



SUNSET

by AMAZON

dining experience

DINNER MENU | MENU DU SOIR | BPAΔINO MENOY



APPETIZERS
APÉRITIFS
ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Greek bread variety | Sélection de Pain Grecs | Ποικιλία από Ελληνικά ψωμιά

With breadsticks, corn flatbreads with extra Greek olive oil, marinated olives and fresh herbs.

*Corbeille de gressins et pains pita au maïs accompagnée d'huile d'olive extra vierge grecque,
d'olives marinées et d'herbes aromatiques fraîches.*

*Με κριτσίνια, πιτάκια καλαμποκιού, συνοδευόμενη από έξτρα Ελληνικό ελαιόλαδο,
μαριναρισμένες ελιές και φρέσκα μυρωδικά.*

7 €

French fries | Pommes frites | Πατάτες τηγανητές

Skin-on French fries with aromatic salt and dried rosemary.

Frites avec peau parsemée de sel aromatisé et pointe de romarin séché.

Με την φλούδα τους με αρωματικό αλάτι και ξερό δεντρολίβανο.

12 €

Mushroom fricassee | Fricassée de champignons | Μανιτάρια φρικασέ

With spinach, fresh herbs and lemony cream.

Composée d'épinards cuits et herbes fraîches et crème de citron.

Με σπανάκι μαγειρεμένο με φρέσκα βότανα και κρέμα λεμονιού.

24 €



Grilled halloumi cheese | Halloumi grillé | Ψητό χαλούμι

With orange, grapes, melon and fresh basil.

Garni de quartier d'orange, raisin, tranche de melon et basilic.

Με πορτοκάλι, σταφύλι, πεπόνι και φρέσκο βασιλικό.

22 €

Octopus | Poulpe | Χταπόδι

Grilled, with eggplant dip, caper berries and pickled onion.

Grillé, servi avec une crème onctueuse d'aubergines, câpres et oignons marinés.

Σχάρας, με μελιτζανοσαλάτα, καπαρόμηλα και κρεμμυδάκι τουρσί.

28 €

Shrimp saganaki | Crevettes saganaki | Γαρίδες σαγανάκι

With crayfish broth, tomato, peppers, feta cheese and oregano.

Cuites dans son jus d'écrevisses, tomate, poivrons, fromage feta et origan.

Σε ζωμό καραβίδας, με ντομάτα, πιπεριές, φέτα και ρίγανη.

33 €

Tuna tataki | Thon tataki | Tuna tataki

With truffled ponzu sauce and a small salad with pickled ginger and kimchi sesame.

Sauce ponzu à la truffe accompagné d'une petite salade garnie de gingembre mariné et graines de sésame au Kimchi.

Με ponzu τρούφας και μικρή σαλάτα με πίκλα τζίντζερ και σουσάμι kimchi.

37 €



SALADS
SALADES
ΣΑΛΑΤΕΣ

Greek salad | Salade Grecque | Ελληνική σαλάτα

With feta cheese, cherry tomatoes, peppers, cucumber, onions, olives, carob rusk, olive oil and balsamic.

*Garnie de fromage feta, tomates cerises, poivrons, concombre, oignon,
biscotte de caroube, huile d'olive et balsamique.*

Με φέτα, ντοματίνια, πιπεριές, αγγούρι, κρεμμύδι, ελιές, ντακάκι χαρουπιού, ελαιόλαδο και βαλσάμικο.

19 €

Manouri | Manouri | Μανούρι

*Mesclun salad with grilled manouri cheese, sesame bar, orange, fresh thyme,
fennel pollen and zabaglione dressing with mustard.*

*Salade mesclun garnie de fromage de brebis grillé, pasteli, quartier d'orange,
thym frais et pollen de fenouil assaisonnée d'un sabayon à la moutarde.*

*Σαλάτα μεσκλάν με ψητό μανούρι, παστέλι, πορτοκάλι, φρέσκο θυμάρι
και γύρη μάραθου με dressing zabaglione μουστάρδας.*

24 €

Red beetroot quinoa | Quinoa à la betterave | Κινόα παντζαριού

Tri-colored quinoa with beetroot, green apple, spearmint, citrus zest and yogurt.

Quinoa tricolore garni de betterave, lamelles de pomme verte, menthe, zeste d'agrumes et yaourt.

Τρίχρωμη κινόα με παντζάρι, πράσινο μήλο, δυόσμο, ξύσμα από εσπεριδοειδή και γιαούρτι.

25 €



Chicken salad | Salade au poulet | Σαλάτα Κοτόπουλο

Green leafy salad with pulled chicken, parmesan, corn kernels, brioche bread croutons and bacon vinaigrette.

Salade composée garnie de blanc de poulet effiloché, parmesan, maïs, rehaussée de croutons briochés et arrosée d'une vinaigrette au bacon.

Ανάμεικτη σαλάτα με pulled κοτόπουλο, παρμεζάνα, καλαμπόκι, κρουτόν από brioche με βινεγκρέτ μπέικον.

25 €

Shrimp salad | Salade aux crevettes | Σαλάτα Γαρίδες

Green leafy salad with shrimps, pickled ginger, grilled chili pepper, radish, cucumber, carrot, mango dressing.

Salade verte garnie de crevettes, gingembre mariné, piment grillé, radis, concombre, carotte et vinaigrette aromatisée au mango.

Πράσινη σαλάτα με γαρίδες, τζίντζερ πίκλα, ψητή πιπεριά τσίλι, ραπανάκι, αγγούρι, καρότο και dressing μάνγκο.

28 €

PASTA ΖΥΜΑΡΙΚΑ

Tagliatelle | Tagliatelles | Ταλιατέλες

With fennel, zucchini, forest mushrooms and basil.

Au fenouil, potiron, champignons sauvages et basilic.

Με φινόκιο, κολοκύθι, άγρια μανιτάρια και βασιλικό.

27 €



Paccheri | Paccheri | Πατσέρι

With chicken, lemon thyme, mushrooms and parmesan cream.

Garni de poulet, thym citronné, champignons et crème onctueuse au parmesan.

Με κοτόπουλο, λεμονοθύμαρο, μανιτάρια και κρέμα παρμεζάνας.

26 €

Vegetable risotto "ghemista style" | Légumes farcis façon risotto | Ριζότο α λά γεμιστά

With peppers, pine nuts, raisins, spearmint and feta mousse.

Garnis de poivrons, pignons, raisins secs, menthe et mousse de fromage feta.

Με πιπεριές, κουκουνάρι, σταφίδες, δυόσμο και μους φέτας.

35 €

Fresh seafood tortelloni | Tortellinis frais aux fruits de mer | Φρέσκα tortelloni θαλασσινών

With shrimps, bisque and marjoram.

Garnis de crevettes, sauce bisque parfumée à la marjolaine.

Με γαρίδες, bisque και ματζουράνα.

42 €

Lobster linguine (for 2) | Linguines au homard pour 2 personnes | Λιγκουίνι αστακού για 2 άτομα

With lobster broth, tomato sauce and ouzo.

Cuites dans son jus de homard, sauce tomate relevée à l'ouzo.

Με ζωμό αστακού, σάλτσα ντομάτας και ούζο.

160 €



MAIN COURSES
PLAT PRINCIPAL
ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Organic chicken | Poulet fermier bio | Βιολογικό κοτόπουλο

With sweet potato mash, and coconut - tahina sauce.

Accompagné d'une purée de patate douce et sauce à la noix de coco et crème de sésame.

Με πουρέ γλυκοπατάτας και σάλτσα με καρύδα και ταχίνι .

35 €

Black Angus flap steak | Bavette de bœuf Flap steak Black Angus persillé | Flap steak black Angus

With baby potatoes, Caprese salad and chimichurri sauce.

Servi avec des pommes de terre grenailles, salade caprese et chimichurri.

Με πατάτες baby, σαλάτα καπρέζε και τσιμιτσούρι.

52 €

Lamb fillet | Filet d'agneau | Αρνίσιο φιλέτο

Cooked with leeks and celery, celeriac cream and "avgolemono" sauce with lime, egg and thyme.

Fricassée de céleri et poireaux, crème céleri-rave, sauce onctueuse à base d'œuf-citron et thym.

Πρασσοσέλινο, κρέμα σελινόριζας, αυγολέμονο με λάιμ και θυμάρι.

42 €

Sea bass fillet | Filet de bar | Λαβράκι φιλέτο

With quinoa salad, red beetroot, saltwort and citrus sauce with lemongrass.

Accompagné de salade quinoa à la betterave, ciste et sauce à la citronnelle et agrumes.

Με σαλάτα κινόα με παντζάρι, αλμύρα, και σάλτσα με lemongrass και εσπεριδοειδή.

39 €



KIDS' MENU
MENU ENFANT
ΠΑΙΔΙΚΟ ΜΕΝΟΥ

Butter omelet | Omelette au beurre | Ομελέτα βουτύρου

12 €

Butter spaghetti | Spaghetti au beurre | Μακαρόνια βουτύρου

10 €

Penne with homemade tomato sauce | Penne à la sauce de tomate fraîche |
Πένες με σπιτική σάλτσα ντομάτας

12 €

Chicken nuggets with French fries | Nuggets de poulet servis avec frites |
Κοτομπουκιές με τηγανητές πατάτες

15 €



DESSERTS
DESSERT
ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Greek Yogurt 2% with honey and walnuts | Yaourt grec allégé 2% au miel et aux noix |
Ελληνικό γιαούρτι 2% με μέλι και καρύδια
12 €

Semifreddo with amaretti | Semifreddo amaretti | Σεμιφρέντο Πικραμύγδαλο
Amaretti cookies, dark chocolate and Disaronno cream.
Biscuits amaretti, chocolat noir et crème onctueuse Disaronno.
Με μπισκότα αμαρέτι, μαύρη σοκολάτα και κρέμα Disaronno.
23 €

Pavlova | Pavlova | Πάβλοβα
With cream cheese flavored with yuzu, meringue cookies, strawberries and basil leaves.
Mousse au fromage aromatisée au yuzu, meringues, fraises et feuilles de basilic.
Με κρέμα τυριού αρωματισμένη με yuzu, μαρέγκες, φράουλες και βασιλικό.
24 €

Chocolate moelleux (for 2) – (12' preparation time) | Fondant au chocolat pour 2 personnes (12 mn)
Moelleux σοκολάτας για 2 άτομα (12 λεπτά)
With vanilla ice cream and double cream.
Glace vanille et crème fraîche.
Με παγωτό βανίλια και κρέμα γάλακτος.
24 €

Fruit salad | Salade de fruits frais | Φρουτοσαλάτα
27 €



NON ALCOHOLIC

Soft Drinks (great selection)	5 €
Juice (various flavours)	5 €
RedBull	5 €
Natural Mineral Water 1L	7 €
Sparkling water 0.75L	9 €

ΠΟΤΑ / SPIRITS

Shots Σφηνάκι	6 €
Special shots Σφηνάκι σπέσιαλ	9 €

Vodka

	Glass	Bottle
Absolut	15 €	180 €
Smirnoff	15 €	180 €
Belvedere	20 €	250 €

Gin

Gordon's	15 €	180 €
Tanqueray 10*	20 €	230 €
Hendrick's	20 €	230 €
Monkey 47	22 €	270 €

Tequila

Jose Cuervo Silver Especial	15 €	180 €
Don Julio Blanco	22 €	270 €
Don Julio Anejo 1942	45 €	600 €

Rum

Bacardi	15 €	180 €
Havana Club 7 Anos	20 €	210 €
Ron Diplomatico	22 €	270 €



Whisky

	Glass	Bottle
Haig Scotch Blended	15 €	180 €
Jameson Irish Blended	17 €	200 €
Jim Beam Kentucky Bourbon	17 €	200 €
Jack Daniel's Tennessee	18 €	210 €
Johnnie Walker Black Label Scotch Blended	20 €	230 €
Dimple Scotch Single Malt	20 €	230 €
Glenfiddich 12 years Scotch Single Malt	22 €	270 €

APERITIF & DIGESTIVE

Cointreau	12 €
Bailey's Irish Cream	12 €
Amaretto Disaronno	12 €
Jägermeister	12 €
Fernet Branca	12 €
Campari	12 €
Kahlua	12 €
Malibu	12 €
Limoncello	8 €
Ouzo	8 €

COGNAC & BRANDY

	Glass	Bottle
Metaxa 7*	15 €	180 €
Hennessy	18 €	210 €
Remy Martin	18 €	210 €



BEERS

Draft beer 0,50L	6 €
Mykonou local beer	8 €
Alfa	7 €
Mythos	7 €
Corona	8 €

COCKTAILS

SIGNATURE COCKTAILS / AMAZON COCKTAILS	22 €
--	------

Amazon Spritz, Aperol, Triple Sec, Lime, Passion Pure, Rose Syrup, Prosecco, Soda

Atalanti, Hendricks, St. Germain, Lime, Cucumber, Syrup

Myrina, Bacardi Rum, Lime, Sugar Syrup, Ginger Beer

Hippolyte, Casamigos Mezcal, Cointreau, Lime, Eggwhite, Orange Bitter

Antiope, Tanqueray No10, Lime, St.Germain, Ginger Syrup, Pineapple Juice

CLASSIC COCKTAILS	18 €
-------------------	------

VODKA BASED

Pornstar Martini, Vodka, Passion Pure, Lime, Vanilla Syrup

Cosmopolitan, Vodka, Cranberry Juice, Lime, Triple Sec

Espresso Martini, Vodka, Espresso, Kalua, Vanilla Syrup

Lemon Drop Martini, Vodka, Lime, Triple Sec, Sugar Syrup

Moscow Mule, Vodka, Lime, Sugar Syrup, Ginger Beer

Appletini, Vodka, Lime, Apple Sour Liqueur

Bloody Mary, Vodka, Lemon, Tomato Juice, Worcestershire Sauce, Tabasco



RUM BASED

Pina Colada, Rum, Pineapple Juice, Coconut Pure

Mai Tai, Aged Rum, Lime, Triple Sec, Orgeat, Sugar Syrup

Cuba Libre, Rum, Lime Wedges, Coca cola

Daiquiri, Rum, Lime, Sugar Syrup

Mojito, Rum, Lime Wedges, Sugar Syrup, Mint, Soda

Mastiha Mojito, Rum, Lime Wedges, Mastiha Liqueur, Mint, Soda

Zombie, Aged Rum, Lime, Triple Sec, Passion Pure, Pineapple Juice, Cranberry, Grenadine, Angostura

Caipirinha, Cashaca Rum, Lime, Sugar Syrup

GIN BASED

Gin Garden, Gin, Lime, Apple Sour Liqueur, Cucumber Syrup

Negroni, Gin, Campari, Martini Rosso

Pink Gin & Tonic, Gin, Lime, Sugar Syrup, Grapefruit Soda, Tonic, Citrus Bitter

TEQUILLA BASED

Margarita, Tequila, Lime Juice, Triple Sec

Paloma, Tequila, Lime, Sugar Syrup, Grapefruit Soda

Tequila Sunrise, Tequila, Orange Juice, Grenadine

Mezcalita, Mezcal, Lime, Triple Sec

WHISKEY BASED

Old Fashioned, Bourbon Whiskey, Sugar Syrup, Angostura Syrup

Whiskey Sour, Bourbon Whiskey, Sugar Syrup, Lemon Juice, Angostura, Eggwhite

Manhattan, Bourbon Whiskey, Sweet Vermouth, Angostura Bitter

Whiskey Smash, Bourbon Whiskey, Lime Juice, Sugar Syrup, Mint Leave



SPARKLING COCKTAILS

16€

Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Soda

Hugo Spritz Elderflower, Prosecco, Soda

French 75 Gin, Lemon, Sugar, Syrup, Prosecco

Belini Prosecco, Peach Juice

Mimosa Prosecco, Orange Juice

Rosini Prosecco, Strawberry Pure

Kyr Royal Prosecco, Creme de Cassis

Αγορανομικός υπεύθυνος / Surety:
Γεώργιος Κασσαβέτης

Prices include:
0.5% Municipal Tax and Vat 13% or 24%

Consumer is not obliged to pay if the notice of
payment has not been received (Receipt-Invoice).

We use corn – oil for all fried foods and extra virgin
olive-oil in salads and cooked foods.

We use Greek feta cheese.
Shrimp / prawns are frozen.