

ΣΑΛΑΤΕΣ SALADS

ΜΥΚΟΝΙΑΤΙΚΗ / MYKONIAN	16€
Γαλική σαλάτα, πράσινο μαρούλι, βαλεριάνια, λούτζα Μυκόνου, πράσινο κρεμμύδι, γραβιέρα Μυκόνου, vinaigrette εσπεριδοειδών Butterhead lettuce, lettuce, valerian salad, Mykonian louza, green onion, Mykonian graviera cheese, citrus fusion vinaigrette	
ΦΑΚΟΣΑΛΑΤΑ / LENTIL SALAD	11€
Φακές Beluga, σπανάκι baby, ντοματίνια, πίκλα κρεμμυδιού, ξινότυρι Μυκόνου Beluga lentils, baby spinach, baby palm tomatoes, onion pickle, Mykonian sour cheese	
ΕΛΛΗΝΙΚΗ / GREEK	14€
Ντομάτα, αγγούρι, πολύχρωμα ντοματίνια, κρεμμύδι, πιπεριά, φέτα, παξιμαδάκια, ελιές, κρίταμος Tomatoes, cucumber, baby colour tomatoes, onion, green bell pepper, feta cheese, bread rusk, olives, samphire	
ΝΤΑΚΟΣ / DAKOS	12€
Τριμμένη ντομάτα, καπαρόφυλλα, κατίκι, παξιμάδι χαρουπιού Marinated tomatoes, caper leaves, Katiki cheese, Cretan bread rusk with carob	
ΠΑΝΤΖΑΡΟΣΑΛΑΤΑ / BEETROOT	11€
Παντζάρι, mesclun, καρύδια, μους τυριών, δυόσμος, γιαούρτι, ρόκα Beetroot bulbs, mesclun, walnuts, cheese mousse, spearmint, yogurt, arugula	
ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΗ / SUMMER	15€
Μαρούλι, ρόκα, αγγούρι, φράουλες, σταφίδες, καραμελωμένοι ξηροί καρποί, βαλσάμικο dressing Lettuce, arugula, cucumber, strawberries, raisins, caramelised nuts, balsamic dressing	

ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ COLD APPETIZERS

ΠΛΑΤΟ ΜΕΣΟΓΕΙΟΥ	26€
Τυριά Μεσογείου, σταφίδες, κριτσίνια, λούτζα Μυκόνου, παστράμι Mediterranean cheese, raisins, bread sticks, Mykonian louza, pastrami	
ΤΖΑΤΖΙΚΙ	6€
Greek yogurt, cucumber, garlic spread	
ΜΕΛΙΤΖΑΝΟΣΑΛΑΤΑ / EGGPLANT SALAD	7€
Mashed eggplant with herbs	
ΤΥΡΟΚΑΥΤΕΡΗ / ΤΥΡΟΚΑΦΤΕΡΙ	6€
Spicy feta cheese spread	
ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ ΜΥΚΟΝΟΥ / MYKONIAN ΚΟΠΑΝΙΣΤΙ	7€
Peppery and spicy cheese	

ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ HOT APPETIZERS

ΜΠΡΟΥΣΚΕΤΑ ΑΡΝΙΟΥ / LAMB BRUSCHETTA	14€
Φρυγανισμένο ψωμί, αρνί, κρέμα τυριών, κόλιανδρος Toasted bread, lamb, creamcheese, cilantro	
ΦΕΤΑ "ΜΑΝΤΡΙ" / "ΜΑΝΤΡΙ" FETA CHEESE	10€
Σε φύλλο χωριάτικο με μέλι και σουσάμι Feta cheese wrapped in fyllo pastry, honey & sesame	
ΜΕΛΙΤΖΑΝΑ / EGGPLANT	12€
Μελιτζάνα ψητή, μους τυριών, πηγανιτή κινόα, λάδι σχοινόπρασου Oven-cooked eggplant, cheese mousse, fried quinoa, chives oil	
ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ / MEATBALLS	15€
Τηγανιτά μαζι με ντιπ γιαουρτιού & δυόσμο Deep fried with yogurt dip & mint	
ΤΥΡΟΚΡΟΚΕΤΕΣ / HOMEMADE CHEESE CROQUETTES	9€
Με μαρμελάδα πιπεριάς With pepper jam	
ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ / FRIED FRIES	5€
ΠΟΥΡΕΣ ΓΑΥΚΟΠΑΤΑΤΑΣ / MASHED SWEET POTATOES	7€
ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ BABY/OVEN ROASTED BABY POTATOES	6€
ΨΗΤΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ / OVEN-COOKED MUSHROOMS	11€
Μανιτάρια πλευρώτους, αγκάρικους, & σαμπινιόν, θυμάρι, σκόρδο, κρέμα βαλσάμικο Oyster mushrooms, agaricus & champignon, thyme, garlic, balsamic cream	
ΣΠΙΤΙΚΗ ΖΥΜΗ / HOMEMADE PIE	15€
Σάλτσα ντομάτας, καπνιστό τυρί Μετσοβόνη, γραβιέρα Αμφιλοχίας, παστράμι, κρεμμύδι Tomato sauce, smoked cheese Metsovone, Amfilochias graviera cheese, pastrami, onion	
ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ ΜΥΚΟΝΟΥ / MYKONIAN SAUSAGE	10€
Στον ξυλόφουρνο με χειροποίητη μπάρμπεκιου σως In wood-fired oven with handmade barbecue sauce	
ΧΟΙΡΙΝΗ ΤΗΓΑΝΙΑ / "ΤΙΓΑΝΙΑ" GREEK PAN-FRIED PORK CHUNKS	14€
Με σάλτσα μουστάρδας, θυμάρι, μέλι With mustard sauce, thyme, honey	

ΣΠΙΤΙΚΑ ΠΙΑΤΑ HOMEMADE

BURGER 19€

Μπιφτέκι προβατίνας, ψωμί μπριός, ντομάτα, κρεμμύδι, κρέμα τυριών, μαρούλι, χειροποίητη Ντιζονέζ σως
Mutton lamb (provatina) patty, brioche bread, tomato, onion, cream cheese, lettuce, handmade sauce Dijonnaise

ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΗ ΠΡΟΒΑΤΙΝΑ MUTTON STEW IN TOMATO SAUCE 19€

Πρόβατο μαγειρεμένο για 12 ώρες σε κοκκινιστή σάλτσα με πουρέ μελιτζάνας
Mutton stew cooked for 12 hours in tomato sauce with eggplant purée

ΠΑΠΑΡΔΕΛΕΣ / PAPPARDELLE 21€

Με μισοχάρι ραγού, κρέμα τυριών
With ragout beef, cream cheese

ΦΙΛΕΤΑΚΙΑ "ΜΑΝΤΡΙ" / "MANTRI" VEAL FILLETS 34€

Φιλέτο μόσχου με ντομάτα,μανιτάρια, κρεμμύδι, πιπεριά και σάλτσα ντέμι γκλας
Veal fillets with tomato, mushrooms, onion, pepper & demi-glace sauce

ΚΟΤΣΙ ΑΡΝΙ / LAMB SHANK 18€

Στον ξυλόφουρνο με πατάτες baby
In wood-fired oven with baby potatoes

JOSPER GRILL

ΧΟΙΡΙΝΑ ΜΠΡΙΖΟΛΑΚΙΑ ΛΑΙΜΟΥ / PORK NECK CHOPS 16€

Μαριναρισμένα / Marinated

ΧΟΙΡΙΝΗ ΚΟΡΤΕΖΙΝΑ / SPARE RIBS 22€

Με BBQ glaze / With BBQ glaze

ΑΡΝΙΣΙΑ ΠΑΪΔΑΚΙΑ / LAMB RIB CHOPS (μερίδα / portion) 16€

ΑΡΝΙΣΙΑ ΠΑΪΔΑΚΙΑ / LAMB RIB CHOPS (1kg) 45€

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ / CHICKEN 16€

Φιλέτο μοστί μαριναρισμένο
Fillet legs marinated

ΤΟΜΑΗΑΚ 28€

Χοιρινή / Pork

T-BONE (1000+-gr) 97€

Black Angus

ΤΑΓΛΙΑΤΑ 34€

Χτένι σπάλας Black Angus / Black Angus steak

RIB-EYE BLACK ANGUS 44€

ΡΙΣΑΝΙΑ 40€

Βραζιλιάνικη κοπή, Black Angus
Brazilian cut, Black Angus

ΦΙΛΕΤΟ ΜΟΣΧΟΥ / VEAL FILLET 35€

ΕΙΔΙΚΗ ΚΟΠΗ ΕΒΔΟΜΑΔΟΣ SPECIAL CUT OF THE WEEK

Ρωτήστε τον σερβιτόρο σας
Ask your waiter

ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΕΣ GARMENTS

Πατάτες πηγανιές / Fried fries

Πουρές γλυκοπατάτας / Mashed sweet potatoes

Πατάτες baby / Baby potatoes

ΤΙ ΘΑ ΠΙΝΕΙΤΕ

DRINKS LIST

ΜΠΥΡΕΣ / BEERS

Fix Hellas 500ml	5€
Fix Άνευ / Alcohol free 500ml	5€
Μύθος / Mythos 500ml	5€
Kaiser 500ml	5€
Mikönu blonde 330ml	7€
Mamos 500ml	5€

WATER

Pelegrino Ανθρακούχο / Sparkling 250ml	4€
Ζαγόρι Φυσικό Μεταλλικό / Mineral 1lt	3€
Ζαγόρι Ανθρακούχο / Sparkling 750ml	3€
Αύρα 1lt Φυσικό Μεταλλικό / Mineral 1lt	3€

ΟΙΝΟΣ ΧΥΜΑ / HOUSE SELECTION BULK WINE 1lt

Λευκός Ξηρός / Dry white wine	14€
Ροζέ Ξηρός / Dry rosé wine	14€
Ερυθρός Ξηρός / Dry red wine	14€

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ / SOFT DRINKS 250ml

Coca cola 250ml / 500ml	3€
Coca cola Zero 250ml	3€
Coca cola Light 250ml	3€
Fanta Blue 250ml	3€
Sprite 250ml	3€
Schweppes 250ml	3€
Pink Grapefruit, Soda Water,	
Orangeade with Orange Blossom (no sugar)	
Lemonade with Hibiscus & Pergamon (no sugar)	
Indian Tonic Water	

ΚΑΦΕΣ / COFFEE

Espresso Coffee	4€
-----------------	----

ΓΑΥΚΑ DESSERTS

ΚΟΡΜΟΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ / CHOCOLATE MOSAIC 11€

Μπισκότα, σιρόπι σοκολάτας, παγωτό σοκολάτας
Mosaic cake (chocolate salami), chocolate syrup, chocolate ice-cream

ΜΠΑΚΛΑΒΑΣ / BAKLAVA 14€

Φύλλο κρούστας, καραμελωμένοι ξηροί καρποί,
παγωτό μπακλαβάς
Fyllo pastry, caramelised nuts, baklava ice-cream

SNICKERS 12€

Τριμμένο μπισκότο, σπιτική αλατισμένη καραμέλα με φυστίκια,
παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης, πικραλίνα σοκολάτας
Biscuit, salted caramel sauce (butterscotch), nuts, Madagascan
vanilla ice-cream, chocolate praline

ΤΙΡΑΜΙΣΟΥ / TIRAMISU 14€

Μπισκότα σαβαγιάρ, παγωτό τιραμισού, ganache σοκολάτα με
λικέρ καφέ & σκόνη κακάο.
Chavagiar biscuits, tiramisu ice-cream, chocolate ganache with
coffee liqueur & cocoa powder

ΓΕΥΣΕΙΣ ΠΑΓΩΤΟΥ (1 ΜΠΑΛΑ) ICE CREAM FLAVORS (1 SCOOP) 3€

Σοκολάτα, βανίλια Μαδαγασκάρης, μπακλαβάς, τιραμισού
Chocolate, Madagascar vanilla, baklava, tiramisu

ΜΑΝΤΡΙ
MYKONIAN RESTO
••1.1977

Άρτος / Bread 2,00€

Λάδι σε σφραγισμένη μη επαναγεμιζόμενη συσκευασία για επιτραπέζια χρήση
Olive oil is served in non-refillable sealed bottles (GSEVEE directive)

Ενημερώστε μας για τις αλλεργίες σας / Food allergy notice

Τα προϊόντα μας περιέχουν γλουτένη, λακτόζη, αυγά, μουστάρδα, ξηρούς καρπούς,
αράβικα φιστίκια, σέλινο, σουσάμι, θεϊώδεις εκώσεις.

Our products contain gluten, lactose, eggs, mustard, nuts, peanuts, celery, sesame, sulfites.
IF YOU HAVE A FOOD ALLERGY OR A SPECIAL DIETARY REQUIREMENT,
PLEASE ALERT YOUR SERVER BEFORE YOU PLACE YOUR ORDER. THANK YOU

Το κατάστημα διαθέτει έντυπα φύλλα παραπόνων σε 4 γλώσσες (Ελληνικά, Αγγλικά, Γαλλικά, Γερμανικά).

Use our customer service form to share your complaints and feedback with us.
The Consumer is not obliged to pay, if the notice of payment is not received (receipt- invoice)
Available in 4 languages: Greek, English, French and German

Ο καταναλωτής δεν υποχρεούται να πληρώσει, εάν δεν λάβει παραστατικό πληρωμής (απόδειξη-τιμολόγιο).
The Consumer is not obliged to pay, if the notice of payment is not received (receipt- invoice).

Ποσοστά Σερβιτόρων: 13% - ΦΠΑ: 23% - Δημοτικός φόρος: 0,5%
Tip out percentages: 13%/Vat: 13%-23%/ Municipal tax: 0,5%

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Καρανδρος Χρήστος
Person responsible upon market inspection: Karandros Christos