



Dinner menu

Spring Edition
2024

Dinner menu

Spring Edition
2024

Το Εστιατόριο **MIA'S** σας καλωσορίζει στη μία και μοναδική, ατελείωτη γευστική εμπειρία, δημιουργώντας σύγχρονα πιάτα συνδυασμένα με την παράδοση της Ελληνικής κουζίνας.

MIA'S Restaurant welcomes you to the one and only, never ending dining experience, creating dishes that combine tradition with a contemporary approach to Greek cuisine.

Executive Chef: **Elli Mitrai**
Consultant Chef: **Avgeria Stapaki**

Καλαθάκι με Ψωμί
από τον Φούρνο μας / 5€ κατά άτομο
Χαρουπιού, Προζυμένιο, Κριτσίνια,
Αρωματικό Βούτυρο με Μυρωδικά
Baker's Bread / per person 5€
Carob, Sourdough, Breadsticks, Cow's
Butter with Greek Herbs

Ψαρόσουπα 14€
Fish Soup 14€

Ρεβυθάδα 26€
Μεδούλι, Φρυγανισμένο Ψωμί,
Καπνιστό Χέλι, Φρέσκα Μυρωδικά
Chickpea Stew 26€
Bone Marrow, Toasted Bread,
Smoked Eel, Fresh Herbs

Μους Φάβας Σαντορίνης
με Χταπόδι Ψητό 38€
Τσάτνεϊ Κρεμμυδιού, Λάδι Ρίγανης
Grilled Octopus
with Santorian Fava Mousse 38€
Caramelized Onion Chutney,
Oregano oil

Ντολμάς 26€
Πλιγούρι με Βότανα & Ξύσμα
Λεμονιού, Πέστο Φυστικιού,
Λάδι Μαϊντανού
Vegan Dolma 26€
Bulgur Wheat with Herbs & Lemon
Zest, Pistachio Pesto, Parsley Oil

Αθηναϊκή Σαλάτα 28€
Ψάρι ημέρας, Πατάτα Baby,
Καρότο Baby, Σπιτική Μαγιονέζα
με Γκρεμολάτα
Athinaiki 28€
Grilled Catch of the day, Baby Potato,
Baby Carrot, Homemade Mayonnaise
with Gremolata

Χειροποίητες Φρέσκες Τραγανές
Πατάτες Κυδωνάτες 17€
Κατσικίσια Μους, Μαύρη Τρούφα
Handmade Crispy Potatoes 17€
Goat Cheese Mousse,
Greek Black Truffle

— **Ζεστά Ορεκτικά**
Warm Starters

Caviar Amour River
Royal Ossetra
95€/ 30g

Bottarga "Trikalinos"
Premium Grey Mullet from
Greece
16€/ 20g

Greek Black Truffle
12€/g

Κρύα Ορεκτικά —○
Cold Starters

Όστρακα 9€/ τμχ

-Ωμά

-Ωμά με Αρωματικά Ντιπ

-Στο Jospet

Oysters 9€/ per piece

-Raw

-Raw served with Chef's Condiments

-Baked in Jospet

Καρπάτσιο Λαβράκι με Χαβιάρι 32€

Χαβιάρι Royal Ossetra, Δροσουλίτες,

Λάδι Chives, Ξύσμα Λεμονιού,

Ανθός Αλατιού Μεσολογγίου

Sea Bass Carpaccio with Caviar 32€

Royal Ossetra Caviar, Salty Ice Plant,

Chives, Lemon Zest,

Messolonghi Fleur de Sel

Σεβίτσε Τσιπούρας 30€

Πιπεριά Τσίλι, Κόλιανδρος, Φινόκιο,

Λάδι Κόλιανδρου

Sea Bream Ceviche 30€

Chili Peppers, Coriander, Shaved

Fennel, Coriander Oil

Ελληνική Σαλάτα 19€

Τοματίνια, Γιαούρτι με Φέτα ΠΟΠ

Αρκαδίας, Μπισκότο Ελιάς, Λάδι

Μαϊντανού

Greek Salad 19€

Cherry Tomato Confit, Feta P.D.O.,

Greek Yogurt, Black Olive Biscuit,

Parsley oil

Caviar Amour River

Royal Ossetra

95€/ 30g

Bottarga "Trikalinos"

Premium Grey Mullet

from Greece

16€/ 20g

Greek Black Truffle

12€/g

Spicy Steak Tartar 46€

Φιλέτο Creekstone Farms Black

Angus, Πίκλες Σπόρων Σιναπιού, Τσίλι,

Αυγό, Πατάτες,

Αλάτι Μυρωδικών MIA'S

Spicy Steak Tartar 46€

Creekstone Farms Black Angus Filet,

Pickled Mustard Seeds, Chili,

Boiled Egg, Potato Chips,

MIA'S Herb Salt

Παστίσιο Oxtail 32€
Χειροποίητο Angolotti, Μοσχαρίσια
Ουρά, Μους Γραβιέρας Νάξου
Oxtail Pastitsio 32€
Handmade Angolotti, Beef Tail,
Mousse of Graviera from Naxos

MIA'S Μουσακάς 32€
Μοσχάρι Black Angus,
Μους Μπεςαμέλ, Chips Πατάτας,
Σάλτσα από τον Ζωμό του
MIA'S Moussaka 32€
Black Angus Beef, Crispy Potato
Chips, Béchamel, Beef Broth Gravy

Γεμιστά Κριθαράκι 26€
Ζωμός Γεμιστών, Ξινομυζήθρα,
Σφακιανό Παξιμάδι Χαρουπιού, Λάδι
Δυόσμου
Orzo Gemista 26€
Vegetable Broth, Xinomyzithra
Cheese, Handmade Cretan Carob
Rusk, Spearmint Olive Oil

Κατσικάκι στο Josper 52€
Άγρια Μανιτάρια, Λαχανικά Baby,
Μους Πατάτας, Μυρωδικά
Baby Goat in Josper 52€
Wild Mushrooms, Baby Root
Vegetables, Potato Mousse, Herbs

Κοτόπουλο Νανάκι 38€
Αρωματικό Βούτυρο με Άγρια
Μανιτάρια, Γιαούρτι, Μυρωδικά
**Baby Rooster
stuffed with Black Truffle 38€**
Foraged Mushrooms, Greek Yogurt,
Wild Herbs

Πεσκανδρίτσα Μπρεζέ 42€
Ριζότο Πατάτας, Λεμονοθύμαρο, Ψητό
Λάχανο, Μυρωδικά
Braised Monkfish 42€
Potato Risotto, Lemon Thyme, Grilled
Kale, Herbs

Φαγκρί στο Josper 46€
Κους Κους Κουνουπιδιού, Τσιμιτσούρι,
Φρέκα Μυρωδικά, Ξύσμα Λεμονιού
Red Snapper Filet in Josper 46€
Couscous Cauliflower, Chimichurri,
Fresh Herbs, Lemon Zest

—○— **Κυρίως πιάτα**
Main Course

Caviar Amour River
Royal Ossetra
95€/ 30g

Bottarga "Trikalinos"
Premium Grey Mullet
from Greece
16€/ 20g

Greek Black Truffle
12€/g

Φρέσκα Θαλασσινά ———○
στο Jospet
Fresh Seafood
from our Jospet

Ψάρι Ημέρας / τιμή αγοράς
Βραστά Λαχανικά Baby, Χόρτα Εποχής

Catch of the Day / market price
Baby Vegetables, Steamed Wild
Greens

Φρέσκος Ελληνικός Αστακός 160€/Kg
Αρωματικό Ζεστό Βούτυρο Estragon,
Ελαιόλαδο με Λεμόνι

ή
MIA'S Παραδοσιακή
Αστακομακαρονάδα με επιλογή
Λιγκουίνι ή Κριθαράκι

Fresh Greek Lobster 160€/Kg
Aromatic Warm Estragon Butter,
Olive Oil with Lemon

or
MIA'S Traditional Lobster Pasta
with choice of Linguini or Orzo

Βασιλικά Καβουροπόδαρα 210€/Kg
Λαδολέμονο, Αρωματικό Ζεστό
Βούτυρο με Estragon

ή
Καβουρομακαρονάδα με κρέμα
Estragon, Γραβιέρα Νάξου,
Ξύσμα Λεμονιού

King Crab Legs 210€/Kg
Aromatic Warm Butter with Estragon,
Olive Oil with Lemon

Or
Crab Pasta with Estragon,
Graviera Naxos, Lemon Zest

Caviar Amour River
Royal Ossetra
95€/ 30g

Bottarga "Trikalinos"
Premium Grey Mullet
from Greece
16€/ 20g

Greek Black Truffle
12€/g

**Creekstone Farm
American Black Angus**

Tenderloin Filet Mignon 68€
250g/9oz

Sirloin Steak 56€
300g/10.5oz

Snake River American Wagyu

Ribeye 105€
300g/10.5oz

Tomahawk
150€/kg

Kobe Japanese Wagyu Grade A5

Filet Mignon 180€
250g/8oz

**Συνοδευτικά 8€
Sides 8€**

Μους Πατάτας,
Μους Πατάτας με Μαύρη Τρούφα,
Πατάτες Τηγανητές
Ψητές Ρίζες Εποχής

Whipped Potatos,
Potato Mousse with Black Truffle,
Handmade Crispy Potatoes
Seasonal Baby Vegetables

**Butcher's
Cuts
from our
Josper**

*(Served
with Whipped
Potatoes,
Grilled Baby
Kale & MIA'S
Steak Salt)*

Caviar Amour River
Royal Ossetra
95€/ 30g

Bottarga "Trikalinos"
Premium Grey Mullet
from Greece
16€/ 20g

Greek Black Truffle
12€/g

Γλυκά ———○
Dessert

Τάρτα Λεμόνι 16€

Πατέ Βανίλιας, Τάρτα Sable, Κρέμα Lime, Κρέμα Τζίντζερ, Μαρέγκα

Lemon Tart 16€

Vanilla Pate, Sable Tart, Lime Cremeux, Ginger Cremeux, Meringue

Chocolate Brownie 18€

Μπράουνι Φουντουκιού, Γκανάζ Αλμυρής Καραμέλας, 66% Κρέμα Σοκολάτα Caribe, Παγωτό Ελληνικού Καφέ

Chocolate Brownie 18€

Hazelnut Brownie, Salty Caramel Ganache, 66% Caribe Chocolate Cremeux, Greek Coffee Ice Cream

Τιραμισού 16€

Κρέμα Βανίλια, Μπισκότο Savoirdi με Σιρόπι Ελληνικού Καφέ

Tiramisu 16€

Cremeux Vanilla, Savoirdi Biscuit with Greek Coffee Syrup

Μπακλαβάς 16€

Φύλλα Βηρυτού, Μους Φιστίκι, Κρέμα Πορτοκάλι, Τζελ Γαρύφαλλο

Baklava 16€

Handmade Phyllo, Pistachio Mousse, Orange Cremeux, Clove Gel

Χειροποίητο Παγωτό 5€/ μερίδα

MIA'S Signature Βανίλια, Ελληνικός Καφές, Φιστίκι Αιγίνης, Ελληνικό Γιαούρτι, Vegan Σοκολάτα

Handmade Ice Cream 5€/ scoop

MIA'S Signature Vanilla, Greek Coffee, Pistachio, Greek Yogurt, Vegan Chocolate

Specialty Coffee

Single Estate Finca Catarata by TAF

Προέλευση / Origin: Acatenago,
Chimaltenango, Guaremala

Double Espresso 5€
Americano 5€
Flat White 6€
Cappuccino 6€
Freddo Espresso 6€
Freddo Cappuccino 7€

Φυτικό Γάλα / Non-Dairy Milk 1€

Βοτανικό Βιολογικό Τσάι 6€

από Έλληνες παραγωγούς
*Οι επιλογές μας: Ελληνικό τσάι του
Βουνού, Μέντα Κρήτης, Λουίζα,
Χαμομήλι, Φρέσκια Μέντα*

Herbal Organic Loose Leaf Tea 6€

from Greek producers
*Our Selection: Greek Mountain Tea,
Peppermint of Crete, Lemon Verbena,
Chamomile, Fresh Mint*

Caffeinated Classics

Ceylon Black 6€
Earl Grey 6€

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Χρήστος Κουπανίτσας

Σε περίπτωση τροφικών αλλεργιών, δυσανεξίας
παρακαλούμε ενημερώστε μας.

Όλες οι παραπάνω τιμές είναι σε Ευρώ (€).

Όλα τα φαγητά παρασκευάζονται με εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο και
ηλιέλαιο για τυχόν τηγανητά γεύματα.

Υπηρεσίες & φόροι περιλαμβάνονται 13% & 24%.

Το εστιατόριο υποχρεούται να διαθέτει έντυπο σε ειδικό σημείο κοντά στην
έξοδο για την καταχώρηση παραπόνων.

Ο καταναλωτής δεν υποχρεούται να πληρώσει εάν δεν έχει παραληφθεί η
ειδοποίηση πληρωμής, η απόδειξη ή το τιμολόγιο.

Regulatory Manager: Christos Koupanitsas

In case of food allergies, or intolerances kindly inform us.

All the above prices are in Euro (€).

All foods are prepared with extra virgin olive oil and best quality sunflower
oil for any fried meals.

Services & taxes are included 13% & 24%.

The establishment is obliged to have a printed form available in a special
location near the exit for the registration of complaints.

The consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been
received, receipt or invoice.