

with love, from

MYKORINI

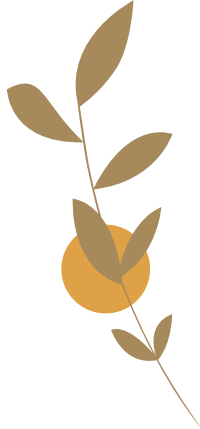
KALOS IRTHATE – WELCOME - HOŞ GELDİNİZ

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

BESİN DEĞERLER VE İÇERİKLER İÇİN
QR KODU TARATIN



SCAN HERE FOR
NUTRITION & INGREDIENTS





ALIFES // SPREADS PAYLAŞMALIK

TRIO OF MEZEDES // ÜÇLÜ MEZE (D, S, SU) 1450 ₺

Chef's selection of three kinds of mezze

Şefin seçimi üç çeşit meze

TARAMAS (G, F) 695 ₺

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

TZATZIKI (D, SU) 550 ₺

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

TIROKAFTERI (D, SU) 550 ₺

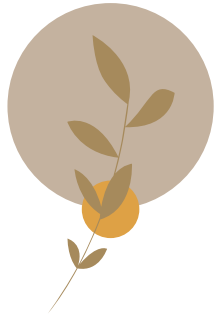
Florina pepper, feta cheese, chili, sherry
vinegar
Florina biberi, beyaz peynir, acı biber, şeri sirkesi

MELITZANOSALATA // PATLICAN SALATASI (SU) 550 ₺

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

BASIL HUMMUS // FESLEĞENLİ HUMUS (S) 550 ₺

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



OMA // RAW // ÇİĞ

GILLARDEAU OYSTERS // 1100 ₺ GILLARDEAU İSTİRİDYE (D, MO)

(per piece)
(adet başına)

MYKORINI RAW PLATTER // 1950 ₺ ÇİĞ TABAĞI (G, F, D, S, SU)

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

BEEF TARTARE // 1350 ₺ BONFILE TARTAR - 100GR (SU)

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

SEABASS // LEVREK CARPACCIO (F, D, SU) 1150 ₺

Fresh fennel, tomato granita, pickled cherries,
beurre noisette
Taze rezene, domates granita, turşu kiraz, kahverengi tereyağı

TUNA TARTARE // 1250 ₺ TAZE TON BALIĞI TARTAR (F, S, SU)

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

YELLOWTAIL // SARI KUYRUK 1250 ₺ TIRADITO (G, F, SU)

Green olive tapenade, chili, taramas, lemon oil
dressing
Yeşil zeytin ezmesi, acı biber, tarama, limon yağlı sos

SALADS // SALATALAR

GREEK SALAD // HORIATIKI (D, SU) 995 ₺

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

PRAWNS TOMATO CARPACCIO // 1150 ₺ KARİDES & DOMATES CARPACCIO (CR, E, M)

Pink tomato, lemon basil oil, basil mayo,
poached prawns
Pembe domates, limonlu fesleğen yağı,
fesleğenli mayo, haşlanmış karides

SPINACH PIE SALAD // İSPANAK SALATASI (G, D, S) 975 ₺

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

MEZEDES // STARTERS // BAŞLANGIÇLAR

SEARED OCTOPUS // AHTAPOT (M, SU, MO)

Seared octopus, fava beans purée, capers marmalade

Mühürlenmiş ahtapot, bakla püresi, kapari marmelatı

1650 ₺

FRIED CALAMARI // KIZARMIŞ KALAMAR (G, M, MO, SU)

Baby squid, three mustard sauce, chili, fresh lime, basil

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

1250 ₺

PRAWNS SAGANAKI // KARİDES SAGANAKI (CR, D, C)

Tomato sauce, prawn bisque, feta cheese, parsley, chili oil

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

1250 ₺

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

Filo pastry, feta cheese, truffle paste, drizzled with Greek honey

Yufka, beyaz peynir, trüf ezmesi ve Yunan balı dokunuşu

1150 ₺

SEAFOOD DOLMA // DENİZ MAHSULLÜ DOLMA (G, CR, D, SU)

Langoustines, swiss chard prawns, saffron sauce, green peppercorn

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

1150 ₺

CAPER MUSSELS // KAPARİLİ MİDYE (D, SU, MO, G)

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 // DENİZ MAHSULLÜ KÖFTE (CR, E, F, M, MO)

Mini seafood kebab, lemon ginger sauce, grilled baby gem

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

1100 ₺

KYRIOS PIATA // MAINS // ANA YEMEKLER

to share // paylaşmalik

SALTED ROCK SEABASS // TUZDA LEVREK - 2KG (E, F)

12500 ₺

Baked salt-crusted rock seabass, lemon oil

Tuz kabuğunda fırınlanmış kaya levreği, limon yağı

SALTED SEABASS // TUZDA LEVREK - 1KG (E, F)

6250 ₺

Baked salt-crusted seabass, lemon oil, thyme oil

Tuz kabuğunda fırınlanmış levrek, limon yağı kekik yağı

GRILLED SEABASS CHOPS // IZGARA LEVREK PİRZOLA - 1KG (F, C)

6250 ₺

Grilled seabass, kakavia sauce, padrón peppers

Izgara levrek, kakavia sosu, padrón biberleri

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

7000 ₺

Roasted whole lamb shoulder, oregano oil, lamb jus

Fırınlanmış kuzu kürek, kekik yağı, kuzu sosu

FROM THE SEA // DENİZDEN

LOBSTER LINGUINE // İSTAKOZLU LINGUINE (G, CR, D, C)

7950 ₺

Linguine pasta, tomato fennel sauce, half grilled lobster

Linguine makarna, domates-rezene sos, yarım izgara istakoz

GRILLED SEABASS // IZGARA LEVREK (E, F, SU)

2300 ₺

Citrus vinaigrette, open-fired broccolini, black garlic aioli

Narenciye vinaigrette, açık ateşte pişmiş brokolini siyah sarımsak aioli

SEAFOOD ORZO // DENİZ MAHSULLÜ ARPA ŞEHRİYE (G, CR, F, D, C, MO)

2400 ₺

Mix seafood, orzo pasta, tomato, parsley cream

Karışık deniz ürünleri, orzo makarna, domates maydanoz kreması

TAGLIOLINI PRAWNS // KARİDESLİ TAGLIOLINI (G, CR, D, C)

2300 ₺

Fresh tagliolini pasta, garlic prawns, bisque

Taze tagliolini makarna, sarımsaklı karides, bisque

GARIDES // KARİDES (CR, E, SU)

Grilled jumbo prawns, lemongrass vinaigrette, tomato mayo

2200 ₺

Izgara jumbo karides, limon otu vinaigrette domates mayonez

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

2200 ₺

Fregola, spinach cream, lime, dill, fresh spinach

Fregola, ıspanak kreması, lime, dereotu taze ıspanak

FROM THE LAND // KARADAN

BEEF SOUVLAKI // BONFİLE SOUVLAKI - 200GR (D, SU)

2400 ₺

Fennel tzatziki, cucumber, fennel salad
Rezene cacık, salatalık, rezene salatası

LAMB CHOPS // KUZU PIRZOLA - 3 ADET (SU)

2400 ₺

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

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

2300 ₺

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

HALF GRILLED CHICKEN // YARIM IZGARA TAVUK (D, C, M, SU)

2000 ₺

Marinated half chicken, mustard, ladolemono sauce
Marine edilmiş yarım tavuk, hardal, ladolemono sosu

MOUSSAKA (G, E, D, C)

2000 ₺

Beef minced meat, baharat spices, yoghurt béchamel
Dana kıyma, özel baharat karışımı, yoğurtlu beşamel



SIDES // YAN LEZZETLER

CRUSHED BABY POTATOES // EZILMIŞ KÖRPE PATATES (SU, M)

Oregano vinaigrette, rock samphire, olive oil

Kekikli vinaigrette, deniz börülcesi, zeytinyağı

575 ₺

TRUFFLE RICE // TRÜFLÜ PİLAV (D, N, SU)

Truffle labneh, mix nuts, pistachio powder, pickled raisins

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

595 ₺

HORTA KALE (M, SU)

Steam marinated horta, kale, lime, olive oil, chili flakes

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

550 ₺

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

550 ₺

TRUFFLE FRIES // TRÜFLÜ PATATES KIZARTMASI (D)

Truffle, feta cheese

Trüf, beyaz peynir

595 ₺

GRILLED VEGETABLES // IZGARA SEBZELER

Mix veggies, basil oil, lemon oil, thyme paste

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, E, D, N, Y)
Chef's selection of desserts, ice cream
Şefin tatlı, dondurma seçkisi

2250 ₺

GALAKTOBOUREKO (G, E, D, Y)
Crispy filo layers, light semolina cream, citrus marmalade
Çıtır yufka katları, hafif irmik kreması, narenciye marmeladı

895 ₺

CHOCOLATE TART //
ÇİKOLATALI TART (E, D, N, Y, G)
Hazelnut chocolate cake, chocolate cremeux, vanilla olive oil, coconut ice cream
Fındıklı çikolatalı kek, çikolata cremeux, vanilyalı zeytinyağı, hindistan cevizli dondurma

895 ₺

PORTOKALOPITA //
PORTAKALLI KEK (G, E, D, Y)
Orange cake, orange cream, mandarin sorbet
Portakal keki, portakal kreması, mandalina sorbe

895 ₺

LOUKOUMADES (G, D, Y, E)
Greek doughnuts, yoghurt ice cream, cinnamon honey
Yunan lokması, yoğurt dondurması, tarçın, bal

895 ₺

FRUIT PLATTER // MEYVE TABAĞI (Y) 1550 ₺
Seasonal fruit selection, coconut, mango sorbet
Mevsim meyveleri seçkisi, hindistan cevizi, mango sorbe

BAKLAVA CHEESECAKE (G, E, D, N, Y) 895 ₺
Baked cheesecake, crispy pistachio filo, sour cherry sorbet
Fırınlanmış cheesecake, çıtır fıstıklı yufka, vişneli sorbe

PISTACHIO ICE CREAM //
ANTEP FISTIKLI DONDURMA (E, D, N, Y) 895 ₺
Candied pistachio, vanilla olive oil
Karamelize antep fıstığı, vanilyalı zeytinyağı

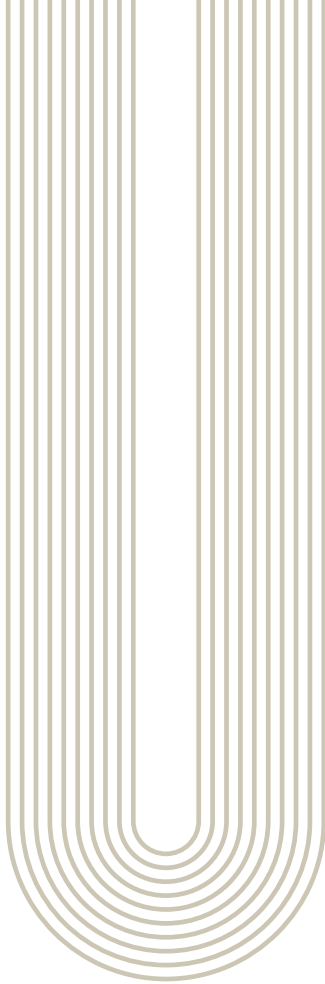
MYKORINI YOGHURT ICE CREAM //
YOĞURTLU DONDURMA (G, D, N, Y) 895 ₺
Walnuts, honey comb
Ceviz, petek balı

ICE CREAM & SORBET SELECTION //
DONDURMA & SORBE SEÇKİSİ 250 ₺
(G, D, N, E, Y)
per scoop // top başına
Chocolate, pistachio, mango, coconut, mandarin
Çikolata, antep fıstığı, mango, hindistan cevizi, mandalina





KALI OREXI
Ban Appetit
AFİYET OLSUN



with love, from
MYKORINI