

# Symposium

MENU



★★★★★

Saint John Hotel Villas & Spa  
Mykonos ★ ★ ★ ★ ★

## Ορεκτικά, Σούπες και Σαλάτες Appetizers, Soups and Salads

Σούπα κακαβιά με μπουκιές ψαριού και γαρίδες λαδολέμονο Fish soup with little pieces of fish, shrimps and lemon-oil sauce	€ 9.00
Ελληνική Παραδοσιακή Σαλάτα (Ντομάτα, αγγούρι, πιπεριά, φέτα, καπαρόφυλλα και κριθαρομπουκιές) Traditional Greek Salad (Tomato, cucumber, peppers, feta cheese, caper leaves and barley rusks)	€ 12.00
Καλοκαιρινή σαλάτα με ντοματίνια ,σπαράγγια, κολοκυθάκια, βασίλικο , φρέσκο κατσικίσιο τυρί και προσουτο αρνιού Summer salad with cherry tomatoes, asparagus, zucchini, basil, fresh goat cheese and lamb prosciutto	€ 14.00
Γαρίδες gratin με φέτα και ντομάτα Shrimps au gratin with feta cheese and tomato	€ 16.00
Χταπόδι με φάβα, κριταμο και μαρμελάδα ντομάτας Octopus with fava, crithmum and tomato marmalade	€ 14.00
Χειροποίητα Ντολμαδάκια με κιμά μόσχου και σάλτσα γιαουρτιού Vine leaves stuffed with minced beef and Greek yoghurt sauce	€ 12.00
Ceviche λαβράκι με λαδολέμονο αχινού, σχοινοπρασο και τσίλι Sea bass ceviche with urchin oil and lemon sauce, chives and chili	€ 14.00
Καρπάτσιο μόσχου με αρωματική κρούστα, σεληινόριζα παρμεζάνα και λάδι τρούφας Beef carpaccio with aromatic crunchy crust, celeriac, parmesan cheese and truffle oil	€ 14.00
Καλαμάρι σχάρας με φινόκιο, τσίλι και λευκό ταραμά Squid on the grill with fennel, chili sauce and white "tarama" - fish roe salad -	€ 14.00



## Ζυμαρικά & Ριζότο Pasta & Risotto

Ριζότο γαρίδας με σέλιερι, μήλο και λούζα Μυκόνου Shrimp risotto with celery, apple and "louza" pork loin from Mykonos	€ 22.00
Ριζότο με πεστο ρόκα - κολλοκυθάκι τυρί μαστέλο και δυόσμο Risotto with rocket-zucchini pesto, mastelo cheese and mint	€ 16.00
Αστακός με λινγκουίνι και φρέσκα ντοματίνια Lobster linguini and fresh cherry tomatoes	€ 42.00
Tagliolini θαλασσινών με κρόκο Κοζάνης και ροζ πιπέρι Sea food tagliolini with Kozani saffron and pink pepper	€ 22.00
Σπαγγέτι all' olio με ψητά μανιτάρια Spaghetti all' olio with grilled mushrooms	€ 16.00

## Παιδικό Μενού Kids' Menu

Σπαγγέτι με σάλτσα τομάτα Spaghetti with tomato sauce	€ 10.00
Μπιφτέκια σχάρας με πατάτες τηγαντές Grilled burgers with fried potatoes	€ 12.00
Nuggets κοτόπουλο Chicken Nuggets	€ 11.00



# Κρέας Meat

Χοιρινή μπριζόλα "Iberico" γαηλικής κοπής πάνω σε μους σελινόριζας, baby λαχανικά και σάλτσα σκόρδο - θυμάρι "Iberico" pork steak carré, on celeriac mouse, baby vegetables and garlic thyme sauce	€ 32.00
Κοτόπουλο μπούτι με αρωματικά ,τηγανιτές μελιτζάνες και πουρέ πατάτας Chicken leg with herbs, fried eggplants and potato puree	€ 26.00
Πικανία αρνιού με κονφι κρεμμύδι και καλοκαιρινά λαχανικά Lamb picanha with onion confit and summer vegetables	€ 32.00
Black angus rib eye με πουρέ αγκινάρας Ιερουσαλήμ Black Angus Rib eye with Jerusalem artichoke puree	€ 34.00
Φιλέτο μόσχου με σωτε σπανάκι, μανιτάρια, κροκαν παρμεζάνας και σάλτσα μεταξά Beef filet with sauté spinach, mushrooms, parmesan croquant and Metaxa sauce	€ 36.00
Ο δικός μας μουςακάς με μοσχαράκι ραγού, μους μελιτζάνας, τραγανή πατάτα και κρέμα καπνιστού τυριού Our "Moussaka" with beef ragout, eggplant mousse, crispy potato and cream of smoked cheese	€ 18.00



## Ψάρι Fish

Λαυράκι γεμιστό με ριζότο λεμονιού, ρόκα και σάλτσα μάραθου Seabass stuffed with lemon risotto, rocket and fennel sauce	€ 26.00
Σφυρίδα σχάρας με baby λαχανικά ποσε και σάλτσα μουστάρδας ντιζον Grilled Grouper with poached baby vegetables and Dijon mustard sauce	€ 30.00
Γαρίδες σχάρας με χτενι πάνω σε κινόα ταμπουλέ και λεμόνι κονφί Grilled shrimps with scallop on quinoa taboulé and lemon confit	€ 32.00
Αστακός γκρατινέ με σάλτσα ολλαντέζ και λαχανικά ατμού Lobster gratin with sauce hollandaise and steamed vegetables	€ 42.00
Φρέσκο ψάρι (τιμή κιλού) Fresh fishes (price per kilo)	€ 85.00

## Vegetarian

Ιμάμ με φέτα τηγαντή σε φύλλο "Imam" stuffed eggplant with onions and fried feta in foil	€ 16.00
Φωλιά πατάτας με σωτε μανιτάρια, αχλάδι και γκοργκοντζόλα Potato rosti with mushrooms sauté, pear and gorgonzola cheese	€ 16.00



## Επιδόρπια Desserts

Μπακλαβάς με μους καρύδας και καραμελωμένα μήλα "Baklavas" with coconut mousse and caramelized apples	€ 14.00
Μακαρόν με λευκή σοκολάτα, лайм και σάλτσα γιούζου Macaron with white chocolate, lime and yuzu sauce	€ 14.00
Κρεμ μπρουλέ με παγωτό παρφέ κανέλλα Crème brulee with ice-cream cinnamon parfait	€ 14.00
Προφιτερόλι με παγωτό βανίλια, ζεστή σοκολάτα και καραμελωμένες μπανάνες Profiterole with vanilla ice-cream, hot chocolate and caramelized bananas	€ 14.00
Ποικιλία φρέσκων φρούτων εποχής Variety of fresh seasonal fruits	€ 14.00
Δροσερή γρανίτα ή παγωτό σε ποικιλία γεύσεων συνοδευόμενα από ένα ποτήρι σαμπάνια η Limon cello Refreshing sorbet or ice-cream in a variety of flavors accompanied with a glass of champagne or Limon cello	€ 12.00
Ποικιλία Ελληνικών και Ευρωπαϊκών τυριών με κράκερ και ποτήρι κρασί Visanto Σαντορίνης Variety of Greek and European cheeses served with crackers and a glass of Visanto wine from Santorini	€ 16.00

