



buddha-bar beach
SANTA MARINA - MYKONOS
Restaurant • Bar • Beach Club

Dinner "Family Style" Option No 1

MINIMUM OF 4 PERSONS

per person 120

APPETIZERS

STEAMED EDAMAME WITH SEA SALT (V)

Edamame ατμού με ανθό αλατιού

BUDDHA-BAR BEACH CHICKEN SALAD

Buddha-Bar Beach σαλάτα με κοτόπουλο

SPRING ROLLS WITH SWEET & SOUR PASSION FRUIT SAUCE (V)

Spring rolls με γλυκόξινη sauce
από φρούτα του πάθους

CHICKEN GYOZA DUMPLINGS WITH YUZU PONZU AND TRUFFLE SAUCE

Dumplings κοτόπουλου
με sauce από yuzu ponzu και τρούφα

SPICY SALMON AND TUNA ROLL (S)

Ρολάκια πικάντικου σολομού και τόνου

DESSERTS

CHEESECAKE WITH MIXED BERRIES, AND BERRIES COULIS

Cheesecake με βατόμουρα και σάλτσα βατόμουρο

THE CHOCOLATE BUDDHA-BAR DESSERT - DIFFERENT TEXTURES OF VALRHONA CHOCOLATE

Το σοκολατένιο γλυκό του Buddha-Bar - διάφορες υφές σοκολάτας Valrhona

MAIN DISHES

HOMEMADE GREEN CHICKEN CURRY WITH JASMINE RICE (S)

Κοτόπουλο με σπιτικό πράσινο curry και ρύζι ατμού

ROAST RACK OF LAMB WITH MASAMAN SAUCE AND MANGO CHUTNEY

Καρέ αρνιού φούρνου με σάλτσα masaman
και τσάντνεί μάνγκο

PAN-FRIED SALMON WITH TERIYAKI SAUCE AND PICKLED CUCUMBER

Σολομός σωτέ με σάλτσα τεριγιάκι
και πίκλες από αγγούρι

BLACK PEPPER WOK-FRIED BEEF

Μοσχαράκι τηγανητό στο wok
με σάλτσα από μαύρο πιπέρι

FRIED RICE (V)

Τηγανητό ρύζι

Dinner "Family Style" Option No 2

MINIMUM OF 4 PERSONS

per person 165

APPETIZERS

OYSTERS WITH PONZU SAUCE

Στρείδια με ponzu sauce

SHRIMP TEMPURA WITH SPICY MAYONNAISE

Γαρίδα tempura με πικάντικη μαγιονέζα

CHICKEN GYOZA DUMPLINGS WITH TRUFFLE - YUZU - PONZU

Dumplings κοτόπουλου με yuzu - ponzu και τρούφα

WAGYU BEEF SKEWERS WITH MANGO AND TAMARIND DIPPING SAUCE

Μοσχαρίσια σουβλάκια με σάλτσα μάνγκο και ταμάρινδο

LOBSTER AND SHRIMP SALAD WITH YUZU AND SOYA DRESSING

Σαλάτα με αστακό, γαρίδα και dressing σόγιας με yuzu

DELUXE COMBO (28 PIECES)

MAIN DISHES

ROASTED BLACK COD WITH MISO TRUFFLE SAUCE

Ψητός μαύρος βακαλάος με σάλτσα miso και τρούφα

CRISPY LACQUERED PEKING STYLE DUCK

Τραγανή πάπια Πεκίνου (μισή)

GRILLED RIB-EYE BLACK ANGUS WITH ANTICUCHO SAUCE

Rib-Eye Black Angus με anticucho sauce

PINEAPPLE FRIED RICE WITH CHICKEN AND CASHEW NUTS

Τηγανητό ρύζι με κοτόπουλο, ανανά και κάσιους

DESSERTS

CHEESECAKE WITH MIXED BERRIES, AND BERRIES COULIS

Cheesecake με βατόμουρα και σάλτσα βατόμουρο

THE CHOCOLATE BUDDHA-BAR DESSERT - DIFFERENT TEXTURES OF VALRHONA CHOCOLATE

Το σοκολατένιο γλυκό του Buddha-Bar - διάφορες υφές σοκολάτας Valrhona

OYSTERS & CAVIAR

BELUGA CAVIAR WITH WHOLEMEAL BLINIS AND GARNISHES 30G / 50G Χαβιάρι Beluga με blinis ολικής και γαρνιτούρες 30 γρ. / 50 γρ.	360 / 610
OSSETRA CAVIAR WITH WHOLEMEAL BLINIS AND GARNISHES 30G / 50G Χαβιάρι Ossetra με blinis ολικής και γαρνιτούρες 30 γρ. / 50 γρ.	240 / 380
GREEK BOTTARGA Αυγοτάραχο Μεσολογγίου	40
SEA URCHIN SALAD Αχινοσαλάτα	62
OYSTERS GILLARDEAU No2 / No3 (PER PIECE) Στρείδια Gillardeau No2 / No3 (το τεμάχιο)	17 / 15
OYSTERS FIN DE CLAIRE No1 / No2 (PER PIECE) Στρείδια fin de Claire No1 / No2 (το τεμάχιο)	12 / 10
JAPANESE KUSHI OYSTERS No1 / No2 (PER PIECE) Στρείδια Kushi Ιαπωνίας No1 / No2 (το τεμάχιο)	13 / 12
OYSTER FEAST 4 GILLARDEAU, 4 FIN DE CLAIRE, 4 KUSHI, SEA URCHIN SALAD AND SALMON TARTAR 4 Gillardeau, 4 fin de Claire, 4 Kushi, αχινοσαλάτα και ταρτάρ σολομού	190

NIGIRI SUSHI (PER PIECE) *

OSSETRA CAVIAR	38
UNI / SEA URCHIN	20
IKURA / SALMON ROE	17
UNAGI / EEL	13
OTORO*	16
CHUTORO*	16
EBI / SHRIMP CARABINERO	22
HAMACHI / YELLOWTAIL	14
SAKE / SALMON	11
SUZUKI / SEA BASS	11
MAGURO / TUNA	12
SCALLOP	11
FRESH LANGOUSTINE WITH OSSETRA CAVIAR*	32

* UPON AVAILABILITY

* ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΗ ΔΙΑΘΕΣΙΜΟΤΗΤΑ

SIGNATURE BBB ROLL

BUDDHA-BAR BEACH ROLL / SALMON, TUNA, CRAB, SHRIMP ROLLED WITH CUCUMBER (6 PIECES)	42
STRAWBERRY / STRAWBERRY, SALMON, SHRIMP TEMPURA AND AVOCADO ROLL (8 PIECES)	38
LOBSTER ROLL / LOBSTER, MIXED VEGETABLES, AVOCADO ON TOP AND SANTA MARINA SAUCE (6 PIECES)	48
LANGOUSTINE / LANGOUSTINE AND SEARED SALMON ROLL, AVOCADO, SPRING ONION AND TRUFFLE OIL (8 PIECES)	48
SURF AND TURF / PRAWN TEMPURA, WAGYU BEEF TATAKI AND FRESH TRUFFLE (8 PIECES)	58

CRISPY RICE NIGIRI CREATIONS (PER PIECE)

TUNA WITH AJI AMARILLO AND MAYONNAISE	14
SCALLOPS WITH YUZU COSHO AIOLI	12
SALMON SASHIMI WITH SPICY MAYO	13

MAKI ROLLS (8 PIECES)

SALMON AVOCADO	23
SPICY TUNA	24
SEA BASS	23
KAPPA MAKI AVOCADO OR CUCUMBER (V)	18

INSIDE OUT ROLLS (8 PIECES)

RAINBOW / KING CRAB, SALMON, TUNA AND AVOCADO	40
CALIFORNIA / AVOCADO AND KING CRAB	36
DRAGON ROLL / SHRIMP TEMPURA AND AVOCADO	32
SALMON PHILADELPHIA	26
OMG / SHRIMP TEMPURA, SALMON TATAKI ON TOP AND TRUFFLE DRESSING	38
GREEN FUGI / SALMON, AVOCADO, ONION AND FLYING FISH ROE	30
SPICY THAI CHILLY TUNA	25
SPICY SALMON ROLL	24
PHYTO MAKI / ASPARAGUS, MANGO, CUCUMBER, AVOCADO AND CRISPY ONION (V) 7 PIECES	26
RED FIRE DRAGON ROLL / SHRIMP, SPICY TUNA MIX, AVOCADO, CUCUMBER AND EEL SAUCE	33
SANTA MARINA SPICY SALMON WITH SASHIMI SALMON ON TOP (S)	36
AVOCADO ROLL WITH STRAWBERRY SAUCE AND PICO DE GALLO (V)	25
VEGETARIAN TEMPURA, AVOCADO ON TOP AND MANGO SAUCE (V)	28

SASHIMI (4 PIECES)

MAGURO / TUNA	42
OTORO*	46
CHUTORO*	46
SAKE / SALMON	38
SUZUKI / SEA BASS	38
AMBERJACK / YELLOWTAIL	46
SASHIMI MIX (8 PIECES)	74

* UPON AVAILABILITY

* ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΗ ΔΙΑΘΕΣΙΜΟΤΗΤΑ

REGULAR COMBO (20 PIECES) 107

- 2 PIECES NIGIRI TUNA
- 2 PIECES NIGIRI SALMON, 4 PIECES SPICY TUNA ROLL
- 4 PIECES SPICY SHRIMP TEMPURA AND AVOCADO
- 4 PIECES SASHIMI, SALMON AND TUNA
- 4 PIECES SPICY SALMON ROLL (S)

DELUXE COMBO (28 PIECES) 162

- 6 PIECES NIGIRI SALMON AND TUNA
- 6 PIECES SASHIMI SALMON AND TUNA
- 4 PIECES CALIFORNIA ROLL
- 4 PIECES SPICY SHRIMP TEMPURA AND AVOCADO
- 4 PIECES SPICY THAI CHILI TUNA
- 4 PIECES SANTA MARINA SPICY SALMON (S)

COLD APPETIZERS

YELLOWTAIL SASHIMI WITH JALAPEÑO DRESSING	37
Sashimi από μαγιάτικο με σάλτσα jalapeño	
BUDDHA-BAR TACOS WITH SALMON AND AVOCADO	30
Buddha-Bar tacos με σολομό και αβοκάντο	
SALMON TARTAR AND GUACAMOLE	36
Σολομός ταρτάρ και guacamole	
WAGYU BEEF FILLET TATAKI WITH PONZU SAUCE	55
Wagyu beef fillet tataki με σάλτσα πόνζου	
SEA BREAM TARTAR WITH CITRUS FRUIT AND LIME ZEST	40
Φαγγρί ταρτάρ με εσπεριδοειδή και ξύσμα λάιμ	
SEA BASS CEVICHE WITH AJI AMARILLO, TIGER MILK AND CHOCLO CORN	36
Λαβράκι ceviche με κίτρινη πιπεριά aji, tiger milk και καλαμπόκι τσόκλο	

SOUPS

PHO BO VIETNAMESE WAGYU BEEF AND NOODLE SOUP	38
Βιετναμέζικη σούπα με μοσχάρι wagyu και φρέσκα noodles	
TOM YAM SOUP WITH SEAFOOD	32
Tom yam σούπα με θαλασσινά	

DUMPLINGS

CHICKEN GYOZA DUMPLINGS WITH TRUFFLE AND PONZU SAUCE	30
Dumplings κοτόπουλου με σάλτσα ponzu και τρούφα	
PRAWN DUMPLINGS WITH GINGER AND LEMONGRASS	34
Dumplings γαρίδας με τζίντζερ και λεμονόχορτο	
LOBSTER SIU MAI	40
Siu Mai με αστακό	

SALADS

BUDDHA-BAR CHICKEN SALAD Buddha-Bar σαλάτα με κοτόπουλο	29
LOBSTER SALAD WITH LIME AND SOYA DRESSING Σαλάτα με αστακό και σάλτσα σόγιας με λάιμ	58
GRAPEFRUIT AND SPICY CRAB SALAD WITH AVOCADO (S) Πικάντικη σαλάτα με καβούρι, αβοκάντο και γκρέιπφρουτ	64
SPICY GREEN PAPAYA AND MANGO SALAD (V) (S) Πικάντικη σαλάτα με πράσινη παπάγια και μάνγκο	28
WAKAME CUCUMBER SALAD WITH SESAME DRESSING (V) Σαλάτα με αγγούρι, φύκια wakame και ντρέσινγκ σουσάμι	26

HOT STARTERS

CHILI GARLIC EDAMAME (V) (S) Edamame με σκόρδο και τσίλι	12
STEAMED EDAMAME WITH SEA SALT (V) Edamame ατμού με ανθό αλατιού	10
PAN FRIED SCALLOPS WITH AJI AMARILLO PURÉE Χτένια σωτέ με πουρέ aji Amarillo	38
SPRING ROLLS WITH SWEET & SOUR PASSION FRUIT SAUCE (V) Spring rolls με γλυκόξινη σάλτσα από φρούτα του πάθους	26
DEEP-FRIED CALAMARI WITH SWEET & SOUR SAMBAL SAUCE Τηγανητό καλαμάρι με γλυκόξινη σως sambal	32
GRILLED ASPARAGUS WITH SHISO SAUCE (S) (V) Σπαράγγια σχάρας με σάλτσα shiso	30
TEMPURA PRAWNS WITH SPICY MAYO Γαρίδες τεμπούρα με πικάντικη μαγιονέζα	34
VEGETABLE TEMPURA WITH SPICY MAYO, TEMPURA SAUCE (V) Tempura λαχανικών με πικάντικη μαγιονέζα και σάλτσα τεμπούρας	28
CHICKEN SATAY WITH PEANUT SAUCE AND PICKLED CUCUMBER Κοτόπουλο satay με σάλτσα από φιστίκια και πίκλες αγγουριού	26
WAGYU BEEF SKEWERS WITH MANGO AND TAMARIND DIPPING SAUCE Μοσχαρίσια σουβλάκια με σάλτσα μάνγκο και ταμάρινδο	36

FISH AND SEAFOOD

ROASTED BLACK COD WITH MISO-TRUFFLE SAUCE Ψητός μαύρος βακαλάος με σάλτσα miso και τρούφα	56
RED THAI COCONUT CURRY WITH SEAFOOD AND JASMINE RICE Θαλασσινά σε ταϊλανδέζικο κόκκινο κάρυ και ρύζι γιασεμί	42
PAN-FRIED SALMON WITH TERIYAKI SAUCE AND PICKLED CUCUMBER Σολομός σωτέ με σάλτσα τεριγιακι και πίκλες από αγγούρι	38
CAMBODIAN MONKFISH AND VEGETABLE CURRY Πεσκανδρίτσα με λαχανικά και κάρυ	42
LOBSTER WITH YELLOW CURRY SAUCE AND VEGETABLES (PER KG) Αστακός σε σάλτσα από κίτρινο κάρυ με λαχανικά (το κιλό)	220
GRILLED KING PRAWNS WITH THAI CHILLY DIPPING SAUCE Γαρίδες Tiger σχάρας με ταϊλανδέζικη σάλτσα τσίλι	42
MEDITERRANEAN LOBSTER GRILLED OR STEAMED (PER KG) Αστακός σχάρας ή ατμού (το κιλό)	220
FRESH FISH OF THE DAY GRILLED - IN A SALT CRUST (PER KG) Φρέσκα ψάρια ημέρας στη σχάρα - σε κρούστα αλατιού (το κιλό)	150

MEAT & POULTRY

CRISPY LACQUERED PEKING STYLE DUCK (FOR 2 PEOPLE) Τραγανή πάπια Πεκίνου (για 2 άτομα)	90
BLACK PEPPER WOK-FRIED BEEF WITH STEAMED RICE Μοσχαράκι τηγανητό στο wok με μαύρο πιπέρι και ρύζι ατμού	44
ROAST RACK OF LAMB WITH MASAMAN SAUCE AND MANGO CHUTNEY (FOR 2 PEOPLE) Καρέ αρνιού φούρνου με σάλτσα masaman και τσάντνεϊ μάνγκο (για 2 άτομα)	82
CHICKEN IN GREEN CURRY SAUCE WITH VEGETABLES (S) Κοτόπουλο με λαχανικά και πράσινο κάρυ	30

SPECIAL CUTS OF MEAT *

SLICED BLACK ANGUS BEEF TENDERLOIN AND SHIMEJI MUSHROOMS WITH BBQ SAUCE Μοσχαρίσιο φιλέτο Black Angus και μανιτάρια shimeji με σάλτσα bbq	68
BLACK ANGUS RIB EYE WITH SEASONAL VEGETABLES Black Angus rib eye με λαχανικά εποχής	68
KAGOSHIMA A5 WAGYU BEEF FILLET FROM JAPAN (100G) Μοσχαρίσιο φιλέτο Kagoshima A5 Wagyu Ιαπωνίας (100 γρ.)	98

* UPON AVAILABILITY

* ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΗ ΔΙΑΘΕΣΙΜΟΤΗΤΑ

FROM THE WOK

THAI FRIED RICE WITH PRAWNS Ταϊλανδέζικο τηγανητό ρύζι με γαρίδες	26
STIR-FRIED PAK CHOI, SHIITAKE MUSHROOMS AND ASPARAGUS IN OYSTER SAUCE (V) Μανιτάρια shiitake, σπαράγγια και pak choi σε σάλτσα oyster	30
PRAWN PAD THAI Pad Thai με γαρίδες	32
PINEAPPLE FRIED RICE WITH CHICKEN AND CASHEW NUTS Τηγανητό ρύζι με κοτόπουλο, ανανά και κάσιους	26
WOK-FRIED NOODLES WITH VEGETABLES (V) Noodles με λαχανικά στο wok	22

SIDE DISHES

STEAMED RICE (V) Ρύζι ατμού	12
FRIED RICE (V) Τηγανητό ρύζι	14

DESSERTS

THE CHOCOLATE BUDDHA-BAR DESSERT - DIFFERENT TEXTURES OF VALRHONA CHOCOLATE Το σοκολατένιο γλυκό του Buddha-Bar - διάφορες υφές σοκολάτας Valrhona	24
THAI TROPICAL WITH MANGO, COCONUT, PASSION FRUIT, VANILLA Τροπικό ταϊλανδέζικο με μάνγκο, καρύδα, φρούτα του πάθους, βανίλια	24
LIME TART WITH GREEN APPLE SORBET AND BASIL Τάρτα λάιμ με σορμπέ πράσινο μήλο και βασιλικό	22
CHEESECAKE WITH MIXED BERRIES, AND BERRIES COULIS Cheesecake με βατόμουρα και σάλτσα βατόμουρο	20
MOCHI ICE CREAM (PER PIECE) VANILLA, COCONUT, STRAWBERRY, CHEESECAKE, GREEN TEA Παγωτό Mochi (το κομμάτι) Βανίλια, καρύδα, φράουλα, cheesecake, πράσινο τσάι	8
ICE CREAMS (PER SCOOP) PISTACHIO, VANILLA MADAGASCAR, KAIMAKI, VEGAN CHOCOLATE Παγωτά (η μπάλα) Φιστίκι, βανίλια Μαδαγασκάρης, καϊμάκι, σοκολάτα vegan	10
SORBET (PER SCOOP) CHOCOLATE, MANGO, LIME, GREEN APPLE WITH BASIL Σορμπέ (η μπάλα) Σοκολάτα, μάνγκο, λάιμ, πράσινο μήλο με βασιλικό	10
FRESH FRUIT PLATTER (V) Ποικιλία από φρέσκα φρούτα	25

EXECUTIVE CHEF: STATHIS THERMOS

Please inform our service staff of any food allergies.

Για οποιαδήποτε αλλεργία παρακαλώ απευθυνθείτε στον σερβιτόρο μας.

The dishes signalled in (V) are proposed as vegetarian choices.

Τα πιάτα με το διακριτικό (V) προτείνονται ως χορτοφαγικά.

The dishes signalled in (S) are spicy.

Τα πιάτα με το διακριτικό (S) είναι καυτερά.

Taxes are included.

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις.

All prices are in Euro.

Όλες οι τιμές είναι σε Ευρώ.