



a Journey of the Senses

WELCOME



Το Phos Restaurant σας υποδέχεται στο ειδυλλιακό περιβάλλον του και σας προσκαλεί σε ένα γαστρονομικό ταξίδι γεύσεων γεμάτο χρώματα και αρώματα, δίπλα στη θάλασσα.

Με έμπνευση από την ελληνική και μεσογειακή κουζίνα και πρώτες ύλες άριστης ποιότητας από τοπικούς παραγωγούς, ο Executive Chef μας και η έμπειρη ομάδα του δημιούργησαν για εσάς ένα μενού με σύγχρονες πινελιές που θα αιχμαλωτίσει τις αισθήσεις σας.

Καλή σας όρεξη!

Phos Restaurant welcomes you to its idyllic environment and invites you to a gastronomic journey of flavors full of colors and aromas, by the sea.

Inspired by Greek and Mediterranean cuisine and using only the finest ingredients from local producers, our Executive Chef with his experienced team created for you a menu with a contemporary twist that will captivate your senses.

Bon appetit!

Please inform us of any allergies or dietary requirements and we will be happy to accommodate you.
Παρακαλούμε ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες που μπορεί να έχετε και θα χαρούμε να σας καθοδηγήσουμε.



Appetizers Ορεκτικά

Assorted Breads

*A variety of fresh homemade bread rolls
served with virgin olive oil, olives and yoghurt dip*

Αρτοσκευάσματα

*Φρέσκα χειροποίητα ψωμάκια, συνοδευόμενα
με παρθένο ελαιόλαδο, ελιές και ντιπ γιαουρτιού*

Soup of the Day

Σούπα Ημέρας

Goat Cheese

*Crispy Cretan goat cheese in a crust of sesame and fresh herbs
from our garden, poached figs, and Sithonia honey*

Κατσικίσιο Τυρί

*τραγανό κατσικίσιο τυρί Κρήτης σε κρούστα
από σουσάμι και φρέσκα μυρωδικά του κήπου μας,
σύκα ποσέ και μέλι Σιθωνίας*

Crispy Chicken Croquettes

*Crispy chicken croquettes flavored with lime
and fresh herbs from our garden on a feta mousse
flavored with basil pesto*

Κροκέτες Κοτόπουλου

*Τραγανές κροκέτες κοτόπουλου αρωματισμένες
με μοσχολέμονο και φρέσκα βότανα του κήπου μας
πάνω σε μους φέτας αρωματισμένης με πέστο βασιλικού*

Grilled Greens with White Tarama

Grilled seasonal leaf greens with white tarama

Ψητά Χόρτα με Ταραμά

Ψητά χόρτα εποχής με λευκό ταραμά

Sea Bass Ceviche

Sea Bass fillets in sparkling wine with chili peppers, fresh coriander, Mykonos Kopanisti cheese brik and chives

Λαυράκι Ceviche

σε αφρώδη οίνο εσπεριδοειδών, με πιπεριά chili, φρέσκο κόλιανδρο, μπρικ κοπανιστής Μυκόνου, και σχοινόπρασο

Salmon Tartare

Salmon fillet with mango, cucumber, Florina pepper and fresh coriander on avocado cream and citrus sauce

Ταρτάρ Σολωμού

πάνω σε κρέμα αβοκάντο, με μάνγκο, αγγούρι, πιπεριά Φλωρίνης και φρέσκο κόλιανδρο και σάλτσα εσπεριδοειδών

Kataifi Shrimps

Shrimps in crispy kataifi dough served on traditional «saganaki» sauce and crumbled Feta cheese from Halkidiki

Γαρίδες Κανταΐφι

γαρίδες τυλιγμένες με κανταΐφι πάνω σε παραδοσιακή σάλτσα σαγανάκι και κραμπλ φέτας Χαλκιδικής

Grilled Scallops

*Scallops cooked in aromatic butter
with avocado cream and carob rusk soil with herbs*

Ψητά Χτένια

*μαγειρεμένα σε αρωματικό βούτυρο, με κρέμα αβοκάντο
και «χώμα» από παξιμάδι χαρουπιού με βότανα*

Grilled Octopus

*Octopus on Santorini Fava puree with cherry tomato confit,
creamy Aioli and aromatic olive oil sauce*

Χταπόδι Σχάρας

*πάνω σε φάβα Σαντορίνης με ντοματίνια
κονφί, κρέμα αγιολί και αρωματικό ελαιόλαδο*

Fried Squid

*Fried squid with semolina crust served with smoked tomato sauce,
zucchini flakes and roasted hazelnuts*

Καλαμάρι Τηγανητό

*με κρούστα από σιμιγδάλι, σάλτσα καπνιστής ντομάτας,
φλέικς κολοκυθιού και καβουρδισμένο φουντούκι*

Grilled Vegetables with Talagani

*Grilled vegetables marinated in aromatic olive oil
and Talagani cheese from Epirus*

Ψητά Λαχανικά με Ταλαγάνι

*λαχανικά σχάρας μαριναρισμένα με αρωματικό
ελαιόλαδο και ταλαγάνι Ήπειρου*



Salad

Σαλάτα

Mixed Salad

Lettuce varieties, prosciutto, fresh mozzarella, cherry tomatoes and basil pesto dressing alla Genovese

Ανάμεικτη Σαλάτα

Ποικιλίες μαρουλιού με προσούτο, φρέσκια μοτσαρέλα, ντοματίνια και dressing από πέστο βασιλικού αλά Τζενοβέζε

Quinoa Salad

Organic Tri-color Quinoa with cherry tomatoes, grated carrot, avocado, parsley, Feta cheese crumbles from Halkidiki and lime dressing

Κινόα με Γαρίδες

βιολογική τρίχρωμη κινόα με ντοματίνια, τριμμένο καρότο, αβοκάντο, μαϊντανό, κραμπλ από φέτα Χαλκιδικής και dressing μοσχολέμονο

Chicken Salad

Herb crusted chicken bites with iceberg lettuce, corn, aromatic croutons, parmesan, sesami and honey dressing

Σαλάτα Κοτόπουλο

Μπουκιές κοτόπουλου με αρωματική κρούστα, άισμπεργκ, καλαμπόκι, αρωματικά κρουτόν, παρμεζάνα, σουσάμι και dressing μελιού

Greek Salad

Summer salad with tomato, cucumber, onion, pepper, olive, capers, aromatic herbs and Feta cheese from Halkidiki

Χωριάτικη Σαλάτα

με ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, πιπεριά, ελιά, κάπαρη, αρωματικά βότανα και φέτα Χαλκιδικής

Mediterranean Salad

colourful cherry tomatoes, aromatic Greek-style country bread croutons, capers, aromatic herbs, Feta cheese mousse and balsamic cream

Μεσογειακή Σαλάτα

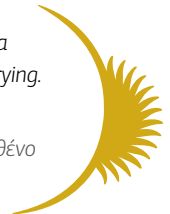
πολύχρωμα ντοματίνια, αρωματικά κρουτόν από χωριάτικο ψωμί, κάπαρη, αρωματικά βότανα, μους φέτας και κρέμα βαλσαμικού

All salads can be prepared in a vegetarian version.

Όλες οι σαλάτες μπορούν να παρασκευαστούν στη χορτοφαγική εκδοχή τους.

Our meals are prepared with only the finest ingredients from local producers, fresh greek meat, daily fresh catch from the Aegean Sea and vegetables of our own production. We use only extra virgin olive oil in all our dishes and seed oil of excellent quality in our deep frying.

Όλα τα πιάτα μας παρασκευάζονται με άριστης ποιότητας πρώτες ύλες από τοπικούς παραγωγούς, νωπό ντόπιο κρέας, θαλασσινά που ψαρεύονται καθημερινά στο Αιγαίο και κηπευτικά δικής μας παραγωγής. Χρησιμοποιούμε μόνο έξτρα παρθένο ελαιόλαδο σε όλα τα πιάτα μας και σπορέλαιο εξαιρετικής ποιότητας στα τηγανητά.





Pasta & Risotto

Πάστα & Ριζότο

Shrimp Linguine*

with cherry tomatoes and fresh basil

Λιγκουίνι με Γαρίδες*

με ντοματίνια και φρέσκο βασιλικό

Seafood Barley Risotto

with squid, scallops, shrimps, octopus and fresh truffle

Κριθαρότο Θαλασσινών

*με καλαμάρι, χτένια, γαρίδες, χταπόδι
και φρέσκια τρούφα*

Wild Mushroom Risotto*

with porcini, fresh truffle and smoked Metsovo cheese flakes

Ριζότο με Άγρια Μανιτάρια*

*πορτσίνι, φρέσκια τρούφα και φλέικς
από καπνιστό τυρί Μετσόβου*

Greek Risotto*

with olive soil and Feta cheese from Halkidiki

Ριζότο Χωριάτικο*

*με «χώμα» ελιάς, φλέικς αγγουριού
και φέτα Χαλκιδικής*

* *Vegeterian Dish / Vegetarian version of the dish is available*

* *Χορτοφαγικό πιάτο / Δυνατότητα μετατροπής του πιάτου σε χορτοφαγικό*

Chicken Linguine*

*with chicken, porcini mushrooms, caramelized onions,
smoked Metsovo cheese sauce and truffle aroma*

Λιγκουίνι Κοτόπουλο*

*με κοτόπουλο, μανιτάρια πορτσίνι, καραμελωμένα
κρεμμύδια, κρέμα από καπνιστό τυρί Μετσόβου
και άρωμα τρούφας*

Greek Aroma Pasta*

*Casarecce pasta with cherry tomatoes, olives, dried onion,
grilled Feta cheese from Naxos, red pepper flakes and fresh oregano*

Pasta με Άρωμα Ελλάδας*

*Casarecce με ντοματίνια, ελιές, ξερό κρεμμύδι,
ψητή φέτα Νάξου, μπούκοβο και φρέσκια ρίγανη*

Lobster Pasta serving for two

with linguine or barley pasta, cherry tomatoes and basil

Αστακομακαρονάδα για δύο άτομα

λιγκουίνι ή κριθαράκι με ντοματίνια και βασιλικό

* *Vegeterian Dish / Vegetarian version of the dish is available*

* *Χορτοφαγικό πιάτο / Δυνατότητα μετατροπής του πιάτου σε χορτοφαγικό*



Main Course

Κυρίως Πιάτο

Black Angus Fillet

Black Angus fillet with truffle oil flavored potato cream, Porto wine sauce, asparagus, and confit cherry tomatoes

Φιλέτο Black Angus

κρέμα πατάτας αρωματισμένη με λάδι τρούφας, σάλτσα Porto, σπαράγγια και ντοματίνια κονφί

Black Angus Greek Casserole

Black Angus fillet on traditional Greek casserole, rosemary oil and Feta mousse

Black Angus Γουβέτσι

φιλέτο black Angus πάνω σε παραδοσιακό γιουβέτσι, λάδι με δεντρολίβανο και μους φέτας

Lamb Chops

with aromatic crust, baby potatoes, sweet potato cream, cherry tomatoes and balsamic dressing

Αρνίσια Παϊδάκια Καρέ

με αρωματική κρούστα, πατάτες baby, κρέμα γλυκοπατάτας, ντοματίνια και σάλτσα βαλσαμικού

Chicken Leg

Marinated juicy chicken leg with aromatic quinoa and ginger

Κοτόπουλο Μπούτι

μαριναρισμένο ζουμερό μπούτι κοτόπουλο με αρωματική κινδά και τζίντζερ

Grilled Salmon

*with pea cream, asparagus, cherry tomatoes
and potato pavé*

Ψητός Σολομός

*με κρέμα αρακά, σπαράγγια, ντοματίνια
και πατάτες ρανέ*

Grilled Sea Bass Fillet

with fresh grilled greens and sautéed seasonal vegetables

Φιλέτο Λαυράκι στη Σχάρα

*με φρέσκα χόρτα σχάρας και λαχανικά
εποχής σοτέ*

Grilled Grouper Fillet

*Grilled White Grouper fillet with celery cream,
seasonal vegetables and lime sauce*

Φιλέτο Σφυρίδας

*Φιλέτο σφυρίδας στη σχάρα με κρέμα
σελινόριζας, λαχανικά εποχής και σάλτσα
από μοσχολέμονο*



Dessert

Επιδόρπιο

Phos Four Seasons

Traditional Greek custard filled with crispy caramelized crust leaves, Madagascar vanilla ice cream and salted caramel

Phos Τέσσερις Εποχές

Κρέμα γαλακτομπούρεκο με τραγανά καραμελωμένα φύλλα κρούστας, παγωτό βανίλια Μαγαδασκάρης και αλμυρή καραμέλα

Chocolate Brick

on white cream flavored with fresh vanilla, forest fruit sauce, soil crumbs and Madagascar vanilla ice cream

Πάστα Σοκολάτας

πάνω σε λευκή κρέμα αρωματισμένη με φρέσκια βανίλια, σάλτσα από φρούτα του δάσους, «χώμα» σοκολάτας και παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης

Tiramisu Mille-Feuille

Traditional tiramisu cream on crispy puff pastry sheets served with caramel ice cream

Μιλφέιγ Τιραμισού

Κρέμα παραδοσιακού τιραμισού πάνω σε τραγανά φύλλα σφολιάτας συνοδευμένο με παγωτό καραμέλα

Banoffee

Banoffee cream on Oreo cookie crumble, fresh bananas and salted caramel

Μπανόφι

Κρέμα μπανόφι πάνω σε κραμπιλ από μπισκότο Oreο, φρέσκιες μπανάνες και αλμυρή καραμέλα

Dessert Cocktails

Strawberry Pavlova

*Pavlova served with soft cream, strawberry jam
and strawberry sorbet*

Πάβλοβα με Φράουλα

*με ελαφριά κρέμα, μαρμελάδα φράουλα
και σορμπέ φράουλας*

Ice Cream Trilogy

*Strawberry, chocolate and caramel ice cream
on biscuit crumble with syrup of your choice*

Τριλογία Παγωτού

*Παγωτό φράουλα, σοκολάτα και καραμέλα
πάνω σε κραμπλ μπισκότου και σιρόπι της επιλογής σας*

Chilled Seasonal Fresh Fruits

Δροσερά Φρούτα εποχής

Spring Fever

*Hendrick's Gin, elderflower, fresh lime,
sparkling rose wine, strawberries, rhubarb bitters*

*Hendrick's Gin, elderflower, φρέσκο λάιμ,
αφρώδες ροζέ κρασί, φράουλες, bitters από ραβέντι*

Suzie Americano

*Suze Liqueur, Carpano Bianco, club soda, grapefruit aroma
λικέρ Suze, Carpano Bianco, σόδα, άρωμα γκρέιπφρουτ*

Please Drink Responsibly • Παρακαλώ πίνετε υπεύθυνα



username: nissakihotel

password: 2289023902

Prices are in euros and include all legal charges and taxes.

Οι τιμές είναι σε ευρώ και περιλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις και φόρους.

Head for Market Regulations: **Ioannis Kousathanas**

Αγορανομικός Υπεύθυνος: **Ιωάννης Κουσαθανάς**

POS Card Terminal is available.

Η επιχείρησή μας διαθέτει εγκεκριμένο τερματικό αποδοχής καρτών POS. (Άρθρο 66 Ν.4446/2016)

The Consumer is not obliged to pay, if the notice of payment is not received (receipt-invoice).

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δε λάβει το Νόμιμο παραστατικό στοιχείο (Απόδειξη ή Τιμολόγιο).
(Αγορανομική διάταξη Αρ. 4/28-11-2012)



Platis Yialos, Mykonos Greece, Entrance via Nissaki Hotel
T: +30 22890-27666, E: info@hotelnissaki.gr