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 APPÉTIT - 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) **1800 ₺**
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) **650 ₺**
Greek yoghurt, dill, cucumber, mint, olive oil
Yunan yoğurdu, dereotu, salatalık, nane, zeytinyağı

TIROKAFTERI (D, SU) **650 ₺**
Florina pepper, feta cheese, chili, sherry vinegar
Florina biberi, beyaz peynir, acı biber, şeri sirkesi

MELITZANOSALATA // PATLICAN SALATASI (SU) **650 ₺**
Smoked aubergine, Florina pepper, chives, olive oil
Tütsülenmiş patlıcan, Florina biberi, frenk soğanı, zeytinyağı

BASIL HUMMUS // FESLEĞENLİ HUMUS (S) **650 ₺**
Chickpea, basil purée, tahini
Nohut, fesleğen püresi, tahin

OMA // RAW // ÇİĞ

CAVIAR // HAVYAR - 50 GRAMS (F, G, D) **24750 ₺**
blinis, crème fraîche, chives 50g
blinis, crème fraîche, frenk soğanı 50g

GILLARDEAU OYSTERS // GILLARDEAU İSTİRİDYE (D, MO) **1200 ₺**
(per piece)
(adet başına)

MYKORINI RAW PLATTER // ÇİĞ TABAĞI (G, F, D, S, SU) **2250 ₺**
Seabass carpaccio, yellowtail tiradito, tuna tartare
Levrek carpaccio, yellowtail tiradito, ton balığı tartar

BEEF TARTARE // BONFILE TARTAR - 100 GRAMS (E, D) **1450 ₺**
Beef tenderloin, onions, capers, truffle emulsion, graviera cheese
Dana bonfile, soğan, kapari, trüflü emülsiyon, Graviera peyniri

SEABASS // LEVREK CARPACCIO (F, E) **1250 ₺**
Fresh lime, fried capers, dill emulsion, olive oil
Taze lime, kızarmış kapari, dereotlu emülsiyon, zeytinyağı

TUNA TARTARE // TAZE TON BALIĞI TARTAR (F, S, SU) **1350 ₺**
Tomato gazpacho, homemade basil oil, avocado cream
Domates gazpacho, ev yapımı fesleğen yağı, avokado kreması

YELLOWTAIL // SARI KUYRUK TIRADITO (G, F, SU) **1450 ₺**
Green olive tapenade, chili, taramas, lemon oil dressing
Yeşil zeytin ezmesi, acı biber, tarama, limon yağlı sos

SALADS // SALATALAR

GREEK SALAD // HORIATIKI (D, SU) **1250 ₺**
Tomato, cucumber, green peppers, Kalamata olives, kritamos, feta cheese mousse
Domates, salatalık, yeşil biber, Kalamata zeytini, kritamos, beyaz peynir mus

PRAWNS TOMATO CARPACCIO // KARİDES & DOMATES CARPACCIO (CR, E, M) **1350 ₺**
Pink tomato, lemon basil oil, basil mayo, poached prawns
Pembe domates, limonlu fesleğen yağı, fesleğenli mayo, haşlanmış karides

SPINACH PIE SALAD // ISPANAK SALATASI (G, D, S) **1150 ₺**
Filo pastry, baby spinach, lemon tahini, feta cream
Filo hamuru, baby ıspanak, limonlu tahin, feta kreması

(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 . Sülfitler

All prices are in Turkish Lira and VAT included . Fiyatlarımız TL cinsindendir ve fiyatlarımıza KDV dahildir
Bu fiyatlar 23.09.2026 tarihinden itibaren geçerlidir . Prices are valid as of 23.09.2026

MEZEDES // STARTERS // BAŞLANGIÇLAR

SEARED OCTOPUS // AHTAPOT (M, SU, MO)
Seared octopus, fava beans purée, capers marmalade
Mühürlenmiş ahtapot, bakla püresi, kapari marmelatı
1750 ₺

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
1450 ₺

PRAWNS SAGANAKI // KARİDES SAGANAKİ (CR, D, C)
Tomato sauce, prawn bisque, feta cheese, parsley, chili oil
Domates sosu, karides bisque, beyaz peynir, maydanoz, acı biber yağı
1450 ₺

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
1350 ₺

GREEK DOLMADES // YUNAN DOLMASI (E, D)
Minced beef, rice, fresh herbs, avgolemono
Kıyma, pirinç, taze otlar, avgolemono sosu
1350 ₺

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
1300 ₺

(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 . Sülfitler

All prices are in Turkish Lira and VAT included . Fiyatlarımız TL cinsindendir ve fiyatlarımıza KDV dahildir
Bu fiyatlar 23.09.2026 tarihinden itibaren geçerlidir . Prices are valid as of 23.09.2026

KYRIOS PIATA // MAINS // ANA YEMEKLER

to share // paylaşmalık

SALTED ROCK SEABASS // TUZDA LEVREK - 2KG (E, F) — **13000 ₺**
Baked salt-crusted rock seabass, lemon oil
Tuz kabuğunda fırınlanmış kaya levreği, limon yağı

SALTED SEABASS // TUZDA LEVREK - 1KG (E, F) — **6950 ₺**
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) — **6950 ₺**
Grilled seabass, kakavia sauce, padrón peppers
Izgara levrek, kakavia sosu, padrón biberleri

BABY LAMB SHOULDER // KUZU KOL - 1,3KG (D, C, M, SU) — **7500 ₺**
Roasted whole lamb shoulder, oregano oil, lamb jus
Fırınlanmış kuzu kürek, kekik yağı, kuzu sosu

FROM THE SEA // DENİZDEN

LOBSTER LINGUINE // ISTAKOZLU LINGUINE (G, CR, D, C) — **8250 ₺**
Linguine pasta, tomato fennel sauce, half grilled lobster
Linguine makarna, domates–rezene sos, yarım ızgara ıstakoz

GRILLED SEABASS // IZGARA LEVREK (E, F, SU) — **2450 ₺**
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) — **2550 ₺**
Mixed seafood, orzo pasta, tomato, parsley cream
Karışık deniz ürünleri, orzo makarna, domates, maydanoz kreması

TAGLIATELLE PRAWNS // TAGLIATELLE KARIDES (G, CR, D, C) — **2450 ₺**
Tagliatelle pasta, garlic prawns, bisque
Tagliatelle makarna, sarımsaklı karides, bisque sosu

GARIDES // KARİDES (CR, E, SU) — **2350 ₺**
Grilled jumbo prawns, lemongrass vinaigrette, tomato mayo
Izgara jumbo karides, limon otu vinaigrette, domates mayonez

FROM THE LAND // KARADAN

BEEF SOUVLAKI // BONFİLE SOUVLAKI - 200GR (D, SU) — **2550 ₺**
Fennel tzatziki, cucumber, fennel salad
Rezene cacık, salatalık, rezene salatası

LAMB CHOPS // KUZU PIRZOLA - 3 ADET (SU) — **2650 ₺**
Chimichurri tomato, spicy dry rub, tomato paste
Domatesli chimichurri, acılı kuru baharat karışımı, domates salçası

TRUFFLE CASARECCE// TRÜFLÜ DANA YANAĞI (G, SU, D, C) — **2400 ₺**
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) — **2200 ₺**
Marinated half chicken, mustard, ladolemono sauce
Marine edilmiş yarım tavuk, hardal, ladolemono sosu

MOUSSAKA (G, E, D, C) — **2200 ₺**
Beef minced meat, baharat spices, yoghurt béchamel
Dana kıyma, özel baharat karışımı, yoğurtlu beşamel

(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 . Sülfitler

All prices are in Turkish Lira and VAT included . Fiyatlarımız TL cinsindendir ve fiyatlarımıza KDV dahildir
Bu fiyatlar 23.09.2026 tarihinden itibaren geçerlidir . Prices are valid as of 23.09.2026

SIDES // YAN LEZZETLER

CRUSHED BABY POTATOES // EZİLMİŞ KÖRPE PATATES (SU, M)
Oregano vinaigrette, rock samphire, olive oil
Kekikli vinaigrette, deniz börülcesi, zeytinyağı
650 ₺

TRUFFLE RICE // TRÜFLÜ PİLAV (D, N, SU)
Truffle labneh, mixed nuts, pistachio powder, pickled raisins
Trüflü labne, karışık kuruyemiş, Antep fıstığı tozu, turşu üzüm
650 ₺

HORTA KALE (M, SU)
Steam marinated horta, kale, lime, olive oil, chili flakes
Buharda marine edilmiş horta, kara lahana, lime, zeytinyağı, pul biber
650 ₺

HOME-STYLE FRIES // EV USULÜ PATATES KIZARTMASI (D)
600 ₺

TRUFFLE FRIES // TRÜFLÜ PATATES KIZARTMASI (D)
Truffle, feta cheese
Trüf, beyaz peynir
650 ₺

GRILLED VEGETABLES // IZGARA SEBZELER
Mixed veggies, basil oil, lemon oil, thyme paste
Karışık sebzeler, fesleğen yağı, limon yağı, kekik ezmesi
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 . Sülfitler
All prices are in Turkish Lira and VAT included . Fiyatlarımız TL cinsindendir ve fiyatlarımıza KDV dahildir
Bu fiyatlar 23.09.2026 tarihinden itibaren geçerlidir . Prices are valid as of 23.09.2026

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 ŞIMARTMASI (G, E, D, N, Y) — **2350 ₺**
Chef's selection of desserts, ice cream
Şefin tatlı, dondurma seçkisi

BOUGATSA (G, E, D) — **950 ₺**
Crispy filo layers, light semolina cream, caramelized apple, sour cream ice cream
Çıtır filo katları, hafif irmik kreması, karamelize elma, ekşi krema dondurması

YUZU REVANI (G, E, D, N, S) — **950 ₺**
Soaked semolina cake, orange cremeux, Yuzu custard, vanilla olive oil
İrmik şerbetli kek, portakallı krema, yuzu kreması, vanilyalı zeytinyağı

PORTOKALOPITA // PORTAKALLI KEK (G, E, D, S) — **950 ₺**
Orange cake, light vanilla – satsuma namelaka, mango vanilla ice cream
Portakallı kek, hafif vanilyalı – satsuma namelaka, mango ve vanilyalı dondurma

LOUKOUMADES (G, D, Y, E) — **950 ₺**
Greek doughnuts, yoghurt ice cream, cinnamon honey
Yunan lokması, yoğurt dondurması, tarçın, bal

FRUIT PLATTER // MEYVE TABAĞI (Y) — **1850 ₺**
Seasonal fruit selection, coconut, mango sorbet
Mevsim meyveleri seçkisi, hindistan cevizi, mango sorbe

WHITE FOREST (E, D, N) — **950 ₺**
Yoghurt brûlée, crispy walnuts, candied chestnuts, pumpkin ice cream
Yoğurt brûlée, çıtır ceviz, şekerlenmiş kestane, balkabaklı dondurma

PISTACHIO ICE CREAM // ANTEP FISTIKLI DONDURMA (E, D, N, Y) — **950 ₺**
Candied pistachio, vanilla olive oil
Karamelize antep fıstığı, vanilyalı zeytinyağı

MYKORINI YOGHURT ICE CREAM // YOĞURTLU DONDURMA (G, D, N, Y) — **950 ₺**
Walnuts, honeycomb
Ceviz, petek balı

ICE CREAM & SORBET SELECTION // DONDURMA & SORBE SEÇKİSİ (G, D, N, E, Y) — **300 ₺**
per scoop // top başına
Chocolate, pistachio, mango, coconut, mandarin
Çikolata, antep fıstığı, mango, hİndİstan cevİzİ, 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 . Sülfitler

All prices are in Turkish Lira and VAT included . Fiyatlarımız TL cinsindendir ve fiyatlarımıza KDV dahildir
Bu fiyatlar 23.09.2026 tarihinden itibaren geçerlidir . Prices are valid as of 23.09.2026



KALI OREXI

Bon Appetit

AFİYET OLSUN

with love, from

MYKORINI