



the blue dinner menu

Το Εστιατόριο **Mia's** σας καλωσορίζει σε ΜΙΑ γαστρονομική εμπειρία με αρχή, χωρίς τέλος, δημιουργώντας πιάτα που παντρεύουν την παράδοση με το σήμερα.

Από την **Αυγερία Σταπάκη** και την ομάδα της.

Mia's

Restaurant welcomes you to THE ONE and only, never ending dining experience, creating dishes that combine tradition with the contemporary.

By **Avgeria Stapaki** and her team.

Τάρτα Λευκής
Καπνιστής Μελιτζάνας 18€
Πιπεριές Δάκρυ, Τοματίνια Κονφί,
Χλωροτύρι, Δενδρολίβανο

Μους Φάβας Σαντορίνης
με Χταπόδι Ψητό 26€
Τσάτνεϊ Κρεμμυδιού, Λάδι Ρίγανης

Ψητό Βασιλικό Καβούρι 32€
Μείγμα Βοτάνων, Σπαράγγια,
Μαγιονέζα με Τοματίνι Κονφί, Τσιπς
από Μελάني Σουπιάς

Ελληνική Σαλάτα 20€
Καπνιστά Τοματίνια, Γιαούρτι με Φέτα
ΠΟΠ Αρκαδίας, Μπισκότο Ελιάς,
Λάδι Μαϊντανού

Χόρτα Εποχής με Κολοκυθάκια 19€
Αφρό Νάξιον Παλαιωμένου Τυριού,
Τσιπς Χαρουπιού, Λαδολέμονο,
Ελληνική Καλοκαιρινή Μαύρη Τρούφα

Σιφνέικη Ρεβυθάδα με Κουρκουμά 25€
Μους ταραμά, Χειροποίητη Μπρεζάολα
από Τονάκι Αλοννήσου

Χειροποίητες Τραγανές Πατάτες 17€
Κατσικίσιο Μούς, Ελληνική Καλοκαιρινή
Μαύρη Τρούφα

Προζυμένιο Φουρνιστό Ψωμί
με Ταρτάρ Μοσχαριού 31€
Μαγιονέζα Αυγοτάραχου

Μοσχαρίσιο Μεδούλι 27€
Μείγμα Βοτάνων, Καραμελωμένα
Κρεμμύδια, Τραγανό Προζυμένιο
Φρυγανισμένο Ψωμί

Καρπάτσιο Λαυράκι 24€
Τζελ Λεμονιού, Σχοινόπρασο,
Ανθός Αλατιού Κυθήρων

Σεβίτσε Τσιπούρας με Καρπούζι 26€
Ψητές Πιπεριές, Κόλιανδρο,
Πιπερόριζα, Πιπεριά Τσίλι

Starters

**Santorian White
Smoked Eggplant Tarte 17€**
Sweet Pepper Drops, Cherry Tomato
Confit, Chlorotyri Cheese, Rosemary

**Grilled Octopus
with Santorian Fava Mousse 26€**
Caramelized Onion Chutney,
Oregano Oil

King Crab & Asparagus 32€
Baby Asparagus, Tomato Chutney
Mayonnaise, Herbs, Squid Ink Chips

Greek Salad 20€
Smoked Cherry Tomatoes,
Feta PDO Yogurt, Black Olive Biscuit,
Parsley Grapeseed Oil

Wild Greens with Zucchini 19€
Aged Naxion Cheese Foam,
Carob Chips, Olive Oil - Lemon,
Greek Black Summer Truffle

“Revithada” Salad with Turmeric 25€
Sifnos Chickpeas, Tarama Mousse,
House-cured Alonnisos Tuna Bresaola

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

Beef Tartare Bruschetta 31€
Grey Mullet Bottarga Mayonnaise

Roasted Bone Marrow 27€
Herbal Blend, Caramelized Onions,
Crispy Sourdough

Sea Bass Carpaccio 24€
Lemon Gel, Chives, Kythera
Fleur de sel

**Sea Bream Ceviche
with Watermelon 26€**
Roasted Peppers, Chili, Ginger,
Coriander

Oxtail Παστίτσιο 30€

Μοσχαρίσια Ουρά, Ραβιόλι,
Νιφάδες Αρσενικού Νάξου

Μουσακάς 28€

Τραγανή Πατάτα,
Σάλτσα από το Ζωμό του

Γεμιστά 26€

Κριθαράκι, Ζωμός Γεμιστών,
Ξινομυζήθρα, Σφακιανό Ντακάκι
Χαρουπιού, Λάδι Δύοσμου

Τραγανό Μπαρμπούνι

με Κους-Κους 36€

Αρωματισμένο με Σαφράν Σαντορίνης,
Σκορδαλιά με Μελάني Σουπιάς

Γιουβέτσι Αστακού 52€

Φρέσκος Αστακός Αστιπάλαιας,
Κριθαράκι

Main course

Oxtail Pastitsio 30€

Beef Tail, Ravioli,
Flakes of Arseniko Naxos Cheese

Mousaka 28€

Crispy Potato,
Beef Broth Gravy

Gemista 26€

Orzo, Vegetable Broth, Xinomyzithra
Cheese, Handmade Sfakian Carob Rusk,
Spearmint, Olive Oil

**Crispy Barbouni
with Couscous 36€**

Red Mullet flavored with Santorini
Saffron, Skordalia with Cuttlefish Ink

Lobster Giouvetsi 52€

Fresh Lobster from Astypalaia,
Orzo

Ψάρι Ημέρας
tr

Γαρνιτούρα Επιλογή Χόρτα Εποχής
ή Ψητές Ρίζες

Φρέσκος Ελληνικός Αστακός
150€/kg

Αρωματικό βούτυρο με εστραγκόν,
Αλμύρα, Λαδολέμονο, Χαμομήλι

Κοκκοράκι με Μαύρη Τρούφα
38€

Μυρωδικά & Βότανα, Φρέσκια Μαύρη
Τρούφα, Χειροποίητες Τραγανές
Πατάτες με Μους Τυριού

Μοσχαρίσια Σπαλομπριζόλα
Ελασσόνας 40 ημέρων Ωριμασμένη
49€

Γαρνιτούρα Επιλογή Χόρτα Εποχής
ή Μους Πατάτας ή Ψητές Ρίζες

Ribeye Kobe Beef
Ιαπωνέζικο BMS 9 Grade A5 Tajima
300g 280€ / 700g 620€

Γαρνιτούρα Επιλογή Χόρτα Εποχής
ή Μους Πατάτας ή Ψητές Ρίζες

Striploin Wagyu Beef
Ιαπωνέζικο HIDA BMS 9 Grade A5
300g 210€ / 700g 450€

Γαρνιτούρα Επιλογή Χόρτα Εποχής
ή Μους Πατάτας ή Ψητές Ρίζες

Ελληνικό Αυγοτάραχο Trikalinos
16€ ανά 20g

Ossetra Ikra Ελληνικό Χαβιάρι
από Ρωσικό Οξύρυγχο
80€ ανά 10g

Ελληνική Καλοκαιρινή Μαύρη Τρούφα
14€ ανά g

Fish Of the Day

mp

Garnish Choice: Seasonal Wild Greens
or Potato Mousse or Grilled Roots

Fresh Lobster from Astypalaia

150€/kg

Aromatic butter with Tarragon, Almyra
Greens, Olive Oil - Lemon, Chamomile

Baby Rooster Stuffed with Truffles

38€

Black Summer Truffle, Wild herbs,
Handmade Crispy Potatoes, Goat
Cheese Mousse

Greek Rib-Eye Steak 40-day

dry aged from Elassona

49€

Garnish Choice Seasonal Wild Greens
or Potato Mousse or Grilled Roots

Ribeye Kobe Beef

Japanese BMS 9 Grade A5 Tajima

300g 280€ / 700g 620€

Garnish Choice Seasonal Wild Greens
or Potato Mousse or Grilled Roots

Trikalinos Premium Grey
Dried Mullet Bottarga from Greece
16€ per 20 grams

Golden Ossetra Ikra Greek Caviar
of Russian Sturgeon
80€ per 10 grams

Fresh Black Summer Truffle
14€ per g

Striploin Wagyu Beef

Japanese HIDA BMS 9 Grade A5

300g 210€ / 700g 450€

Garnish Choice Seasonal Wild Greens
or Potato Mousse or Grilled Roots

Επιδόρπιο

Μπακλαβάς 19€

Κρέμα Πορτοκάλι, Καραμελωμένα
Φύλλα Βυρηντού, Αφρός Φυστίκι

Σοκολάτα 23€

Κρεμέ Σοκολάτας Caraibe 66%, Γκανάζ
Καραμέλα, Brownie Φουντούκι,
Παγωτό Ελληνικού Καφέ

Μελιτίνι 20€

Μους Ανθότυρο, Ναμελάκα Μαστίχα,
Φινανσίε Αμυγδάλου Κραμπλ

Λεμόνι 20€

Κρέμα Λεμόνι, Musseline Τζιντζερ,
Μπισκότο Αμυγδάλου

Πορτοκαλόπιτα 15€

Κραμπλ Λευκής Σοκολάτας,
Παγωτό Μαστίχα

Ποικιλία από Χειροποίητα Παγωτά 15€

Βανίλια Μαδαγασκάρης,
Ελληνικός Καφές, Μαστίχα

Baklavas 19€

Orange Cream, Caramelized Beirut Fillo
Pastry Sheets, Pistachio Foam

Chocolate 23€

Chocolate Cremeux Caraibe 66%,
Ganaj Caramel, Brownie Hazelnut,
Greek Coffee Ice Cream

Melitini 20€

Anthotyro Mousse, Namelaka Chios
Mastic, Almond Financier Crumble

Lemon 20€

Lemon Cream/ Ginger Creme
Mousseline, Almond Biscuit

Portokalopita 15€

Orange Pie, White Chocolate Crumble,
Mastic Ice Cream

Handmade Gelato 15€

Madagascar Vanilla Greek Coffee, Mastic

Dessert

Αγορανομικός Υπεύθυνος: **Δημήτρης Ζαμπαθάς**

Παρακαλούμε να μας ενημερώσετε για τυχόν αλλεργίες,
δυσανεξίες τις οποίες πρέπει να γνωρίζουμε.

Οι παραπάνω τιμές είναι σε ευρώ (€).

Σε όλες τις παρασκευές μας χρησιμοποιείται εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο
& άριστης ποιότητας ηλιέλαιο για τηγανητά εδέσματα.

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις Φ.Π.Α. 13% & 24%.

Η επιχείρηση είναι υποχρεωμένη να διαθέτει έντυπα δελτία σε ένα ειδικό
χώρο κοντά στην έξοδο για την καταγραφή τυχόν παραπόνων.

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο
παραστατικό στοιχείο, απόδειξη ή τιμολόγιο.

Health Director: **Dimitris Zampathas**

In case of food allergies, intolerances kindly inform us.

All above prices are in Euro (€).

All foods are prepared with extra virgin olive oil and finest 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.

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

the blue dinner menu

summer 21
oia santorini greece

www.mias.gr