

# KOURSAROS

MYKONOS - ATHENS

*Our cooking philosophy  
is to use the freshest of ingredients  
that are cooked at the time of order  
and this may take a little longer.  
So, please let us know  
if you are pressed for time.*

**MENU**

# Appetizers / Ορεκτικά

## Fish soup accompanied with marinated fish & bruschetta

*Ψαρόσουπα με μπρουσκέτα & μαριναρισμένο ψάρι*



"Taramosalata" (fish roe dip salad) with bottarga powder accompanied with toasted pita bread

*Ταραμοσαλατα με λευκό ταραμά, σκόνη αυγοτάραχου & συνοδεύεται από ψητά πιττάκια*



"Fava" yellow split pea puree dip with cherry tomato confit, herb olive oil and crispy bread wafers

*Φαβα με τοματίνια κονφί, ελαιόλαδο αρωματικών & τραγανά τσιπς ψωμιού*



Deep fried breaded gruyere cheese croquettes accompanied with chilli jam

*Τραγανές μπουκιές γραβιέρας με μαρμελάδα τσίλι*



Steamed mussels with white ouzo, fennel bulb & fresh herbs

*Μύδια αχνιστά με ούζο, μαραθόριζα & φρέσκα μυρωδικά*

Bruschetta with marinated anchovies, tomato tartare, shallots & herbs

*Μπρουσκέτα με μαριναρισμένο γαύρο, ταρταρ τομάτας, εσαλότ & μυρωδικά*

Fried meat balls of minced beef, onion, breadcrumb, egg & herbs on a parmesan cream sauce accompanied with potato chips

*Τηγανητά κεφτεδάκια από μοσχάρι, επάνω σε κρέμα παρμεζάνας & τσιπς πατάτας*

Fried calamari\* (squid) accompanied with lemon flavored mayonnaise

*Καλαμάρι\* τηγανητό με μαγιονέζα αρωματισμένη με λεμόνι*

Prawn\* tempura with spicy mayonnaise

*Γαρίδα\* τεμπούρα με πικάντικη μαγιονέζα*



Fried zucchini accompanied with yoghurt sauce

*Τηγανητά κολοκυθάκια με σως γιαουρτιού*



Grilled baby vegetables / Ψητά μικρά λαχανικά



Fried potatoes flavored with oregano

*Τηγανητές πατάτες αρωματισμένες με ριγανάδα*

**Red Mullet “butterfly” filet, breaded & fried**  
accompanied with lime mayonnaise & spicy mayonnaise  
*Μπαρμπούνια φιλέτο πεταλούδας, πανέ & τηγανητά που συνοδεύονται από μαγιονεζα μοσχολεμονου & πικαντική μαγιονεζα*


**Grilled prawns\* with a butter sauce**  
*Ψητές γαρίδες\* με βουτυράτη σάλτσα*

**Fried salmon tataki with tomato tartare,**  
**spicy mayonnaise & straw potato fries**  
*Τηγανητό τατάκι σολομού με ταρταρ τομάτας, πικάντικη μαγιονέζα και τηγανητό “άχυρο” πατάτας*


**Sour dough bread accompanied with tomato powder butter**  
**& Kalamon olives (per person)**  
*Προζυμένιο ψωμί που συνοδεύεται από βούτυρο με πούδρα τομάτας & ελιές Καλαμών (κατ' άτομο)*


## **Raw/Ωμά**

**King crab tartare with a lightly spicy mayonnaise,**  
**pickled cucumber, orange tobiko & yuzu dressing**  
*Ταρτάρ Βασιλικού Καβουριού με ελαφρά πικάντικη μαγιονέζα, πίκλα αγγουριού, αυγά χελιδονοψαριού & ντρέσινγκ γιούζου*

 **Fresh Royal oysters with chilli dressing (3 pcs)**  
*Φρέσκα στρείδια με σσίλι ντρεσινγκ (3τμχ)*


**Sea urchin accompanied with gremolata,**  
**grilled chilli & bruschetta**  
*Αχινοσαλάτα με γκρεμολάτα, ψητά σσίλι & μπρουσκέτες*

 **Sea bass tartare with avocado cream, pickled onion & jalapeno**  
*Λαβράκι ταρταρ με κρέμα αβοκάντο, πίκλα κρεμμυδιού & χαλαπένιο*

 **Salmon carpaccio with yuzu dressing & nori**  
*Καρπάτσιο σολομού με ντρέσινγκ γιουζου & νόρι*

 **Dorado fish carpaccio with citrus dressing & fresh sea urchin**  
*Καρπάτσιο τσιπούρας με αυγά αχινού & ντρέσινγκ εσπεριδοειδών*

**Tuna tartare with teriyaki sauce, avocado, cucumber & orange**  
*Ταρτάρ Τόνου με σάλτσα τεριγaki, αβοκάντο, αγγούρι & πορτοκάλι*

 **Black Angus beef tartare with baby rocket leaves,**  
**gruyere cheese flakes & matchstick potato fries**  
*Μπλακ Άνγκους μοσχαρίσιο ταρτάρ με μικρά φύλλα ρόκας, νιφάδες γραβιέρας & τηγανητά “σπιρτόξυλα” πατάτας*

## Salads / Σαλάτες



### Greek

Cherry tomatoes, cucumber, olives, white onion, carob rusk, oregano, extra virgin olive oil & "Xinotiro" Mykonian cheese

Ελληνική με τοματίνια, αγγούρι, ελιές, λευκό κρεμμύδι, ντακάκια χαρουπιού, ρίγανη, παρθένο ελαιόλαδο & Ξινότυρο Μυκόνου



### Shrimp

Grilled shrimps, baby gem lettuce, mango, almond flakes & citrus dressing

Σαλάτα με ψητές γαρίδες, μαρούλι μικρό τζεμ, μάνγκο, φιλέ αμυγδάλου & ντρέσινγκ εσπεριδοειδών



### Koursaros

Lettuce leaves & hearts, tomato, carrot, pickled peppers, spring onion, olive oil & aged vinegar.

Σαλάτα με φύλλα & καρδιές μαρουλιού, τομάτα, καρότο, πίκλα πιπεριά, φρέσκο κρεμμυδάκι, ελαιόλαδο & παλαιωμένο ξυδι.



### Field greens

Sautéed field greens accompanied with red bell pepper cream sauce  
Τσιγαριστά χόρτα συνοδευόμενα με κρέμα κόκκινης πιπεριάς



### Burrata

fresh mozzarella cheese with cherry tomato confit, chervil pesto, roasted pine nuts & basil flavored olive oil

Μπουράτα με φρέσκια μοτσαρέλα τυρί, τοματίνια κονφί, πέστο από μυρώνια, καβουρδισμένο κουκουνάρι & λάδι βασιλικού

## Pasta / Ζυμαρικά

"Kriotharoto" risoni pasta with prawns\*, gruyere cheese flakes & cherry tomato confit

Κριθαρότο με γαρίδες\*, νιφάδες γραβιέρας & τοματίνια κονφί

Sea urchin linguine with bouillabaisse stock & marinated sea urchin  
Λιγκουίνι αχινου με ζωμο κακαβιας & μαριναρισμενο αχινο

Crayfish linguine with crayfish\* (no shell) in a bisque sauce

Λιγκουίνι караβίδας με ψίχα караβίδας\* & σάλτσα μπισκ



"Pomodoro" linguine with fresh tomato sauce & basil

Λιγκουίνι με σάλτσα φρέσκιας τομάτας & βασιλικό

Lobster linguine with lobster  
in a Mediterranean sauce (individual portion)

Λιγκουίνι αστακού με μεσογειακή σάλτσα (ατομική μερίδα)

## Fish & Meat / Ψάρι & Κρέας



Fresh salmon filet with grilled asparagus & tomato hollandaise sauce

*Φιλέτο σολομού με ψητά σπαράγγια & σάλτσα ολαντέζ ντομάτας*

Fresh tuna schnitzel, breaded & fried tuna filet accompanied with pickled onion & curry mayonnaise

*Σνίτσελ φρέσκου τόνου με πίκλα κρεμμυδιού, & μαγιονέζα κάρυ*

Sole fish in a “Meuniere” brown butter, lemon, capers & parsley sauce (for 2 persons)

*Γλώσσα με “Meuniere” σαλτσα καφέ βουτυρού, λεμόνι, κάπαρη & μαϊντανό (για 2 άτομα)*



Black Angus beef tenderloin accompanied with baby potatoes & jalapeno béarnaise sauce

*Φιλέτο Μπλακ Άνγκους με μικρές πατάτες & μπεαρνέζ χαλαπενίου*



Grilled Veal steak (450 gr) with herb gremolata & roasted corn

*Μοσχαρίσια μπριζόλα γάλακτος (450γρ) με γκρεμολάτα μυρωδικών & ψητό καλαμπόκι*



Frenched rack of lamb\* with eggplant puree & thyme flavored sauce

*Καρέ αρνί\* με πουρέ ψητής μελιτζάνας & σάλτσα αρωματισμένη με θυμάρι*

## **Fish & Shellfish by the kilo** **Ψάρια με το κιλό**

Common dentex, Red snapper

*Συναγρίδα, Φαγκρί*

Grouper, Dusky grouper, Black grouper, Sole

*Σφυρίδα, Στήρα, Ροφός, Γλώσσα*

Sea bass, Dorado, Grey bream, Scorpion fish

*Λαβράκι, Τσιπούρα, Σαργός, Σκορπίνα*

Prawns\*

*Γαρίδες\**

Fresh Lobster

*Αστακός φρέσκος*

## **Side Dishes / Συνοδευτικά**

 Sautéed field greens  
*Χόρτα τσιγαριαστά*

 Green salad  
*Πράσινη σαλάτα*

 Grilled vegetables  
*Ψητά λαχανικά*

 Fried potatoes  
*Τηγανητές πατάτες*

## Desserts / Επιδόρπια



### **Tiramisu**

“Savoiard” biscuits (lady fingers) flavored with espresso coffee, mascarpone & pistachio praline mousse & topped with roasted pistachio.

*Μπισκότα Σαβαγιάρ αρωματισμένα με εσπρέσο καφέ, μους μασκαρπόνε με πραλίνα πράσινου φιστικιού & καβουρδισμένα πράσινα φιστίκια*



### **Pavlova**

Crunchy coconut flavored meringues with yoghurt custard, strawberry mousse & strawberry sorbet

*Τραγανές μαρέγκες αρωματισμένες από καρύδα με κρέμα γιαουρτιού, μους φράουλας & σορμπέ φράουλας*



### **Chocolate mousse**

with salted caramel, waffle flakes & vanilla ice cream

*Μους σοκολάτας με αλμυρή καραμέλα, νιφάδες βάφλας & παγωτό βανίλιας*



### **Loukoumades**

Greek donuts with honey, walnuts, cinnamon powder, vanilla ice cream & fresh strawberries

*Λουκουμάδες με μέλι, τριμμένο καρύδι, κανέλα, παγωτό βανίλια & φρέσκιες φράουλες*



**Ice cream (scoop) / Παγωτό (μπάλα)**



**Sorbet (scoop) / Σορμπέ (μπάλα)**

(\*) Κατεψυγμένο.

Παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό της επιχείρησής μας για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες που μπορεί να έχετε. Το μενού μας μπορεί να περιέχει ίχνη από αλλεργιογόνες ουσίες, οι οποίες μπορεί να σας προκαλέσουν αλλεργία ή δυσανεξία. Το λάδι που χρησιμοποιείται για όλες τις σαλάτες είναι ελαιόλαδο. Οι πατάτες είναι φρέσκιες & τηγανίζονται σε ηλιέλαιο.

Οι τιμές είναι σε Ευρώ. Κυτίο παραπόνων υπάρχει εντός καταστήματος. Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο).

Στις παραπάνω τιμές συμπεριλαμβάνονται ΦΠΑ 13% & 24%.  
Εισπράττεται Δημοτικός φόρος 0,2%. Ποσοστό σερβιρίσματος 13%.  
Αγορανομικός Υπεύθυνος: Αργύριος Χατζηγιαννάκος

(\*) Frozen.

Please inform our business staff of any allergies or intolerances you may have. Our menu may contain traces of allergenic substances, which may cause you an allergy or intolerance.

The oil used in all salads is olive oil. The potatoes are fresh and fried in sunflower oil. The prices are in Euro. There is a complaint box in the restaurant. The consumer is under no obligation to pay if he does not receive the legal documentary evidence (receipt or invoice).

The above prices include VAT 13% & 24%.  
Collected Municipal tax 0,2%. Service percentage 13%.  
Market inspector manager: Argirios Chatzigiannakos

 : VEGAN

 : VEGAN OPTIONAL

 : GLUTEN FREE

 : VEGETERIAN