



Το Εστιατόριο **Mia's** σας καλωσορίζει σε ΜΙΑ γαστρονομική εμπειρία με αρχή, χωρίς τέλος, δημιουργώντας πιάτα που παντρεύουν την παράδοση με το σήμερα.

Από την **Αυγερία Σταπάκη** και την ομάδα της.

Mia's

Restaurant welcomes you to THE ONE and only, never ending dining experience, creating dishes that combine tradition with the contemporary.

By **Avgeria Stapaki** and her team.

Καλάθι με Ψωμί
από τον Φούρνο μας / Κατά Άτομο
Χαρουπιού, Προζυμένιο,
Βούτυρο με Αβγοτάραχο

Ψαρόσουπα

Μους Φάβας Σαντορίνης
με Χταπόδι Ψητό
Τσάτνεϊ Κρεμμυδιού, Λάδι Ρίγανης

Καλαμάρι στο Jospet 38€
Μπριάμ, Μυρωδικά,
Τσιπς από Μελάني Σουπιάς

Χειροποίητες Φρέσκες Τραγανές
Πατάτες Κυδωνάτες
Κατσικίσιο Μους, Φρέσκια Μαύρη
Καλοκαιρινή Τρούφα

Μοσχαρίσιο Μεδούλι
Μείγμα Βοτάνων, Φρέσκα
Καραμελωμένα Κρεμμύδια,
Φρυγανισμένο Προζυμένιο Ψωμί

Μύδια Αχνιστά
Ρατατούι Λαχανικών, Ζωμός Μάραθου

Τάρτα Λευκής Καπνιστής Μελιτζάνας
Τοματίνια, Τσαλαφούτι,
Λάδι Μαϊντανού, Δεντρολίβανο

Ελληνική Σαλάτα
Γιαούρτι με Φέτα ΠΟΠ Αρκαδίας,
Μπισκότο Ελιάς, Λάδι Μαϊντανού

Βασιλικό Καβούρι
Σπαράγγια, Μαγιονέζα με Τοματίνια
Κονφί, Τσιπς από Μελάني Σουπιάς,
Μείγμα Βοτάνων

Ανοιχτό Σάντουιτς
με Ταρτάρ Μοσχαριού
Αυγοτάραχο, Μαγιονέζα,
Πίκλες Σπόρων Σιναπιού

Καρπάτσιο Λαβράκι
Λεμόνι, Σχοινόπρασο, Ελαιόλαδο,
Ανθός Αλατιού Κυθήρων

Σεβίτσε Τσιπούρας με Καρπούζι
Ψητές Πιπεριές, Κόλιανδρο,
Πιπερόριζα, Πιπεριά Τσίλι

Όστρακα ωμά ή στο Jospet
Σερβίρεται με αρωματικά ντιπ

**Ζεστά
Ορεκτικά**

**Κρύα
Ορεκτικά**

Ελληνικό Αυγοτάραχο "Trikalinos"

Χαβιάρι
Amour River Royal Ossetra

Ελληνική Μαύρη Τρούφα

**Warm
Starters**

Baker's Bread Selection
Carob, Sourdough, Cow's Butter
with Greek Bottarga

Fish Soup

Grilled Octopus
with Santorian Fava Mousse
Caramelized Onion Chutney,
Oregano oil

Squid in Josper
Briam broth, Herbs, Cuttlefish ink
chips

Handmade Crispy Potatoes
Goat cheese mousse, Greek Black
Truffle

Roasted Bone Marrow
Caramelized Onion Chutney,
Herb blend, Sourdough bread

Steamed Mussels
Ratatouille, Fennel jus

**Cold
Starters**

Santorian White Eggplant Tarte
Cherry Tomato Confit, Tsalafouti Soft
Cheese, Parsley oil, Rosemary

Greek Salad
Cherry Tomato Confit, Feta PDO
Yogurt, Black Olive Biscuit, Parsley oil

King Crab & Asparagus Salad
Baby Asparagus, Tomato Chutney
Mayonnaise, Herbs, Cuttlefish Ink Chips

Beef Tartar Toast
Grey Mullet Bottarga Mayonnaise,
Pickled mustard seeds

Sea Bass Carpaccio
Lemon, Chives, Olive Oil, Kythera Fleur
de sel

Sea Bream Ceviche
with Watermelon
Roasted Peppers, Coriander, Ginger,
Chili

Oysters Raw or in Josper
Served with chef's condiments

Bottarga 'Trikalinos'
Premium Grey Mullet from Greece

Caviar
Amour River Royal Ossetra

Ελληνική Μαύρη Τρούφα

Oxtail Παστίτσιο
Μοσχαρίσια Ουρά, Ραβιόλι, Νιφάδες
Αρσενικού Νάξου

Mia's Μουσακά
Μους Μπεςαμέλ, Τραγανές Πατάτες,
Σάλτσα από τον Ζωμό του

Γεμιστά
Κριθαράκι, Ζωμός Γεμιστών,
Ξινομυζήθρα, Σφακιανό Παξιμάδι
Χαρουπιού, Λάδι Δυόσμου

Τραγανό Μπαρμπούνι
με Κουσκούς Αρωματισμένο με
Σαφράν, Σκορδαλιά με Μελάني
Σουπιάς

Λαβράκι Σοτέ
Κολοκυθοανθοί, Μπραντάδα,
Μυρωδικά

Γιουβέτσι Αστακού
Ουρά Αστακού, Κριθαράκι, Τοματίνια,
Λάδι Εστραγκόν

Κοτόπουλο Νανάκι Αρωματικό
Βούτυρο με Μορχέλες, Φρέσκια
Μαύρη Τρούφα,
Μυρωδικά & Βότανα

Κατσικάκι στο Jospet
Άγρια Μανιτάρια,
Baby Λαχανικά, Μυρωδικά

Φρέσκα Θαλασσινά στο Jospet

Ψάρι Ημέρας
Βραστά Λαχανικά, Χόρτα Εποχής

Βασιλικά Καβουροπόδαρα
Λαδολέμονο,
Αρωματικό ζεστό Βούτυρο

Φρέσκος Ελληνικός Αστακός
Ασταμακαρονάδα ή Ψητός
με Αρωματικό Βούτυρο Εστραγκόν,
& Λαδολέμονο Χαμομήλι

Κυρίως πιάτα

Ελληνικό Αυγοτάραχο "Trikalinos"

Χαβιάρι
Amour River Royal Ossetra

Ελληνική Μαύρη Τρούφα

**Main
course**

Oxtail Pastitsio
Beef Tail, Ravioli, Flakes of Arseniko
Naxian Cheese

Mia's Moussaka
Crispy Potato, Bechamel,
Beef Broth Gravy

Gemista
Orzo, Vegetable Broth, Xinomyzithra
Cheese, Handmade Sfakian Carob
Rusk, Spearmint Olive Oil

**Crispy Barbouni
with Couscous**
Red Mullet flavored with Santorini
Saffron, Cuttlefish ink 'Skordalia'

Greek Sea Bass Filet
Zucchini blossoms,
Brandade de Morue, Herbs

Lobster Giouvetsi
Lobster Tail, Orzo, Cherry Tomato,
Tarragon Olive Oil

**Baby Rooster stuffed
with Black Truffle**
Black Greek Truffle, Foraged
Mushrooms, Wild Herbs

Baby Goat in Josper
Wild Mushroom, Baby Root
Vegetables, Herbs

**Fresh Seafood
from our Josper**

Fish of the Day
Steamed Wild Greens & Vegetables

King Crab Legs
Aromatic Warm Butter, Olive Oil
with Lemon

Fresh Greek Lobster
Traditional Santorinian Lobster Pasta
or Grilled with Estragon Butter,
Chamomile Lemon Oil

Bottarga 'Trikalinos'
Premium Grey Mullet from Greece

Caviar
Amour River Royal Ossetra

Ελληνική Μαύρη Τρούφα

**Creekstone Farm
American Black Angus**

Tenderloin Filet Mignon
250g / 9oz

Outside Skirt
300g / 10.5oz

Westholme Farm
Australian Wagyu Striploin
300g / 10.5oz

Snake River
American Wagyu Ribeye 97€
300g / 10.5oz

Kobe Japanese Wagyu
Ribeye Grade A5

Sides / Συνοδευτικά

Potato Mousse with Black Truffle
Wild Greens
Grilled Baby Vegetables
Handmade Crispy Potatoes

Μους Πατάτας με μαύρη τρούφα
Χόρτα Εποχής
Ψητές Ρίζες
Πατάτες Τηγανητές

**Butcher's Cuts
from our Jospet**

Enhance any item with:

Bottarga 'Trikalinos'
Premium Grey Mullet from Greece

Caviar
Amour River Royal Ossetra

Ελληνική Μαύρη Τρούφα

Επιδόρπιο

Μπακλαβάς

Αφρός Φιστίκι, Κρέμα Πορτοκάλι,
Καραμελωμένα Φύλλα Βηρυτού

Σοκολάτα

Brownie Φουντούκι,
Κρέμα Σοκολάτας Caraibe 66%,
Γκανάζ Καραμέλα,
Παγωτό Ελληνικού Καφέ

Λεμόνι

Κρέμα Λεμονιού, Musseline Τζίντζερ,
Μπισκότο Αμυγδάλου

Χειροποίητα Παγωτά

Mia's Βανίλια, Ελληνικού Καφέ,
Τόνκα, Μαστίχα, Σορμπέ Μανταρίνι

Dessert

Baklavas

Pistachio Foam, Caramelized Phyllo,
Beirut, Orange Creameux

Chocolate

Brownie Hazelnut,
Creameux Chocolate 66% Caribe,
Salty Caramel Ganache,
Greek Coffee Ice Cream

Lemon

Lemon Creameux, Ginger Musseline,
Almond Biscuit

Handmade Ice Cream

Mia's Signature Vanilla, Greek Coffee,
Tonka, Mastic, Sorbet Mandarin