

sea satin
market.®

Caprice®
of Mykonos

ATHENS

CAVIAR LOVERS

Από τον θρυλικό οξύρυγχο Μπελούγκα (Huso Huso), το χαβιάρι Beluga ενσαρκώνει την απόλυτη πολυτέλεια. Μεταξένια υφή, βαθιά, βουτυράτη γεύση και μια μοναδική επίγευση. Ένα σπάνιο γαστρονομικό κόσμημα φτιαγμένο για εκλεπτυσμένους ουρανίσκους και στιγμές που ξεχωρίζουν.

From the legendary Huso huso, Beluga caviar embodies pure luxury. Silky texture, buttery depth, and a noble finish. A rare gastronomic jewel, crafted for the most refined palates and the most exquisite of occasions.

Χαβιάρι Beluga

Beluga Caviar

SPECIAL SASHIMI

Ελληνικό ψάρι ολόκληρο

Whole line-caught Greek fish sashimi

Edamame (per person)

OUR JAPANESE EXPERIENCE

Japanese Appetizers

Spicy edamame

Padron peppers

Spicy crab tartare with yuzu & truffle

Tuna tartare with yuke sauce

Salmon carpaccio with truffle ponzu

White fish carpaccio with jalapeño dressing

Usuzukuri with salmon, tuna & yellowtail

Prawn tempura

Miso salmon

Nigiri & Sashimi 2pcs. raw or seared

Toro

Tuna

Salmon

Yellowtail

Greek white fish

Shrimp (cooked)

Sea urchin (Gunkan)

Maki

Spicy tuna in soft-shell crab roll 8pcs

Salmon teriyaki on shrimp tempura roll 8pcs

Ebi tempura maki 6pcs

Crunchy spicy tuna 8pcs

Avocado maki 8pcs

Dragon maki 8pcs

Ψωμί & dip (κατ' άτομο)

Bread & dip (per person)

ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ COLD APPETIZERS

Μους λευκού ταραμά

Tarama (white fish roe) mousse

Τυροκαυτερή με ψητές πιπεριές

Tirokafteri (spicy cheese spread) with grilled peppers

Μόστρα με κοπανιστή Μυκόνου, τομάτα, ελαιόλαδο & ρίγανη

Mostra with Mykonian koranisti cheese, tomato, olive oil & oregano

Μυκονιάτικη πίτα

Mykonian pie

Αχινοσαλάτα

Sea urchin salad

Ωμά θαλασσινά (με το κιλό)

Raw seafood (per kilo)

Μαριναρισμένα ψάρια με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο & λεμονοχαβιάρι

Marinated fish with extra virgin olive oil & lemon pearls

Φάβα Σαντορίνης με τομάτα, κρεμμύδι, κάπαρη & έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

Santorinian fava with tomato, onion, capers & extra virgin olive oil

Γαύρος μαρινάτος σε κρέμα πράσινης τομάτας & έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

Marinated anchovies in green tomato cream & extra virgin olive oil

ΣΑΛΑΤΕΣ SALADS

Χούμους με σαλάτα παντζάρι & μανούρι

Hummus with beetroot salad & manouri cheese

Σαλατούρι με αχνιστό σαλάχι, μαυρομάτικα φασόλια,
φρέσκο κρεμμυδάκι, ξύδι & έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

*Salatouri with steamed skate, black-eyed beans,
spring onion, vinegar & extra virgin olive oil*

Ελληνική με τομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, πράσινη πιπεριά,
ελιές, φέτα & έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

*Greek salad with tomato, cucumber, onion, green peppers,
olives, feta cheese & extra virgin olive oil*

Μυκονιάτικη με ρόκα, τοματίνια & ξινοτύρι

Mykonian salad with rocket, cherry tomatoes & xinotyri cheese

Βραστά λαχανικά εποχής

Boiled seasonal vegetables

Τομάτα carpaccio με κάπαρη, κρίταμο, παλαιωμένο ξύδι Μαρουβά
& εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο

*Tomato carpaccio with aged Marouva vinegar, capers, samphire
& extra virgin olive oil*

Sea Satin σαλάτα με ρόκα, μαρούλια, τομάτα, καπαρόκουμπα,
πιπεριές τούρσι, λάχανο & καρότο

*Sea Satin salad with rocket, lettuce, tomato, capers,
pickled peppers, cabbage & carrot*

ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ HOT APPETIZERS

Τηγανητά κολοκυθάκια με τζατζίκι
Fried zucchini chips with tzatziki

Καλαμάρι ψητό με λεμόνι, ρίγανη & έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
Grilled calamari with lemon, oregano & extra virgin olive oil

Καλαμάρι τηγανητό
Fried calamari

Χταπόδι ψητό με ξύδι, ρίγανη & έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
Grilled octopus with vinegar, oregano & extra virgin olive oil

Τοματοκεφτέδες με φέτα & μυρωδικά
Tomato fritters with feta cheese & herbs

Σαγανάκι κεφαλογραβιέρας
Kefalograviera cheese "saganaki"

Μυκονιάτικοι κεφτέδες με τζατζίκι
Mykonian meatballs with tzatziki

Πατάτες τηγανητές
Fried potatoes

Πατάτες τηγανητές με τρούφα & σάλτσα τηγανητού αυγού
Fried potatoes with truffle & fried egg sauce

Γαρίδα σαγανάκι με φέτα & σάλτσα τομάτας
Shrimp "saganaki" with feta cheese & tomato sauce

Μύδια αχνιστά με λεμονάτη σάλτσα κρασιού
Mussels in wine & lemon sauce

Καραβίδες τηγανητές με καυτερή πάστα πιπεριάς
Fried langoustine with a spicy pepper paste

Τυροπιτάρια ψητά
Baked cheese pies

Γόνος καλαμάρι με σος ταχίνι
Baby calamari with tahini sauce

Γόνος χελιού με σκόρδο, λιαστή τομάτα & έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
Baby eel with garlic, sundried tomatoes & extra virgin olive oil

Γαριδάκι συμιακό τηγανητό
Fried shrimp from Symi Island

ZYMAPIKA PASTA

Αχινομακαρονάδα
Sea urchin pasta

Λινγκουίνι με αυγοτάραχο & καραβίδα
Linguine with bottarga & langoustine

Ριζότο μυδιών
Mussel risotto

Paccheri με χταπόδι
Octopus paccheri

Παπαρδέλλες με κρέμα ξινοτύρι
Pappardelle with xinotyri cheese cream

Σπαγγέτι με αυγοτάραχο τόνου
Tuna bottarga spaghetti

Κριθαρότο λεμονάτο με λευκό ψάρι
White fish orzo with lemon

Αστακομακαρονάδα (με το κιλό)
Lobster pasta (per kilo)

ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ FROM THE GRILL

Φρέσκο ψάρι (με το κιλό)
Fresh fish (per kilo)

Αστακός (με το κιλό)
Lobster (per kilo)

Γαρίδες γίγας (με το κιλό)
Jumbo shrimp (per kilo)

Βασιλικό καβούρι (με το κιλό)
King crab (per kilo)

Γαρίδες Carabineros (με το κιλό)
Carabineros prawn (per kilo)

Καραβίδα (με το κιλό)
Langoustine (per kilo)

ΣΤΟ JOSPER *FROM THE JOSPER*

Όλα τα κρέατα μας είναι Black Angus προέλευσης U.S.A.
All our meat is Black Angus from the U.S.A.

Σιγομαγειρεμένη μοσχαρίσια στηθοπλευρά με κριθαράκι (για 2 άτομα)
Slow-cooked beef brisket with orzo (for 2 persons)

Νανάκι κοτόπουλο
Baby chicken

Rib-Eye U.S.A.
Rich in complex & buttery flavour

Tenderloin U.S.A.
Exclusive grade 5+ Angus U.S.A. beef, rich in biscuit buttery flavour

T-bone steak (για 2 άτομα)
T-bone steak (for 2 persons)

Παρακαλώ ενημερώστε μας για τυχόν διατροφικές αλλεργίες.
Please inform us of any food allergies or dietary restrictions.

Στις τιμές περιλαμβάνονται: δημοτικός φόρος & ο ανάλογος ΦΠΑ.
Αγορανομικός Υπεύθυνος: ΖΑΝΝΗΣ ΦΡΑΝΤΖΕΣΚΟΣ

Prices include: municipal tax & VAT.
Managing Director: ZANNIS FRANTZESKOS

