

with love, from

MYKORINI

KALOS IRTHATE – WELCOME

With a harmonious fusion of authentic Greek gastronomy, vibrant entertainment, and unparalleled service, Mykorini curates unforgettable moments that reflect the timeless elegance, rich heritage, and vivacious spirit of Mykonos and Santorini.

Gerçek Yunan gastronomisi, enerjik eğlence ve benzersiz servis anlayışını bir araya getiren Mykorini, Mikonos ve Santorini'nin zamansız zarafetini, köklü mirasını ve canlı ruhunu yansıtan unutulmaz anlar yaratır.

KALI OREXI – BON APPETIT





ALIFES // SPREADS

TRIO OF MEZEDES

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

1250 ₺

TARAMAS (S, G)

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

695 ₺

TZATZIKI (V, D)

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

495 ₺

TIROKAFTERI (V, D)

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

495 ₺

MELITZANOSALATA (V)

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

495 ₺

BASIL HUMMUS (V)

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

495 ₺



OMA // RAW

GILLARDEAU OYSTERS

1100 ₺

(per piece)
(adet başına)

MYKORINI RAW PLATTER (S, D)

1950 ₺

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

BEEF TARTARE

1350 ₺

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

SEABASS CARPACCIO (S, D)

1100 ₺

Fresh fennel, tomato granita, pickled cherries,
beurre noisette

Taze rezene, domates granita, turşu kiraz,
kahverengi tereyağı

TUNA TARTARE (S)

1250 ₺

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

YELLOWTAIL TIRADITO (S)

1200 ₺

Green olive tapenade, chili, taramas,
lemon oil dressing

Yeşil zeytin ezmesi, acı biber, tarama,
limon yağlı sos

SALATES // SALADS

HORIATIKI // GREEK SALAD (D)

975 ₺

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

PRAWNS TOMATO CARPACCIO (S)

1150 ₺

Pink tomato, lemon basil oil, basil mayo,
poached prawns

Pembe domates, limonlu fesleğen yağı,
fesleğenli mayo, haşlanmış karides

SPINACH PIE SALAD (G, D)

950 ₺

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

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

All prices are in Turkish Lira and VAT included . Fiyatlarımız TL cinsindendir ve fiyatlarımıza KDV dahildir

MEZEDES // STARTERS

SEARED OCTOPUS (S)

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

1650 ₺

FRIED CALAMARI (S, G)

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

1150 ₺

PRAWNS SAGANAKI (S, D)

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

1200 ₺

TRUFFLE CHEESE PIE (G, D)

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

1100 ₺

SEAFOOD DOLMA (S, D, A)

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

1150 ₺

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

1150 ₺

SEAFOOD LOLLIPOP (S, D)

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

1100 ₺



KYRIOS PIATA // MAINS

to share

SALTED ROCK SEABASS - 2KG (S)

12000 ₺

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

GRILLED SEABASS CHOPS - 1KG (S)

5750 ₺

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

SALTED SEABASS - 1KG (S)

5750 ₺

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

BABY LAMB SHOULDER - 1,3KG (D)

6000 ₺

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

FROM THE SEA

LOBSTER LINGUINE (S, G, D)

7500 ₺

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

GRILLED SEABASS (S)

2150 ₺

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

SEAFOOD ORZO (S, G, D)

2250 ₺

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

TAGLIOLINI PRAWNS (S, G, D)

2150 ₺

Fresh tagliolini pasta, garlic prawns, tomato kakavia sauce
Taze tagliolini makarna, sarımsaklı karides, domates
kakavia sosu

GARIDES (S, D)

2100 ₺

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

SEABREAM FREGOLA (S, G, D)

2100 ₺

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

FROM THE LAND

BEEF SOUVLAKI (D)

2250 ₺

Fennel tzatziki, cherry tomato
Rezene cacık, kiraz domates

LAMB CHOPS (G)

2250 ₺

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

TRUFFLE CASARECCE (G, D)

2150 ₺

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

HALF GRILLED CHICKEN (D)

1950 ₺

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

MOUSSAKA (G, D)

1850 ₺

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

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 börölcesı, zeytinyağı

550 ₺

TRUFFLE RICE (D, N)

Truffle labneh, mix nuts, pistachio powder, pickled raisins
Trüflü labne, karışık kuruyemiş, Antep fıstığı tozu, turşu üzüm

595 ₺

HORTA KALE (V)

Steam marinated horta, kale, lime, olive oil, chili flakes
Buharda marine edilmiş horta, kara lahana, lime, zeytinyağı, pul biber

550 ₺

HOME-STYLE FRIES (D)

Oregano, feta cheese
Kekik, beyaz peynir

550 ₺

TRUFFLE FRIES (D)

Truffle, feta cheese
Trüf, beyaz peynir

595 ₺

GRILLED VEGETABLES (V)

Mix veggies, basil oil, lemon oil, thyme paste
Karışık sebzeler, fesleğen yağı, limon yağı, kekik ezmesi

550 ₺

DESSERT MENU

Savor the Finale

Heritage made modern - light citrus, pistachio, almond; yogurt mousse to paper-thin pastry, a poised, fresh finish.

Mirasın modern hali - narenciye, Antep fıstığı, badem; yoğurt musu ve kâğıt inceliğinde hamur, zarif, ferah bir final.

MYKORINI FULL TREAT (G, D, N)

Chef's selection of desserts, ice cream
Şefin tatlı, dondurma seçkisi

2150 ₺

FRUIT PLATTER

Seasonal fruit selection, coconut, mango sorbet
Mevsim meyveleri seçkisi, hindistan cevizi, mango sorbe

1450 ₺

GALAKTOBOUREKO (G, D)

Crispy filo layers, light semolina cream, citrus marmalade
Çıtır yufka katları, hafif irmik kreması, narenciye marmeladı

850 ₺

BAKLAVA CHEESECAKE (G, D, N)

Baked cheesecake, crispy pistachio filo, sour cherry sorbet

850 ₺

Fırınlanmış cheesecake, çıtır fıstıklı yufka, vişneli sorbe

CHOCOLATE TART (D, N)

Hazelnut chocolate cake, chocolate cremeux, vanilla olive oil, coconut ice cream
Fındıklı çikolatalı kek, çikolata cremeux, vanilyalı zeytinyağı, hindistan cevizli dondurma

850 ₺

PISTACHIO ICE CREAM (D, N)

Candied pistachio, vanilla olive oil
Karamelize antep fıstığı, vanilyalı zeytinyağı

850 ₺

PORTOKALOPITA (G, D)

Orange cake, orange cream, mandarin sorbet
Portakal keki, portakal kreması, mandalina sorbe

850 ₺

MYKORINI YOGHURT ICE CREAM (D, N)

Walnuts, honey comb
Ceviz, petek balı

895 ₺

LOUKOUMADES (G, D, N)

Greek doughnuts, yoghurt ice cream, cinnamon honey
Yunan lokması, yoğurt dondurması, tarçın, bal

750 ₺

ICE CREAM & SORBET SELECTION

per scoop// top başına

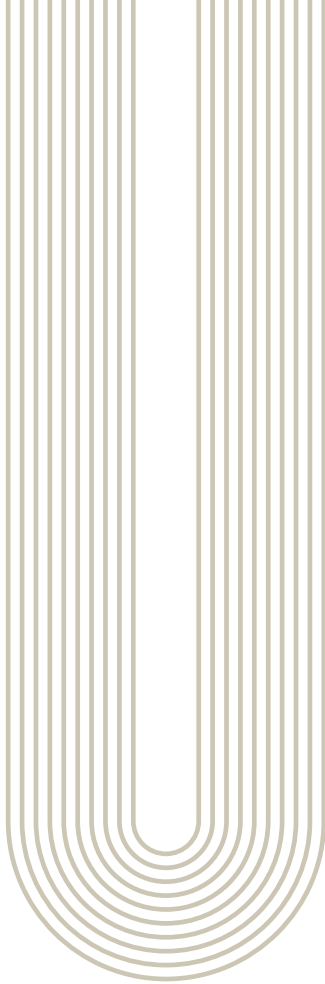
Chocolate, pistachio, mango, coconut, mandarin
Çikolata, antep fıstığı, mango, hindistan cevizi, mandalina

250 ₺





KALI OREXI
Ban Appetit



with love, from
MYKORINI