'DINE THE CYCLADIC WAY'

Inspired by the Aegean spirit of connection, our menu brings fresh, seasonal flavours to every table — perfect for sharing as the sun goes down

DIPS & SMALL PLATES

Trio of Mediterranean Spreads
Smoked eggplant cream, horseradish vegan mayo, and velvety hummus — served with tortilla chips
16€

Grilled Talagani Cheese
With tomato and rose chutney
15 €

King Cheese Pie
with traditional Mykonian goat cheese and drizzled with honey, sesame and pine nuts
19€

Slow-Cooked Octopus
with Santorini fava and pickled kritamos
23€

ΑΛΟΙΦΕΣ & ΜΙΚΡΑ ΠΙΑΤΑ

Τριλογία Μεσογειακών Αλοιφών
Καπνιστή μελιτζάνα, vegan μαγιονέζα με χρένο και βελούδινο χούμους — συνοδεύονται από τσιπς τορτίγιας
16€

Ταλαγάνι Σχάρας
Με τσάτνεϊ ντομάτα - τριαντάφυλλο
15€

Βασιλική Τυρόπιτα
Με παραδοσιακο μυκονιατικο κατσικισιο τυρι ,μέλι, σουσάμι και κουκουνάρι
19€

Χταπόδι σιγομαγειρεμένο
με φάβα Σαντορίνης και πίκλα κρίταμο
23€

SALADS

Refined Greek Salad
Heirloom tomatoes, jumbo Kalamata olives, caper berries, onion, crisp bell peppers, feta, oregano from our garden, and artisan carob rusk, all drizzled with extra virgin olive oil
17€

Sunset Salad
Mesclun , Manouri cheese, pomegranate, orange fillets, citrus vinaigrette, pine nuts , pesto crackers and cherry tomatoes
18 €

Fresh Quinoa Mosaic
Quinoa, chickpeas, melekouni from Rhodes, tomato, cucumber, fresh herbs, fresh spring onions, mango and avocado
(without melekouni for vegan)
16€

ΣΑΛΑΤΕΣ

Εκλεπτυσμένη Χωριάτικη
Πολύχρωμες ανυδρες ντομάτες, μεγάλες ελληνικές ελιές Καλαμάτας, καπαρόμηλα, κρεμμύδι, πιπεριές, φέτα, ρίγανη από τον κήπο μας και παξιμάδι χαρουπιού, με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
17€

Σαλάτα Sunset
Μεσκλαν ,Μανούρι, ρόδι, φιλέτα πορτοκαλιού, κουκουνάρι, ντοματίνια και τραγανά κράκερ με πέστο, σε αρωματική βινεγκρέτ εσπεριδοειδών
18 €

Φρέσκο Μωσαϊκό Κινόα
Κινόα, ρεβύθια, μελέκουνι από τη Ρόδο, ντομάτα, αγγούρι, φρέσκα μυρωδικά, φρέσκο κρεμμυδάκι, μάνγκο, αβοκάντο
(χωρις μελεκουνι για vegan)
16€

RAW BAR

Tuna Tartare
Avocado, mango, jalapeños, cucumber, chives, sweet chili, truffle oil, Teriyaki glaze,pine nuts, pearl pepper, exotic fruits,, pomegranate, corn
26€

Seabass Ceviche
Chili, jalapeños, ginger, lemongrass, lime & orange zest, passion fruit, tobiko, orange juice, olive oil, yuzu ponzu, fresh coriander & oyster sauce
24€

RAW BAR

Ταρτάρ Τόνου
Αβοκάντο, μάνγκο, χαλαπένιος, αγγούρι, σχοινόπρασο, γλυκιά σάλτσα τσίλι, λάδι τρούφας, τεριάκι, κουκουνάρι, πιπεριές πέρλα, εξωτικά φρούτα, ρόδι & καλαμπόκι
26€

Σεβίτσε Λαβράκι
Τσίλι, χαλαπένιος, τζίντζερ, λεμονόχορτο, ξύσμα λάιμ και πορτοκαλιού, φρούτο του πάθους, αυγοτάραχο tobiko, χυμός πορτοκαλιού, ελαιόλαδο, yuzu ponzu, φρέσκος κόλιανδρος
& σάλτσα στρειδιών
24€

THE garden OF MYKONOS
SUNSET & MOONLIGHT RESTOBAR

Vegan

For any allergies or special diets please advice our service.

All Prices in Euro. Please note that the photos are not depicting our actual products. Prices include VAT and Municipal tax 0,5%, the rest of the legal additions. Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt-invoice). Responsible for regulatory compliance: Apostolos Kousathanas

SEAFOOD & MEAT

Sautéed Prawns with Garlic, Paprika & Ouzo
Served on bruschetta
22€

Calamari 'Carbonara'
With guanciale and parcream
27€

Sea Bass Fillet
(served with your choice of side: baby potatoes or grilled vegetables)
32€

MediterrAsian Chop
Greek-style tonkatsu made with crispy tender pork and Naxos Fried Potatoes
23€

Black Angus Tagliata (300γρ.)
with rocket, parmesan and truffle mashed potatoes
39€

Mini Chicken Skewers
Served with homemade coleslaw, tortilla, and rocket & lime sauce
20€

Vegan Moussaka
With plant-based mince, soy béchamel and vegan cheese
21€

The Garden King Gyros – Chicken or Vegan
generous gyros plate with chicken or vegan choice, fries, pita, and yoghurt sauce. Perfect to share — or enjoy solo like a king
26€

ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ & ΚΡΕΑΤΙΚΑ

Γαρίδες σωτέ με σκόρδο, πάπρικα και ούζο
Σερβίρονται πάνω σε τραγανή μπρουσκέτα
22€

«Καρμπονάρα» Καλαμαριού
Με γκουαντσάλε και κρέμα παρμεζανας
27€

Φιλέτο Λαβράκι
(σερβίρεται με το συνοδευτικό της αρεσκείας σας: baby πατάτες ή λαχανικά σχάρας)
32€

MediterrAsian Chop
Τραγανη παναρισμένη χοιρινη μπριζολα σε ελληνική εκδοχή του ιαπωνικού tonkatsu και φρέσκες τηγανιτές πατάτες Νάξου
23€

Ταλιάτα Black Angus (300γρ.)
με ρόκα, παρμεζάνα και πουρέ πατάτας με τρούφα
39€

Μινι Σουβλάκια Κοτόπουλο
Σερβίρονται με χειροποίητο coleslaw, τορτίγια και σάλτσα ρόκας-λάιμ
20€

Vegan Μουσακάς
Με φυτικό κιμά, μπεσαμέλ σόγιας & vegan τυρί
21€

The Garden King Gyros – Κοτόπουλο ή Vegan
Jumbo πιάτο γύρου με επιλογή κοτόπουλου ή vegan, πατάτες, πίτα και σάλτσα γιαουρτιού. Ιδανικό για 2 άτομα ή απόλαυση σόλο σαν βασιλιάς
26€

PLATTERS

Greek Cheese & Charcuterie Platter
A fine selection of artisanal Greek cheeses and cold cuts
44€

Fruit Salad with Fresh seasonal fruits
29€

ΠΛΑΤΟ

Πλατό Ελληνικών Τυριών & Αλλαντικών
Μια εκλεκτή επιλογή ελληνικών τυριών και αλλαντικών
44€

Φρουτοσαλάτα με Φρέσκα Φρούτα Εποχής
29€

DESSERTS

Mastiha Cheesecake Delight
Creamy mastiha dessert with sour cherry
18€

Dubai Profiterole
Chocolate-glazed mini croissant, filled with champagne-pistachio cream and topped with crispy kadaif
25€

Vanilla Panna Cotta
With Lotus biscuit, caramel and forest fruits
16€

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Μαστίχα Τσιζκεικ & Βύσσινο στο Κουτάλι
Κρέμα μαστίχας με παραδοσιακό γλυκό βύσσινο
18€

Προφιτερόλ Dubai
Σοκολατένιο γλάσο πάνω σε μίνι κρουασάν, γεμισμένο με κρέμα σαμπάνιας-φιστικιού και τραγανό κανταΐφι
25€

Πανακοτα βανιλια
Με Lotus μπισκοτο, καραμελα και φρουτα του δασους
16€

INK DESIGN