



KOURSAROS

MYKONOS - ATHENS

*Our cooking philosophy
is to use the freshest of ingredients
that are cooked at the time of order
and this may take a little longer.*

*So, please let us know
if you are pressed for time.*



ARMAND DE BRIGNAC
CHAMPAGNE

MENU

Raw/Ωμά

Sea urchin accompanied with gremolata,
grilled chili & bruschetta

Αχινοσαλάτα με γκρεμολάτα, ψητά τσίλι & μπρουσκέτες

 **Fresh Royal oysters with citrus flavored
white butter sauce "beurre blanc" (3 pcs)**

Στρείδια με λευκή σάλτσα βουτύρου εσπεριδοειδών
"beurre blanc" (3τμχ)

 **White fish carpaccio with fresh sea urchin & citrus dressing**

Καρπάτσιο λευκόσαρκου ψαριού με αυγά αχινού
& ντρέσινγκ εσπεριδοειδών

 **Sea bass tartar with avocado cream, pickled onion & jalapeno**

Λαβράκι ταρτάρ με κρέμα αβοκάντο, πίκλα κρεμμυδιού & χαλαπένιο

 **Dorado carpaccio with mango dressing, passionfruit,
herb oil & sprouts**

Καρπάτσιο τσιπούρας με ντρέσινγκ μάνγκο,
πάσιονφρουτ, αρωματικά λάδια & φύτρες

 **Black Angus beef tartar with a crumbed poached egg,
cucumber pickle, capers & red capsicum mayonnaise**

Μπλακ Ανγκούς μοσχαρίσιο ταρτάρ με παναρισμένο αυγό πόσε,
αγγουράκι πίκλα, κάπαρη & μαγιονέζα κόκκινης πιπεριάς

**Bruschetta with marinated anchovies,
tomato tartar, shallots & herbs**

Μπρουσκέτα με μαριναρισμένο γαύρο, ταρτάρ ντομάτας,
εσαλότ & μυρωδικά

Appetizers / Ορεκτικά

Fish soup accompanied with marinated fish & bruschetta

Ψαρόσουπα με μαρινρισμένο ψάρι & μπρουσκέτα



Grilled octopus* with red lentil puree & tomato tartar

Χταπόδι ψητό με πουρέ κόκκινης φακής & ταρτάρ ντομάτας

**Grilled calamari*(squid) with bouillabaisse glaze,
tomato tartar & potato chips**

Καλαμάρι ψητό με γλάσο μπουγιαμπέσας, ταρτάρ ντομάτας & τσίπς πατάτας

**Steamed mussels (no shell) with butter sauce,
herb oil, dill & sprouts**

Μύδια ατμού (ψίχα) με σάλτσα βουτύρου, αρωματικό λάδι, άνηθο & φύτρες

Crayfish (no shell) tempura with spicy mayonnaise

Καραβιδόψιχα τεμπούρα με πικάντικη μαγιονέζα



Grilled baby vegetables

Baby λαχανικά στο γκριλ



**Steamed gyoza with spinach pie filling in a PDO “San Mihali”
cheese (Syros Island) sauce**

Γκιοζα, στον ατμό, με γεμιση σπανακόπιτας & συνοδεύεται
με κρεμα τυρίου ΠΟΠ Σαν Μιχάλη Σύρου



**“Taramosalata” (fish roe dip)
accompanied with toasted pita bread**

Λευκός ταραμάς που συνοδεύεται από ψητά πιττάκια



Grilled Mastelo cheese accompanied with chili jam & pistachios

Ψητό τυρί Μαστέλο συνοδεύεται με μαρμελάδα τσίλι & φιστίκι Αίγινας



**Sour dough bread & breadsticks accompanied by butter
with tomato powder, tomato tartar with olive oil & herbs
& feta cheese mousse with smoked red bell pepper**

(per person)

Προζυμένιο ψωμί και κριτσίνια που συνοδεύονται
από βούτυρο με πούδρα ντομάτας, ταρταρ ντομάτας με ελαιόλαδο
& αρωματικά και μούς φέτας με καπνιστή κόκκινη πιπεριά (κατα άτομο)

Salads / Σαλάτες



Greek

cherry tomatoes, cucumber, olives, sea fennel (kritamo), carob rusk, extra virgin olive oil & PDO feta cheese

Ελληνική

ντοματίνια, αγγούρι, ελιές, κρίταμο, ντακάκια χαρουπιού, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο & τυρί φέτα ΠΟΠ



Shrimp

valerian greens with shrimps, avocado & citrus dressing

Γαρίδες

σαλάτα βαλεριάνα με γαρίδες, αβοκάντο & ντρέσινγκ εσπεριδοειδών

Caesar

anchovies tempura with baby gem lettuce & caesar salad dressing

Καίσαρα

Γάβρος τεμπούρα με μίνι μαρούλι & ντρέσινγκ του καίσαρα



Burrata

fresh mozzarella cheese with cherry tomato confit, chervil pesto, roasted pine nuts & basil flavored olive oil

Μπουράτα

φρέσκια μοτσαρέλα τυρί, ντοματίνια κονφί, πέστο από μυρώνια, καβουρδισμένο κουκουνάρι & λάδι βασιλικού

Pasta / Ζυμαρικά

“Kriotharoto” risoni pasta in bouillabaisse sauce with fresh white fish filet

Κριθαρότο μαγειρεμένο σε ζωμό μπουγιαμπές & φιλετο φρέσκου λευκόσαρκου ψαριού

Crayfish linguine with crayfish* (no shell) in a bisque sauce

Λιγκουίνι καραβίδας με ψίχα καραβίδας & σάλτσα μπισκ

Sea urchin linguine

Λιγκουίνι με μαριναρισμένο αχινό



Zucchini linguine with zucchini puree, tomato confit & roasted hazelnuts

Λινγκουίνι με πουρέ από κολοκυθάκι, τοματίνια κονφί & καβουρδισμένα φουντούκια

Lobster linguine with Mediterranean sauce (individual portion)

Λιγκουίνι αστακού με μεσογειακή σάλτσα (ατομική μερίδα)

Fish & Meat / Ψάρι & Κρέας

Sea bass fricassee with baby spinach, fresh herbs, bisque & egg - lemon sauce

Λαυράκι φρικασέ με σπανάκι μπέιμπι, φρέσκια μυρωδικά, μπισκ & αυγολέμονο



Salmon filet with zucchini puree, asparagus & mint

Σολομός φιλέτο με πουρέ κολοκυθάκι, σπαράγγια & δυόσμο



Sole fish filet with white butter sauce “beurre blanc” & caper powder

Γλώσσα φιλέτο με λευκή σαλτσα βουτυρου «beurre blanc» & πούδρα κάπαρης

Chicken breast filet on a bed of bacon breadcrumbs with parsnip puree & gravy (jus)

Φιλέτο Κοτόπουλο στήθος σε χωμα μπέικον με πουρέ παστινάκι & σαλτσα (ζου)



Frenched rack of lamb* with grilled eggplant & buttermilk puree, grilled red capsicum & gravy (jus)

Καρέ αρνί* με πουρε ψητής μελιτζάνας & αριάνη, ψητη κόκκινη πιπεριά & σαλτσα (ζου)

Black Angus beef tenderloin accompanied with potato terrine, lobster béarnaise sauce & fresh summer truffle

Μοσχαρίσιο Φιλέτο Black Angus με τέρινα πατάτας, σαλτσα μπεαρνέζ αστακού & φρέσκια καλοκαιρινή τρούφα



Grilled Veal steak (450 gr) with herb gremolata & roasted corn

Μοσχαρίσια μπριζόλα γάλακτος (450γρ) με γκρεμολάτα μυρωδικών & ψητό καλαμπόκι



Black Angus beef Tomahawk steak accompanied with slow cooked baby potatoes

(per kilo)

Black Angus μοσχαρίσια Tomahawk μπριζόλα συνοδεύονται από σιγομαγειρεμένες μπέιμπι πατάτες

Fish & Shellfish by the kilo

Ψάρια με το κιλό

Common dentex, Red snapper

Συναγρίδα, Φαγκρί

Grouper, Dusky grouper, Black grouper, Sole

Σφυρίδα, Στήρα, Ροφός, Γλώσσα

Sea bass, Dorado, Grey bream, Scorpion fish

Λαβράκι, Τσιπούρα, Σαργός, Σκορπίνα

Jumbo Prawns*

Γαρίδες* Jumbo

Fresh Lobster

Αστακός φρέσκος

Side Dishes / Συνοδευτικά



Sautéed field greens

Χόρτα τσιγαριαστά



Green salad

Πράσινη σαλάτα



Grilled baby vegetables

Ψητά baby λαχανικά



Fried potatoes

Τηγανητές πατάτες

Desserts / Επιδόρπια

Tiramisu

Espresso coffee flavored savoiardi with marscapone mousse, pistachio praline & caramelized pistachios

Σαβαγιάρ αρωματισμένα σε εσπρέσο καφέ με μους μασκαρπόνε, πραλίνα φιστίκι Αιγίνης & καραμελωμένα φιστίκια

Absolute Chocolate

Milk chocolate namelaka, Valrhona chocolate custard (cremeux), crunchy praline wafers & passionfruit sorbet

Ναμελάκα σοκολάτας γάλακτος, (cremeux) κρεμα σοκολάτας Valrhona, τραγανές γκοφρέτες πραλίνας & σορμπέ πάσιονφρουτ

Pavlova

Crunchy coconut flavored meringues with yoghurt custard (cremeux), strawberry mousse & strawberry sorbet

Τραγανές μαρέγκες αρωματισμένες απο καρύδα με (cremeux) κρεμα γιαουρτιού, μους φράουλας & σορμπέ φράουλας

Ekmek

Toasted greek “tsoureki” in mastic syrup with whipped mascarpone cream, Morello cherries & mastic ice cream

Φρυγανισμένο τσουρέκι σιροπιασμένο σε μαστίχα με κρέμα μασκαρπόνε, παγωτό μαστίχας & κεράσια Morello

 **Ice cream (scoop)** / Παγωτό (μπάλα)

 **Sorbet (scoop)** / Σορμπέ (μπάλα)

 **Seasonal Fruit platter** / Πιατέλα με φρούτα εποχής

(*) Κατεψυγμένο.

Παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό της επιχείρησής μας για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες που μπορεί να έχετε. Το μενού μας μπορεί να περιέχει ίχνη από αλλεργιογόνες ουσίες, οι οποίες μπορεί να σας προκαλέσουν αλλεργία ή δυσανεξία. Το λάδι που χρησιμοποιείται για όλες τις σαλάτες είναι ελαιόλαδο. Οι πατάτες είναι φρέσκιες & τηγανίζονται σε ηλιέλαιο.

Οι τιμές είναι σε Ευρώ. Κυτίο παραπόνων υπάρχει εντός καταστήματος. Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο).

Στις παραπάνω τιμές συμπεριλαμβάνονται ΦΠΑ 13% & 24%.
Εισπράττεται Δημοτικός φόρος 0,2%. Ποσοστό σερβιρίσματος 13%.
Αγορανομικός Υπεύθυνος: Εμμανουήλ Μαυριδάκης

(*) Frozen.

Please inform our business staff of any allergies or intolerances you may have. Our menu may contain traces of allergenic substances, which may cause you an allergy or intolerance. The oil used in all salads is olive oil. The potatoes are fresh and fried in sunflower oil. The prices are in Euro. There is a complaint box in the restaurant. The consumer is under no obligation to pay if he does not receive the legal documentary evidence (receipt or invoice).

The above prices include VAT 13% & 24%.
Collected Municipal tax 0,2%. Service percentage 13%.
Market inspector manager: Emmanouil Mavridakis



:VEGAN



:VEGAN OPTIONAL



:GLUTEN FREE



:VEGETERIAN