



WELCOME TO KIKU MYKONOS

Since 1993, when Kiku first opened its doors, we haven't rested for a moment. Our aspiration was to redefine fine dining. And we did so. For this year, we've zestfully and passionately brought together pieces of the Japanese and Pan-Asian cuisine, to create a fascinating culinary puzzle of novel flavours and texture combinations.

Always looking to embark on new culinary adventures, 2024 introduces a best Wagyu Beef Section in our menu, keeping the promise that attention to detail and perfect execution come to ensure a top-notch gastronomic experience for both connoisseurs and curious minds.

So, lay back and let this experience inspire you and soothe you. Either you're a connoisseur or a curious mind, a top-notch gastronomic journey is about to begin.

KIKU

MYKONOS

SMALL DISHES

Edamame

Steam | Ατμού 8€

Flame | Τηγανιτά 10€

Spicy | Καυτερά 10€

Carabineros tartare 50€

Carabineros with olive oil, smoked sea salt, ponzu, chives and caviar

Κόκκινες γαρίδες carabineros με ελαιόλαδο, καπνιστό ανθό αλατιού και χαβιάρι

Toro Ssambap 54€

Toro on sushi rice with yuzu ponzu and Oscietra caviar

Κοιλιά τόνου πάνω σε ξυδάτο ρύζι με yuzu ponzu σως και χαβιάρι

King crab* tacos (4pcs) 40€

Τάκος με βασιλικό καβούρι*

Kimchi Beef Gyoza 18€

With kimchi and echalotte

Γκιόζα με μοσχάρι, κίμτσι και εσαλότ

Kingfish jalapeno 22€

Kong fish with yuzu soya, coriander oil and jalapeno

Μαγιάτικο με γιούζου σόγια, λάδι κόλιανδρου και πιπεριές χαλαπένιο

Sea bass Usuzukuri 25€

Thin slices of sea bass, with olive oil, maldon sea salt, and vinaigrette

Λεπτές φέτες λαυράκι με ελαιόλαδο, αλάτι maldon και βινεγκρέτ

Caviar Platter 25gr 120€

Oscietra Caviar, blinis and craime fraiche

SALADS

Kiku Salad 17€

Microgreen salad with tempura baby veggies, asparagus and yuzu soya dressing
Ανάμεικτη σαλάτα με παναρισμένα baby λαχανικά, σπαράγγια και ντρέσινγκ γιούζου και σόγιας

Duck salad 24€

Duck pie with microgreen mix salad, pomegranate, apple and plum hoisin dressing
Πίτα πάπιας με baby φύλλα, μήλο και hoisin σως με δαμάσκηνο

King crab* salad 33€

Mixed leaf salad with micro greens, king crab and wafu dressing
Ανάμεικτη σαλάτα με baby φύλλα, βασιλικό καβούρι* και ντρέσινγκ γουάφου

Seafood Salad 20€

Sea bass, shrimp, salmon, with cucumber, asparagus and shallots
Σαλάτα με λαυράκι, γαρίδες, σολομό και αγγούρι, σπαράγγι και εσαλότ

TEMPURA

Shrimp tempura 2 pcs 20€

With tentsuyu sauce
Γαρίδα τεμπούρα με σως τεντσούγου

Vegetable Tempura 15€

With tentsuyu sauce
Λαχανικά τεμπούρα με σως τεντσούγιου

Baby squid karaage 17€

With yuzu chutney
Καλαμαράκια τηγανιτά με τσάτνει γιούζου

Two ways prawn tempura 29€

With jalapeno sauce and spicy creamy mayo
Γαρίδες με σως χαλαπένιο και καυτερή μαγιονέζα

Lobster Tempura 105€

With tentsuyu sauce
Με σως Tentsuyu

WAGYU SECTION

Wagyu Tataki 65€

Seared wagyu with rice vinaigrette, kizami wasabi, cherry tomatoes and yuzu kosho
Καψαλισμένο wagyu με βινεγκρέτ ρυζόξυδου, wasabi, τοματίνια και τρίμμα yuzu

Wagyu Nigiri 40€

With soya caramel, foie gras and chives
Nigiri wagyu με καραμέλα σόγιας, φουά γκρα και σχοινόπρασο

Wagyu Tartare 42€

Wagyu with eschalot, chives, yuzu soya and egg yolk
Ταρταρ wagyu με εσαλότ, σχοινόπρασο, γιούζου σόγια και κρόκο αυγού

Wagyu Tacos 40€

Hard shell tacos with kobe and chipotle
Σκληρά τάκος με kobe και πιπεριά chipotle

Wagyu Gunkan 44€

Diced wagyu with yakiniku sauce and fresh truffle mayo
Wagyu με σως yakiniku και μαγιονέζα με φρέσκια τρούφα

Wagyu Kagoshima A5+ Ribeye 120gr 120€

Wagyu AUS Tomahawk 1 kg 320€

MAIN COURSE

Grilled king crab leg* 95€

πόδι βασιλικού καβουριού* γκριλ

🌀 kimchi butter | με βούτυρο κίμτσι

yuzu truffle | με γιούζου και τρούφα

🌀 spicy creamy | με καυτερή μαγιονέζα

Royal pasta 35€

Cold pasta with sea urchin, truffle and caviar

Κρύα ζυμαρικά με φρέσκο αχινό, χαβιάρι και φρέσκια τρούφα

🌀 Salmon ssamjang 19€

Grilled salmon with ssamjang kimchi sauce

Σολομός στο γκριλ με καυτερή σως σαμ γιαγκ

Miso black cod 48€

Traditional miso glazed black cod

Μαύρος μπακαλιάρος καραμελωμένος με μίσο

Lobster Robotayaki 105€

With compound herb butter

Με σύνθετο βούτυρο μυρωδικών

Spicy lamb chops Robotayaki 3 pcs 34€

Αρνίσια παιδάκια με καυτερή σως

Black Angus ribeye 180 gr 46€

ROBATA VEGETABLES & SKEWERS 2 pcs

Anticucho Gyu Kushi 18€

Black Angus skewers grilled with anticucho sauce

Σουβλάκια black Angus στη σχάρα με σάλτσα anticucho

Yakitori 12€

Chicken thigh skewers grilled with yakitori sauce and sesame

Σουβλάκια από μπούτι κοτόπουλου στη σχάρα με σάλτσα yakitori και σουσάμι

Sweet and Sour Shrimp 20€

Tiger shrimp grilled with sweet and sour sauce

Γαρίδες τίγρης στη σχάρα με γλυκόξινη σάλτσα

🌀 Asparagus Kushi 12€

Fresh asparagus grilled with butter ponzu sauce

Φρέσκα σπαράγγια σχάρας με σάλτσα βούτυρο ponzu

🌀 Shiitake Kushi 10€

Shiitake mushrooms grilled with herb butter and Maldon salt

Μανιτάρια Shiitake στη σχάρα με βούτυρο βοτάνων και αλάτι Maldon

SASHIMI 3 pcs

NIGIRI 2 pcs

Tuna | τόνος 19€

Sea bass | λαυράκι 12€

Salmon | σολομός 12€

Hamachi | μαγιάτικο 18€

Otoro | κοιλιά τόνου 30€

Shrimp | γαρίδα 14€

Scallops* | χτένια* 18€

Langoustine | караβίδα 26€

King crab | βασιλικό καβούρι* 24€

Sea urchin | αχινός 26€

KIKU NIGIRI

Sea bass shiso | Λαυράκι με σίσο 15€


Spicy suzuki | Λαυράκι με καυτερή σως 12€

Quail egg gunkan | Gunkan με αυγό ορτυκιού 15€

Caviar Gunkan | Gunkan με χαβιάρι 90€

Toro uni and caviar gunkan | Gunkan με κοιλιά τόνου, αχινό και χαβιάρι 35€


ROLLS


 **Kappa Avocado Maki 8€**
Cucumber, avocado and sesame
Αγγούρι, αβοκάντο και σουσάμι


Tekka Maki 18€
Tuna and wasabi
Τόνος και wasabi

Sake Maki 11€
Salmon and wasabi
Σολομός και wasabi

Suzuki Negi 12€
Sea bass with scallions and wasabi
Λαβράκι με φρέσκο κρεμμυδάκι και wasabi

 **Spicy Tuna 20€**
Spicy tuna with cucumber, scallions and sisho
Καυτερός τόνος, αγγούρι,
φρέσκο κρεμμυδάκι και σίσο

 **California 20€**
Red crab* with avocado and yuzu kosho mayo
Καβούρι* με αβοκάντο και yuzu kosho mayo

 **King crab roll 34€**
King crab* with yuzu kosho mayo, avocado,
tempura asparagus and truffle salsa
Βασιλικό καβούρι* με γιούζου κόσο μαγιονέζα,
αβοκάντο, τεμπούρα σπαράγγι και σάλτσα τρούφας

Shrimps and scallops 26€
Kimchi fried shrimps, asparagus, scallops
and fresh truffle mayo
Γαρίδες σωτέ με κίμτσι, σπαράγγι, χτένια*
και μαγιονέζα φρέσκιας τρούφας

Shrimp tempura roll 20€
Shrimp tempura with avocado and soy caramel
Γαρίδα τεμπούρα με αβοκάντο και καραμέλα σόγιας

Royal tuna roll 75€
Bluefin chu-toro with shoyu marinate,
caviar and fresh truffle
Τόνος με μαρινάδα σόγιας, χαβιάρι και φρέσκια τρούφα



KIKU

ΜΥΚΟΝΟΣ

*κατεψυγμένο προϊόν deep freeze product

ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: ΙΩΑΝΝΗΣ ΣΜΥΡΝΙΟΤΑΚΗΣ
MARKET INSPECTION MANAGER: ΙΩΑΝΝΙΣ ΣΜΥΡΝΙΟΤΑΚΙΣ

ΟΙ ΤΙΜΕΣ ΕΙΝΑΙ ΣΕ ΕΥΡΩ (€) ΚΑΙ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΥΝ Φ.Π.Α. ΚΑΙ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΝΟΜΙΜΕΣ ΕΠΙΒΑΡΥΝΣΕΙΣ
ΤΟ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ ΔΙΑΘΕΤΕΙ ΕΝΤΥΠΟ ΔΕΛΤΙΟ ΠΑΡΑΠΟΝΩΝ ΣΕ ΕΙΔΙΚΗ ΘΕΣΗ ΔΙΠΛΑ ΣΤΗΝ ΕΞΟΔΟ
Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ
ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ-ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)
ΤΟ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ ΔΙΑΘΕΤΕΙ ΕΓΚΕΚΡΙΜΕΝΟ ΤΕΡΜΑΤΙΚΟ ΑΠΟΔΟΧΗΣ ΚΑΡΤΩΝ POS

PRICES ARE IN EURO (€) AND INCLUDE VAT AS WELL AS ALL LEGAL CHARGES
COMPLAINT FORMS ARE AVAILABLE WITHIN A SPECIAL BOX AT THE RESTAURANT'S EXIT
THE CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY, IF THE NOTICE OF PAYMENT
IS NOT RECEIVED (RECEIPT-INVOICE)
THE RESTAURANT HAS CERTIFIED POINT OF SALES TERMINALS FOR PAYMENT WITH CARDS