

*remezo*

M Y K O N O S

FINE GREEK DINING & COCKTAIL BAR

MENU



## OUR SIGNATURE COCKTAILS

|                                                                                       |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Spicy Cucumber</b>                                                                 | 18 |
| Absolut Elyx Vodka, cucumber, chilli syrup, fresh lemon juice                         |    |
| <b>Pink Urchin</b>                                                                    | 18 |
| Beefeater gin, fresh lime, raspberry, rose, champagne                                 |    |
| <b>Erupting Margarita</b>                                                             | 18 |
| Olmeca reposado, agave nectar, chili, peppers, lime                                   |    |
| <b>Berry Crusta</b>                                                                   | 18 |
| Havana rum, mix berries purée, grapefruit cordial, vanilla, burlesque                 |    |
| <b>Aegean breeze</b>                                                                  | 18 |
| Thyme, cucumber, Three Cents Aegean tonic, Beefeater 24                               |    |
| <b>Mandarinaki</b>                                                                    | 18 |
| Absolut Elyx Vodka, Mastiha Skinos, mandarin, lime, ginger, buck spice                |    |
| <b>Captain Drake</b>                                                                  | 18 |
| Havana 7 años Rum, passion fruit, fresh pineapple, apricot fresh lime                 |    |
| <b>Black Lemon</b>                                                                    | 18 |
| Beefeater, grapefruit cordial, grapefruit juice, black lemon, lemongrass              |    |
| <b>Melina's Passion</b>                                                               | 18 |
| Amaretto Disaronno, passion fruit, orgeat, lime, Framboise de Ronce, spiced cranberry |    |
| <b>Those things will kill ya</b>                                                      | 18 |
| Rum, ron, rhum, Greek coffee, mechir bay essence, gomme                               |    |
| <b>Negroni Crystallino</b>                                                            | 18 |
| Beefeater, White vermouth, clear bitter                                               |    |
| <b>Edelweiss</b>                                                                      | 18 |
| Absolut, elderflower, mint, fresh lemon juice                                         |    |

## SPRITZ

|                                                       |    |
|-------------------------------------------------------|----|
| <b>Aperol Spritz</b>                                  | 15 |
| <b>Hugo</b>                                           | 15 |
| Procecco, elderflower, lime, mint                     |    |
| <b>Pineapple Resurrection</b>                         | 15 |
| Havana, pineapple, cherry herbs, 3 Cents dry tonic    |    |
| <b>Saint Mandarin</b>                                 | 15 |
| Beefeater, herbs, spicer, pistachio, mandarin bitters |    |

# CHAMPAGNE AND SPARKLING COCKTAILS

|                                                            |    |
|------------------------------------------------------------|----|
| <b>Kir royal</b>                                           | 25 |
| <b>Bellinis</b><br>Peach / Watermelon / Lychee             | 25 |
| <b>Paris - Aten</b><br>Champagne Brut, St. Germain liqueur | 25 |

# WINE COCKTAILS

|                                                                                    |    |
|------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Sangria White</b><br>Beefeter Gin, white wine, triple sec, orange bitters, lime | 15 |
| <b>Sangria Red</b><br>Beefeter Gin, red wine, strawberry, lime, triple sec         | 15 |

# LOW-CALORIE COCKTAILS

|                                                                                                   |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Diet Stories Cocktail</b><br>Vodka, fresh pineapple, stevia sugar, fresh lime juice, spearmint | 15 |
| <b>Skinny Cuba Libre</b><br>Havana Rum, fresh vanilla, diet cola, lime                            | 15 |

## CLASSIC AND TWISTED COCKTAILS

|                                                                                   |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Moscow mule</b>                                                                | <b>18</b> |
| <b>Martinis</b>                                                                   | <b>18</b> |
| Dirty / Chilly Ginger / Green Apple / Lychee / Mango Ginger / Cucumber / Espresso |           |
| <b>Mojitos</b>                                                                    | <b>18</b> |
| Chilly Ginger / Green Apple / Lychee / Passion Fruit                              |           |
| <b>Daiquiris</b>                                                                  | <b>18</b> |
| Mango / Passion Fruit / Strawberry / Melon                                        |           |
| <b>Caipiroskas</b>                                                                | <b>18</b> |
| Grapes & Ginger / Strawberry / Peach                                              |           |
| <b>Margaritas</b>                                                                 | <b>18</b> |
| Strawberry / Grapefruit / Mango / Lemon                                           |           |
| <b>Negroni</b>                                                                    | <b>18</b> |
| <b>Caipirinha</b>                                                                 | <b>18</b> |
| <b>Mai Tai</b>                                                                    | <b>18</b> |
| <b>Pina Colada</b>                                                                | <b>18</b> |
| <b>Cosmopolitan</b>                                                               | <b>18</b> |
| <b>Bloody Mary</b>                                                                | <b>18</b> |
| <b>Dry Martini</b>                                                                | <b>18</b> |
| <b>Paloma</b>                                                                     | <b>18</b> |

## NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

|                                                     |           |
|-----------------------------------------------------|-----------|
| <b>Jaffa</b>                                        | <b>14</b> |
| Fresh homemade lemonade with mint                   |           |
| <b>Three Citrus</b>                                 | <b>14</b> |
| Fresh homemade lemonade, mandarin, grapefruit, soda |           |
| <b>Virgin Mojito</b>                                | <b>14</b> |

# ΟΣΤΡΑΚΟΕΙΔΗ / SHELLFISH

Σρείδια

Oysters

8€ / per piece

## ALMOST RAW

|      |                                                                                                      |    |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| GFV  | Καρπάτσιο Αιγαιοπελαγίτικων ψαριών με δροσερό dressing εσπεριδοειδών                                 | 29 |
|      | Aegean fish carpaccio with fresh citrus dressing                                                     |    |
| GFV* | Χταπόδι καρπάτσιο με κάππαρη, πιπεριές και άγρια ρίγανη                                              | 25 |
|      | Octopus carpaccio with capers, peppers and wild oregano                                              |    |
|      | Λαβράκι ceviche με εσπεριδοειδή, τσίλι, κόλιανδρο και λευκόσαρκο ροδάκινο                            | 26 |
|      | Sea bass ceviche with citrus, chili, coriander and white-flesh peach                                 |    |
|      | Φαγκρί καρπάτσιο με ακτινίδιο, εσπεριδοειδή και αυγοτάραχο                                           | 29 |
|      | Sea bream carpaccio with kiwi, citrus and bottarga                                                   |    |
|      | Ταρτάρ μόσχου black angus με μουστάρδα dijon, γραβιέρα Νάξου και πέρλες βαλσάμικου                   | 28 |
|      | Black angus beef carpaccio with Dijon mustard, graviera cheese from Naxos island and balsamic caviar |    |

# ΣΑΛΑΤΕΣ / SALADS

|                                                  |                                                                                                                                                                                                                                 |    |
|--------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <div><div>GF</div><div>V</div><div>*</div></div> | <div><div>V</div><div>Ελληνική σαλάτα με τρίχρωμες ντομάτες</div><div>Greek salad with three types of tomatoes</div></div>                                                                                                      | 20 |
| <div><div>V</div></div>                          | <div><div>Ρόκα, βαλεριάνα με αχλάδι, σταφύλι, λιναρόσπορο και γραβιέρα Κρήτης</div><div>Rocket and valerian leaves with pear, grape, flax seed and Cretan gruyere</div></div>                                                   | 19 |
| <div><div>V</div></div>                          | <div><div>Σαλάτα Καλοκαιρινή με ντομάτα, καρπούζι, φέτα και παξιμαδάκια χαρουπιού</div><div>Summer salad with tomatoes, watermelon, feta cheese and carob rusks</div></div>                                                     | 19 |
| <div><div>GF</div><div>V</div><div>*</div></div> | <div><div>Κινόα με ψητές γαρίδες, καλοκαιρινά φρούτα και μικρόφυλλα σαλατικά με βινεγκρέτ από passion fruit</div><div>Quinoa with grilled shrimp, summer fruits and baby leaf greens with passion fruit vinaigrette</div></div> | 30 |

# ΟΡΕΚΤΙΚΑ / STARTERS

|        |                                                                                                                                                                                                                                                |    |
|--------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
|        | Τέσσερις διάσημες ελληνικές mousse με τραγανές πίτες, τζατζίκι, ταραμοσαλάτα, μελιτζανοσαλάτα και φάβα Σαντορίνης<br>Four famous Greek spreads with crispy pita bread, tzatziki, fish roe salad, eggplant salad and fava from Santorini island | 25 |
|        | Τσιπς από μελιτζάνα και κολοκύθι με τζατζίκι<br>Eggplant and zucchini chips with tzatziki                                                                                                                                                      | 30 |
| GF V * | Καλαμαράκια τηγανητά με αϊολί από το μελάνι τους<br>Fried calamari with aioli sause made with their ink                                                                                                                                        | 20 |
| GF V * | Καπνιστό χταπόδι με φάβα Σαντορίνης και σπιτικές πίκλες<br>Smoked octopus with Santorini fava and homemade pickles                                                                                                                             | 25 |
| GF V   | Ντολμαδάκια με βασιλικό καβούρι<br>Stuffed wine leaves with king crab                                                                                                                                                                          | 28 |
|        | Ελληνικός παραδοσιακός μουσακάς αλλιώς!<br>Our version of Greek traditional moussaka                                                                                                                                                           | 30 |
|        | Σπανακόπιτα με το δικό μας τρόπο<br>Spinach pie our way                                                                                                                                                                                        | 23 |
| GF V   | Chips φρέσκιας πατάτας με ελληνικό λάδι τρούφας & αρσενικό τυρί Νάξου<br>Fresh potato chips with Greek truffle oil and “arseniko” cheese from Naxos island                                                                                     | 17 |



ΚΡΕΑΣ / MEAT

|                                                                                                                                                                    |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Σιγοψημένο στήθος από κοτόπουλο corn-fed με τοπιναμπούρ και λαχανικά<br>Braised corn-fed chicken breast with topinambur and vegetables                             | 33 |
| Παραδοσιακό αρνάκι με άγρια ρίγανη, θυμάρι και πατατούλες φούρνου στη λαδόκολλα<br>Roasted lamb with wild oregano, thyme and baby potatoes wrapped in baking paper | 40 |
| Παραδοσιακή γιουβετσάδα με ουρά μόσχου και σάλτσα φρέσκιας ντομάτας<br>Greek traditional “giouvetsi” with beef tail and fresh tomato sauce                         | 39 |
| Ταλιάτα από φιλέτο μόσχου grass-fed με βασιλομανίταρα και άγρια σπαράγγια<br>Grass-fed beef fillet tagliata with porcini and wild asparagus                        | 47 |
| Η κρητική καρμπονάρα<br>The Cretan version of carbonara                                                                                                            | 32 |

ΧΟΡΤΟΦΑΓΙΚΟ / VEGETERIAN

|                                                                                                                                                           |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Ραβιόλι λαχανικών με καλοκαιρινή τρούφα και σάλτσα από καπνιστή πιπεριά Φλωρίνης<br>Vegetable ravioli with summer truffle and Florina smoked pepper sauce | 29 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|

# ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ / SEAFOOD

|                                                                                                                                    |     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Φρέσκο ψάρι ημέρας / kg<br>Fresh fish of the day / kg                                                                              | 120 |
| Ψάρι ημέρας κακαβιά με baby πατάτες, καρότο και κολοκυθάκια<br>Fish of the day “kakavia” with baby potatoes, carrots and zoucchini | 38  |
| Ψητός αιγαιοπελαγίτικος μπακαλιάρος με Σιφνέικη ρεβιθάδα<br>Grilled Aegean cod with chickpeas from Sifnos island                   | 36  |
| Αστακός με κυλοπιτάκι<br>Lobster with “chylopitaki” (homemade Greek pasta)                                                         | 49  |
| Σπαγγέτι με λαβράκι ταρτάρ και αυγοτάραχο Μεσολογγίου<br>Spaghetti with sea bass tartare and bottarga from Mesolongi               | 36  |
| Σπαγγέτι αλα τσιτάρα με χταπόδι, σταφίδα και κουκουνάρι<br>Spaghetti alla chitarra with octopus, raisins and pine nuts             | 36  |

# ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ / DESSERTS

|                                                                                                        |              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Remezzo Birthday Tower για 2 άτομα / για 4 άτομα<br>Remezzo Birthday Tower for 2 people / for 4 people | 40 / 70      |
| Τραγανή σοκολάτα με σορμπέ μπανάνας και πραλίνα<br>Crunchy chocolate with banana sorbet and praline    | 14           |
| Ελληνικό προφιτερόλ με φυστίκι Αιγίνης και μούρα<br>Greek profiterole with pistachio cream and berries | 14           |
| Ανοικτός μπακλαβάς με παγωτό κανέλα<br>“Open-faced” baklava with cinnamon ice cream                    | 14           |
| Ποικιλία από χειροποίητα σορμπέ<br>Variety of handmade sorbet                                          | 14           |
| Τριλογία παγωτών με ελληνικές γεύσεις<br>Ice cream trilogy with Greek flavors                          | 14           |
| Ψωμί με ελαιόλαδο, ελιές και φρέσκια ρίγανη<br>Bread with extra virgin oil, olives and fresh oregano   | 5 per person |

## BRANDY / FORTIFIED WINES

|                               |         |
|-------------------------------|---------|
| Metaxa 5*, 7*                 | 13 / 15 |
| Hennessy VSOP                 | 15      |
| Remy Martin VSOP              | 15      |
| Martell VSOP                  | 15      |
| Courvoisier                   | 15      |
| Pierre Ferrand 10 Generations | 25      |
| Cockburn's Port               | 13      |
| Tio Pepe Sherry               | 13      |

## DIGESTIVES

|                       |    |
|-----------------------|----|
| Grappa Nonino         | 10 |
| Mastiha Skinos        | 10 |
| Vermouth Ottos Athens | 13 |

## NEPO / WATER

|                              |   |
|------------------------------|---|
| Bottle mineral water 1L      | 5 |
| Bottle sparkling water 0.75L | 5 |

## ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ / REFRESHMENTS

|                              |   |
|------------------------------|---|
| Coca Cola, Light, Zero 0.25L | 5 |
| Grapefruit Soda, Lemon Soda  | 6 |
| Soda, Tonic water 0.25L      | 5 |

## ΜΠΙΡΕΣ / BEERS

|                             |    |
|-----------------------------|----|
| Mikonu 0.33L                | 9  |
| Estrella 0.75L              | 25 |
| Corona 0.33L                | 9  |
| Buckler non-alcoholic 0.33L | 8  |

ΚΑΦΕΣ - ΤΣΑΪ / COFFEE - TEA

|                       |   |
|-----------------------|---|
| Ελληνικός<br>Greek    | 4 |
| Espresso              | 4 |
| Cappuccino            | 7 |
| Freddo                | 7 |
| Τσάι Earl Grey, Green | 4 |

ΧΥΜΟΙ / JUICES

|                                                                                     |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Χυμός από φρέσκα φρούτα επιλογής<br>Juice with fresh seasonal fruits of your choice | 10 |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----|

Για τις παρασκευές μας χρησιμοποιούμε παρθένο ελαιόλαδο. Τα τηγανητά τηγανίζονται σε αραβοσιτέλαιο.  
Αν έχετε οποιαδήποτε αλλεργία ή ειδική διατροφική απαίτηση, παρακαλούμε ενημερώστε το σερβιτόρο.

Όλες οι τιμές είναι σε Ευρώ. Οι τιμές ισχύουν έως το Δεκέμβριο του 2020.  
Στις τιμές περιλαμβάνονται: Σέρβις, Δημοτικός Φόρος και το ανάλογο ΦΠΑ.  
Αγορανομικός Υπεύθυνος: Παναγιώτης Καλλίγερς

 Χωρίς Γλουτένη / Gluten Free     Vegetarian     Κατεψυγμένο / Frozen

We use virgin olive oil. Fried foods are fried in corn oil.

Please inform your waiter if you have any food allergies or dietary needs.

All prices are in Euro. Prices are valid until December 2020. Prices include: Service charge, Municipal Tax and VAT.

Managing Director: Panagiotis Kalligeros

