RESTAURANT GREC / BAR / LOUNGE

MYKONOS

FOOD MENU

DESSERTS

DRINKS MENU

COCKTAILS

WINE LIST

SPIRITS

Ask us for a table, +243 991 670 588

We also arrange private menus, written with the chef for each table.

FOOD MENU

MEZZE

Plateau de mezze — $30
Assortiment de mezzés (houmous, betteraves marinées, tzatziki) servi avec du pain pita et des condiments.

Houmous Mykonos — $15
Houmous classique garni d'une touche exotique

Tirokafteri — $16
Fromage feta, harissa et poivrons rouges rôtis, servi avec du pain grillé.

Betterave marinée — $18
Betteraves marinées accompagnées d'une vinaigrette à l'orange, de suprêmes d'orange, de roquette, de yaourt grec et de pistaches.

Tzatziki — $16
Yaourt grec, concombre, ail, citron et herbes fraîches.

Melitzanosalata — $18
Aubergine rôtie fumée, poivron rouge, oignon rouge, jus de citron et huile d'olive.

Skordalia — $16
Purée grecque de pommes de terre aux amandes et à l'ail.

SALADES

Salade grecque — $22
Tomates cerises, concombre, poivron rouge, oignon rouge, olives Kalamata, feta, câpres et vinaigrette à l'origan.

Salade pastèque & feta — $20
Pastèque fraîche d'été, orange, feta et mélange de graines.

Salade émincée — $20

Salade croquante de chou et de pomme, accompagnée de pistaches et de raisins secs, assaisonnée d'une vinaigrette au sucre brun et au vinaigre de vin rouge.

Salade printanière au poulet grillé — $22

Laitue verte, tomates cerises, concombre, vinaigrette au citron.

Salade verte du jardin — $20

Concombre, tomates cerises, laitue verte, vinaigrette au vin blanc.

Burrata d'été — $25

Burrata, mangue, tomates cerises, roquette et graines de sésame.

ENTRÉES CHAUDES

Huîtres gratinées — $25

Beurre aux herbes, ail et parmesan.

Halloumi grillé — $25

Fromage grillé au miel, tomates cerises, persil, câpres et sauce aux olives.

Pita au poulet — $22

Poulet grillé, laitue, cornichons et tzatziki.

Bouchées pita végétariennes — $18

Légumes grillés, laitue, cornichons, tzatziki.

Calamars croustillants — $25

Petits calamars frits, aïoli au citron.

Fromage saganaki — $28

Fromage saganaki classique flambé, servi avec du miel et du citron.

Crevettes saganaki — $25

Feta, tomate, origan, paprika, persil et huile d'olive.

Spanakopita — $20

Tarte grecque aux épinards, poireau, aneth et feta.

Galotyri à la truffe — $25

Fromage galotyri à la truffe, émietté et frit, accompagné de mozzarella et de fromage frais.

Goujons de poisson frit — $22

Goujons de poisson frits, servis avec une sauce grecque.

SOUPES

Avgolemono — $20

Soupe grecque au poulet, œuf et citron.

Fasolada — $18

Soupe grecque traditionnelle aux légumes et haricots.

DE LA MER

Bakaliaros — $40

Morue frite traditionnelle grecque, servie avec skordalia.

Saumon grillé à la grecque — $36

Tomates cerises, citron, ail, câpres, herbes fraîches.

Sole — $35

Sauce beurre citron-câpres, légumes grillés.

Steak de bar — $36

Bar poêlé, tzatziki, citron grillé, salade de fenouil.

Orzo aux fruits de mer — $40

Moules, crevettes grillées, calamars, poulpe, sauce tomate et orzo.

Crevettes jumbo grillées — $35

Crevettes géantes grillées, sauce citronnée épicée.

Poulpe grillé — $40

Poulpe grillé, pommes de terre rôties.

Plateau de fruits de mer grillés — $111

Saumon, bar, poulpe, homard, crevettes jumbo, salade maison et sauces.

SAVEURS DE GRÈCE

Moussaka Mykonos — $36

Agneau braisé, aubergines grillées, pommes de terre confites, sauce au fromage.

Poussin grillé — $35

Poussin mariné et grillé, accompagné d'olives vertes et d'un jus de volaille aux champignons.

Kleftiko — $40

Filet d'agneau braisé, purée de pommes de terre à la feta, jus aux olives.

Côtelettes d'agneau — $36

Côtelettes grillées, concombre mariné, jus aux champignons et poivrons.

Souvlaki d'agneau — $36

Brochettes d'agneau grecques, pain plat, salade maison, houmous.

Pastitsio — $30

Gratin de pâtes à la grecque au poulet et aux champignons.

VÉGÉTARIEN

Moussaka végétarienne — $28

Aubergines, courgettes, pommes de terre et carottes en couches, gratinées au four.

Steak de chou-fleur rôti — $25

Chou-fleur mariné aux épices, feta épicée et sauce aux poivrons.

ACCOMPAGNEMENTS

Makemba	$12
Riz grec parfumé au citron	$12
Purée de pommes de terre	$12
Purée de pommes de terre à la feta	$15
Frites	$12
Légumes de saison grillés	$15
Blanc de poulet grillé	$15

Pita Mykonos — $10

Pain pita grillé à l'huile d'olive et à l'origan.

DESSERTS

DESSERT

Baklava — $20

Pâte filo, noix, pistaches, cannelle et miel.

Mykonos sundae — $15

Bol croustillant en pâte filo, glace et nappage au chocolat.

Gâteau grec au lait et safran — $18

Gâteau moelleux imbibé de lait infusé au safran.

Salami au chocolat — $18

Salami au chocolat au lait, servi avec une glace à la vanille.

Kokakia — $15

Chou à la crème grecque à la pistache et à la noisette.

Yaourt grec glacé — $15

Servi avec du miel et des noix.

DRINKS MENU

DE LA BRASSERIE

Savana	$8
Leffe blonde	$8
Castel	$8
Beaufort	$8
Leffe brune	$8
Corona	$8
Heineken	$8
Tembo	$8
Nkoyi	$8

BIER PRESSION

Castel (500ML) *500ml*	$5
Tembo (500ML) *500ml*	$5

BOISSONS GAZEUSES & JUS FRAIS

Jus frais mixte – signature Mykonos	$15
Jus frais : orange, pastèque, ananas, mangue Your choice of Orange, Pastèque, Ananas, Mangue	$12

Red bull	$8
Coca-cola	$6
Sprite	$6
Fanta	$6
Coca-cola zero	$6
Eau gazeuse	$6
Tonic water	$6
Ginger ale	$6

BOISSONS CHAUDES

Cappuccino	$6
Americano	$6
Hot chocolate	$6
Double espresso	$6
Single espresso	$6
Tea by Mykonos	$6
Café grec	$8

EAU

Aqua panna grand	$8
Aqua panna petite	$5

EAU GAZEUSE

Perrier 750 ml — $8

750ml

Perrier 500 ml — $5

500ml

COCKTAILS

COCKTAIL SIGNATURE

Zeus — $30
Création unique du barman

Santorini spritz — $23
Prosecco, purée maison d'ananas rose et d'hibiscus, eau gazeuse

Greek goddess — $22
Gin infusé à la citronnelle, shrub exotique, ginger ale

Psarou — $22
Vodka, quartier de concombre, jus de litchi, liqueur de coco

Feta negroni — $22
Gin fat-wash à la feta, Campari infusé à la cardamome, Martini Rosso

Zorba's Kiss — $22
Vodka, purée de fruit de la passion et de framboise, eau de rose, mousse de vanille

Mediterranean spicy — $22
Tequila infusée au shichimi, jus de citron, Cointreau, cordial de coriandre

COCKTAILS CLASSIQUES

Negroni — $18
Gin, campari, vermouth rouge

Old fashioned — $18
Bourbon ou whisky, Angostura, sucre

Margarita — $18
Tequila, Cointreau, jus de citron

Paloma — $18

Tequila, jus de citron vert, soda au pamplemousse

Pornstar Martini — $18

Vodka, fruit de la passion, liqueur de vanille

Basil smash — $18

Gin, jus de citron, feuilles de basilic, sirop de sucre

Moscow mule — $18

Vodka, jus de citron, ginger beer

Espresso Martini — $17

Vodka, espresso, liqueur de café

Cosmopolitan — $17

Vodka, triple sec, jus de cranberry

Dry Martini — $17

Gin, vermouth sec

Bloody Mary — $17

Vodka, jus de tomate, tabasco, sauce worcestershire, jus de citron, sel et poivre

Piña colada — $17

Rhum, jus d'ananas, crème de coco

LES MOCKTAILS

Mykonos night — $25

Création unique du barman

Jardin — $16

Ananas, fraise, concombre, pomme, céleri, fenouil

Berry dream — $16

Cranberry, framboise, myrtille, jus de myrtille

Tropicana — $16

Mangue, fruit de la passion, ananas, noix de coco

Virgin Mojito au choix — $16

Fruit de la passion, framboise, litchi

Your choice of Fruit de la passion, framboise, litchi

WINE LIST

WINE LIST

Your choice of bottle, glass

CHAMPAGNE & VINS PÉTILLANTS

Dom Pérignon rosé

bottle	$750

Dom Pérignon brut

bottle	$600

Ruinart blanc de blancs

bottle	$380

Moët ice Impérial rosé

bottle	$280

Ruinart brut

bottle	$230

Moët ice Impérial

bottle	$230

Moët brut

bottle	$200

Veuve Clicquot brut

bottle	$200

Laurent Perrier brut

bottle	$180

Gobillard brut

glass	$30
bottle	$160

VIN ROUGE

Châteauneuf-du-Pape la Fiole

bottle	$190

Château d'arcins Haut-Médoc

bottle	$140

Château Ferrande Graves

bottle	$130

Mouton cadet Bordeaux

bottle	$90

La petite Perrière pinot noir, France

bottle	$90

Bordeaux merlot rouge

bottle	$80

Maison Castel Côte du Rhône rouge

glass	$20
bottle	$80

VIN BLANC

Maison Castel Chablis

bottle	$130

Maison Castel Chardonnay

bottle	$75

Maison Castel Vouvray

bottle	$65

Maison Castel Sauvignon

glass	$20
bottle	$65

VIN ROSÉ

Côtes du Rhône maison Castel

bottle	$130

Maison Castel côtes de Provence

bottle	$90

Cabernet d'Anjou rosé

bottle	$70

Mouton cadet rosé

glass	$20
bottle	$70

SPIRITS

SPIRITS

Your choice of glass, bottle

SHOTS BY MYKONOS

Blue kamikaze — $18

Vodka, cointreau, blue curaçao

Jäger bomb — $18

Jägermeister, red bull

T.G.V — $16

Tequila, get 27, vodka

B-52 — $16

Kahlúa, baileys, cointreau

WHISKY SINGLE MALT

Glenmorangie 18

glass	$27
bottle	$270

Glenlivet 18

glass	$27
bottle	$270

Glenfiddich 18

glass	$20
bottle	$200

Glenlivet 12

glass	$16
bottle	$160

Glenfiddich 12

glass	$16
bottle	$160

Glenmorangie 10

glass	$16
bottle	$160

Talisker 10

glass	$14
bottle	$150

SCOTCH BLENDED

Johnnie Walker XR

glass	$40
bottle	$400

Chivas 18

glass	$25
bottle	$250

Johnnie Walker gold label

glass	$25
bottle	$250

Chivas 12

glass	$16
bottle	$160

Johnnie Walker black label

glass	$15
bottle	$150

WHISKIES IRLANDAIS, WHISKY DU TENNESSEE &

BOURBON

Gentleman Jack

glass	$15
bottle	$150

Jack Daniel's honey

glass	$15
bottle	$150

Jack Daniel's

glass	$15
bottle	$150

Jameson

glass	$15
bottle	$150

VODKA

Beluga gold

glass	$15
bottle	$200

Beluga noble

glass	$14
bottle	$190

Grey goose

glass	$16
bottle	$160

Belvedere

glass	$16
bottle	$160

Cîroc

glass	$16
bottle	$160

RHUM

Saint James ambré agricole

glass	$14
bottle	$140

Impérial blanc agricole

glass	$14
bottle	$140

Havana Club Especial

glass	$14
bottle	$140

Bacardi Carta Blanca

glass	$14
bottle	$140

GIN

Hendrick's

glass	$14
bottle	$140

Bulldog

glass	$14
bottle	$140

Bombay Sapphire

glass	$14
bottle	$140

Tanqueray

glass	$12
bottle	$120

TEQUILA

Patrón reposado

glass	$22
bottle	$220

Patrón silver

glass	$18
bottle	$180

Don Julio reposado

glass	$18
bottle	$180

Don Julio Blanco

glass	$18
bottle	$180

Clase Azul reposado

bottle	$700

Don Julio reposado 1942

bottle	$700

LIQUEURS

Grand Marnier

glass	$14
bottle	$140

Jägermeister

glass	$12
bottle	$120

Cointreau

glass	$12
bottle	$120

Disaronno Amaretto

glass	$12
bottle	$120

Amarula

glass	$12
bottle	$120

Kahlúa

glass	$12
bottle	$120

Sambuca

glass	$12
bottle	$120

Baileys Irish cream

glass	$12
bottle	$120

Malibu

glass	$12
bottle	$120

Limoncello

glass	$12
bottle	$120

COGNAC

Camus XO

glass	$45
bottle	$450

Hennessy XO

glass	$40
bottle	$400

Martell XO

glass	$32
bottle	$350

Hennessy VSOP

glass	$18
bottle	$180

Rémy Martin VSOP

glass	$18
bottle	$180

Hennessy VS

glass	$12
bottle	$140

Martell Blue Swift

glass	$14
bottle	$140

Camus VS

glass	$14
bottle	$140

APÉRITIF

Campari

glass	$11
bottle	$110

Martini extra dry

glass	$11
bottle	$110

Martini rosso

glass	$11
bottle	$110

Martini bianco

glass	$11
bottle	$110

Martini rosato

glass	$11
bottle	$110

MYKONOS

reZerved™

Ask us for a table. We also arrange private menus with the chef.

Prices are set by the restaurant and change without notice.

WhatsApp +243 991 670 588
hello@rezerved.cd
Instagram @rezerved.kin