



Lunch menu

Spring Edition
2024

Lunch 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€

— Ορεκτικά
Starters

Όστρακα 9€/ τμχ
-Ωμά
-Ωμά με Αρωματικά Ντιπ
-Στο Josper

Oysters 9€/ per piece
-Raw
-Raw served with Chef's Condiments
-Baked in Josper

Καρπάσιο 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

Σαλάτα Νισουάζ 26€
Κροκέτα Τόνου, Φασολάκια, Αρακάς
Baby, Αυγό, Μαγιονέζα, Κάπαρη

*Extra Lunch
Dish*

Niçoise Salad 26€
Tuna Croquette, Green Beans, Baby
Peas, Egg, Caper Aioli

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

Ορεκτικά —○
Starters

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

Τάρτα Λευκής Καπνιστής Μελιτζάνας 23€
Τοματίνια, Τσαλαφούτι, Λάδι
Μαϊντανού, Δεντρολίβανο

Santorinian White Eggplant Tart 23€
Cherry Tomato Confit, Tsalafouti Soft
Cheese, Parsley Oil, Rosemary

**Μους Φάβας Σαντορίνης
με Χταπόδι Ψητό 38€**
Τσάπνεί Κρεμμυδιού, Λάδι Ρίγανης

**Grilled Octopus with Santorian
Fava Mousse 38€**
Caramelized Onion Chutney,
Oregano oil

**Extra Lunch
Dish**

Μύδια Αχνιστά 24€
Ασύρτικο Κρασί, Μυρωδικά,
Χυμός Λεμονιού, Ζωμός Μάραθου

Steamed Mussels 24€
Local Assyrtiko Wine, Lemon,
Fennel Jus, Fresh Herbs

**Extra Lunch
Dish**

Γλυκάδια Αρνίσια στο Jospes 18€
Ζωμός Saffron, Φρέσκα Μυρωδικά,
Ξύσμα Λεμόνι

Lamb Sweetbreads 18€
Saffron Jus, Herbs, Lemon Zest

**Extra Lunch
Dish**

Κεφτεδάκια στο Jospes 22€
Πατάτα Baby, Ντοματίνι Κονφί,
Μαγιονέζα Χρένο, Φρέσκα Μυρωδικά

Keftedes in Jospes 22€
Black Angus Beef, Baby Potatoes,
Tomato Confit, Horseradish Aioli

**Χειροποίητες Φρέσκες Τραγανές
Πατάτες Κυδωνάτες 17€**
Κατσικίσια Μους, Μαύρη Τρούφα

Handmade Crispy Potatoes 17€
Goat Cheese Mousse,
Greek Black Truffle

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

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

Ντολμάς 26€
Πλιγούρι με Βότανα & Ξύσμα
Λεμονιού, Πέστο Φυστικιού,
Λάδι Μαϊντανού

Vegan Dolma 26€
Bulgur Wheat with Herbs & Lemon
Zest, Pistachio Pesto, Parsley Oil

—○— **Κυρίως πιάτα**
Main Course

**Extra Lunch
Dish**

Κυρίως πιάτα —○
Main Course

Κοτόπουλο Νανάκι 38€
Αρωματικό Βούτυρο με Άγρια
Μανιτάρια, Γιαούρτι, Μυρωδικά

Baby Rooster
stuffed with Black Truffle 38€
Foraged Mushrooms, Greek Yogurt,
Wild Herbs

Creekstone Farms Skirt Steak 44€
220g Creekstone Farm Black Angus,
σερβίρεται με Ψητά Λαχανικά Baby &
Αρωματικό Αλάτι MIA'S

Creekstone Farms Skirt Steak 44€
220g Creekstone Farm Black Angus,
served with Grilled Vegetables & MIA'S
Steak Salt

Extra Lunch
Dish

Λιγκουίνι με Πέστο Φιστικιού 25€
Αρσενικό Νάξου, Φρέσκα Μυρωδικά,
Ξύσμα Λεμονιού
(και σε επιλογή vegan)

Pistachio Pesto Linguini 25€
Arseniko Naxos, Wild Herbs,
Lemon Zest
(vegan option available)

MIA'S Παραδοσιακή
Αστακομακαρονάδα 130€
(για 2 άτομα)
Λιγκουίνι ή Κριθαράκι

MIA'S Traditional Lobster Pasta 130€
(for 2)
with choice of Linguini or Orzo

Παρακαλώ ρωτήστε τον σερβιτόρο σας για το Ψάρι
Ημέρας και τις Premium Κοπές.
Μια ευρύτερη ποικιλία από κρέατα και ψάρια
υψηλής ποιότητας είναι διαθέσιμη
κατόπιν αιτήματος.

Please inquire with your server about our Fish of the
Day and Premium Butcher Cuts.

Γλυκά & Καφές Dessert & Coffee

Πορτοκαλόπιτα 9€
Με Παγωτό Βανίλιας

Orange Pie 9€
With MIA'S Signature Vanilla Ice
Cream

Δύο Μπάλες από το MIA'S Signature
Παγωτό ή Sorbet 7€

Two Scoops of our Handmade Ice
Cream or Sorbet 7€

Specialty Coffee

Single Estate Finca Catarata by TAF
Προέλευση / Origin: Acatenago,
Chimaltenango, Guatemala

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.