

mykOrini

## 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 Greek culinary team, 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)

1200 ₺

chef's selection of three kinds of mezzes  
şefin seçtiği üç çeşit meze

#### TIROKAFTERI (D, V)

460 ₺

spicy feta cheese, parsley, roasted peppers  
acılı yunan beyaz peyniri, közlenmiş biberler,  
maydonoz

#### TZATZIKI (D, V)

460 ₺

yoghurt, cucumber, garlic, dill  
yoğurt, salatalık, sarımsak, dereotu

#### MELITZANA (V)

460 ₺

smoked roasted eggplant, red pepper,  
parsley  
tütsülenmiş közlenmiş patlıcan kırmızı biber,  
maydanoz

#### BASIL HUMMUS (V)

460 ₺

chickpea, basil, tahini  
nohut, reyhan, tahin

#### TARAMAS (N)

715 ₺

lemonjuice, fisheggroe, onion, boiledpotato,  
olivepowder  
limonsuyu, balık yumurtası havyar, soğan,  
haşlanmış patates, zeytin tozu

## SALADS

### Salatalar

#### GREEK (V, D)

For 2 750 ₺ | For 4 850 ₺

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)

740 ₺

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



## HOT

### Sıcak Başlangıçlar

#### OCTOPUS 1300 ₺

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) 1100 ₺

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) 740 tl

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

#### CALAMARI (SF, G, E) 850 tl

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



(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 cinsindedir ve fiyatlarımıza KDV dahildir



## SEAFOOD

### Balık Ve Deniz Ürünleri

#### DAILY CATCH SEABASS (1KG) (G, D) 5700 ₺

charcoal grilled whole wild seabass, sautéed vegetables, black garlic gruyere roasted broccoli, extra virgin olive oil, lemon and herbs

ızgaa levrek, sotelenmiş sebzeler, siyah sarımsaklı gruyere kavrulmuş brokoli, sızma zeytinyağı, limon ve otlar

#### SEAFOOD PLATTER (S) (For 2) 4900 ₺

grilled prawns, grilled octopus, salmon, seabass fillet, sautéed vegetables, basmati rice, citrus dressing

ızgaa karides, ahtapot, somon, levrek fileto, sote sebzeler, pilav, turunçgil sos

#### LOBSTER LINGUINI (S, G, D) 6900 ₺

half lobster linguini, cherry tomatoes, tarragon, tomato bisque sauce

yarım istakoz, çeri domates, tarhun otu, domates bisque sos

#### SALMON (D) 1895 ₺

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) 1700 ₺

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) 1850 ₺

charcoal grilled, Braised wild greens, black garlic aioli, lemon sauce

kömür ızgaa'sında, haşlanmış yabani otlar, siyah sarımsak aioli, karışık yapraklar salatası, limon sos

#### PRAWNS SPAGHETTI (S, G, D) 1700 ₺

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



(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 cinsindedir ve fiyatlarımıza KDV dahildir

## MEAT & CHICKEN

### Et & Tavuk

#### MIXED GRILL PLATTER (For 2)

4500 ₺

beef souvlaki, gemista biftekia, chicken souvlaki, lamb chops, pita, tzatziki, grilled vegetables  
dana ızgara, biftek gemista, tavuk ızgara, kuzu pizola, pide, cacık, ızgara sebzeler

#### BEEF SOUVLAKI (G, D)

1600 ₺

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)

1690 ₺

charcoal grilled, smoked eggplant, thyme roasted potatoes, feta  
Kömür ızgarasında, közlenmiş patlıcan, kekikli fırın patates, beyaz peynir

#### CHICKEN SOUVLAKI (D, G)

1190 ₺

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)

1690 ₺

slow braised lamb shank, chick peas, garlic cumin yogurt  
yavaş pişirilmiş kuzu incik, nohut, sarımsaklı kimyonlu yoğurt

## SIDES

### Garnitürle

#### TRUFFLE MASH POTATO (D, V)

450 ₺

trüf yağlı patates püresi

#### POTATO FRIES SEA SALT (V)

450 ₺

patates kızartması, deniz tuzu

#### POTATO FRIES, FETA, OREGANO (D, V)

450 ₺

kekikli, yunan beyaz peynirli patates kızartması

#### BASMATI RICE (V)

450 ₺

sızma zeytinyağı, maydanoz

#### ROASTED BROCCOLI (V, D, G)

450 ₺

siyah sarımsak, gruyere peyniri

## DESSERTS

### Tatlılar

#### MYKORINI FULL TREATS 2000 ₺

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) 795 ₺

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) 675 ₺

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

#### PORTOKALOPITA (G, D) 680 ₺

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

#### GIAURTI - GREEK YOGURT (D, G) 680 ₺

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

#### SELECTION OF ICE CREAM (D) 540 ₺

daily selection of ice cream  
günlük dondurma çeşitleri

#### FRUITS PLATTER 910 ₺

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 cinsindedir ve fiyatlarımıza KDV dahildir