



# The Blue menu

autumn edition

2023



# The Blue menu

autumn edition  
2023

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

Executive Chef **Έλλη Μιτράι**  
Consultant Chef **Αυγερία Σταπάκη**

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

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

Καλάθι με Ψωμί  
από τον Φούρνο μας / Κατά Άτομο 5€  
Χαρουπιού, Προζυμένιο, Κριτσίνια,  
Αρωματικό Βούτυρο με Μυρωδικά

Ψαρόσουπα 14€

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

Χειροποίητες Τραγανές Πατάτες 17€  
Κατσικίσια Μους,  
Ελληνική Μαύρη Τρούφα

Ρεβυθάδα 28€  
Μεδούλι, Προζυμένιο Ψωμί,  
Καπνιστό Χέλι Μεσολογγίου,  
Φρέσκα Μυρωδικά

Μύδια Αχνιστά 26€  
Ρατατούι Λαχανικών, Ζωμός Μάραθου

Όστρακα ωμά ή στο Jospet m/p  
Σερβίρεται με αρωματικά ντιπ

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

Σαλάτα Παντζάρι 21€  
Παντζάρια Ψητά, Μους Φέτας,  
Φραμπουάζ Βινεγκρέτ, Πούδρα  
Χαρουπιού, Φιστίκι Αιγίνης

Ελληνική Σαλάτα 19€  
Γιαούρτι με Φέτα ΠΟΠ,  
Μπισκότο Ελιάς, Λάδι Μαϊντανού

Αθηναϊκή Σαλάτα 29€  
Baby Πατάτα, Baby Καρότο,  
Σπιτική Μαγιονέζα με Γκρεμολάτα

Καρπάτσιο Λαβράκι 28€  
Ντρέσινγκ Ροδιού, Λάδι Chives,  
Ξύσμα Λεμονιού, Fleur de Sel

Ceviche Τσιπούρας 32€  
Πιπεριά Τσίλι, Φινόκιο,  
Λάδι Κόλιανδρου, χυμός Λάιμ

Spicy Steak Tartar 38€  
Creekstone Farm Black Angus Filet,  
Πίκλες Σπόρων Σιναπιού, Τσίλι, Αυγό,  
Τσίψ Πατάτας

Ζεστά  
Ορεκτικά

Κρύα  
Ορεκτικά

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

Caviar Amour River  
Royal Ossetra  
90€/30g

Greek Black Truffle  
12€/g

Baker's Bread /  
Per Person 5€  
Carob, Sourdough, Breadsticks, Cow's  
Butter with Greek Herbs

**Warm Starters** ———○

Fish Soup 14€

Grilled Octopus  
with Santorinian Fava 38€  
Caramelized Onion Chutney,  
Oregano oil

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

Chickpea Stew 28€  
Bone Marrow, Smoked Greek Eel  
Toasted Sourdough, Fresh Herbs

Steamed Mussels 26€  
Ratatouille, Fennel jus

**Cold Starters** ———○

Oysters Raw or in Jospier m/p  
Served with chef's Condiments

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

Beetroot Salad 21€  
Grilled Beetroot, Feta Cheese Mousse,  
Framboise Vinaigrette, Carob Dust,  
Pistachios from Aegina

Greek Salad 19€  
Cherry Tomato Confit, Feta P.D.O  
Yogurt, Black Olive Biscuit, Parsley Oil

Athinaiki 29€  
Grilled Catch of the day, Baby Potato,  
Baby Carrot, Homemade Mayonnaise  
with Gremolata

Sea Bass Carpaccio 28€  
Pomegranate Dressing, Chive Oil,  
Lemon Zest, Fleur de Sel from  
Mesolonghi

Sea Bream Ceviche 32€  
Chili Peppers, Coriander,  
Shaved Fennel, Coriander Oil

Spicy Steak Tartar 38€  
Creek Stone Farm Black Angus Filet,  
Pickled Mustard Seeds, Chili, Egg,  
Potato Chips, Mia's Herb Salt

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

Caviar Amour River  
Royal Ossetra  
90€/30g

Greek Black Truffle  
12€/g

Oxtail Παστίτσιο 34€  
Ραβιόλι με Μοσχαρίσια Ουρά,  
Μους Γραβιέρας Νάξου

Mia's Μουσακά 32€  
Μους Μπεσαμέλ, Τσίπς Πατάτας,  
Σάλτσα από τον Ζωμό του

Γεμιστά 29€  
Κριθαράκι, Ζωμός Γεμιστών,  
Ξινομυζήθρα, Σφακιανό Παξιμάδι  
Χαρουπιού, Λάδι Δυόσμου

Ντολμάς 28€  
Πλιγούρι, Πέστο Φυστικιού,  
Ξύσμα Λεμονιού, Μυρωδικά,  
Λάδι Μαϊντανού

Τραγανό Φαγκρί  
με Κουσκούς 44€  
Αρωματισμένο με Σαφράν,  
Σκορδαλιά με Μελάι Σουπιάς

Φιλέτο Λαβράκι 46€  
Μπραντάδα, Χόρτα,  
Σπαράγγια, Μυρωδικά

Κοτόπουλο Νανάκι 39€  
Αρωματικό Βούτυρο με Μορχέλες,  
Φρέσκια Μαύρη Τρούφα,  
Γιαούρτι με Μυρωδικά & Βότανα

Κατσικάκι στο Jospet 54€  
Άγρια Μανιτάρια, Baby Λαχανικά,  
Μους Πατάτας, Μυρωδικά

### **Φρέσκα Θαλασσινά στο Jospet**

Ψάρι Ημέρας 120€/Kg  
Βραστά Λαχανικά, Χόρτα Εποχής

Βασιλικά Καβουροπόδαρα 190€/Kg  
Αρωματικό ζεστό Βούτυρο  
με Εστραγκόν, Λαδολέμονο

Φρέσκος Ελληνικός Αστακός  
150€/Kg  
Ψητό στο Jospet με Αρωματικό  
Βούτυρο με Εστραγκόν, Λαδολέμονο  
ή  
Ασταμακαρονάδα  
με Λιγκουίι ή Γιουβέτσι

### **Κυρίως πιάτα**

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

Caviar Amour River  
Royal Ossetra  
90€/30g

Greek Black Truffle  
12€/g

**Main course** ———○

**Oxtail Pastitsio 34€**  
Beef Tail Ravioli, Mousse of Arseniko  
Naxian Cheese

**Mia's Moussaka 32€**  
Crispy Potato, Béchamel,  
Beef Broth Gravy

**Gemista 29€**  
Orzo, Vegetable Broth,  
Xinomyzithra Cheese,  
Handmade Sfakian Carob  
Rusk, Spearmint Olive Oil

**Dolmas 28€**  
Bulgur Wheat with Herbs & Lemon  
Zest, Pistachio Pesto, Parsley Oil

**Crispy Red Snapper  
with Couscous 44€**  
Saffron, Garlic,  
Cuttlefish Ink "Skordalia"

**Greek Sea Bass Filet 46€**  
Brandade de Morue, Asparagus,  
Herbs

**Baby Rooster stuffed  
with Black Truffle 39€**  
Foraged Mushrooms, Yogurt Dip  
with Wild Herbs

**Baby Goat in Josper 54€**  
Wild Mushroom, Baby Root  
Vegetables, Potato Mousse, Herbs

**Fresh Seafood  
from our Josper**

**Fish of the Day 120€ / Kg**  
Steamed Wild Greens & Vegetables

**King Crab Legs 190€ / Kg**  
Aromatic Warm Butter with Estragon,  
Olive Oil with Lemon

**Fresh Greek Lobster  
150€ / Kg**  
Aromatic Warm Estragon Butter,  
Olive Oil with Lemon  
*or*

Traditional Santorinian Lobster Pasta  
with choice of Linguini or Orzo

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

Caviar Amour River  
Royal Ossetra  
90€/30g

Greek Black Truffle  
12€/g



**Creekstone Farm  
American Black Angus**

Tenderloin Filet Mignon 68€  
250g / 9oz, (272€ / kg)

Flank Steak  
(120€ / kg)

○———— **Butcher's  
Cuts  
from our  
Josper**

*(Served  
with Mia's  
Steak Salt)*

**Snake River American Wagyu**

Ribeye 105€  
300g / 10.5oz, (348€ / kg)

Tomahawk  
150€ / kg

**Kobe Japanese Wagyu**

Filet Mignon Grade A5 180€  
250g / 8oz

Ribeye Grade A5 305€  
300g, (990€ / Kg)

Striploin Grade A5  
(260€ / 300gr)

**Sides / Συνοδευτικά 8€**

Potato Mousse  
with Black Truffle

Wild Greens

Grilled  
Baby Vegetables

Handmade  
Crispy Potatoes

Μους Πατάτας  
με μαύρη τρούφα

Χόρτα Εποχής

Ψητές Ρίζες

Πατάτες Τηγανητές

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

Caviar Amour River  
Royal Ossetra  
90€/30g

Greek Black Truffle  
12€/g

Αγορανομικός Υπεύθυνος: **Afrim Natsi**

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: **Afrim Natsi**

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.