

remesso

M Y K O N O S

FINE GREEK DINING & COCKTAIL BAR

MENU

OUR SIGNATURE COCKTAILS

Spicy Cucumber

Belvedere, cucumber, chilli syrup, fresh lemon juice

Pink Urchin

Hendrick's, fresh lime, raspberry, rose, champagne

Erupting Margarita

Jose Cuervo, agave nectar, chili, peppers, lime

Berry Crusta

Ronrico rum, mix berries purée, grapefruit cordial, vanilla, burlesque

Aegean breeze

Hendrick's, Thyme, cucumber, Three Cents Aegean tonic

Mandarinaki

Belvedere, Mastiha Skinos, mandarin, lime, ginger, buck

Captain Drake

Sailor Jerry, passion fruit, fresh pineapple, apricot fresh lime

Black Lemon

Hendrick's, grapefruit cordial, grapefruit juice, black lemon, lemongrass

Melina's Passion

Amaretto Disaronno, passion fruit, orgeat, lime, Framboise de Ronce, spiced cranberry

Those things will kill ya

Ronrico rum, ron, rhum, Greek coffee, mechir bay essence, gomme

Edelweiss

Belvedere, elderflower, mint, fresh lemon juice

Salty Skin

Mastiha Skinos, white wine, soda, salt, lemon, Greek olives

SPRITZ

Aperol Spritz

Hugo

Prosecco Gancia, elderflower, lime, mint

Saint Mandarin

Hendrick's, herbs, spicer, pistachio, mandarin bitters

Fizzy Berry

Hendrick's, red berries, basil, citrus, black pepper, Prosecco

CHAMPAGNE AND SPARKLING COCKTAILS

Kir royal

Bellinis

Peach / Watermelon / Lychee

Paris - Aten

Champagne Brut, St. Germain liqueur

WINE COCKTAILS

Sangria White

Langley's gin, white wine, triple sec, orange bitters, lime

Sangria Red

Langley's gin, red wine, strawberry, lime, triple sec

LOW-CALORIE COCKTAILS

Diet Stories Cocktail

Belvedere, fresh pineapple, stevia sugar, fresh lime juice, spearmint

Skinny Cuba Libre

Ronrico rum, fresh vanilla, diet cola, lime

CLASSIC AND TWISTED COCKTAILS

Moscow mule

Martinis

Dirty / Chilly Ginger / Green Apple / Lychee / Mango Ginger / Cucumber / Espresso

Mojitos

Chilly Ginger / Green Apple / Lychee / Passion Fruit

Daiquiris

Mango / Passion Fruit / Strawberry / Melon

Caipiroskas

Grapes & Ginger / Strawberry / Peach

Margaritas

Strawberry / Grapefruit / Mango / Lemon

Negroni

Caipirinha

Mai Tai

Pina Colada

Cosmopolitan

Bloody Mary

Dry Martini

Paloma

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

Jaffa

Fresh homemade lemonade with mint

Three Citrus

Fresh homemade lemonade, mandarin, grapefruit, soda

Virgin Mojito

ΟΣΤΡΑΚΟΕΙΔΗ / SHELLFISH

Στρείδια
Oysters

ALMOST RAW

Καρπάτσιο Αιγαιοπελαγίτικων ψαριών με αχινό και δροσερό dressing εσπεριδοειδών
Aegean fish carpaccio with sea urchin and fresh citrus dressing

Χταπόδι καρπάτσιο με κάππαρη, πιπεριές και άγρια ρίγανη
Octopus carpaccio with capers, peppers and wild oregano

Λαβράκι ceviche με εσπεριδοειδή, τσίλι, κόλιανδρο και λευκόσαρκο ροδάκινο
Sea bass ceviche with citrus, chili, coriander and white-flesh peach

Φρέσκο ψάρι ημέρας ceviche με πεπόνι, αγγούρι, βασιλικό και ginger
Fish of the day ceviche with melon, cucumber, basil and ginger

Ταρτάρ μόσχου με τηγανίτα πατάτας, καλοκαιρινή τρούφα και πέρλες βαλσάμικου
Beef tartare with potato rosti, summer truffle and balsamic pearls

Κιτρινόπτερος τόνος ταρτάρ με πατζάρι, σόγια, μοσχολέμονο, φύκια και σουσάμι
Yellowfin tuna tartare with beetroot, soya sauce, lime, wakame and sesame

Ελληνικό καβούρι με πράσινο μήλο, tobico yuzu και wasabi
Greek crab with green apple, tobico yuzu and wasabi

ΣΑΛΑΤΕΣ / SALADS

Ελληνική σαλάτα

Greek salad

Σαλάτα ρόκα, βαλεριάνα με εστραγκόν, φουντούκι, καρύδια, σταφύλι, αβοκάντο και κατσικίσιο τυρί

Rocket and valerian leaves with tarragon, hazelnuts, walnuts, grapes, avocado and goat cheese

Σαλάτα superfoods κινόα, με γαρίδες, φαγόπυρο, σιτάρι, σπόρους chia, αβοκάντο, αποξηραμένα cranberries, ντομάτα, dressing από φρούτα του πάθους και κυκλαδίτικα αρωματικά βότανα

Superfoods salad with shrimps and kinoa, buckwheat, grain, chia seeds, avocado, tomato, sundried cranberries, passion fruit dressing and cycladic herbes

ΟΡΕΚΤΙΚΑ / STARTERS

Τέσσερις διάσημες ελληνικές mousse
τζατζίκι, μελιτζανοσαλάτα, ταραμάς και φάβα Σαντορίνης
Four famous Greek spreads
tzatziki, eggplant salad, fish roe and fava from Santorini island

Καλαμαράκια τηγανητά με αϊολί από το μελάνι τους
Fried calamari with aioli sauce made with their ink

Ντολμαδάκια με βασιλικό καβούρι
Stuffed wine leaves with king crab

Ελληνικός παραδοσιακός μουσακάς αλλιώς!
Our version of Greek traditional moussaka

Γαρίδες στο χυμό τους με μαύρο σκόρδο
Poached shrimps in their juice with black garlic

“Μαντολάτο” τυριών με ξηρούς καρπούς και chutney καρπουζιού
Cheese “nougat” with nuts and watermelon chutney

Ψητά χτένια με crumble αμυγδάλου, κρέμα torinambur και καλοκαιρινή τρούφα
Roasted scallops with almond crumble, torinambur cream and summer truffle

Μυκονιάτικη πίτα
Mykonian pie

Chips φρέσκιας πατάτας με ελληνικό λάδι τρούφας & αρσενικό τυρί Νάξου
Fresh potato chips with Greek truffle oil and “arseniko” cheese from Naxos island

ΚΡΕΑΣ / MEAT

Σιγοψημένο στήθος από κοτόπουλο με φρικασέ εποχιακών λαχανικών
Braised chicken breast with summer vegetables fricassee

Παραδοσιακό αρνάκι με άγρια ρίγανη, θυμάρι και πατατούλες φούρνου στη λαδόκολλα
Roasted lamb with wild oregano, thyme and baby potatoes wrapped in baking paper

Παραδοσιακή γιουβετσάδα με ουρά μόσχου και σάλτσα φρέσκιας ντομάτας
Greek traditional “giouvetsi” with beef tail and fresh tomato sauce

Μοσχαρίσιο φιλέτο με πουρέ κρεμμυδιού και baby πατάτες
Beef fillet with onion puree and baby potatoes

Prime T-bone steak με baby πατάτες, σπαράγγια και αρωματικό βούτυρο (για 2 άτομα)
Prime T-bone steak with baby potatoes, asparagus and butter
with Mediterranean herbs (for 2 persons)

Ribeye Miyazaki A5 Wagyu / 100 gr

ΧΟΡΤΟΦΑΓΙΚΟ / VEGETERIAN

Χειροποίητο ραβιόλι σπανακόπιτας με μυρωδικά,
φέτα και καλοκαιρινή τρούφα
Homemade “spinach pie” ravioli with Mediterranean herbs,
feta cheese and summer truffle

“Steak” κουνουπιδιού με σάλτσα μπριάμ
Cauliflower “steak” with “briam” sauce

ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ / SEAFOOD

Φρέσκο ψάρι ημέρας / kg
Fresh fish of the day / kg

Ψάρι ημέρας κακαβιά με baby πατάτες, καρότο και κολοκυθάκια
Fish of the day “kakavia” with baby potatoes, carrots and zucchini

Ψητό αιγαιοπελαγίτικο φαγκρί με πουρέ μελιτζάνας
Grilled Aegean red snapper with eggplant puree

Αστακός με χυλοπιτάκι
Lobster with “chylopitaki” (homemade Greek pasta)

Spaghetti με λαβράκι ταρτάρ και αυγοτάραχο Μεσολογγίου
Spaghetti with sea bass tartare and bottarga from Mesolongi

Ψητός αστακός με κρέμα εστραγκόν και μανιτάρια μισός/ολόκληρος
Grilled lobster with tarragon cream and mushrooms half/one piece

Ριζότο με κρέμα από σπαράγγια, ψητά χτένια, γαρίδες και οστρακοειδή
Risotto with asparagus cream, roasted scallops, shrimps and shellfish

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ / DESSERTS

Remezzo Birthday Tower για 2 άτομα / για 4 άτομα
Remezzo Birthday Tower for 2 people / for 4 people

Sparkling Remezzo tower με τραγούδι happy birthday
και Veuve Cliquot Brut 0.75L

Sparkling Remezzo tower with happy birthday song
and one bottle of Veuve Cliquot Brut 0.75L

Κρέμα γιαουρτιού με εξωτικά φρούτα
Yogurt cream with exotic fruits

Crème Bitter σοκολάτας με τόνκα, πραλίνα φουντουκιού
και αλατισμένη καραμέλα
Bitter chocolate crème with tonka, hazelnut praline and salted caramel

Κρέμα από φυστίκια Αιγίνης με κόκκινα φρούτα
Cream from Aigina's pistachios with red fruits

Ανοικτός μπακλαβάς με παγωτό κανέλα
“Open-faced” baklava with cinnamon ice cream

Ποικιλία από χειροποίητα σορμπέ
Variety of handmade sorbet

Τριλογία παγωτών με ελληνικές γεύσεις
Ice cream trilogy with Greek flavors

Ψωμί με ελαιόλαδο, ελιές και φρέσκια ρίγανη
Bread with extra virgin oil, olives and fresh oregano

COGNAC

Hennessy VS

Hennessy VSOP

Hennessy XO

Metaxa Private Reserve

Remy Martin VSOP

APERITIF

Gancia Vermouth bianco

Gancia Vermouth Rosso

Alexandria Greek Orange

DIGESTIVES

Mastiha Tetteris

Mastiha Skinos

Grappa Nonino Chardonnay

Grappa Nonino Chardonnay in barriques

NEPO / WATER

Bottle mineral water 1L

Bottle sparkling water 0.75L

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ / REFRESHMENTS

Coca Cola Regular / Zero / Light 0.25L

Fanta Blue / Lemon

Sprite

Schweppes Soda / Tonic

Amita Juice

Three Cents Pink Grapefruit Soda / Mandarin / Lemon Tonic /
Ginger beer / Cherry Soda / Aegean Tonic

ΜΠΥΡΕΣ / BEERS

Nisos 0.33L

Estrella 0.75L

Mikonu 0.33L

Corona 0.33L

Heineken non-alcoholic 0.33L

ΚΑΦΕΣ - ΤΣΑΪ / COFFEE - TEA

Ελληνικός
Greek

Espresso

Cappuccino

Freddo

Τσάι Earl Grey, Green

ΧΥΜΟΙ / JUICES

Χυμός από φρέσκα φρούτα επιλογής
Juice with fresh seasonal fruits of your choice

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 2023.
Στις τιμές περιλαμβάνονται: Σέρβις, Δημοτικός Φόρος και το ανάλογο ΦΠΑ.
Αγορανομικός Υπεύθυνος: Παναγιώτης Καλλίγερς

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 2023. Prices include: Service charge, Municipal Tax and VAT.
Managing Director: Panagiotis Kalligeros

