

remesso

M Y K O N O S

FINE GREEK DINING & COCKTAIL BAR

MENU

OUR SIGNATURE COCKTAILS

Spicy Cucumber

Grey Goose, cucumber, chilli syrup, fresh lemon juice

Pink Urchin

Bombay Premier Cru, fresh lime, raspberry, rose, champagne

Erupting Margarita

Patrón Tequila, agave nectar, chili, peppers, lime

Berry Crusta

Bacardi Ocho, mix berries purée, grapefruit cordial, vanilla, burlesque

Aegean breeze

Oxley Gin, thyme, cucumber, Three Cents ginger beer, honey syrup

Mandarinaki

Grey Goose L'Orange, Mastiha Skinis, mandarin, lime, ginger, buck

Captain Drake

Bacardi Spiced Rum, passion fruit, fresh pineapple, apricot fresh lime

Black Lemon

Bombay Premier Cru, grapefruit cordial, grapefruit juice, black lemon, lemongrass

Melina's Passion

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

Pink Popeye

Olive infused Luxardo bianco, Italicus, Three Cents grapefruit soda

Edelweiss

Grey Goose Le Citron, St-Germain Liqueur

Salty Skin

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

SPRITZ

St. German Spritz

Procecco Martini, St-Germain Liqueur, lime, mint

Aperol Spritz

Pink Bitter Spritz

Martini Rubino, Martini Bitter, grapefruit soda

CHAMPAGNE AND SPARKLING COCKTAILS

Kir royal

Bellinis

Peach / Watermelon / Lychee

Paris - Aten

Champagne Brut, St. Germain liqueur

WINE COCKTAILS

Sangria White

Bombay Sapphire, white wine, triple sec, orange bitters, lime

Sangria Red

Bombay Sapphire, red wine, strawberry, lime, triple sec

LOW-CALORIE COCKTAILS

Diet Stories Cocktail

Grey Goose, fresh pineapple, stevia sugar, fresh lime juice, spearmint

Skinny Cuba Libre

Bacardi Ocho, 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

- GF V Καρπάτσιο Αιγαιοπελαγίτικων ψαριών με ακινό και δροσερό dressing εσπεριδοειδών
Aegean fish carpaccio with sea urchin and fresh citrus dressing
- GF V 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
- GF V Κιτρινόπτερος τόνος ταρτάρ με mango, lime και ginger
Yellowfin tuna tartare with mango, lime and ginger
- Βασιλικό καβούρι με πράσινο μήλο, tobico yuzu και wasabi
King crab with green apple, tobico yuzu and wasabi

ΣΑΛΑΤΕΣ / SALADS

- GF** **V** Ελληνική σαλάτα
Greek salad 
- V** 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 
- GF** **V** Σαλάτα γαλλική, iceberg και κόκκινο μαρούλι με αχλάδι, πίκλα κρεμμύδι φυστίκι και κρέμα φέτας
Iceberg, lolo rosso and green lettuce salad with pear, onion pickle, peanuts and “feta” cheese cream 
- V** 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

Τσιπς μελιτζάνας και κολοκυθιού
Eggplant and zucchini chips

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

GF Ⓥ Ντολμαδάκια με βασιλικό καβούρι
Stuffed wine leaves with king crab

Ελληνικός παραδοσιακός μουσακάς αλλιώς!
Our version of Greek traditional moussaka

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

Κροκέτες τυριών με ξηρούς καρπούς και chutney καρπουζιού
Cheese croquettes with nuts and watermelon chutney

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

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 μυρωδικά, baby πατάτες και κονφί ντομάτας
Braised chicken breast with herbs, baby potatoes and tomato confit

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 σιγομαγειρεμένα μάγουλα μόσχου και σαφράν
Greek traditional “giouvetsi” with slow-cooked veal cheeks and safran

GF Μοσχαρίσια ταλιάτα με πουρέ μήλου και ψητές καρδιές μαρουλιού
Beef tagliata with apple puree and grilled baby gems

GF Prime T-bone steak με baby πατάτες, σπαράγγια και ψητά λαχανικά (για 2 άτομα)
Prime T-bone steak with baby potatoes, asparagus and grilled vegetables (for 2 persons)

Ribeye Miyazaki A5 Wagyu / 100 gr

ΧΟΡΤΟΦΑΓΙΚΟ / VEGETERIAN

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

Spaghetti με «bolognaise kinoa» και ξηρούς καρπούς
Spaghetti with “kinoa bolognaire” and nuts

ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ / SEAFOOD

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

GF V 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

Φιλέτο αιγαιοπελαγίτικου ψαριού με sauce χαβιαριού και λαχανικά
Aegean fish fillet with caviar sauce and vegetables

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

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

V F 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 Laurent Perrier Brut 0.75L

Sparkling Remezzo tower with happy birthday song
and one bottle of Laurent Perrier 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 με lime και λεμόνι, τραγανή μαρέγκα και παγωτό φουντούκι
Lime and lemon cream, with crunchy meringue and hazelnut ice cream

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

Metaxa Private Reserve

Remy Martin VSOP

APERITIF

Gancia Vermouth bianco

Gancia Vermouth Rosso

DIGESTIVES

Mastiha Skinos Dark

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

Sprite

Schweppes Soda / Tonic

Amita Juice

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

ΜΠΥΡΕΣ / BEERS

Mammos 0.33L

Estrella 0.75L

Mikonu 0.33L

Sol 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 2024.
Στις τιμές περιλαμβάνονται: Σέρβις, Δημοτικός Φόρος και το ανάλογο ΦΠΑ.
Αγορανομικός Υπεύθυνος: Παναγιώτης Καλλίγερρος

GF Χωρίς Γλουτένη / Gluten Free **V** Vegetarian **F** 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 2024. Prices include: Service charge, Municipal Tax and VAT.
Managing Director: Panagiotis Kalligeros

