

Santorini

SPREADS // PAYLAŞMALIK

TARAMAS (S, G)

Smoked cod roe, grilled tomato, lime zest | 790 kcal
Tütsülenmiş morina havyarı, ızgara domates,
misket limonu kabuğu rendesi

TZATZIKI (V, D)

Greek yoghurt, dill, cucumber, mint, olive oil | 292 kcal
Yunan yoğurdu, dereotu, salatalık, nane, zeytinyağı

MELITZANOSALATA PATLICAN SALATASI (V)

Smoked aubergine, Florina pepper, chives,
olive oil | 105 kcal
Tütsülenmiş patlıcan, Florina biberi,
frenk soğanı, zeytinyağı

BASIL HUMMUS // FESLEĞENLİ HUMUS (V)

Chickpea, basil purée, tahini | 380 kcal
Nohut, fesleğen püresi, tahin

OMA // RAW // ÇİĞ

SEABASS CEVICHE LEVREK CEVICHE (D, S)

Cucumber, gazpacho, kiwi, mint, onion | 350 kcal
Salatalık, gazpacho, kivi, nane, soğan

SALADS // SALATALAR

GREEK SALAD // HORIATIKI (D)

Tomato, cucumber, green peppers, Kalamata
olives, kritamos, feta cheese mousse | 700 kcal
Domates, salatalık, yeşil biber, Kalamata zeytini,
kritamos, beyaz peynir mus

SPINACH PIE SALAD ISPANAK SALATASI (G, D)

Filo pastry, feta cheese, baby spinach,
lemon tahini | 480 kcal
Yufka, beyaz peynir, bebek ıspanak, limonlu tahin

MEZEDES // STARTERS

BAŞLANGIÇLAR

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

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

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

KYRIOS PIATA // MAINS

ANA YEMEKLER

GRILLED SEABASS // IZGARA LEVREK (S)

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

or

BEEF SOUVLAKI // BONFİLE SOUVLAKI (D)

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

or

SEAFOOD ORZO DENİZ MAHSULLÜ ARPA ŞEHİRİYE (S, G, D)

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

DESSERT // TATLI MYKORINI FULL TREAT MYKORINI ŞİMARTMASI

Chef's selection of desserts, ice cream | 1700 kcal
Şefin tatlı, dondurma seçkisi

6000 TL

PER PERSON // KİŞİ BAŞI

A vegetarian option is always available
Vejetaryen bir seçenek her zaman mevcuttur

The above price is valid till 1st September 2026
Yukarıdaki fiyat 1 Eylül 2026 tarihine kadar geçerlidir



with love, from

MYKORINI

KALOS IRTHATE – WELCOME

The essence of Mykorini lies in crafting an extraordinary culinary and cultural journey that seamlessly transports guests to the captivating allure of Greece's iconic islands, Mykonos and Santorini. With a harmonious fusion of authentic Greek gastronomy, vibrant entertainment, and unparalleled service, Mykorini aspires to curate unforgettable moments that embody the timeless elegance, rich heritage, and vivacious spirit of these enchanting destinations.

Mykorini'nin özü, konukları Yunanistan'ın ikonik adaları Mikonos ve Santorini'nin büyüleyici cazibesine kesintisizce taşıyan olağanüstü bir gastronomi ve kültür yolculuğu yaratmaktır. Otantik Yunan mutfağını, canlı eğlenceyi ve eşsiz hizmeti uyumla bir araya getirerek Mykorini, bu büyüleyici destinasyonların zamansız zarafetini, köklü mirasını ve coşkulu ruhunu yansıtan unutulmaz anlar sunmayı amaçlar.

KALI OREXI – BON APPETIT

