



dalú

skygarden | café

LUNCH

**Παστράμι βοδινό με πιπέρι
Σαλάμι αέρος γνήσιο καυτερό
Γαλοπούλα παστράμι
Τοπική λούζα Μυκόνου**

Pastrami beef with pepper
Genuine spicy salami
Pastrami turkey
Local louza of Mykonos

**Αρσενικό Νάξου
Κασέρι Σωχού 18μ ωρίμανσης
Καπνιστό κασέρι Βέροιας
Παραδοσιακό ξυνοτύρι Μυκόνου**

Arseniko Naxos
KaseriSohou 18m maturity
Smoked cheese from Veria
Traditional Mykonos xynotyri

ΣΑΛΑΤΕΣ || SALADS

**Βασιλική κινόα, μάνγκο, αβοκάντο, σελέρι, φρέσκο κρεμμύδι,
τοματίνια & ντρέσινγκ λεμονιού**

Royal quinoa, mango, avocado, celery, spring onion, tomato & lemon dressing

€13

Τρυφερό φιλέτο μπούτι κοτόπουλο, μάνγκο, κρεμμύδι & καβουρδισμένο κουκουναίρι

Tender chicken leg fillet, mango, onion & roasted pine nuts

€14

**Τοματίνια βελανίδια, κατίκι δομοκού, παξιμάδια από χαρούπι,
φινόκιο & πέστο βασιλικού**

Tomatoes acorn, katiki domokou cheese, carob nuts, fennel & basil pesto

€14

ΟΡΕΚΤΙΚΑ || APPETIZERS

Γαρίδες τεμπούρα με πικάντικη μαγιονέζα γουασάμπι

Tempura shrimps with spicy mayo wasabi

€14

**Μίνι μπέργκερς, μοσχαρίσιο κιμά, τσένταρ, τομάτα,
πίκλα αγγουριού, πικάντικη μαγιονέζα**

Mini burgers, ground beef, cheddar, tomato, cucumber pickle, spicy mayonnaise

€16

Μίνι μπέργκερς, φιλέτο κοτόπουλο, μπέικον, iceberg & μαγιονέζα μελιού

Mini burgers, chicken fillet, bacon, iceberg & honey mayonnaise

€16

ΚΥΡΙΩΣ || MAIN

**Τραγανό μπούτι κοτόπουλο, σατάυ σάλτσα, εξωτική σαλάτα,
με τσίπς πατάτας αρωματισμένα με σκόρδο**

Crispy chicken leg, satay sauce, exotic salad, with potato chips flavored with garlic

€16

Ταλιάτα μόσχου με τρυφερές baby πατάτες & σάλτσα τσιμιτσούρι

Beef tagliata with tender baby potatoes & gingerbread sauce

€24

ΣΚΕΤΗ ΓΛΥΚΑ... || SO SWEET...

Χειροποίητο Γαλακτομπούρεκο μας

Our handmade Galaktoboureko

€10

Εκμέκ καταίφι με σπιτική μαρμελάδα φράουλα

Ekmek kataifi with homemade strawberry jam

€10

Water

Sparkling water Xinonero

250ml €3 † 750ml €5

Mineral water Theoni

1lt €3

Wines

Glass of wine - white, rose, red

regular €8 † premium €12

Glass of champagne

€20

. Whites .

bottle

Goldvine ,Lantides

€45

Ploes Sauvignon Blanc

€45

Roubini

€45

. Rosé .

bottle

Cube - Panagiotopoulos

€50

Whispering Angel - Provence

€70

Ikon - Provence

€70

. Red .

bottle

Nemea-Lantides

€50

Distills cold with ice

Mastiha

€8

Limoncello

€8

Bubbles

Prosecco

Casa di malia (bio)

glass €10 † bottle €50

Moscato d'asti

Casarito

glass €10 † bottle €50

Franciacorta Brut † Rosé

bottle €90

Champagnes

bottle

Billecart & Salmon brut

€120

Dom Perignon brut

€450

Person in charge for F&B hygiene: Antonia Natsou.

Prices include: VAT 24%, Municipal Tax 0,5% • Complaint Forms are available • Customers reserve the right not to pay unless they are issued a legal sales receipt or an invoice • Consumption of alcohol by persons under 17 years of age is prohibited. • Please let us know of any **food allergies** you may have.