RESTAURANT GREC / BAR / LOUNGE

MYKONOS

LA CARTE

DESSERTS

BOISSONS

COCKTAILS

CARTE DES VINS

SPIRITUEUX

Demandez-nous une table, +243 991 670 588

Nous composons aussi des menus privés, écrits avec le chef pour chaque table.

LA CARTE

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.

BOISSONS

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 Au choix : 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 *750ml*	8 $
Perrier 500 ml *500ml*	5 $

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

Au choix : Fruit de la passion, framboise, litchi

CARTE DES VINS

CARTE DES VINS

Au choix : bouteille, verre

CHAMPAGNE & VINS PÉTILLANTS

Dom Pérignon rosé

bouteille	750 $

Dom Pérignon brut

bouteille	600 $

Ruinart blanc de blancs

bouteille	380 $

Moët ice Impérial rosé

bouteille	280 $

Ruinart brut

bouteille	230 $

Moët ice Impérial

bouteille	230 $

Moët brut

bouteille	200 $

Veuve Clicquot brut

bouteille	200 $

Laurent Perrier brut

bouteille	180 $

Gobillard brut

verre	30 $
bouteille	160 $

VIN ROUGE

Châteauneuf-du-Pape la Fiole

bouteille	190 $

Château d'arcins Haut-Médoc

bouteille	140 $

Château Ferrande Graves

bouteille	130 $

Mouton cadet Bordeaux

bouteille	90 $

La petite Perrière pinot noir, France

bouteille	90 $

Bordeaux merlot rouge

bouteille	80 $

Maison Castel Côte du Rhône rouge

verre	20 $
bouteille	80 $

VIN BLANC

Maison Castel Chablis

bouteille	130 $

Maison Castel Chardonnay

bouteille	75 $

Maison Castel Vouvray

bouteille	65 $

Maison Castel Sauvignon

verre	20 $
bouteille	65 $

VIN ROSÉ

Côtes du Rhône maison Castel

bouteille	130 $

Maison Castel côtes de Provence

bouteille	90 $

Cabernet d'Anjou rosé

bouteille	70 $

Mouton cadet rosé

verre	20 $
bouteille	70 $

SPIRITUEUX

SPIRITUEUX

Au choix : verre, bouteille

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

verre	27 $
bouteille	270 $

Glenlivet 18

verre	27 $
bouteille	270 $

Glenfiddich 18

verre	20 $
bouteille	200 $

Glenlivet 12

verre	16 $
bouteille	160 $

Glenfiddich 12

verre	16 $
bouteille	160 $

Glenmorangie 10

verre	16 $
bouteille	160 $

Talisker 10

verre	14 $
bouteille	150 $

SCOTCH BLENDED

Johnnie Walker XR

verre	40 $
bouteille	400 $

Chivas 18

verre	25 $
bouteille	250 $

Johnnie Walker gold label

verre	25 $
bouteille	250 $

Chivas 12

verre	16 $
bouteille	160 $

Johnnie Walker black label

verre	15 $
bouteille	150 $

WHISKIES IRLANDAIS, WHISKY DU TENNESSEE &

BOURBON

Gentleman Jack

verre	15 $
bouteille	150 $

Jack Daniel's honey

verre	15 $
bouteille	150 $

Jack Daniel's

verre	15 $
bouteille	150 $

Jameson

verre	15 $
bouteille	150 $

VODKA

Beluga gold

verre	15 $
bouteille	200 $

Beluga noble

verre	14 $
bouteille	190 $

Grey goose

verre	16 $
bouteille	160 $

Belvedere

verre	16 $
bouteille	160 $

Cîroc

verre	16 $
bouteille	160 $

RHUM

Saint James ambré agricole

verre	14 $
bouteille	140 $

Impérial blanc agricole

verre	14 $
bouteille	140 $

Havana Club Especial

verre	14 $
bouteille	140 $

Bacardi Carta Blanca

verre	14 $
bouteille	140 $

GIN

Hendrick's

verre	14 $
bouteille	140 $

Bulldog

verre	14 $
bouteille	140 $

Bombay Sapphire

verre	14 $
bouteille	140 $

Tanqueray

verre	12 $
bouteille	120 $

TEQUILA

Patrón reposado

verre	22 $
bouteille	220 $

Patrón silver

verre	18 $
bouteille	180 $

Don Julio reposado

verre	18 $
bouteille	180 $

Don Julio Blanco

verre	18 $
bouteille	180 $

Clase Azul reposado

bouteille	700 $

Don Julio reposado 1942

bouteille	700 $

LIQUEURS

Grand Marnier

verre	14 $
bouteille	140 $

Jägermeister

verre	12 $
bouteille	120 $

Cointreau

verre	12 $
bouteille	120 $

Disaronno Amaretto

verre	12 $
bouteille	120 $

Amarula

verre	12 $
bouteille	120 $

Kahlúa

verre	12 $
bouteille	120 $

Sambuca

verre	12 $
bouteille	120 $

Baileys Irish cream

verre	12 $
bouteille	120 $

Malibu

verre	12 $
bouteille	120 $

Limoncello

verre	12 $
bouteille	120 $

COGNAC

Camus XO

verre	45 $
bouteille	450 $

Hennessy XO

verre	40 $
bouteille	400 $

Martell XO

verre	32 $
bouteille	350 $

Hennessy VSOP

verre	18 $
bouteille	180 $

Rémy Martin VSOP

verre	18 $
bouteille	180 $

Hennessy VS

verre	12 $
bouteille	140 $

Martell Blue Swift

verre	14 $
bouteille	140 $

Camus VS

verre	14 $
bouteille	140 $

APÉRITIF

Campari

verre	11 $
bouteille	110 $

Martini extra dry

verre	11 $
bouteille	110 $

Martini rosso

verre	11 $
bouteille	110 $

Martini bianco

verre	11 $
bouteille	110 $

Martini rosato

verre	11 $
bouteille	110 $

MYKONOS

reZerved™

Demandez-nous une table. Nous composons aussi des menus privés avec le chef.

Les prix sont ceux de la cuisine et changent sans préavis.

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