

with love, from

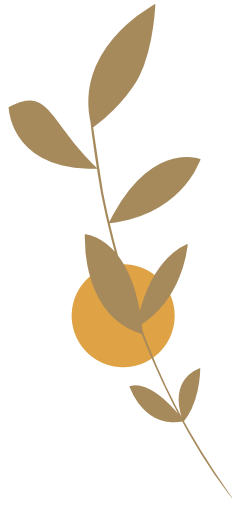
MYKORINI

KALOS IRTHATE – WELCOME - HOŞ GELDİNİZ

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 - AFİYET OLSUN





ALIFES // SPREADS PAYLAŞMALIK

TRIO OF MEZEDES // ÜÇLÜ MEZE 1450 ₺
Chef's selection of three kinds of mezze | 540 kcal
Şefin seçimi üç çeşit meze

TARAMAS (S, G) 695 ₺
Smoked cod roe, grilled tomato, lime zest | 790 kcal
Tütsülenmiş morina havyarı, ızgara domates,
misket limonu kabuğu rendesi

TZATZIKI (V, D) 550 ₺
Greek yoghurt, dill, cucumber, mint, olive oil | 292 kcal
Yunan yoğurdu, dereotu, salatalık, nane, zeytinyağı

TIROKAFTERI (V, D) 550 ₺
Florina pepper, feta cheese, chili, sherry
vinegar | 240 kcal
Florina biberi, beyaz peynir, acı biber, şeri sirkesi

**MELITZANOSALATA //
PATLICAN SALATASI (V)** 550 ₺
Smoked aubergine, Florina pepper, chives,
olive oil | 105 kcal
Tütsülenmiş patlıcan, Florina biberi, frenk soğanı,
zeytinyağı

**BASIL HUMMUS //
FESLEĞENLİ HUMUS (V)** 550 ₺
Chickpea, basil purée, tahini | 380 kcal
Nohut, fesleğen püresi, tahin



OMA // RAW // ÇİĞ

**GILLARDEAU OYSTERS //
GILLARDEAU İSTİRİDYE** 1100 ₺
(per piece) | 300 kcal
(adet başına)

**MYKORINI RAW PLATTER //
ÇİĞ TABAĞI (S, D)** 1950 ₺
Seabass carpaccio, yellowtail tiradito, tuna tartare | 544 kcal
Levrek carpaccio, yellowtail tiradito, ton balığı tartar

**BEEF TARTARE //
BONFILE TARTAR - 100GR** 1350 ₺
Beef tenderloin, piquillo's spicy cream,
potato chips | 257 kcal
Dana bonfile, acı piquillo kreması, patates cipsi

SEABASS // LEVREK CARPACCIO (S, D) 1150 ₺
Fresh fennel, tomato granita, pickled cherries,
beurre noisette | 360 kcal
Taze rezene, domates granita, turşu kiraz, kahverengi tereyağı

**TUNA TARTARE //
TAZE TON BALIĞI TARTAR (S)** 1250 ₺
Tomato gazpacho, homemade basil oil,
avocado cream | 323 kcal
Domates gazpacho, ev yapımı fesleğen yağı, avokado kreması

**YELLOWTAIL // SARI KUYRUK
TIRADITO (S)** 1250 ₺
Green olive tapenade, chili, taramas, lemon oil
dressing | 360 kcal
Yeşil zeytin ezmesi, acı biber, tarama, limon yağlı sos

SALADS // SALATALAR

GREEK SALAD // HORIATIKI (D) 995 ₺
Tomato, cucumber, green peppers, Kalamata
olives, kritamos, feta cheese mousse | 700 kcal
Domates, salatalık, yeşil biber, Kalamata zeytini,
kritamos, beyaz peynir mus

**PRAWNS TOMATO CARPACCIO //
KARİDES & DOMATES CARPACCIO (S)** 1150 ₺
Pink tomato, lemon basil oil, basil mayo,
poached prawns | 650 kcal
Pembe domates, limonlu fesleğen yağı,
fesleğenli mayo, haşlanmış karides

SPINACH PIE SALAD // İSPANAK SALATASI (G, D) 975 ₺
Filo pastry, feta cheese, baby spinach, lemon tahini | 480 kcal
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 cinsindedir ve fiyatlarımıza KDV dahildir

Bu fiyatlar 13.06.2026 tarihinden itibaren geçerlidir | Prices are valid as of 13.06.2026

MEZEDES // STARTERS // BAŞLANGIÇLAR

SEARED OCTOPUS // AHTAPOT (S)

Seared octopus, fava beans purée, capers marmalade | 520 kcal

Mühürlenmiş ahtapot, bakla püresi, kapari marmelatı

1650 ₺

FRIED CALAMARI // KIZARMIŞ KALAMAR (S, G)

Baby squid, three mustard sauce, chili, fresh lime, basil | 650 kcal

Küçük kalamar, üç hardallı sos, acı biber, taze lime, fesleğen

1250 ₺

PRAWNS SAGANAKI // KARİDES SAGANAKI (S, D)

Tomato sauce, prawn bisque, feta cheese, parsley, chili oil | 850 kcal

Domates sosu, karides bisque, beyaz peynir, maydanoz, acı biber yağı

1250 ₺

TRUFFLE CHEESE PIE // TRÜFLÜ PEYNİRLİ BÖREK (G, D)

Filo pastry, feta cheese, truffle paste, drizzled with Greek honey | 900 kcal

Yufka, beyaz peynir, trüf ezmesi ve Yunan balı dokunuşu

1150 ₺

SEAFOOD DOLMA // DENİZ MAHSULLÜ DOLMA (S, D, A)

Langoustines, swiss chard prawns, saffron sauce, green peppercorn | 190 kcal

Langustin, pazı, karides, safran sosu, yeşil tane karabiber

1150 ₺

CAPER MUSSELS // KAPARİLİ MİDYE (S, D, A)

Lemon's caper sauce, fennel leaves, white wine, extra virgin olive oil | 435 kcal

Limonlu kapari sosu, rezene yaprakları, beyaz şarap, natürel sızma zeytinyağı

1150 ₺

SEAFOOD LOLLIPOP // DENİZ MAHSULLÜ KÖFTE (S, D)

Mini seafood kebab, lemon ginger sauce, grilled baby gem | 320 kcal

Mini deniz ürünleri kebabı, limon-zencefil sosu, ızgara baby gem marul

1100 ₺

(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 cinsindedir ve fiyatlarımıza KDV dahildir

Bu fiyatlar 13.06.2026 tarihinden itibaren geçerlidir | Prices are valid as of 13.06.2026

KYRIOS PIATA // MAINS // ANA YEMEKLER

to share // paylaşmalik

SALTED ROCK SEABASS // TUZDA LEVREK - 2KG (S)

12500 ₺

Baked salt-crusted rock seabass, lemon oil | 1200 kcal
Tuz kabuğunda fırınlanmış kaya levreği, limon yağı

SALTED SEABASS // TUZDA LEVREK - 1KG (S)

6250 ₺

Baked salt-crusted seabass, lemon oil, thyme oil | 2342 kcal
Tuz kabuğunda fırınlanmış levrek, limon yağı kekik yağı

GRILLED SEABASS CHOPS // IZGARA LEVREK PİRZOLA - 1KG (S)

6250 ₺

Grilled seabass, spicy saffron lemon oil, padrón peppers | 1766 kcal
Izgara levrek, acılı safran-limon yağı, padrón biberleri

BABY LAMB SHOULDER // KUZU KOL - 1,3KG (D)

7000 ₺

Roasted whole lamb shoulder, oregano oil, lamb jus | 3526 kcal
Fırınlanmış kuzu kürek, kekik yağı, kuzu sosu

FROM THE SEA // DENİZDEN

LOBSTER LINGUINE // ISTAKOZLU LINGUINE (S, G, D)

7950 ₺

Linguine pasta, tomato fennel sauce, half grilled
lobster | 900 kcal
Linguine makarna, domates-rezene sos,
yarım izgara istakoz

GRILLED SEABASS // IZGARA LEVREK (S)

2300 ₺

Citrus vinaigrette, open-fired broccolini,
black garlic aioli | 650 kcal
Narenciye vinaigrette, açık ateşte pişmiş brokolini
siyah sarımsak aioli

SEAFOOD ORZO // DENİZ MAHSULLÜ ARPA ŞEHRİYE (S, G, D)

2400 ₺

Mix seafood, orzo pasta, tomato, parsley cream | 1000 kcal
Karışık deniz ürünleri, orzo makarna, domates
maydanoz kreması

TAGLIOLINI PRAWNS // KARİDESLİ TAGLIOLINI (S, G, D)

2300 ₺

Fresh tagliolini pasta, garlic prawns, tomato
kakavia sauce | 880 kcal
Taze tagliolini makarna, sarımsaklı karides, domates
kakavia sosu

GARİDES // KARİDES (S, D)

2200 ₺

Grilled jumbo prawns, lemongrass vinaigrette,
tomato mayo | 550 kcal
Izgara jumbo karides, limon otu vinaigrette domates mayonez

SEABREAM FREGOLA // ÇİPURA FREGOLA (S, G, D)

2200 ₺

Fregola, spinach cream, lime, dill, fresh spinach | 754 kcal
Fregola, ıspanak kreması, lime, dereotu taze ıspanak

FROM THE LAND // KARADAN

BEEF SOUVLAKI // BONFILE SOUVLAKI - 200GR (D)

2400 ₺

Fennel tzatziki, cherry tomato | 740 kcal
Rezene cacık, kiraz domates

LAMB CHOPS // KUZU PİRZOLA - 3 ADET (G)

2400 ₺

Chimichurri tomato, spicy dry rub, tomato paste | 940 kcal
Domatesli chimichurri, acılı kuru baharat karışımı,
domates salçası

TRUFFLE CASARECCE // TRÜFLÜ DANA YANAĞI (G, D)

2300 ₺

Casarecce pasta, slow cooked beef cheeks,
graviera mousse, black truffle | 884 kcal
Casarecce makarna, yavaş pişirilmiş dana yanağı,
graviera köpüğü, siyah trüf

HALF GRILLED CHICKEN // YARIM IZGARA TAVUK (D)

2000 ₺

Marinated half chicken, eggplant purée, cumin,
pink peppercorn | 952 kcal
Marine edilmiş yarım tavuk, patlıcan püresi,
kimyon, pembe karabiber

MOUSSAKA (G, D)

2000 ₺

Lamb minced meat, baharat spices, yoghurt
béchamel | 751 kcal
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 cinsindedir ve fiyatlarımıza KDV dahildir

Bu fiyatlar 13.06.2026 tarihinden itibaren geçerlidir | Prices are valid as of 13.06.2026

SIDES // YAN LEZZETLER

CRUSHED BABY POTATOES // EZILMIŞ KÖRPE PATATES (V)

Oregano vinaigrette, rock samphire, olive oil | 745 kcal

Kekikli vinaigrette, deniz börülcesi, zeytinyağı

575 ₺

TRUFFLE RICE // TRÜFLÜ PİLAV (D, N)

Truffle labneh, mix nuts, pistachio powder, pickled raisins | 550 kcal

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

595 ₺

HORTA KALE (V)

Steam marinated horta, kale, lime, olive oil, chili flakes | 232 kcal

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

550 ₺

HOME-STYLE FRIES // EV USULÜ PATATES KIZARTMASI (D)

660 kcal

550 ₺

TRUFFLE FRIES // TRÜFLÜ PATATES KIZARTMASI (D)

Truffle, feta cheese | 720 kcal

Trüf, beyaz peynir

595 ₺

GRILLED VEGETABLES // IZGARA SEBZELER (V)

Mix veggies, basil oil, lemon oil, thyme paste | 290 kcal

Karışık sebzeler, fesleğen yağı, limon yağı, kekik ezmesi

575 ₺

DESSERT MENU // TATLI MENÜSÜ

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 // MYKORINI ŞİMARTMASI (G, D, N) Chef's selection of desserts, ice cream 1700 kcal Şefin tatlı, dondurma seçkisi	2250 ₺	FRUIT PLATTER // MEYVE TABAĞI Seasonal fruit selection, coconut, mango sorbet 350 kcal Mevsim meyveleri seçkisi, hindistan cevizi, mango sorbe	1550 ₺
GALAKTOBOUREKO (G, D) Crispy filo layers, light semolina cream, citrus marmalade 750 kcal Çıtır yufka katları, hafif irmik kreması, narenciye marmeladı	895 ₺	BAKLAVA CHEESECAKE (G, D, N) Baked cheesecake, crispy pistachio filo, sour cherry sorbet 1100 kcal Fırınlanmış cheesecake, çıtır fıstıklı yufka, vişneli sorbe	895 ₺
CHOCOLATE TART // ÇİKOLATALI TART (D, N) Hazelnut chocolate cake, chocolate cremeux, vanilla olive oil, coconut ice cream 850 kcal Fındıklı çikolatalı kek, çikolata cremeux, vanilyalı zeytinyağı, hindistan cevizli dondurma	895 ₺	PISTACHIO ICE CREAM // ANTEP FISTIKLI DONDURMA (D, N) Candied pistachio, vanilla olive oil 250 kcal per scoop Karamelize antep fıstığı, vanilyalı zeytinyağı	895 ₺
PORTOKALOPITA // PORTAKALLI KEK (G, D) Orange cake, orange cream, mandarin sorbet 700 kcal Portakal keki, portakal kreması, mandalina sorbe	895 ₺	MYKORINI YOGHURT ICE CREAM // YOĞURLU DONDURMA (D, N) Walnuts, honey comb 200 kcal per scoop Ceviz, petek balı	895 ₺
LOUKOUMADES (G, D, N) Greek doughnuts, yoghurt ice cream, cinnamon honey 900 kcal Yunan lokması, yoğurt dondurması, tarçın, bal	895 ₺	ICE CREAM & SORBET SELECTION // DONDURMA & SORBE SEÇKİSİ per scoop // top başına Chocolate, pistachio, mango, coconut, mandarin 200 to 250 kcal per scoop Çikolata, antep fıstığı, mango, hindistan cevizi, mandalina	250 ₺



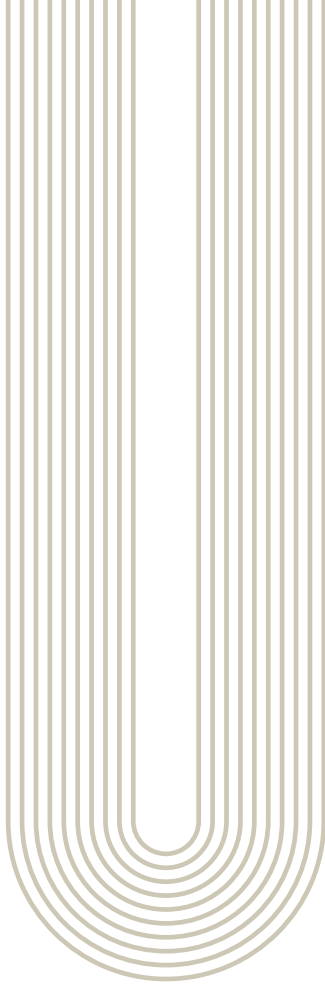
(G) Gluten . Glüten - (D) Dairy . Süt Ürünleri - (N) Nuts . Kabuklu Yemiş - (S) Shellfish . Deniz Mahsülleri - (V) Vegetarian . Vejeteryan - (A) Alcohol . Alkol

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

Bu fiyatlar 13.06.2026 tarihinden itibaren geçerlidir | Prices are valid as of 13.06.2026



KALI OREXI
Ban Appetit
AFİYET OLSUN



with love, from
MYKORINI