

remesso

M Y K O N O S

FINE GREEK DINING & COCKTAIL BAR

MENU

OUR SIGNATURE COCKTAILS

Spicy Cucumber	18
Belvedere, cucumber, chilli syrup, fresh lemon juice	
Pink Urchin	20
Hendrick's, fresh lime, raspberry, rose, champagne	
Erupting Margarita	18
Jose Cuervo, agave nectar, chili, peppers, lime	
Berry Crusta	18
Ronrico rum, mix berries purée, grapefruit cordial, vanilla, burlesque	
Aegean breeze	18
Hendrick's, Thyme, cucumber, Three Cents Aegean tonic	
Mandarinaki	18
Belvedere, Mastiha Skinos, mandarin, lime, ginger, buck	
Captain Drake	20
Sailor Jerry, passion fruit, fresh pineapple, apricot fresh lime	
Black Lemon	18
Hendrick's, grapefruit cordial, grapefruit juice, black lemon, lemongrass	
Melina's Passion	20
Amaretto Disaronno, passion fruit, orgeat, lime, Framboise de Ronce, spiced cranberry	
Those things will kill ya	18
Ronrico rum, ron, rhum, Greek coffee, mechir bay essence, gomme	
Negroni Crystallino	18
Hendrick's, White vermouth, clear bitter	
Edelweiss	18
Belvedere, elderflower, mint, fresh lemon juice	

SPRITZ

Aperol Spritz	15
Hugo	15
Prosecco Gancia, elderflower, lime, mint	
Pineapple Resurrection	15
Ronrico rum, pineapple, cherry herbs, 3 Cents dry tonic	
Saint Mandarin	15
Hendrick's, herbs, spicer, pistachio, mandarin bitters	

CHAMPAGNE AND SPARKLING COCKTAILS

Kir royal	30
Bellinis Peach / Watermelon / Lychee	30
Paris - Aten Champagne Brut, St. Germain liqueur	30

WINE COCKTAILS

Sangria White Langley's gin, white wine, triple sec, orange bitters, lime	15
Sangria Red Langley's gin, red wine, strawberry, lime, triple sec	15

LOW-CALORIE COCKTAILS

Diet Stories Cocktail Belvedere, fresh pineapple, stevia sugar, fresh lime juice, spearmint	15
Skinny Cuba Libre Ronrico rum, fresh vanilla, diet cola, lime	15

CLASSIC AND TWISTED COCKTAILS

Moscow mule	18
Martinis	18
Dirty / Chilly Ginger / Green Apple / Lychee / Mango Ginger / Cucumber / Espresso	
Mojitos	18
Chilly Ginger / Green Apple / Lychee / Passion Fruit	
Daiquiris	18
Mango / Passion Fruit / Strawberry / Melon	
Caipiroskas	18
Grapes & Ginger / Strawberry / Peach	
Margaritas	18
Strawberry / Grapefruit / Mango / Lemon	
Negroni	18
Caipirinha	18
Mai Tai	18
Pina Colada	18
Cosmopolitan	18
Bloody Mary	18
Dry Martini	18
Paloma	18

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

Jaffa	14
Fresh homemade lemonade with mint	
Three Citrus	14
Fresh homemade lemonade, mandarin, grapefruit, soda	
Virgin Mojito	14

ΟΣΤΡΑΚΟΕΙΔΗ / SHELLFISH

Στρείδια
Oysters

8€ / per piece

ALMOST RAW

- | | | |
|------|---|----|
| GF V | Καρπάτσιο Αιγαιοπελαγίτικων ψαριών με δροσερό dressing εσπεριδοειδών
Aegean fish carpaccio with fresh citrus dressing | 29 |
| GF V | Χταπόδι καρπάτσιο με κάππαρη, πιπεριές και άγρια ρίγανη
Octopus carpaccio with capers, peppers and wild oregano | 29 |
| GF V | Λαβράκι ceviche με εσπεριδοειδή, τσίλι, κόλιανδρο και λευκόσαρκο ροδάκινο
Sea bass ceviche with citrus, chili, coriander and white-flesh peach | 29 |
| | Ταρτάρ μόσχου με τηγανίτα πατάτας και κρέμα αυγού με καλοκαιρινή τρούφα
Beef carpaccio with potato rosti and egg cream with summer truffle | 28 |
| GF V | Κιτρινόπτερος τόνος ταρτάρ με σόγια, μοσχολέμονο και φύκια wakame
Yellowfin tuna tartare with soya sauce, lime and wakame | 26 |
| V F | Αιγαιοπελαγίτικος αστακός καρπάτσιο με αυγοτάραχο
dressing από ξύδι ρυζιού και μαγιονέζα wasabi
Aegean lobster carpaccio with bottarga, rice vinegar dressing and wasabi mayonnaise | 48 |

ΣΑΛΑΤΕΣ / SALADS

- | | | |
|--------|--|----|
| GF V | Ελληνική σαλάτα με τρίχρωμα ντοματίνια
Greek salad with tricolored tomatoes cherries | 20 |
| V | Ξεροψημένα φύλλα κρούστας με σπανάκι baby,
αρωματικά βότανα και μυκονιάτικη τυροβολιά
Crispy 'filo' with baby spinach leaves, aromatic herbs
and mykonian tyrovolia cheese | 19 |
| V | Σαλάτα superfoods κινόα, φαγόπυρο, σιτάρι, σπόρους chia, αβοκάντο,
αποξηραμένα cranberries, ντομάτα, dressing από φρούτα του πάθους
και κυκλαδίτικα αρωματικά βότανα αρωματικά βότανα και μυκονιάτικη τυροβολιά
Superfoods salad with kinoa, buckwheat, grain, chia seeds, avocado,
tomato, sundried cranberries, passion fruit dressing and cycladic herbes | 30 |
| GF V F | Σαλάτα καβούρι με γκασπάτσο από εξωτικά φρούτα,
λάδι βανίλιας και σάλτσα γιαουρτιού
Crab salad with exotic fruits gazpacho, vanilla oil and yoghurt | 48 |

ΟΡΕΚΤΙΚΑ / STARTERS

- | | | |
|---|--|----|
| V | Τέσσερις διάσημες ελληνικές mousse με τραγανές πίτες,
Four famous Greek spreads with crispy bread | 25 |
| GF V F | Καλαμαράκια τηγανητά με αϊολί από το μελάνι τους
Fried calamari with aioli sause made with their ink | 20 |
| GF V | Ντολμαδάκια με βασιλικό καβούρι
Stuffed wine leaves with king crab | 28 |
| | Ελληνικός παραδοσιακός μουσακάς αλλιώς!
Our version of Greek traditional moussaka | 30 |
| GF V F | Γαρίδες στο χυμό τους με μαύρο σκόρδο
Poached shrimps in their juice with black garlic | 28 |
| V | Λουκουμάδες τυριών με chutney πιπεριάς Φλωρίνης,
μαρμελάδα ντομάτας και gel βαλσάμικου
Cheese donuts with Florina's red pepper chutney,
tomato marmelade and balsamic gel | 25 |
| GF V F | Ψητά χτένια με κουρκουμά, καλοκαιρινή τρούφα και κρέμα πράσινου μήλου με σέλερι
Roasted scallops with turmeric, summer truffle and green apple cream with celery | 28 |
| GF V | Chips φρέσκιας πατάτας με ελληνικό λάδι τρούφας & αρσενικό τυρί Νάξου
Fresh potato chips with Greek truffle oil and "arseniko" cheese from Naxos island | 17 |

ΚΡΕΑΣ / MEAT

- Σιγοψημένο στήθος από κοτόπουλο με φρικασέ εποχιακών λαχανικών
Braised chicken breast with summer vegetables fricassee 33
- Παραδοσιακό αρνάκι με άγρια ρίγανη, θυμάρι και πατατούλες φούρνου στη λαδόκολλα
Roasted lamb with wild oregano, thyme and baby potatoes wrapped in baking paper 40
- Παραδοσιακή γιουβετσάδα με ουρά μόσχου και σάλτσα φρέσκιας ντομάτας
Greek traditional “giouvetsi” with beef tail and fresh tomato sauce 39
- Καρδιά από μοσχαρίσιο φιλέτο με κουλί ψητής πιπεριάς,
πουρέ πατάτας Περού και σάλτσα πράσινου πιπεριού με αστακό
Beef fillet with grilled pepper coulis, puree from Peruvian potatoes
and lobster- green pepper sauce 55

ΧΟΡΤΟΦΑΓΙΚΟ / VEGETERIAN

- ✓ Χειροποίητο ραβιόλι λαχανικών με καλοκαιρινή τρούφα
και σάλτσα από καπνιστή πιπεριά Φλωρίνης
Homemade vegetable ravioli with summer truffle
and Florina smoked pepper sauce 29
- ✓ Μοντέρνος μουσακάς με bolognaise χταποδιού
Modern moussaka with octopus bolognaise 34

ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ / SEAFOOD

	Φρέσκο ψάρι ημέρας / kg Fresh fish of the day / kg	120
Ⓥ	Ψάρι ημέρας κακαβιά με baby πατάτες, καρότο και κολοκυθάκια Fish of the day “kakavia” with baby potatoes, carrots and zucchini	38
Ⓥ	Ψητό αιγαιοπελαγίτικο μαγιάτικο με Σιφνέικη ρεβιθάδα Grilled Aegean amber jack with chickpeas from Sifnos island	36
Ⓥ	Αστακός με χυλοπιτάκι Lobster with “chylopitaki” (homemade Greek pasta)	49
Ⓥ	Spaghetti με λαβράκι ταρτάρ και αυγοτάραχο Μεσολογγίου Spaghetti with sea bass tartare and bottarga from Mesolongi	36
Ⓥ	Spaghetti με θαλασσινά και καπνιστό χαβιάρι μελιτζάνας Spaghetti with seafood and smoked eggplant caviar	36
Ⓥ Ⓣ	Ψητός αστακός με κρέμα εστραγκόν και μανιτάρια μισός/ολόκληρος Grilled lobster with tarragon cream and mushrooms half/one piece	60 / 120

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ / DESSERTS

Remazzo Birthday Tower για 2 άτομα / για 4 άτομα Remazzo Birthday Tower for 2 people / for 4 people	25 / 50
Sparkling Remazzo tower με τραγούδι happy birthday και Veuve Cliquot Brut 0.75L Sparkling Remazzo tower with happy birthday song and one bottle of Veuve Cliquot Brut 0.75L	200
Τραγανή μαρέγκα με εξωτικά φρούτα και μαστίχα Χίου Crunchy meringue with exotic fruits and mastiha from Chios island	14
Πράσινο μήλο με ελληνικό γιαούρτι λεμονόχορτο και φρέσκα βατόμουρα Green apple with Greek yogurt, lemongrass and blackberries	14
Παρφέ αμύγδαλο με μαύρη σοκολάτα και βανίλια Μαδαγασκάρης Almond parfait with dark chocolate and vanilla from Madagascar	15
Σοκολάτα γάλακτος και μαύρη με φυστικοβούτηρο αλάτι Μεσολογγίου και ελληνικό καφέ Dark and milk chocolate with peanut butter, salt from 'Mesologgi' and Greek coffee	16
Ανοικτός μπακλαβάς με παγωτό κανέλα "Open-faced" baklava with cinnamon ice cream	14
Ποικιλία από χειροποίητα σορμπέ Variety of handmade sorbet	16
Τριλογία παγωτών με ελληνικές γεύσεις Ice cream trilogy with Greek flavors	15
Ψωμί με ελαιόλαδο, ελιές και φρέσκια ρίγανη Bread with extra virgin oil, olives and fresh oregano	5 per person

COGNAC

by the glass / bottle

Hennessy VS	13 / 140
Hennessy VSOP	18 / 180
Hennessy XO	50 / 500
Hennessy PASADIS	- / 3000

APERITIF

Gancia Vermouth bianco	12
Gancia Vermouth Rosso	12
Gancia Vermouth Extra Dry	12
Gancia Vermouth di Torino Rosso	12

DIGESTIVES

by the glass / bottle

Kastro Tentoura	12 / 140
Mastiha Tetteris	12 / 140
Mastiha Skinis	12 / 140

ΝΕΡΟ / WATER

Bottle mineral water 1L	5
Bottle sparkling water 0.75L	5

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ / REFRESHMENTS

Coca Cola, Light, Zero 0.25L	5
3 Cents Grapefruit Soda, Lemon Soda	6
Soda, Tonic water 0.25L	5

ΜΠΥΡΕΣ / BEERS

Nisos 0.33L	9
Estrella 0.75L	25
Miller 0.33L	9
Buckler non-alcoholic 0.33L	8

ΚΑΦΕΣ - ΤΣΑΪ / COFFEE - TEA

Ελληνικός Greek	4
Espresso	4
Cappuccino	7
Freddo	7
Τσάι Earl Grey, Green	4

ΧΥΜΟΙ / JUICES

Χυμός από φρέσκα φρούτα επιλογής Juice with fresh seasonal fruits of your choice	10
---	----

Για τις παρασκευές μας χρησιμοποιούμε παρθένο ελαιόλαδο. Τα τηγανητά τηγανίζονται σε αραβοσιτέλαιο.
Αν έχετε οποιαδήποτε αλλεργία ή ειδική διατροφική απαίτηση, παρακαλούμε ενημερώστε το σερβιτόρο.

Όλες οι τιμές είναι σε Ευρώ. Οι τιμές ισχύουν έως το Δεκέμβριο του 2021.
Στις τιμές περιλαμβάνονται: Σέρβις, Δημοτικός Φόρος και το ανάλογο ΦΠΑ.
Αγορανομικός Υπεύθυνος: Παναγιώτης Καλλίγερρος

GF Χωρίς Γλουτένη / Gluten Free **V** Vegetarian **F** Κατεψυγμένο / Frozen

We use virgin olive oil. Fried foods are fried in corn oil.
Please inform your waiter if you have any food allergies or dietary needs.
All prices are in Euro. Prices are valid until December 2021. Prices include: Service charge, Municipal Tax and VAT.
Managing Director: Panagiotis Kalligeros

