



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 fricassée | 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 €



Breaded Feta Cheese | Feta Panée | Φέτα Πανέ

Panko-crusted feta served with tomato chutney and baby rocket leaves.

En croûte de panko, servie avec chutney de tomate et jeunes feuilles de roquette.

Με τραγανή κρούστα panko, σερβιρισμένη με chutney ντομάτας και τρυφερή ρόκα.

20 €

Marinated Anchovies | Anchois Marinés | Μαριναρισμένες Αντζούγιες

Anchovies marinated in vinegar, served with cherry tomatoes and baby rocket leaves.

Anchois marinés au vinaigre, servis avec tomates cerises et jeunes feuilles de roquette.

Αντζούγιες μαριναρισμένες σε ξίδι, σερβιρισμένες με ντοματίνια και baby ρόκα.

20 €

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 €

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 €



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.

20 €

Manouri & Strawberry Salad | Salade au Manouri & Fraises mixte | Σαλάτα με Μανούρι & Φράουλα

With mixed greens, fresh strawberries, manouri cheese, crushed almonds and strawberry dressing.

Composée de fraises fraîches, fromage manouri, amandes croquantes, accompagnée d'une vinaigrette à la fraise.

Με ανάμεικτα πράσινα λαχανικά, φρέσκες φράουλες, μανούρι, τριμμένα αμύγδαλα και ντρέσινγκ φράουλας.

24 €

Beetroot Salad | Salade de Betteraves | Σαλάτα Παντζάρι

With mixed greens, beetroot, spring onion, walnuts, manouri or fresh whey cheese and beetroot dressing.

Mesclun composé de betteraves, oignon nouveau, noix, fromage manouri ou fromage frais (anthotyro), accompagné d'une vinaigrette à la betterave.

Με ανάμεικτα πράσινα λαχανικά, παντζάρι, φρέσκο κρεμμυδάκι, καρύδια, μανούρι ή φρέσκο ανθότυρο και ντρέσινγκ παντζαριού.

25 €



Caesar Salad | Salade César | Σαλάτα του Καίσαρα

with iceberg lettuce, grilled chicken fillet, parmesan flakes, crushed croutons and Caesar dressing.

laitue iceberg croquante, filet de poulet grillé, copeaux de parmesan, croûtons maison et sauce César.

με μαρούλι iceberg, φιλέτο κοτόπουλου σχάρας, νιφάδες παρμεζάνας, τραγανά κρουτόν και σώς Caesar.

25 €

Tricolor Quinoa Salad | Salade de Quinoa Tricolore | Τρίχρωμη Σαλάτα Κινόα

With sautéed shrimp, cherry tomatoes, avocado, spring onion, fresh herbs, lime and sour cream.

Crevettes sautées, tomates cerises, avocat, oignon nouveau, herbes fraîches, citron vert et touche de crème aigre.

Με σοταρισμένες γαρίδες, ντοματίνια, αβοκάντο, φρέσκο κρεμμυδάκι, φρέσκα μυρωδικά, λάιμ και ξινή κρέμα.

28 €

PASTA
ZYMAPIKA

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 €



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 €

Slow-Cooked Beef with Skioufichta Pasta | Bœuf Mijoté aux Pâtes Skioufichta |

Μοσχάρι Αργομαγειρεμένο με Σκιουφιχτά

One of the most traditional Greek dishes. Tender beef slow-cooked in tomato sauce with Greek spices, topped with mizithra cheese.

L'un des plats grecs les plus traditionnels. Bœuf tendre mijoté lentement dans une sauce tomate aux épices grecques, garni de fromage mizithra.

Ένα από τα πιο παραδοσιακά ελληνικά πιάτα. Τρυφερό μοσχάρι μαγειρεμένο αργά σε σάλτσα ντομάτας με ελληνικά μπαχαρικά, πασπαλισμένο με μυζήθρα.

45 €

Mushroom Risotto | Risotto aux Champignons | Ριζότο Μανιταριών

With sautéed mushrooms, truffle paste, chives, truffle oil and parmesan flakes.

Champignons sautés, pâte de truffe, ciboulette, huile de truffe et copeaux de parmesan.

Με σοταρισμένα μανιτάρια, πάστα τρούφας, σχοινόπρασο, λάδι τρούφας και νιφάδες παρμεζάνας.

35 €



MAIN COURSES
PLAT PRINCIPAL
ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Organic chicken | Poulet Bio | Κοτόπουλο Βιολογικό

Served with sweet potato mash, grilled corn and thyme sauce.

Servi avec purée de patate douce, maïs grillé et sauce au thym.

Σερβίρεται με πουρέ γλυκοπατάτας, καλαμπόκι σχάρας και σάλτσα θυμαριού.

35 €

Black Angus Rib Eye | Entrecôte Black Angus | Rib Eye Black Angus

Served with grilled baby potatoes and mushrooms, accompanied by homemade BBQ sauce.

Servie avec pommes grenailles et champignons grillés, accompagnée de sauce BBQ maison.

Σερβίρεται με πατατούλες σχάρας και μανιτάρια, συνοδευόμενο από σπιτική σάλτσα BBQ.

55 €

Lamb Fillet | Filet d'Agneau | Φιλέτο Αρνιού

Marinated with orange and rosemary, served with grilled vegetables and feta cheese mousse.

Mariné à l'orange et au romarin, servi avec légumes grillés et mousse de feta.

Μαριναρισμένο με πορτοκάλι και δεντρολίβανο, σερβίρεται με λαχανικά σχάρας και μους φέτας.

40 €

Sea Bass Fillet | Filet de Bar | Φιλέτο Λαβράκι

Served with stir-fried wild greens, beurre blanc sauce and green herb oil.

Servi avec légumes sauvages sautés, sauce beurre blanc et huile aux herbes vertes.

Σερβίρεται με άγρια χόρτα σοτέ, σάλτσα beurre blanc και πράσινο λάδι μυρωδικών.

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 with honey and walnuts | Yaourt grec allégé au miel et aux noix |
Ελληνικό γιαούρτι με μέλι και καρύδια

15 €

Chocolate Soufflé | Soufflé au Chocolat | Σουφλέ Σοκολάτας

24 €

Homemade Cheesecake | Cheesecake | Σπιτικό Cheesecake

Served with forest fruit marmalade.

Servi avec marmelade de fruits des bois.

Σερβίρεται με μαρμελάδα φρούτων του δάσους.

25 €

Mille-Feuille | Mille-feuille | Μιλφέιγ

25 €

Ice cream | Glace | Παγωτό

12 € / 3 scoops

Fresh Fruit Salad | Salade de Fruits Frais | Φρουτοσαλάτα

28 €



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

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:
0.75% 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.