





  
**RAW BAR**  
ՀՈՒՄ ՆԱԽՈՒՏԵՍ



- |   |        |
|---|--------|
|  <b>Beef tartare with fresh spinach</b><br>Հորթի թարթար սպանախով   | ₺ 4100 |
|  <b>Trout carpaccio with orange dressing, onion and capers</b><br>Իշխանի կարպաչո նարնջի սոուսով, սոխով և կապերսով | ₺ 3100 |
| <b>Salmon tartare with avocado</b><br>Սաղմոնի թարթար ավոկադոյով   | ₺ 4600 |
|  <b>Shrimp ceviche with caviar</b><br>Մանրածովախեցգետնի սեվիչե խավիարով  | ₺ 4400 |

\*top picks are mentioned with 



## MYKONIAN DIPS

### Specialty of the House

- + **The mykonian dip set** ₺ 5300  
Միկոնոսյան դիփեր  
**four of your choice / չորսը ձեր ընտրությամբ**
- + **Tzatziki with avocado** ₺ 2300  
Ավոկադո-ձաձիկի
- + **Smoked trout caviar taramas** ₺ 2600  
Տարամաս իշխանի ձկնկիթով
- + **Baba ganoush** ₺ 2100  
Բաբա գանուշ
- + **Spicy cheese cream** ₺ 2200  
Կծու կրեմ պանիր
- + **Muhammara** ₺ 2100  
Մուհամարա
- + **Broccoli hummus** ₺ 2300  
Բրոկոլի հումուս

service 10%

+  
**APPETIZERS**  
ՆԱԽՈՒՏԵՍ



- + **Eggplant in batter with mint tzatziki** ₴ 3100  
Սմբուկ անանուխի ձաձիկիով
- + **Popcorn broccoli** ₴ 2600  
Պոպկորն բրոկոլի
- + **Octopus with calamari ink rice chips, salsa, kalamata olives** ₴ 6100  
Ութտնուկ, կաղամարի թանաքով բրնձի չիպս, սալսա, կալամատա
- + **Crispy tempura squid** ₴ 2900  
Խրթխրթան տեմպուրա կաղամար
- Mussels in cheese sauce with anison** ₴ 5200  
Միդիաներ պանրային սոուսով և անիսոնով
- Feta saganaki with truffle sauce and caramelized onion** ₴ 3100  
Ֆետա սագանակի տրյուֆելի սոուսով և կարամելացված սոխ
- + **Moussaka croquette** ₴ 3500  
Մուսակա կրոկետ
- Grilled moroccan octopus with baby potatoes** ₴ 8800  
Խորոված ութտնուկ մորոկկո գարնանային կարտոֆիլով
- Halloumi with olive and onion jam** ₴ 3300  
Հալումի ձիթապտղի և սոխի ջեմով

\*top picks are mentioned with +

+  
**SALADS**  
ԱՂՑԱՆ  
+

- + **Greek salad JULIOS way** ֆ 3600  
Հունական աղցան
  
- Burrata and baked tomatoes with walnut sauce** ֆ 4500  
Բուրատա ջեռոցում եփված լոլիկով և ընկույզի սոուսով
  
- Zucchini salad with shrimps and pomegranate** ֆ 4400  
Աղցան ցուկինիով, մանրածովախեցգետնով և նուռով
  
- Roast beef salad** ֆ 4700  
Ռոստբիֆ աղցան
  
- + **Phyllo salad with mustard sauce** ֆ 3100  
Ֆիլո աղցան մանանեխի սոուսով
  
- + **Beetroot salad with feta cheese** ֆ 3200  
Բագուկով և ֆետա պանրով աղցան
  
- + **Octopus salad** ֆ 4500  
Ութոտնուկով աղցան

service 10%

  
**PASTA**  
ՊԱՍՏԱ  


|   |  |        |
|---|--|--------|
|   | <b>Spaghetti with baked tomatoes</b><br>Սպագետի ջեռոցում եփված լոլիկով   | ₴ 2800 |
| + | <b>Orzo pasta with shrimps and romesco sauce</b><br>Օրզո պաստա ծովախեցգետնով և ռոմեսկո սոուսով                         | ₴ 4900 |
|   | <b>Beef tagliatelle with black truffle</b><br>Հորթի ֆիլետով տալիատելե սև տրյուֆելով                                    | ₴ 6100 |
| + | <b>Linguine pasta with shrimps and zucchini</b><br>Լինգուինի պաստա մանրածովախեցգետնով և ցուկինիով                      | ₴ 3600 |
| + | <b>Fregola pasta with cockles and shrimps in pesto sauce</b><br>Ֆրեգոլա պաստա ոնգոլետով և ծովախեցգետնով պեստո սոուսում | ₴ 4800 |
|   | <b>Cheese pasta with ricotta and stracciatella</b><br>Պանրային պաստա ռիկոտայով և ստրաչատելայով                         | ₴ 3600 |

\*top picks are mentioned with +




  
**MAIN COURSE**  
ՀԻՄՆԱԿԱՆ ՈՒՏԵՍ



- |   |        |
|---|--------|
| <p>+ <b>Flank steak with vegetables</b><br/>Ֆլեյնկ սթեյք բանջարեղենով</p>                     | ₴ 8500 |
| <p>+ <b>Sea bass saganaki with tomatoes and onions</b><br/>Սագանակի սիբաս լոլիկով և սոխով</p> | ₴ 7500 |
| <p><b>Shrimps with garlic</b><br/>Սխտորով ծովախեցգետին</p>                                    | ₴ 4200 |
| <p><b>Chicken souvlaki</b><br/>Հավի սուվլակի</p>  | ₴ 4500 |
| <p>+ <b>Keftedes greek meatballs</b><br/>Կեֆտեդես հունական կոլոլակներ</p>                     | ₴ 4300 |
| <p>+ <b>Salmon with quinoa</b><br/>Քինուայով սաղմոն</p>                                       | ₴ 9200 |

service 10%

  
**DESSERTS**  
ԱՂԱՆԴԵՐ  


-  **Loukoumades /Greek donuts with honey and gelato/** ₺ 2600  
Լուկումադներ /հունական բլիթներ մեղրով և ժելատով/
- Orange cake Portokalopita** ₺ 2900  
Նարնջի թխվածք Պորտոկալոպիտա
-  **Pavlova with berries** ₺ 3100  
Պավլովա հատապտուղներով
-  **Greek mille-feuille with ricotta cream** ₺ 2700  
Հունական միլֆեյ դիկոտա կրեմով
- Cheesecake baklava with pistachio** ₺ 3500  
Չիզքեյք փախլավա պիստակով
- Gelato and sorbet /vanilla, chocolate, mango, cherry, lemon/** ₺ 1000  
Ժելատո և սորբետ /վանիլ, շոկոլադ, մանգո, բայլ, կիտրոն/

\*top picks are mentioned with 