



Dázo
MYKONOS

Fusion Mediterranean cuisine
with a Mykonian twist

To share

- Stuffed chicken** €26
With kopanisti cheese and sundried tomatoes
Κοτόπουλο γεμιστό με κοπανιστή Μυκόνου και λιαστή ντομάτα
- Moussaka** €24
Deconstructed classic Greek dish
Μουσακάς
- Shepherd's Pie** €29
With beef and crunchy phyllo pastry
Πίτα του βοσκού με μοσχάρι και τραγανό φύλλο
- Crunchy Dolma** ^V €25
Served with sweet goat cheese foam and tomato
Τηγανιτό ντολμαδάκι με κατσικίσιο τυρί και ντομάτα confit
- Baba Ghanoush** €29
With lamb shank
Baba Ghanoush με κότσι αρνιού
- Beef Tartar** €38
Semifreddo from Santorini tomatoes on beef-tartar with smoked whiskey and salted yolk
Semifreddo από ντομάτες Σαντορίνης πάνω σε ταρτάρ μοσχαριού με καπνιστό ούισκι και παστό κρόκο
- Marinated Sardines** €16
On pickled cucumbers, caper & coriander
Σαρδέλες μαριναρισμένες, επάνω σε αγγούρι τουρσί με κάπαρη & κόλιανδρο
- Feta saganaki** ^V €24
Deep fried feta cheese in chili pepper marmalade, wrapped in phyllo pastry and hazelnuts
Τηγανιτή φέτα σε χειροποίητο φύλλο με μαρμελάδα πιπεριάς και φουντούκια
- Shrimp Saganaki** €35
With bitter almond and cheese croquettes
Γαρίδες σαγανάκι με πικραμύγδαλο και κροκέτες τυριού
- Kalamari** ^{GF} €18
Sauteed with miso from pistachio and basil
Καλαμάρι σστέ με miso από φυστίκι & βασιλικό
- Meatballs** €29
With sour frumenty on a smoked paprika emulsion
Μοσχαρίσια κεφτεδάκια με ξυνόχοντρο πάνω σε μους καπνιστής πάπρικας

Pasta

- Orzo with scallops** €39
Yuzu kosho, bacon and chicken glaze
Χτένια με yuzu kosho, κριθαράκι με μπέικον και γλάσο από κοτόπουλο
- Beef liver** €32
With grapefruit savore glaze served on sauerkraut risotto
Μοσχαρίσιο συκώτι με γλάσο σαβόρε με γκρέιπφρουτ πάνω σε ριζότο από ξινό λάχανο
- Gnocchi Pesto** ^V €28
Pistachio pesto, mint and light mushroom cream with almond
Gnocchi με pesto από φυστίκι & μέντα πάνω σε ελαφριά κρέμα μανιταριών με αμύγδαλο

Salads

- Marinated beetroots** ^V €26
With apple vinegar, roasted cashews, blueberries and blue cheese cream
Παντζάρια μαριναρισμένα σε μηλόξυδο, καβουρδισμένα κάσιους, βατόμουρα και κρέμα μπλε τυρι
- Pineapple salad** ^V €24
Salad leaves, candied nuts, sour goat cheese, pineapple and tahini-honey dressing
Φύλλα σαλάτας με ανανά, ζαχαρωμένους ξηρούς καρπούς, ξινή μυζήθρα και dressing από ταχίνι και μέλι
- Greek salad** ^V €22
Cherry tomatoes, feta cheese, pickled onion, crushed barley rusk and virgin olive oil
Χωριάτικη σαλάτα με ντοματίνια κρεμμύδι τουρσί παλαιωμένη φέτα και σπασμένο κρίθινο παξιμάδι Κρήτης

Fish

per kg | €110

Fresh fish

On the grill served with boiled greens vegetables and olive oil-lemon dressing
Φρέσκα ψάρια Στη σχάρα με βραστά χόρτα, λαχανικά και λαδολέμονο

Jumbo shrimps

On the grill served with boiled greens, vegetables and olive oil-lemon dressing
Γαρίδες Jumbo στη σχάρα με βραστά χόρτα, λαχανικά και λαδολέμονο

Lobster

On the grill served with boiled greens, vegetables and olive oil-lemon dressing
Αστακός στη σχάρα με βραστά χόρτα, λαχανικά και λαδολέμονο

Lobster spaghetti

Slow cooked with tomato, cognac and shellfish broth

Αστακομακαρονάδα σιγομαγειρέμενη με ώριμη ντομάτα, ζωμό οστρακοειδών και παλαιωμένο κονιάκ

Meat

Ribeye steak Black angus (boneless)

per 100g | €22

Rib eye

Black angus (μάτι σπαλομπριζόλας χωρίς κόκκαλο)

Tagliata

per 100g | €21

Served with parmesan and rocket leaves

Κόντρα φιλέτο, σερβίρεται με ρόκα παρμεζάνα

Charolais Aubrac steak (with bone)

per 100g | €21

Στεμένη μπριζόλα με κόκαλο Charolais Aubrac

Tenderloin Charolais Aubrac

per 100g | €23

Μοσχαρίσια καρδιά από φιλέτο Charolais Aubrac

T-Bone steak Charolais Aubrac

per 100g | €21

Στεμένη μπριζόλα με κόκκαλο και φιλέτο Charolais Aubrac

French cut lamb chops

€42

Αρνάκι γαλλικής κοπής

Sauces

Pepper sauce

€12

Madeira wine sauce

€12

Hollandaise sauce

€12

Side dishes

Today's market greens ^{VG} | Λαχανικά

€12

Corn on the grill ^{VG} | Καλαμπόκι σχάρας

€11

Baby potatoes with thyme ^{VG} | Baby πατάτες με θυμάρι

€12

Creamed spinach ^V | Κρέμα από σπανάκι

€12

Desserts

Almond tart ^V

€20

With fresh vanilla cream and strawberries

Τάρτα αμυγδάλου με φρέσκια κρέμα βανίλιας και φράουλες

Crèmeux Banana ^V

€22

Banana cream with thyme, Coconut and mango served in a glass

Μπανάνα Crèmeux με Θυμάρι, καρύδα και μάνγκο σερβίρεται σε ποτήρι

Passion Mousse ^V

€22

With gianduja and tonka crumble served in a glass

Passion με μους τζιαντούγια και crumble με τόνκα σερβίρεται σε ποτήρι

Please let us know if you have any food allergies or special dietary needs.

All prices include VAT and applicable government tax.

Consumer is not obliged to pay if the receipt has not been received.

For any complaints, we have printed forms available in a special location near the exit.

Responsible for market control: Vassilis Andrikopoulos