

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





ALIFES // SPREADS PAYLAŞMALIK

TRIO OF MEZEDES // ÜÇLÜ MEZE (D, S, SU) 1400 ₺

Chef's selection of three kinds of mezze

Şefin seçimi üç çeşit meze

TARAMAS (G, F) 750 ₺

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

TZATZIKI (D, SU) 520 ₺

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

TIROKAFTERI (D, SU) 520 ₺

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

MELITZANOSALATA // PATLICAN SALATASI (SU) 520 ₺

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

BASIL HUMMUS // FESLEĞENLİ HUMUS (S) 520 ₺

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



OMA // RAW // ÇİĞ

GILLARDEAU OYSTERS // GILLARDEAU İSTİRİDYE (D, MO) 1200 ₺

(per piece) Beurre blanc sauce
(adet başına) Beurre blanc sos

SEABASS CARPACCIO // LEVREK CARPACCIO (F, D, SU, G) 1200 ₺

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

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

SALADS // SALATALAR

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

Tomato, cucumber, green peppers, black olives,
feta mousse, onions
Domates, salatalık, yeşil biber, siyah zeytin,
feta peyniri sosu, soğan

PRAWNS TOMATO CARPACCIO // KARİDES DOMATES CARPACCIO (CR, E, M) 1250 ₺

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) 950 ₺

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

(G) Gluten - (D) Dairy . Süt Ürünleri - (V) Vegetarian . Vejetaryen - (C) Celery . Kereviz - (M) Mustard . Hardal - (N) Nuts . Kabuklu Yemiş - (E) Eggs . Yumurta - (F) Fish . Balık

(S) Sesame . Susam - (Y) Soy . Soya - (CR) Crustaceans . Kabuklu Deniz Canlıları - (MO) Molluscs . Yumuşakçalar - (P) Peanuts . Yer Fıstığı - (L) Lupin . Acı Bakla - (SU) Sulphites . Sülfidler

All prices are in Turkish Lira and VAT included | Fiyatlarımız TL cinsindendir 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 (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

1200 ₺

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

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

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

1300 ₺

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

1200 ₺

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

1200 ₺

(G) Gluten – (D) Dairy . Süt Ürünleri – (V) Vegetarian . Vejetaryen – (C) Celery . Kereviz – (M) Mustard . Hardal – (N) Nuts . Kabuklu Yemiş – (E) Eggs . Yumurta – (F) Fish . Balık
(S) Sesame . Susam – (Y) Soy . Soya – (CR) Crustaceans . Kabuklu Deniz Canlıları – (MO) Molluscs . Yumuşakçalar – (P) Peanuts . Yer Fıstığı – (L) Lupin . Acı Bakla – (SU) Sulphites . Sülfidler

All prices are in Turkish Lira and VAT included | Fiyatlarımız TL cinsindendir ve fiyatlarımıza KDV dahildir

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

KYRIOS PIATA // MAINS // ANA YEMEKLER

to share // paylaşmalik

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

12000 ₺

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

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

6750 ₺

Lemon oil, thyme oil, lemon wedges
Limon yağı, kekik yağı, limon dilimleri

FROM THE SEA // DENİZDEN

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

2250 ₺

Citrus vinaigrette, open-fired broccolini,
black garlic aioli

Narenciye vinaigrette, köz ateşinde brokolini,
siyah sarımsaklı aioli

SALMON // SOMON (F, D)

2250 ₺

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

GARIDES // KARIDES (CR, E, SU)

2250 ₺

Grilled jumbo prawns, lemongrass vinaigrette,
tomato mayo

Izgara jumbo karides, limon otu vinaigrette,
domatesli mayonez

GRILLED LOBSTER // IZGARA ISTAKOZ (CR, D)

14000 ₺

Grilled vegetables, beurre blanc

Izgara sebzeler, beurre blanc sos

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

7950 ₺

Linguine pasta, tomato fennel sauce, half grilled lobster

Linguine makarna, domates-rezene sos,
yarım izgara istakoz

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

2350 ₺

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

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

2250 ₺

Tagliolini pasta, garlic prawns, tomato kakavia sauce

Tagliolini makarna, sarımsaklı karides, domatesli kakavia sos

SEAFOOD PLATTER //

5750 ₺

DENİZ MAHSULLERİ TABAĞI (CR, MO, F, M)

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

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

FROM THE LAND // KARADAN

BEEF SOUVLAKI // DANA SOUVLAKI (D, SU)

2350 ₺

Fennel tzatziki, cucumber fennel salad, lemon oil

Rezene aromalı tzatziki, salatalık rezene salatası,
limon yağı

LAMB CHOPS // KUZU PIRZOLA (SU)

2350 ₺

Chimichurri tomato, spicy dry rub, tomato paste

Domatesli chimichurri, acılı kuru baharat karışımı,
domates salçası

CHICKEN SOUVLAKI // TAVUK SOUVLAKI (D, SU, G, M)

1950 ₺

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

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

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

5250 ₺

Beef souvlaki, gemista biftekia, chicken souvlaki,
lamb chops, pita, tzatziki, grilled vegetables

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



(G) Gluten - (D) Dairy . Süt Ürünleri - (V) Vegetarian . Vejetaryen - (C) Celery . Kereviz - (M) Mustard . Hardal - (N) Nuts . Kabuklu Yemiş - (E) Eggs . Yumurta - (F) Fish . Balık

(S) Sesame . Susam - (Y) Soy . Soya - (CR) Crustaceans . Kabuklu Deniz Canlıları - (MO) Molluscs . Yumuşakçalar - (P) Peanuts . Yer Fıstığı - (L) Lupin . Acı Bakla - (SU) Sulphites . Sülfidler

All prices are in Turkish Lira and VAT included | Fiyatlarımız TL cinsindendir 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, SU)

Truffle labneh, almond flakes, pistachio powder, pickled raisins

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

650 ₺

BASMATI RICE // BASMATI PIRINCI

595 ₺

GRILLED VEGETABLES // IZGARA SEBZELER

Mix veggies, basil oil, lemon oil, thyme paste

Karışık sebzeler, fesleğen yağı, limon yağı, kekik ezmesi

595 ₺

TRUFFLE FRIES // TRÜFLÜ PATATES KIZARTMASI (D)

Truffle, feta cheese

Trüf, beyaz peynir

650 ₺

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

595 ₺

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

Feta cheese & oregano

Beyaz peynir & kekik

650 ₺

(G) Gluten – (D) Dairy . Süt Ürünleri – (V) Vegetarian . Vejetaryen – (C) Celery . Kereviz – (M) Mustard . Hardal – (N) Nuts . Kabuklu Yemiş – (E) Eggs . Yumurta – (F) Fish . Balık
(S) Sesame . Susam – (Y) Soy . Soya – (CR) Crustaceans . Kabuklu Deniz Canlıları – (MO) Molluscs . Yumuşakçalar – (P) Peanuts . Yer Fıstığı – (L) Lupin . Acı Bakla – (SU) Sulphites . Sülfidler

All prices are in Turkish Lira and VAT included | Fiyatlarımız TL cinsindendir ve fiyatlarımıza KDV dahildir

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

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 ₺

FRUIT PLATTER // MEYVE TABAĞI (Y) 1450 ₺
Seasonal fruit selection, coconut, mango sorbet
Mevsim meyveleri seçkisi, hindistan cevizi, mango sorbe

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

850 ₺

BAKLAVA CHEESECAKE (G, E, D, N, Y) 850 ₺
Baked cheesecake, crispy pistachio filo, sour cherry sorbet
Fırınlanmış cheesecake, çıtır fıstıklı yufka, vişneli sorbe

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

850 ₺

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

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

850 ₺

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

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

850 ₺

ICE CREAM & SORBET SELECTION //
DONDURMA & SORBE SEÇKİSİ (G, D, N, E, Y) 250 ₺
per scoop // top başına
Chocolate, Pistachio, Mango, Coconut, Mandarin
Çikolata, Antep fıstığı, Mango, hindistan cevizi, Mandalina



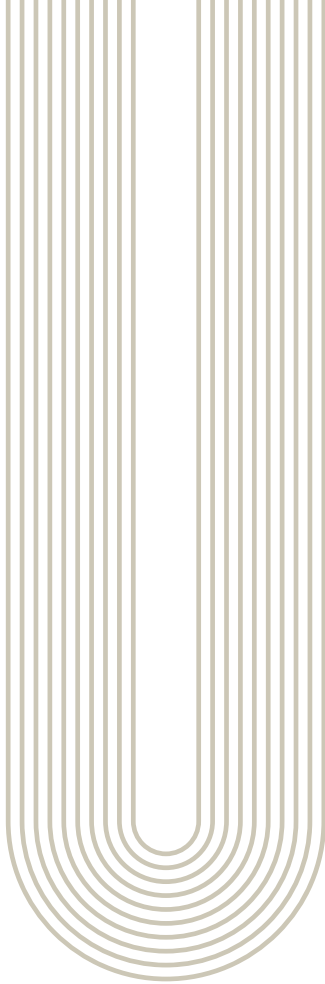
(G) Gluten - (D) Dairy . Süt Ürünleri - (V) Vegetarian . Vejetaryen - (C) Celery . Kereviz - (M) Mustard . Hardal - (N) Nuts . Kabuklu Yemiş - (E) Eggs . Yumurta - (F) Fish . Balık
(S) Sesame . Susam - (Y) Soy . Soya - (CR) Crustaceans . Kabuklu Deniz Canlıları - (MO) Molluscs . Yumuşakçalar - (P) Peanuts . Yer Fıstığı - (L) Lupin . Acı Bakla - (SU) Sulphites . Sülfidler

All prices are in Turkish Lira and VAT included | Fiyatlarımız TL cinsindendir 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