



estiatorio **Milos**

“식탁에서 함께 나누는 음식은 사람들을 하나로 모으고, 미식 경험을 더욱 풍요롭게 합니다.” - 코스타스 스플리아디스

생굴 / 캐비어

제철 생굴 시가 6개/12개

오시에트라 캐비아 148/30gr
벨루가 캐비아 350/30gr

생선회

사시미 36

마기아티코, 연어, 농어, 도미

타르타르 42

마기아티코, 참치, 연어

세비체 42

농어 작은 튀긴 생선
바르부니, 앤초비, 정어리, 마리다키, 레트리니

Milos 클래식

그릭 스프레드

타라모살라타, 차지카, 히피티, 피타, 생야채

Milos 스페셜

얇게 썬 애호박과 가지 튀김, 사가나키 치즈, 차지카

홀랜드 페퍼

구운 피망, 올리브 오일, 발사믹

버섯구이

왕송이, 베이비 시이타케, 굴버섯, 능이버섯

주키니 꽃 튀김

페타, 마누리, 케팔로그라비에라 치즈 속 채움

문어 숯불구이

지중해산 사시미급 문어, 숯불구이

크랩 케이크

체서피크 베이 스타일

칼라마리 튀김

신선한 오징어 튀김

세파아

블랙 잉크 리조또와 함께 제공

그릴드 쉬림프

프리미엄 뉴칼레도니아 블루 쉬림프

토마토 샐러드

잘 익은 포도송이 토마토로 만든 정통 샐러드

그린 샐러드

로메인 하트, 딜, 봄양파, 마누리 치즈, 밀로스 드레싱

날것 또는 덜 익힌 해산물, 육류 섭취 시 주의 필요



estiatorio **Milos**

고객님의 테이블을 담당하는 캡틴이 오늘의 신선한 생선 종류, 원산지 및 맛을 설명해 드릴 준비가 되어있습니다.

통 생선 & 해산물 키로 당 가격

그릴드
파그리, 발라다, 루프 드 메르, 치푸라, 생 피에르, 도버 솔, 터봇, 체르나, 시나 그리다, 스테이라

바다 소금 구이 - 추가 요금 20
루프 드 메르, 밀로코피, 로포스

아니스토 (최소 2인분) - 추가 요금 20
(채소와 함께 찐 생선)
스코르페나, 로포스, 카포니

통 생선 사시미
엠페러, 루프 드 메르, 치푸라, 바르부니

작은 튀긴 생선
바르부니, 앤초비, 정어리, 마리다키, 레트리니

랍스터 딥 씨 베이 오브 펀디, 노바 스코디타 - 추가 요금 20
그릴에 구운 후 그리스식 튀긴 감자와 함께 제공
아스타코마카로나다, 로브스터 파스타 아테네 스타일, 랍스터 샐러드 엔디브, 라디키오, 페넬, 메탁사

크레베트 로얄 (모로코)
로얄 새우를 구워서 샤리 한 잔과 함께 제공

카카비아 (그리스 어부 수프, 최소 2인분)
오늘의 세프 추천 생선

생선

눈다랑어
사시미 품질, 참깨 크러스트, 유기농 비트와 스코르달리아

루즈 레이블 연어
산토리니 피아찌 스타일 흰콩

고기

램참
우유에 길러진 아기 양고기 찹스를 그리스 스타일로 준비, 그리스식 튀긴 감자와 차치카와 함께 제공

필레 미뇽
미국 USDA 블랙 앵거스 필레, 그리스식 튀긴 감자와 함께 제공
립아이 스테이크

블랙 앵거스 21일 건조 숙성, 그리스식 튀긴 감자와 함께 제공

사이드

호르타, 그리스 크레타 섬의 야생 채소
민트 요거트를 곁들인 그릴 채소
아스파라거스
유기농 헤리티지 비트
파바
지간테스
유콘 골드 감자 샐러드
그리스식 튀긴 감자
제철 찐 채소

모든 표시 가격에 10%의 봉사료와 현행 소비세(GST)가 추가됩니다.