

BILLIONAIRE

ΜΥΚΟΝΟΣ

À LA CARTE MENU

TO START

Spinach Salad with Honey and Sesame Dressing Σαλάτα Σπανάκι Με σως από μέλι & σουσάμι	25	Guacamole with Fried Platano Γουκαμόλε Με τηγαντή μπανάνα plantain	28
Wagyu Carpaccio with Truffle Καρπάτσιο από wagyu μοσχάρι Με τρούφα	66	Moscardini alla Luciana Σαλάτα χταπόδι με φρέσκια ντομάτα και ελιές Taggiasca	35
Burrata 125g/250g Μπουράτα 125 γρ / 250 γρ	36/66	Burrata with Black Truffle Μπουράτα με μαύρη τρούφα	115
Tuna Tartare Ταρτάρ τόνου	49		

MIDDLE COURSE

Penne All'Arabiata Πέννες All' Arabiata	38	Tagliolini Black Truffle Χειροποίητα ταλιολίνι με μαύρη τρούφα	75
Spinach Ravioli with Ricotta and Butter Sage Sauce Χειροποίητα ραβιόλι με σπανάκι, ρικόττα και σως βουτύρου	38	Paccheri Lobster Χειροποίητα ζυμαρικά paccheri με αστακό	153
Maltagliati Veal Ragout Χειροποίητα ζυμαρικά maltagliati με μοσχάρι ραγού	48		

MAIN COURSE

Wagyu Fillet Wagyu φιλέτο	155	Salt Crusted Sea Bass Λαβράκι σε κρούστα αλατιού	180
Wagyu Ribeye Wagyu μοσχαρίσιο ribeye	155	Langoustine Grilled Καραβίδες στην σχάρα	195

SIDE DISHES

Grilled Vegetables Ψητά λαχανικά	19	Rocket Salad Σαλάτα ρόκα	19
--	----	------------------------------------	----

BILLIONAIRE

ΜΥΚΟΝΟΣ

SWEET ENDING

Tiramisu	30
Τιραμισού	
Pistachio Ice Cream	25
Παγωτό φουστίκι	
Vanilla Ice Cream	22
Παγωτό βανίλια	
Dessert Selection	for 2 guests / for 4-6 guests
Ποικιλία γλυκών	75/135
Tiramisu, Chocolate Soufflé, Profiterol, Crème Brûlée, Cheesecake, Vanilla & Pistachio Ice Cream	

EXTRA SPECIALS

Caviar Beluga		Caviar Oscietra	
Χαβιάρι Beluga		Χαβιάρι Oscietra	
30g	350	30g	250
30 γρ		30 γρ	
50g	490	50g	350
50 γρ		50 γρ	
125g	1300	125g	750
125 γρ		125 γρ	

Black Truffle (Burrata, Carpaccio, Pasta)	65
Μαύρη τρούφα (για την Μπουράτα, το καρπάτσιο ή τα ζυμαρικά)	
Lobster (Catalana Salad, Grill)	250
Αστακός (για σαλάτα Καταλάνα, τα ζυμαρικά ή σχάρας)	

Extra virgin olive oil is used.

Freshly frozen raw materials may be used.

Please inform our staff regarding any allergies or food intolerances.

Legal Representative: Vassilis Papadopoulos

χρησιμοποιείται εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο.

Μπορεί να χρησιμοποιούνται φρεσκοκατεψυγμένες πρώτες ύλες.

παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό μας σχετικά με τυχόν αλλεργίες ή τροφικές δυσανεξίες.

Αγορανομικός υπεύθυνος: Βασίλης Παπαδόπουλος