

ALL DAY MENU

NUMO
MYKONOS
BOUTIQUE RESORT

WELCOME TO A CULINARY JOURNEY
UNLIKE ANY OTHER, WHERE EVERY DISH
TELLS A STORY OF MYKONIAN
CHARM AND HOSPITALITY.

CURATED BY
NIKOS KOURKOUTAS

WELCOME

BREAD BASKET

GL•SS

Bread basket with bio olive oil and fresh local herbs

Ποικιλία ψωμιού με βιολογικό αρωματικό
ελαιόλαδο και φρέσκα βότανα

5€

STARTERS

CHEESE DONUTS

GL•LC•N•E

Cheese croquettes with Mykonian tirovolia, green pepper cream and tomato chutney

Κροκέτες με τυροβόλια, κρέμα πράσινης πιπεριάς και τσάτνευ τομάτας

15€

SEABASS CEVICHE

F•C•LC

Seabass ceviche with blanc fish sauce, bottarga, avocado, radish, lime and pickled onion

Σεβίτσε λαβράκι με λευκή σάλτσα ψαριού, αυγοτάραχο, αβοκάντο, ραπανάκι, λάιμ και πίκλα κρεμμυδιού

24€

FRIED SHRIMPS

CR•F•E•GL

Fried shrimps, black and white tarama and botarga

Τηγανητές γαρίδες με λευκό και μαύρο ταραμά και αυγοτάραχο

20€

HOMEMADE KEFTEDAKIA – MEATBALLS

GL•LC•MU•E

Homemade beef keftedakia with smoked yoghurt, paprika mayonaise and fried onions

Μοσχαρίσια κεφτεδάκια με καπνιστό γιαούρτι, μαγιονέζα πάπρικας και τηγανητό κρεμμύδι

18€

SALADS

GREEK SALAD

LC•SD•GL

Greek salad with tirovolia Mykonian cheese, critamo, basil, cherry tomatoes , carob rusks and aged vinegar

Ελληνική σαλάτα με τυροβολιά Μυκόνου, κρίταμο, βασιλικό, τοματίνια Σαντορίνης, παξιμάδι χαρουπιού και παλαιωμένο ξύδι

16€

GREEN SALAD

SD•CR

Green salad with almonds, shrimps, peach dressing and poppy seeds

Πράσινη σαλάτα με αμύγδαλα, γαρίδες, ντρέσινγκ ροδάκινου και παπαρουνόσπορο

18€

CEASAR'S SALAD

LC•SD•GL

Ceasar's salad with crispy chicken, louza, crouton and dressing with local kopanisti cheese

Σαλάτα καίσαρα με τραγανό κοτόπουλο, λούζα Μυκόνου, κρουτόν και ντρέσινγκ κοπανιστής

17€

BEETROOT SALAD

LC•SD•N

Beetroot marinated with framboise vinegar and citrus, baked hazelnuts, orange and goat cheese

Παντζάρι μαριναρισμένο με ξύδι σμέουρο και εσπεριδοειδή, ψημένα φουντούκια, πορτοκάλι και κατσικίσιο τυρί

18€

MAIN COURSES

CHICKEN

LC•GL•N

Fregola with chicken stuffed with sundried tomato, rucola pesto cream, burned baby jem, tomato and mizithra cheese

Κουσκουσέ, κοτόπουλο γεμιστό με λιαστή τομάτα, pesto ρόκας ,καμένο baby jem, τομάτα και μυζήθρα

24€

SEA FOOD

ML•CR•LC•GL

Sea food mousaka with octopus, mussels and shrimps, seared creamy bechamel and potato chips

Μουσακάς θαλασσινών με μύδια, χταπόδι και γαρίδες, καμένη κρέμα μπεσαμέλ και τσιπς πατάτας

27€

SEABASS

F•SD•LC

Seabass with zucchini cream, butter baby vegies, carrot chips and beurre Blanc lemon sauce

Λαβράκι με κρέμα κολοκυθιού, baby λαχανικά τσιπς καρότου και βουτυράτη σως λεμονιού

31€

MAIN COURSES

BEEF

LC

Rib eye black angus with potato,
baby carrots and shallots

Rib eye black angus με πατάτα, καρότα
και ψητό κρεμμύδι εσαλότ

54€

PASTA

GL•LC

Gnocchi potato with anothotiro cream, caramelized
pear, crispy louza and Aegina pistachio

Νιόκι πατάτας με κρέμα ανθότυρο,
καραμελωμένο αχλάδι,
τραγανή λούζα και φιστίκια Αιγίνης

18€

GL

Pomodoro pasta with cherry tomatoes and basil

Σπαγγέτι με σάλτσα τομάτας και βασιλικό

12€

DESSERTS

CHOCOLATE TART

LC•GL•N

Chocolate tart with bitter ganache
chocolate, mousse and salty caramel

Τάρτα σοκολάτας με μπίτερ γκανάς,
μούς σοκολάτα και αλμυρή καραμέλα

16€

TIRAMISU

LC•GL•N

Tiramisu with fluffy cream, coffee sponge
cake, chocolate and amaretto syrup

Τιραμισού με αφράτη κρέμα,
κέικ με καφέ, σοκολάτα και σιρόπι amaretto

15€

ALLERGENS

V VEGAN • **LF** LACTOSE-FREE • **VG** VEGETARIAN • **E** EGGS
• **F** FISH • **P** PEANUTS • **SF** SHELLFISH **SY** SOY
• **N** CONTAIN NUTS • **W** WHEAT • **Y** YEAST • **SS** SESAME • **M** MILK
• **MU** MUSTARD **C** CELERY • **GL** GLUTEN • **SD** SULPHUR DIOXIDE
• **ML** MOLLUSKS • **CR** CRUSTACEANS • **LC** LACTOSE

ALL FOODS ARE PREPARED WITH EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AND
THE FINEST QUALITY SUNFLOWER OIL FOR ANY FRIED MEALS.
SERVICE AND TAXES ARE INCLUDED. THE HOTEL RESERVES THE RIGHT TO ALTER
PRICES, OPERATING HOURS & DAYS OF THE RESTAURANT WITHOUT PRIOR NOTICE.
THE ESTABLISHMENT IS OBLIGED TO HAVE A PRINTED FORM AVAILABLE.

MARKET INSPECTOR OFFICER: MOHAMMED THAMARAT
CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT
BEEN RECEIVED (RECEIPT - INVOICE)

ΣΕ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΕΣ ΜΑΣ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ ΕΞΤΡΑ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ
ΚΑΙ ΑΡΙΣΤΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΗΛΙΕΛΑΙΟ ΓΙΑ ΤΗΓΑΝΙΤΑ ΕΔΕΣΜΑΤΑ. ΟΙ ΤΙΜΕΣ
ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΥΝ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΝΟΜΙΜΕΣ ΕΠΙΒΑΡΥΝΣΕΙΣ. ΤΟ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟ ΔΙΑΤΗΡΕΙ
ΤΟ ΔΙΚΑΙΩΜΑ ΑΛΛΑΓΗΣ ΤΩΝ ΤΙΜΩΝ, ΤΟΥ ΩΡΑΡΙΟΥ ΚΑΙ ΤΩΝ ΗΜΕΡΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ
ΤΟΥ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ ΧΩΡΙΣ ΠΡΟΗΓΟΥΜΕΝΗ ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ. Η ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ ΕΙΝΑΙ
ΥΠΟΧΡΕΩΜΕΝΗ ΝΑ ΔΙΑΘΕΤΕΙ ΕΝΤΥΠΑ ΔΕΛΤΙΑ ΣΕ ΕΝΑ ΕΙΔΙΚΟ ΧΩΡΟ ΚΟΝΤΑ ΣΤΗΝ
ΕΞΟΔΟ ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΑΤΑΓΡΑΦΗ ΤΥΧΟΝ ΠΑΡΑΠΟΝΩΝ

ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: MOHAMMED THAMARAT
Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ
ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ – ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)

NUMO
MYKONOS
BOUTIQUE RESORT