

myk

PARA COMEÇAR

ABOBRINHA EMPANADA
BOLINHO DE TOMATE
BOLINHO DE GRÃO DE BICO
BOLINHO DE CARNE
BOLINHO DE ARROZ
BOLINHO DE CORDEIRO CREMOSO
COXINHA VILERoy DE FRANGO ORGANICO
LULAS EMPANADAS
BERINJELA EMPANADA
CAMARÕES CROCANTES
LINGUIÇA MYKONIATICA FEITA NA CASA
MINI FOLHADO DE QUEIJO
MINI FOLHADO DE ESPINAFRE E FETA

COUVERT

MYK
manteiga com mel orgânico e sal negro de Chipre, tomate com azeite grego, tzatziki, tirokafteri e azeitonas Kalamatas
PÃO PITA
PÃO CASEIRO
com azeite grego, azeitonas Kalamatas e alcaparra

TABUA GREGA (serve 3 pessoas)
tzatziki (iogurte com pepino e alho), melitzanosalata (berinjela), taramasalata (bottarga), favas (grão de bico), spanakopita (torta de espinafre com feta), tirokafteri, azeitonas Kalamatas, louza e loukanika (presunto e linguica Mykoniaticos feito na casa)

ENTRADAS

LULA GRELHADA AO AZEITE DE LIMÃO SICILIANO
TENTACULO DE POLVO GRELHADO
CARPACCIO DE POLVO
com azeite, pimenta vermelha, limão siciliano e cebolinha francesa

POLVO MARINADO
FOLHADO DE QUEIJO FETA QUENTE
com mel orgânico e nozes

TOSTA DE TOMATE
com gorgonzola dolce

TOSTA DE QUEIJO DE CABRA
com presunto cru, figo e mel orgânico

TOSTA DE COGUMELO TRUFADO
com parmesão

TOSTA DE PORCO CONFITADO
com pepino em conserva caseiro

MINI-GYRO
pão pita, tomate, pepino, tzatziki, cordeiro e páprica

CAMARÃO SAGANAKI
com tomate e queijo feta

BURRATA
COGUMELos AO FORNO
com farinha de pão, ervas Mykoniaticas, alho e azeite grego

HALOUMI SAGANAKI
queijo tipo coalho empanado

TARTAR DE ATUM
tomate, pepino, kalamatas e brotos

PITA TARTAR DE FILET MIGNON
steak tartar com salada verde e batata frita

LOUZA
presunto Mykoniatico feito na casa

OURIÇO DO MAR
com azeite grego, limão siciliano e flor de sal, acompanha pão caseiro.

SALADAS

GREGA PEQUENA / GRANDE
tomate, pepino, cebola roxa, pimentão, azeitonas e queijo feta

MYK PEQUENA / GRANDE
folhas verdes com presunto cru, queijo de cabra cremoso, figo, mel orgânico e pinole

CRETA PEQUENA / GRANDE
folhas verdes, tomate cereja, cebola roxa, alcaparras, feta, orégano e pita crocante

HALOUMI PEQUENA / GRANDE
com queijo tipo coalho grelhado, folhas, uvas e mel orgânico

MAROULOSALATA PEQUENA / GRANDE
alface, parmesão, croutons e azeite de orégano e cebolinha

TALASSA PEQUENA / GRANDE
camarão, polvo e lula ao ouzo com iogurte e anchova

HORIO
com folhas, nozes, barriga de porco e limão siciliano

ESPINAFRE
com limão siciliano e parmesão

BROKOLO
brócolis com azeite, limão e flor de sal

MAVROMATIKA
feijão com lentilha

CLASSICOS

PASTITSIO
massa, bechamel e ragu de carne

PAPOUSAKIA
berinjela, batata, ragu de cordeiro e bechamel servida com saladinha de agrião

MOUSSAKA VEGETARIANA
berinjela, batata, abobrinha, espinafre, cogumelo, tomate e bechamel

MOUSSAKA (serve 2 pessoas)
berinjela, batata, ragu de cordeiro e bechamel

SOPAS

PSAROSOUPA
sopa de peixe e frutos do mar

REVITHOSOUPA
sopa de grão de bico com queijo feta

DOMATOSOUPA
sopa de tomate fria

ARROZ E MASSAS

ARROZ NEGRO COM LULAS

ARROZ VERMELHO COM ESPINAFRE
e queijo de cabra

ARROZ CARNAROLI DE COGUMELos
e tartufo

ARROZ CARNAROLI DE BACALHAU
e kalamatas

ARROZ CARNAROLI DE CAMARÕES
com tomate cereja e manjeriçao

SPAGHETTI COM LAGOSTA
ao molho de tomate fresco

SPAGHETTI AO VONGOLE

LINGUINI NEGRO COM FRUTOS DO MAR

ORECCHIETTE COM CAMARÕES
ao limão siciliano

RAVIOLI DE QUEIJO DE CABRA
na manteiga de sálvia e nozes

PEIXES E FRUTOS DO MAR

POLVO GRELHADO
com batata do campo

POLVO GRELHADO COM FAVAS
cebola roxa, alcaparras e azeite grego

LULA GRELHADA
com aspargos ao limão siciliano

LULA RECHEADA
com camarões, polvo e tomate com espinafre

PEIXE BRANCO COM LEGUMES ASSADOS
e salsa de amêndoas com alho, limão siciliano, salsinha e azeite

PEIXE BRANCO COM FIGO SECO
e azeitonas Kalamatas com purê de batata e alho suave

PEIXE BRANCO COM ESPINAFRE
e cebola roxa caramelada com bisque de camarões

BACALHAU ASSADO AO LIMÃO SICILIANO
com farinha de pão sobre batatas e cebolas roxas

BACALHAU EMPANADO
com pure de batata e alho negro

CAMARÃO ROSA GIGANTE GRELHADO
com arroz de espinafre e iogurte caseiro

MIX DO MAR GRELHADOS
acompanha arroz de jasmine e salada de feijão branco

CAPITÃO PILAFAS (serve 2 pessoas)
camarões gigantes com arroz de ervas Mykoniaticas

GYROS E SOUVLAKI

CORDEIRO

LAGOSTA

BEEFTEKI
hamburguer de kobe no pão pita com tzatziki, cebola roxa e tomate acompanha batata frita

SOUVLAKI DE FRANGO ORGANICO
com couscous de brócolis e azeite de erva doce sobre pita

SOUVLAKI DE PORCO
sobre pita, tomate, batata frita com orégano, cebola roxa, páprica e tzatziki

CARNES

BOLINHA DE CARNE
ao molho de tomates frescos e batata frita

FILET MIGNON GRELHADO
com batatas ao mel orgânico, nozes e azeitonas Kalamatas

FILET MIGNON RECHEADO
de queijo feta sobre cogumelos

FRALDINHA GRELHADA
ao vinagrete de tomate cereja acompanha espinafre com grão de bico e feta

PRIME RIB DE ANGUS GRELHADO
ao azeite de tomilho e alho negro com farinha de pão com bacon e feta acompanha batata rustica

COXA E SOBRECOXA DE FRANGO
orgânico desossada e recheada de tomate seco e queijo feta com berinjela e cogumelos grelhados (forno 25 minutos)

COXA DE PATO AO OUZO E LARANJA
com risoni no proprio molho e ricota

COSTELETA DE PORCO
com purê de batata, alho suave e vagem (forno 25 minutos)

COSTELINHA DE PORCO
com feijão branco

PERNIL DE CORDEIRO
marinado no iogurte servido com pure trufado

COSTELETA DE CORDEIRO EMPANADA
com salada de batata

PALETA DE CORDEIRO
ao próprio molho, assado com brócolis e batatas

CABRITO RIGANATTO
pernil com limão siciliano, cogumelos e batatas

PARA CRIANÇAS

PENNE AO MOLHO DE TOMATE FRESCO

PEITO DE FRANGO ORGANICO EMPANADO
com purê de batata

ESCALOPINHO DE FILET MIGNON
com batata frita e arroz de jasmine

SOBREMESA

MOUSSE DO PICCI DE TRES CHOCOLATES

PANNACOTTA
com calda de laranja

TORTA DE FIGO COM NOZES
e sorvete de iogurte

TORTA DE MEL

FOLHADO DE MASTICA

MORANGOS COM MASCARPONE
e chocolate branco

CHOCOLATE PARTUZA

SORBET DE OUZO

LOUKOUMADES DO FRAN
com morango, sorvete de creme, nozes e mel

TAÇA MYK
sorvete de café com chantilly, amêndoas e ouzo acompanha shot de ristretto Nespresso

SORVETE DE GALAKTOBOUREKO
com massa folhada e pistaches caramelados

IOGURTE CASEIRO COM FRUTAS

PANELA MYK (serve 2 pessoas)

MELANCIA COM QUEIJO FETA

QUEIJS

Nossas massas podem ser substituídas por penne integral ou penne sem glúten.

Meia porção será cobrado 75% do valor do prato.

Pratos divididos serão cobrados com acréscimo de 50%

EAT GREEK, LIVE LONG. COMER NO MYK E SAUDÁVEL. NOSSOS PRATOS SAO PREPARADOS NA HORA COM INGREDIENTES FRESCOS, QUE PODEM VARIAR DE ACORDO COM A SAZONALIDADE, AZEITE DE OLIVA GREGO E FLOR DE SAL. POR FAVOR, SEJA PACIENTE, ISSO PODE LEVAR A LITTLE EXTRA GREEK TIME.