Mahsülleri

All prices are in Turkish Lira and VAT included | Fiyatlar TL cinsindendir ve fiyatlarımıza KDV dahildir
A 5% service charge will be added to your bill | Faturanıza %5 hizmet bedeli eklenecektir

DESSERTS

Tatlılar

MYKORINI FULL TREATS 1750 ₺

three types of chef's choice dessert, ice cream, seasonal fruits
dondurma ve sezonluk meyveler şefin seçtiği 3 tatlı

DUBAI CHOCOLATE PIATO (D, G, N) 695 ₺

dark chocolate plate with pistachio praline cream, chocolate
crumble, pistachio kadayıf, and vanilla ice cream.
fıstıklı pralin kreması, çikolata kırıntısı, fıstıklı kadayıf ve vanilyalı
dondurma ile bitter çikolata tabağı.

MYKORINI BAKLAVA (D, G, N) 595 ₺

pistachio cream ,baklava, kaymak ice cream
antep fıstıklı krema, baklava, kaymaklı dondurma

PORTOKALOPITA (G, D) 595 ₺

bergamot cream, sour cherry , vanilla ice cream
Bergamot kreması, vişne, vanilyalı dondurma

GIAURTI - GREEK YOGURT (D, G) 595 ₺

homemade frozen Greek yogurt with candied lemon,
graham cracker
ev yapımı donmuş Yunan yoğurdu, şekerlenmiş limon,
graham kraker ile

SELECTION OF ICE CREAM (D) 475 ₺

daily selection of ice cream
günlük dondurma çeşitleri

FRUITS PLATTER 800 ₺

seasonal fruits platter
mevsim meyveleri tabağı

KALI OREXI – BON APPETIT

(D) Dairy / Süt Ürünü . (N) Nuts / Yer Fıstığı . (G) Gluten / Glüten . (V) Vegetarian / Vejeteryan . (S) Shellfish / Deniz Mahsülleri

All prices are in Turkish Lira and VAT included | Fiyatlar TL cinsindendir ve fiyatlarımıza KDV dahildir
A 5% service charge will be added to your bill | Faturanıza %5 hizmet bedeli eklenecektir