

MYKONOS LUX SHARING DINNER

Gegrillter Oktopus auf Beluga-Linsen. Wagyu Japan A5. Hummer mit hausgemachten Nudeln. Mykonos Lux ist kein Menü – es ist eine Ansage. Für alle, die wissen, dass der beste Tisch im Restaurant der ist, an dem man sich keine Preise anschaut.

KAPITEL 1

Hausgemachtes rustikales Bauernbrot

Oliven & Olivenöl

Tirokafteri

Fetamousse | Chilli | Florinis | Filo | Honig | Sesam

Tarama

weißer Kaviarmousse | Zitronen-Confit | Botargo „Avgotaraxo“ | Black Kaviar

KAPITEL 2

Gegrillter Oktopus

Beluga-Linsen | Orangenfilet | Tarama | Botargo „Avgotaraxo“ | Schnittlauchöl

Black Angus Tigania

Rinderfiletspitzen | knuspriges Panko-Bries | Champignos | Zucchini | Weißweinsauce

KAPITEL 3

Lobster

Hausgemachte Nudeln | Kirschtomaten | Hummer-Bisque | frische Kräuter

Wagyu Japan Striploin A5

Gemüse-Terrine

Geröstete Baby Kartoffeln

serviert mit Graviera-Käse Espuma

Gegrillter wilder Brokkoli

Babysalat | Zitrusfrüchte-Dressing

KAPITEL 4

Profiterol „Greek style“

Orangenmousse | Choux | Greek-Mokka Schokoladensauce | Kardamoneis

Preis pro Person: 110 €

Eine individuelle Menü Gestaltung führt zu veränderten Preisen.
Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer, Preisveränderungen / Menüänderungen vorbehalten