

with love, from

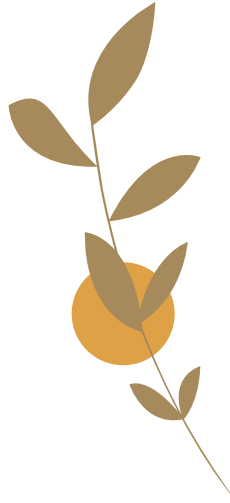
MYKORINI

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 1400 ₺

Chef's selection of three kinds of mezze | 540 kcal

Şefin seçimi üç çeşit meze

TARAMAS (S, G) 750 ₺

Smoked cod roe, grilled tomato, lime zest | 790 kcal

Tütsülenmiş morina havyarı, ızgara domates,
misket limonu kabuğu rendesi

TZATZIKI (V, D) 520 ₺

Greek yoghurt, dill, cucumber, mint, olive oil | 292 kcal

Yunan yoğurdu, dereotu, salatalık, nane, zeytinyağı

TIROKAFTERI (V, D) 520 ₺

Florina pepper, feta cheese, chili, sherry
vinegar | 240 kcal

Florina biberi, beyaz peynir, acı biber, şeri sirkesi

MELITZANOSALATA // PATLICAN SALATASI (V) 520 ₺

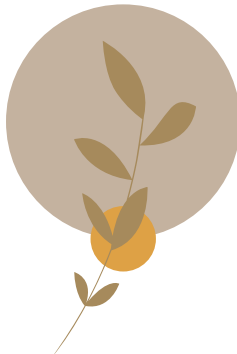
Smoked aubergine, Florina pepper, chives,
olive oil | 105 kcal

Tütsülenmiş patlıcan, Florina biberi, frenk
soğanı, zeytinyağı

BASIL HUMMUS // FESLEĞENLİ HUMUS (V) 520 ₺

Chickpea, basil purée, tahini | 380 kcal

Nohut, fesleğen püresi, tahin



OMA // RAW // ÇİĞ

GILLARDEAU OYSTERS // GILLARDEAU İSTİRİDYE 1200 ₺

(per piece) Beurre blanc sauce | 300 kcal

(adet başına) Beurre blanc sos

SEABASS CARPACCIO // LEVREK CARPACCIO 1200 ₺

Lime juice & zest, tomato hearts, taramas,
chive, fennel leaves, olive oil | 360 kcal

Lime suyu ve kabuğu rendesi, domates kalpleri, tarama,
frenk soğanı, rezene yaprakları ve zeytinyağı

SALADS // SALATALAR

GREEK SALAD // HORIATIKI (D) 995 ₺

Tomato, cucumber, green peppers, black olives,
feta mousse, onions | 700 kcal

Domates, salatalık, yeşil biber, siyah zeytin,
feta peyniri sosu, soğan

PRAWNS TOMATO CARPACCIO // KARİDES DOMATES CARPACCIO (S) 1250 ₺

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) 950 ₺

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 01.05.2026 tarihinden itibaren geçerlidir | Prices are valid as of 01.05.2026

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

1200 ₺

PRAWNS SAGANAKI // KARİDES SAGANAKI (S, D)

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

Domates sosu, karides bisque, beyaz peynir, maydanoz, fesleğen yağı

1300 ₺

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

1200 ₺

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

1200 ₺

KYRIOS PIATA // MAINS // ANA YEMEKLER

to share // paylaşmalik

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

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

12000 ₺

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

Lemon oil, thyme oil, lemon wedges | 900 kcal
Limon yağı, kekik yağı, limon dilimleri

6750 ₺

FROM THE SEA // DENİZDEN

GRILLED SEABASS // IZGARA LEVREK (S)

Citrus vinaigrette, open-fired broccolini,
black garlic aioli | 650 kcal

Narenciye vinaigrette, köz ateşinde brokolini,
siyah sarımsaklı aioli

2250 ₺

SEAFOOD PLATTER // DENİZ MAHSULLERİ TABAĞI (S)

Grilled prawns, grilled octopus, salmon, seabass
fillet, sautéed vegetables, basmati rice, citrus
dressing | 1700 kcal

Izgara karides, izgara ahtapot, somon, levrek fileto,
sotelenmiş sebzeler, basmati pirinç, narenciye sos

5750 ₺

SALMON // SOMON (D)

Pan seared salmon, garlic mashed potatoes, fennel cucumber
yogurt almond salad, orange lemon sauce | 870 kcal

Tavada mühürlenmiş somon, sarımsaklı patates
püresi, rezene salatalık yoğurtlu badem salatası,
portakal limon sosu

2250 ₺

FROM THE LAND // KARADAN

GARIDES // KARIDES (S, D)

Grilled jumbo prawns, lemongrass vinaigrette,
tomato mayo | 550 kcal

Izgara jumbo karides, limon otu vinaigrette,
domatesli mayonez

2250 ₺

BEEF SOUVLAKI // DANA SOUVLAKI (D)

Fennel tzatziki, cucumber fennel salad, lemon oil | 740 kcal

Rezene aromalı tzatziki, salatalık rezene salatası,
limon yağı

2350 ₺

GRILLED LOBSTER // IZGARA İSTAKOZ (D)

Grilled vegetables, beurre blanc | 1100 kcal

Izgara sebzeler, beurre blanc sos

14000 ₺

LAMB CHOPS // KUZU PİRZOLA (G)

Chimichurri tomato, spicy dry rub, tomato paste | 940 kcal

Domatesli chimichurri, acılı kuru baharat karışımı,
domates salçası

2350 ₺

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

Linguine pasta, tomato fennel sauce, half grilled
lobster | 900 kcal

Linguine makarna, domates–rezene sos,
yarım izgara istakoz

7950 ₺

CHICKEN SOUVLAKI // TAVUK SOUVLAKI (D, G)

Charcoal grilled marinated chicken breast skewer,
tomato, pita bread, onion, oregano, tzatziki | 680 kcal

Kömürde izgara marine tavuk şiş, domates, pita
ekmeği, soğan, kekik, tzatziki

1950 ₺

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

Mix seafood, orzo pasta, tomato, parsley
cream | 1000 kcal

Karışık deniz ürünleri, orzo makarna, domates
maydanoz kreması

2350 ₺

MIXED GRILL PLATTER // KARIŞIK IZGARA TABAĞI (D, G)

Beef souvlaki, gemista biftecia, chicken souvlaki,
lamb chops, pita, tzatziki, grilled vegetables | 1900 kcal

Dana souvlaki, gemista biftecia, tavuk souvlaki, kuzu
pirzola, pita ekmeği, tzatziki, izgara sebzeler

5250 ₺

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

Tagliolini pasta, garlic prawns, tomato kakavia
sauce | 880 kcal

Tagliolini makarna, sarımsaklı karides, domatesli kakavia sos

2250 ₺



(G) Gluten . Glütten - (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 01.05.2026 tarihinden itibaren geçerlidir | Prices are valid as of 01.05.2026

SIDES // YAN LEZZETLER

TRUFFLE RICE // TRÜFLÜ PİLAV (D, N)

Truffle labneh, almond flakes, pistachio powder, pickled raisins | 550 kcal

Trüflü labne, badem file, Antep fıstığı tozu, turşu üzüm

650 ₺

BASMATI RICE // BASMATI PIRINCI (V)

250 kcal

595 ₺

GRILLED VEGETABLES // IZGARA SEBZELER (V)

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

Karışık sebzeler, fesleğen yağı, limon yağı, kekik ezmesi

595 ₺

TRUFFLE FRIES // TRÜFLÜ PATATES KIZARTMASI (D)

Truffle, feta cheese | 720 kcal

Trüf, beyaz peynir

650 ₺

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

Oregano, feta cheese | 660 kcal

Kekik, beyaz peynir

595 ₺

POTATO FRIES, FETA, OREGANO // BEYAZ PEYNİR VE KEKİK İLE PATATES KIZARTMASI

780 kcal

650 ₺

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

1450 ₺

GALAKTOBOUREKO (G, D)

Crispy filo layers, light semolina cream, citrus marmalade | 750 kcal

Çıtır yufka katları, hafif irmik kreması, narenciye marmeladı

850 ₺

BAKLAVA CHEESECAKE (G, D, N)

Baked cheesecake, crispy pistachio filo, sour cherry sorbet | 1100 kcal

Fırınlanmış cheesecake, çıtır fıstıklı yufka, vişneli sorbe

850 ₺

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

850 ₺

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

850 ₺

MYKORINI YOGHURT ICE CREAM // YOĞURTLU 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

850 ₺

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 ₺



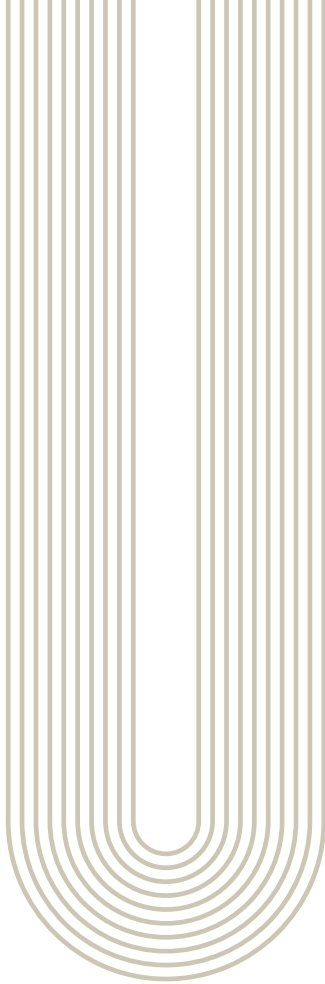
(G) Gluten . Glüten - (D) Dairy . Süt Ürünleri - (N) Nuts . Kabuklu Yemiş - (S) Shellfish . Deniz Mahsülleri - (V) Vegetarian . Vejeteryan - (A) Alcohol . Alkol

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

Bu fiyatlar 01.05.2026 tarihinden itibaren geçerlidir | Prices are valid as of 01.05.2026



KALI OREXI
Ban Appetit
AFİYET OLSUN



with love, from
MYKORINI