

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.*

MENU

Appetizers / Ορεκτικά

Fish soup accompanied with marinated fish & bruschetta

Ψαρόσουπα με μπρουσκέτα & μαριναρισμένο ψάρι



"Taramosalata" (fish roe dip salad) accompanied with toasted pita bread

Ταραμοσαλατα με λευκό ταραμά & συνοδεύεται από ψητά πιττάκια



"Fava" yellow split pea puree dip with cherry tomato confit, herb olive oil and crispy bread wafers

Φαβα με τοματίνια κονφί, ελαιόλαδο αρωματικών & τραγανά τσιπς ψωμιου



Deep fried breaded gruyere cheese croquettes accompanied with chilli jam

Τραγανές μπουκιές γραβιέρας με μαρμελάδα τσίλι



Steamed mussels with white wine, fennel bulb and fresh herbs

Μύδια αχνιστά με λευκό κρασί, μαραθόριζα & φρέσκα μυρωδικά

Bruschetta with grilled anchovy, tomato tartar, shallots & herbs

Μπρουσκέτα με ψητό γαύρο, ταρταρ τομάτας, εσαλότ & μυρωδικά

Fried meat balls of minced beef, onion, breadcrumb, egg & herbs on a parmesan cream sauce accompanied with potato chips

Τηγανητά κεφτεδάκια από μοσχάρι, επάνω σε κρέμα παρμεζάνας & τσιπς πατάτας

Fried calamari* (squid) accompanied with lemon flavored mayonnaise

Καλαμάρι τηγανητό με μαγιονέζα αρωματισμένη με λεμόνι*

Prawn* tempura with spicy mayonnaise

Γαρίδα τεμπουρα με πικάντικη μαγιονέζα*



Fried zucchini accompanied with lime flavored mayonnaise

Τηγανητά κολοκυθάκια με μαγιονέζα αρωματισμένη με μοσχολέμονο.



Grilled baby vegetables / Ψητά μικρα λαχανικά



Fried potatoes flavored with oregano

Τηγανητές πατάτες αρωματισμένες με ριγανάδα

Red Mullet “butterfly” filet, breaded & fried

Μπαρμπούνια φιλέτο πεταλούδας, πανέ & τηγανητά

Grilled prawns* with a citrus butter sauce

Ψητές γαρίδες με βουτυράτη σάλτσα εσπεριδοειδών*

**Fried salmon tataki with tomato tartar,
spicy mayonnaise & straw potato fries**

*Τηγανητό τατάκι σολομού με ταρταρ τομάτας,
πικάντικη μαγιονέζα και τηγανητό “άχυρο” πατάτας*

**Sour dough bread accompanied with tomato powder butter
& Kalamon olives (per person)**

*Προζυμένιο ψωμί που συνοδεύεται από βούτυρο με πούδρα
τομάτας & ελιές Καλαμών (κατ' άτομο)*

Raw/Ωμά

 **Fresh Royal oysters with chilli dressing (3 pcs)**

Φρέσκα στρείδια με τσίλι ντρεσινγκ (3τμχ)

**Sea urchin accompanied with gremolata,
grilled chilli & bruschetta**

Αχινοσαλάτα με γκρεμολάτα, ψητά τσίλι & μπρουσκέτες

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

Λαβράκι ταρταρ με κρέμα αβοκάντο, πίκλα κρεμμυδιού & χαλαπένιο

 **Salmon carpaccio with yuzu dressing & herb salad**


Καρπάτσιο σολομού με ντρέσινγκ γιουζου & σαλάτα αρωματικών

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

Καρπάτσιο τσιπούρας με αυγά αχινού & ντρέσινγκ εσπεριδοειδών

Tuna tartar with teriyaki sauce, avocado, cucumber & orange

Ταρτάρ Τόνου με σάλτσα τεριγaki, αβοκάντο, αγγούρι & πορτοκάλι

 **Black Angus beef tartar with baby rocket leaves,
gruyere cheese flakes & matchstick potato fries**

*Μπλακ Άνγκους μοσχαρίσιο ταρτάρ με μικρά φύλλα ρόκας,
νιφάδες γραβιέρας & τηγανητά “σπιρτόξυλα” πατάτας*

Salads / Σαλάτες

-   **Greek**
Cherry tomatoes, cucumber, olives, white onion, sea fennel (kritamo), carob rusk, oregano, extra virgin olive oil & “Xinotiro” Mykonian cheese
Ελληνικη με τοματίνια, αγγούρι, ελιές, λευκό κρεμμύδι, κρίταμο, ντακάκια χαρουπιού, ρίγανη, παρθένο ελαιόλαδο & Ξινότυρο Μυκόνου
-   **Shrimp**
Grilled shrimps, baby gem lettuce, mango, almond flakes & citrus dressing
Σαλάτα με ψητές γαρίδες, μαρούλι μικρό τζεμ, μάνγκο, φιλέ αμυγδάλου & ντρέσινγκ εσπεριδοειδών
-   **Koursaros**
Lettuce leaves & hearts, tomato, carrot, pickled peppers, spring onion, olive oil & aged vinegar.
Σαλάτα με φύλλα & καρδιές μαρουλιού, τομάτα, καρότο, πίκλα πιπεριά, φρέσκο κρεμμυδάκι, ελαιόλαδο & παλαιωμένο ξυδι.
-  **Field greens**
Sautéed field greens accompanied with red bell pepper cream sauce
Τσιγαριστά χόρτα συνοδευόμενα με κρέμα κόκκινης πιπεριάς
-   **Burrata**
fresh mozzarella cheese with cherry tomato confit, chervil pesto, roasted pine nuts & basil flavored olive oil
Μπουράτα με φρέσκια μοτσαρέλα τυρί, τοματίνια κονφί, πέστο από μυρώνια, καβουρδισμένο κουκουνάρι & λάδι βασιλικού

Pasta / Ζυμαρικά

“Kriotharoto” risoni pasta with prawns*, gruyere cheese flakes & cherry tomato confit

Κριθαρότο με γαρίδες, νιφάδες γραβιέρας & τοματίνια κονφί*

Sea urchin linguine with marinated sea urchin

Λιγκουίνι με μαριναρισμένο αχινό

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

Λιγκουίνι караβίδας με ψίχα караβίδας & σάλτσα μπισκ*

 “Pomodoro” linguine with fresh tomato sauce & basil

Λιγκουίνι με σάλτσα φρέσκιας τομάτας & βασιλικό

Lobster linguine with lobster

in a Mediterranean sauce (individual portion)

Λιγκουίνι αστακού με μεσογειακή σάλτσα (ατομική μερίδα)

Fish & Meat / Ψάρι & Κρέας



Fresh salmon filet with grilled asparagus & tomato hollandaise sauce

Φιλέτο σολομού με ψητά σπαράγγια & σάλτσα ολαντέζ ντομάτας

Fresh tuna schnitzel, breaded & fried tuna filet accompanied with pickled onion, rocket & curry mayonnaise

Σνίτσελ φρέσκου τόνου με πίκλα κρεμμυδιού, φύλλα ροκάς & μαγιονέζα κάρυ

Sole fish in a "Meuniere", brown butter, lemon & parsley sauce (for 2 persons)

Γλώσσα "Meuniere" με σάλτσα καφέ βουτύρου, λεμονί & μαϊντανό (για 2 άτομα)



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

Φιλέτο Black Angus με τερίνα πατάτας, μπεαρνέζ αστακού & φρέσκια καλοκαιρινή τρούφα



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

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



Frenched rack of lamb* with eggplant puree & thyme flavored sauce

Καρέ αρνί με πουρέ ψητής μελιτζάνας & σάλτσα αρωματισμένη με θυμάρι*

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

Prawns*

*Γαρίδες**

Fresh Lobster

Αστακός φρέσκος

Side Dishes / Συνοδευτικά



Sautéed field greens

Χόρτα τσιγαριαστά



Green salad

Πράσινη σαλάτα



Grilled vegetables

Ψητά λαχανικά



Fried potatoes

Τηγανητές πατάτες

Desserts / Επιδόρπια



Tiramisu

Savayar (ladyfingers) with hot espresso coffee, mascarpone mousse flavored with pistachio & roasted pistachio on the top

Μους μασκαρπόνε με πραλίνα φιστίκι, σαβαγιάρ αρωματισμένα με εσπρέσο καφέ & καραμελωμένα φιστίκια



Pavlova

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

Τραγανές μαρέγκες αρωματισμένες από καρύδα με κρέμα γιαουρτιού, μους φράουλας & σορμπέ φράουλας



Chocolate mousse / Μους σοκολάτας



Loukoumades

Greek donuts with honey, walnuts, cinnamon powder, vanilla ice cream & fresh strawberries

Λουκουμάδες με μέλι, τριμμένο καρύδι, κανέλλα, παγωτό βανίλια & φρέσκιες φράουλες



Ice cream (scoop) / Παγωτό (μπάλα)



Sorbet (scoop) / Σορμπέ (μπάλα)

(*) 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: Αργύριος Χατζηγιαννάκος

(*) 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: Argyrios Chatzigiannakos



: VEGAN



: VEGAN OPTIONAL



: GLUTEN FREE



: VEGETERIAN