



Dinner menu

Edition
2024

Το Εστιατόριο **MIA'S** σας καλωσορίζει
στη μία και μοναδική, ατελείωτη
γευστική εμπειρία, δημιουργώντας
σύγχρονα πιάτα συνδυασμένα με την
παράδοση της Ελληνικής κουζίνας.

MIA'S Restaurant welcomes you to the
one and only, never ending dining
experience, creating dishes that
combine tradition with a
contemporary approach to Greek
cuisine.

Executive Chef: **Elli Mitrai**
Consultant Chef: **Avgeria Stapaki**

Καλαθάκι με Ψωμί
από τον Φούρνο μας / 5€ κατά
άτομο

Χαρουπιού, Προζυμένιο, Κριτσίνια,
Αρωματικό Βούτυρο με Μυρωδικά

Baker's Bread / per person 5€

Carob, Sourdough, Breadsticks, Cow's
Butter with Greek Herbs

Όστρακα 9€ / τμχ
-Ωμά

-Ωμά με Αρωματικά Ντιπ
-Στο Jospier

Oysters 9€/ per piece
-Raw

-Raw served with Chef's Condiments
-Baked in Jospier

— **Ωμά Ορεκτικά**
Raw Starters

Καρπάτσιο Λαβράκι με Χαβιάρι 32€
Χαβιάρι Royal Ossetra, Λάδι Chives,
Ξύσμα Λεμονιού,
Ανθός Αλατιού Μεσολογγίου
Sea Bass Carpaccio with Caviar 32€
Royal Ossetra Caviar,
Chives, Lemon Zest,
Mesolonghi Fleur de Sel

Σεβίτσε Τσιπούρας 32€
Καρπούζι, Ντρέσινγκ από Τσίλι και
Τζίντζερ, Κόλιανδρος, Φινόκιο
Sea Bream Ceviche 32€
Watermelon, Chili Peppers & Ginger
dressing, Coriander, Shaved Fennel

Spicy Steak Tartar 46€
Φιλέτο Creekstone Farms Black
Angus, Πίκλες Σπόρων Σιναπιού,
Τσίλι, Αυγό, Πατάτες,
Αλάτι Μυρωδικών MIA'S
Spicy Steak Tartar 46€
Creekstone Farms Black Angus Filet,
Pickled Mustard Seeds, Chili, Boiled
Egg, Potato Chips, MIA'S Herb Salt

Caviar Amour River
Royal Ossetra
95€/ 30g

Bottarga "Trikalinos"
Premium Grey Mullet from
Greece
16€/ 20g

Greek Black Truffle
12€/g

Ορεκτικά
Starters

Ψαρόσουπα 15€
Fish Soup 15€

Σαλάτα Πράσινη 23€
Πέστο Μυρωδικών, Γραβιέρα Νάξου,
Σπαράγγια, καβουρδισμένο Φιστίκι
Αιγίνης
Green Salad 23€
Herb Pesto, Graviera from Naxos,
Asparagus, roasted Pistachios
from Aegina

Ελληνική Σαλάτα 19€
Τοματίνια, Γιαούρτι με Φέτα ΠΟΠ
Αρκαδίας, Μπισκότο Ελιάς,
Λάδι Μαϊντανού
Greek Salad 19€
Cherry Tomato Confit, Feta P.D.O.,
Greek Yogurt, Black Olive Biscuit,
Parsley oil

Αθηναϊκή Σαλάτα 28€
Ψάρι ημέρας, Πατάτα Baby,
Καρότο Baby, Σπιτική Μαγιονέζα
με Γκρεμολάτα
Athinaiki 28€
Grilled Catch of the day, Baby Potato,
Baby Carrot, Homemade Mayonnaise
with Gremolata

Τάρτα Λευκής Καπνιστής Μελιτζάνας
23€
Τοματίνια, Τσαλαφούτι, Λάδι
Μαϊντανού, Δεντρολίβανο
Santorinian White Eggplant Tart 23€
Cherry Tomato Confit, Tsalafouti Soft
Cheese, Parsley Oil, Rosemary

Μους Φάβας Σαντορίνης
με Χταπόδι Ψητό 38€
Τσάτνεϊ Κρεμμυδιού, Λάδι Ρίγανης
Grilled Octopus with Santorinian
Fava Mousse 38€
Caramelized Onion Chutney,
Oregano oil

Χειροποίητες Φρέσκες Τραγανές
Πατάτες Κυδωνάτες 18€
Κατσίκισια Μους, Μαύρη Τρούφα
Handmade Crispy Potatoes 18€
Goat Cheese Mousse,
Greek Black Truffle

Caviar Amour River
Royal Ossetra
95€/ 30g

Bottarga "Trikalinos"
Premium Grey Mullet
from Greece
16€/ 20g

Greek Black Truffle
12€/g

Παστίτσιο Oxtail 34€
Χειροποίητο Agnolotti, Μοσχαρίσια
Ουρά, Μους Γραβιέρας Νάξου
Oxtail Pastitsio 34€
Handmade Agnolotti, Beef Tail,
Mousse of Graviera from Naxos

— Κυρίως πιάτα
Main Course

ΜΙΑ'S Μουσακάς 32€
Μοσχάρι Black Angus,
Μους Μπεςαμέλ, Chips Πατάτας,
Σάλτσα από τον Ζωμό του
ΜΙΑ'S Moussaka 32€
Black Angus Beef, Crispy Potato
Chips, Béchamel, Beef Broth Gravy

Γεμιστά Κριθαράκι 26€
Ζωμός Γεμιστών, Ξινομυζήθρα,
Σφακιανό Παξιμάδι Χαρουπιού,
Λάδι Δυόσμου
Orzo Gemista 26€
Vegetable Broth, Xinomyzithra
Cheese, Handmade Cretan Carob
Rusk, Spearmint Olive Oil

Κατσικάκι στο Josper 52€
Άγρια Μανιτάρια, Λαχανικά Baby,
Μους Πατάτας, Μυρωδικά
Baby Goat in Josper 52€
Wild Mushrooms, Baby Root
Vegetables, Potato Mousse, Herbs

Caviar Amour River
Royal Ossetra
95€/ 30g

Bottarga "Trikalinos"
Premium Grey Mullet
from Greece
16€/ 20g

Greek Black Truffle
12€/g

Κυρίως πιάτα —○
Main Course

Κοτόπουλο Νανάκι 40€
Αρωματικό Βούτυρο με Άγρια
Μανιτάρια, Γιαούρτι, Μυρωδικά
Baby Rooster
stuffed with Black Truffle 40€
Foraged Mushrooms, Greek Yogurt,
Wild Herbs

Πεσκανδρίτσα Μπρεζέ 42€
Ριζότο Πατάτας, Λεμονοθύμαρο,
Ψητό Λάχανο, Μυρωδικά
Braised Monkfish 42€
Potato Risotto, Lemon Thyme, Grilled
Kale, Herbs

Φαγκρί στο Jospier 46€
Τσιμιτσούρι, Ελληνικά Φασολάκια,
Ξύσμα Λεμονιού, Λάδι Μαϊντανού
Red Snapper Filet in Jospier 46€
Chimichurri, Green Beans,
Lemon Zest, Parsley Oil

Ντολμάς 26€
Πλιγούρι με Βότανα & Ξύσμα
Λεμονιού, Πέστο Φυστικιού, Λάδι
Μαϊντανού
Vegan Dolma 26€
Bulgur Wheat with Herbs & Lemon
Zest, Pistachio Pesto, Parsley Oil

Caviar Amour River
Royal Ossetra
95€/ 30g

Bottarga “Trikalinos”
Premium Grey Mullet
from Greece
16€/ 20g

Greek Black Truffle
12€/g

Ψάρι Ημέρας / τιμή αγοράς
Βραστά Λαχανικά Baby, Χόρτα
Εποχής
Catch of the Day / market price
Baby Vegetables, Steamed Wild
Greens

Φρέσκα Θαλασσινά
στο Jospet
Fresh Seafood
from our Jospet

Φρέσκος Ελληνικός Αστακός 170€/Kg

Αρωματικό Ζεστό Βούτυρο Estragon,
Ελαιόλαδο με Λεμόνι
ή

MIA'S Παραδοσιακή
Αστακομακαρονάδα με επιλογή
Λιγκουίνι ή Κριθαράκι

Fresh Greek Lobster 170€/Kg

Aromatic Warm Estragon Butter,
Olive Oil with Lemon

or

MIA'S Traditional Lobster Pasta
with choice of Linguini or Orzo

Βασιλικά Καβουροπόδαρα 220€/Kg

Λαδολέμονο, Αρωματικό Ζεστό
Βούτυρο με Estragon
ή

Καβουρομακαρονάδα με κρέμα
Estragon, Γραβιέρα Νάξου,
Ξύσμα Λεμονιού

King Crab Legs 220€/Kg

Aromatic Warm Butter with Estragon,
Olive Oil with Lemon

Or

Crab Pasta with Estragon,
Graviera Naxos, Lemon Zest

Caviar Amour River
Royal Ossetra
95€/ 30g

Bottarga "Trikalinos"
Premium Grey Mullet
from Greece
16€/ 20g

Greek Black Truffle
12€/g

Butcher's Cuts
from our Jospir

(Served
with Whipped
Potatoes,
Grilled Baby
Kale & MIA'S
Steak Salt)

Creekstone Farm
American Black Angus

Tenderloin Filet Mignon 72€
250g/9oz

Sirloin Steak 62€
300g/10.5oz

Snake River
American Wagyu

Ribeye 115€
300g/10.5oz

Tomahawk
170€/kg

Kobe Japanese
Wagyu Grade A5

Filet Mignon 180€
210g/8oz

Συνοδευτικά 9€
Sides 9€

Caviar Amour River
Royal Ossetra
95€/ 30g

Bottarga "Trikalinos"
Premium Grey Mullet
from Greece
16€/ 20g

Greek Black Truffle
12€/g

Μους Πατάτας,
Μους Πατάτας με Μαύρη Τρούφα,
Πατάτες Τηγανητές
Ψητές Ρίζες Εποχής

Whipped Potatoes,
Potato Mousse with Black Truffle,
Handmade Crispy Potatoes
Seasonal Baby Vegetables

Γλυκά
Dessert

Τάρτα Λεμόνι 16€

Πατέ Βανίλιας, Τάρτα Sable, Κρέμα
Lime, Κρέμα Τζίντζερ, Μαρέγκα

Lemon Tart 16€

Vanilla Pate, Sable Tart, Lime Cremieux,
Ginger Cremieux, Meringue

Chocolate Brownie 18€

Μπράουνι Φουντουκιού, Γκανάζ
Αλμυρής Καραμέλας, 66% Κρέμα
Σοκολάτα Caribe,

Παγωτό Ελληνικού Καφέ

Chocolate Brownie 18€

Hazelnut Brownie, Salty Caramel
Ganache, 66% Caribe Chocolate
Cremieux, Greek Coffee Ice Cream

Τιραμισού á la minute 16€

Κρέμα Βανίλια, Μπισκότο Savoiardi
με Σιρόπι Ελληνικού Καφέ

Tiramisu á la minute 16€

Cremieux Vanilla, Savoiardi Biscuit
with Greek Coffee Syrup

Μπακλαβάς 16€

Φύλλα Βηρυτού, Μους Φιστίκι,
Κρέμα Πορτοκάλι, Τζελ Γαρύφαλλο

Baklava 16€

Handmade Phyllo, Pistachio Mousse,
Orange Cremieux, Clove Gel

Χειροποίητο Παγωτό 6€/ μερίδα

MIA'S Signature Βανίλια,
Ελληνικός Καφές, Φιστίκι Αιγίνης,
Ελληνικό Γιαούρτι,
Vegan Σοκολάτα

Handmade Ice Cream 6€/ scoop

MIA'S Signature Vanilla, Greek Coffee,
Pistachio, Greek Yogurt,
Vegan Chocolate

Specialty Coffee

Single Estate Finca Catarata by TAF

Προέλευση / Origin: Acatenago,
Chimaltenango, Guaremalá

Double Espresso 6€

Americano 6€

Flat White 7€

Cappuccino 7€

Freddo Espresso 7€

Freddo Cappuccino 8€

Φυτικό Γάλα / Non-Dairy Milk 1€

Βοτανικό Βιολογικό Τσάι 6€

από Έλληνες παραγωγούς

Οι επιλογές μας: Ελληνικό τσάι του

Βουνού, Μέντα Κρήτης, Λουίζα,

Χαμομήλι, Φρέσκια Μέντα

Herbal Organic Loose Leaf Tea 6€

from Greek producers

Our Selection: Greek Mountain Tea,

Peppermint of Crete, Lemon Verbena,

Chamomile, Fresh Mint

Caffeinated Classics

Ceylon Black 6€

Earl Grey 6€

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Χρήστος Κουπανίτσας

Όλες οι παραπάνω τιμές είναι σε Ευρώ (€)
και συμπεριλαμβάνονται Φ.Π.Α.
(υπηρεσίες 13% & φόροι 24%).
Ο καταναλωτής δεν υποχρεούται να πληρώσει
εάν δεν έχει παραληφθεί νόμιμο παραστατικό στοιχείο,
απόδειξη ή τιμολόγιο.
Το εστιατόριο διαθέτει έντυπο σε ειδικό σημείο
κοντά στην έξοδο για την καταχώρηση παραπόνων.
Σε περίπτωση τροφικών αλλεργιών,
δυσανεξίας παρακαλούμε ενημερώστε μας.
Όλα τα φαγητά παρασκευάζονται με εξαιρετικό παρθένο
ελαιόλαδο και ποιοτικό ηλιέλαιο για τυχόν τηγανητά
γεύματα.

Regulatory Manager: Christos Koupanitsas

All the above prices are in Euro (€) and include VAT
(services 13% & taxes 24%).
The consumer is not obliged to pay if the notice of payment
has not been received, receipt or invoice.
The establishment is obliged to have a printed form available
in a special location near the exit
for complaints sheets.
In case of food allergies, or intolerances kindly inform us.
All foods are prepared with extra virgin olive oil and best
quality sunflower oil for any fried meals.

dinner menu

Edition 2024
Oia, Santorini, Greece

www.mias.restaurant