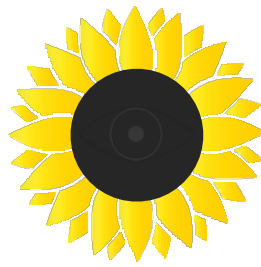




LIASTÌ
M Y K O N O S

.....happiness here is just a simple idea
Massimo Cirillo



Liastì is a philosophy that starts from the origins where Greek tradition meets Italian culture.

APPETIZERS

- Zucchini Balls** € 14
Deep fried zucchini, served with ricotta mousse, vanilla and lemon zest.
Polpette di zucchini con mousse di ricotta e zeste di limone candito alla vaniglia.
Κολοκόθι με τυρί ρικότα και ζαχαρωμένο ζύσμα λεμονιού βανίλιας.
- Calamari Hilopites** € 28
Squid with vegetables, ginger and smoked soy sauce.
Con verdure , zenzero e salsa affumicata.
Καλαμάρι με λαχανικά, τζίντζερ και καπνιστή σάλτσα σόγιας.
- Grilled Sardines** € 18
Sardines served with Lemon vinaigrette.
Sardine grigliate in vinaigrette di limone e prezzemolo selvatico.
Σαρδέλες ψητές σερβίρονται με βινεγκρέτ λεμονιού.
- Basket of Calamari** € 30
Fried calamari with fried zucchini, served with tartar sauce.
Frittura di calamaretti e zucchini fritte serviti con salsa tartara.
Τηγανητό καλαμάρι με τηγανητά κολοκυθάκια, σερβίρεται με σώς ταρτάρ.
- Grilled Octopus** € 30
Grilled octopus, fava purée, burrata Stracciatella, served with carasau bread.
Polipo grigliato, crema di fave, stracciatella di burrata e pane carasau.
Χταπόδι ψητό με πουρέ φάβας, burrata stracciatella, σερβίρεται με ψωμί carasau.
- Mussel Barbeque** € 24
Mussel with rosemary croutons.
Cozze con crostini al rosmarino.
Μύδια με κρουτόν δεντρολίβανου.
- Pita Trilogy** € 10
Grilled pita and Greek Spreads
Pane grigliato e salse greche
Ψητό ψωμί και ελληνικές αλοιφές
- Sourdough bread and Greek dips** € 5
Grilled bread and Greek dips
Pane a lievitazione naturale e salse greche
Ψωμί με ελληνικά ντιπ



RAW FISH AND MEAT

Tuna Tartare

€ 32

Yellowfin Tuna tartare with guacamole, mango and citrus fruit gel, wakame seaweed, crispy shallot and fried capers.

Tonno pinna gialla Sesame, soia, , gel di mango, alga wakame, capperi fritti

Ταρτάρ κιτρινόπτερου τόνου με γκουακαμόλε, μάνγκο και τζελ εσπεριδοειδών, φύκια wakame, τραγανό κρεμμύδι και τηγανητή κάπαρη

Mykonian Ceviche

€ 30

Seabass marinate with lime, chilly and coriander.

Spigola marinata al lime, peperoncino e coriandolo.

Λαβράκι μαριναρισμένο σε λάιμ, τσίλι και κόλιανδρο.

Amberjack Tiradito

€ 30

Amberjack serve with soya, Yuzu and Sesame dressing

Servito la ricciola con salsa di soia, yuzu e sesamo

Μαγιάτικο σερβιρισμένο με σόγια, Yuzu και dressing σουσαμιού



SALADS FROM THE GARDEN

Most of our vegetables come from organic gardens

Summer Salad

€ 24

Burrata caprese, cherry tomatoes salad, wild rocket cream and parmesan.

Burrata alla caprese, insalata di pomodori, crema di rucola selvatica e parmigiano.

Caprese burrata, σαλάτα ντοματίνια, κρέμα άγριας ρόκας και παρμεζάνα.

“Liasti” Greek Salad

€ 18

Handpicked tomatoes, cucumbers, red onion, black olives, feta cheese, croutons & aromatic EVO.

Pomodori da grappolo, cetrioli, cipolla rossa, olive nere, feta, crostini & EVO

Ντομάτες, αγγούρια, κόκκινο κρεμμύδι, μαύρες ελιές, τυρί φέτα, κρουτόν & EVO.

Caesar Salad

€ 24

Roman Salad, croutons, dressing Caesar, chicken fillet, bacon and Parmesan flakes.

Insalata Romana, crostini di pane, salsa Caesar, filetto di pollo, bacon e scaglie di parmigiano.

Μαρούλι Ρωμαν, κρουτόν, ντρέσινγκ caesar, φιλέτο κοτόπουλου, μπέικον και νιφάδες παρμεζάνας.

Beetroot Salad

€ 22

Beetroots salad, spicy Greek yogurt, toasted pistachios served with feta cheese

Insalata di barbabietola, yogurt greco piccante, pistacchi tostati e servita con feta

Παντζαροσαλάτα, πικάντικο ελληνικό γιαούρτι, φρυγανισμένα φιστίκια Αιγίνης και φέτα



PASTA

Ravioli Alla Puttanesca

€ 30

Homemade Ravioli, filled with tomato confit, ricotta cheese, olives, anchovies served with cappers powder

Ravioli fatti in casa, ripieni di pomodoro confit, ricotta, olive, acciughe servito con polvere di capperi

Σπιτικά ραβιόλια, γεμιστά με ντομάτα κονφί, τυρί ρικότα, ελιές, αντζούγιες σερβίρεται με σκόνη κάπαρης

Risotto ai frutti di Mare

€ 38

With squid, clams, mussels, prawn, octopus

Con calamari, vongole, cozze, gamberi, polpi

Με καλαμάρια, αχιβάδες, μύδια, γαρίδες, χταπόδι

Spaghettoni ai Tre Pomodori

€ 32

Traditional tomatoes sauce, tomato confit, cherry tomatoes & basil

Salsa di pomodoro tradizionale, pomodorini confit, pomodorini e basilico

Παραδοσιακή σάλτσα ντομάτας, κονφί ντομάτας, salsa di pomodoro, ντοματίνια & βασιλικός

Linguini Nerano

Creamy courgettes, parmesan, basil and provolone del Monoco

Crema di zucchini, parmigiano, basilico e provolone del monaco

€ 28

Κρεμώδη κολοκυθάκια, παρμεζάνα, βασιλικός και προβολόνε del Monoco

Tagliolini Black Truffle

€ 40

Butter, parmesan cheese, fresh black truffle and lime zest

Burro, parmigiano, tartufo nero fresco e zest di lime

Βούτυρο, παρμεζάνα, φρέσκια μαύρη τρούφα και ζύσμα λαίμη

Spaghettoni Alle Vongole

€ 32

Spaghetti Clams, garlic, chilli, parsley and white wine

Spaghetti Vongole, aglio, peperoncino, prezzemolo e vino bianco

Σπαγγέτι με αχιβάδες, σκόρδο, τσίλι, μαϊντανός και λευκό κρασί

La nostra Pasta è trafilata in bronzo, essiccata naturalmente e prodotta a Gragnano.

Our Pasta is bronze drawn, naturally dried and made in Gragnano.

Τα ζυμαρικά μας είναι από μπρούτζο, αποξηραμένα φυσικά και παράγονται στο Gragnano.



CHARCOAL GRILL

Fresh Aegean Fish € 80-100/kg
Pesce del giorno alla griglia.
Φρέσκο ψάρι ημέρας στη σχάρα.

Whole Fish Sea-Salt Crust Style € 80-100/kg

Beef Tomahawk € 160
Tomahawk di manzo
Μοσχαρίσια Tomahawk

Black Angus Tagliata € 44
Tagliata di manzo
Μοσχαρίσια Ταλιάτα

Pork Steak € 35
Bistecca di maiale
Χοιρινή μπριζόλα

Half chicken € 29
Pollo da cortile alla griglia
Ψητό κοτόπουλο

Tiger Prawns € 34
Gamberoni
Γαρίδες

Calamari € 34
Calamari
Καλαμάρι

SIDE

Homemade fries € 9
Patatine fritte
Τηγανητές πατάτες

Grilled Vegetables € 15
Verdure grigliate
Ψητά λαχανικά

Green "Horta" € 11
Bietola greca
Χόρτα

Charcoal potatoes cartoccio € 9
Patate in cartoccio cotte sotto cenere
Πατάτες μαγειρεμένες σε αλουμινόχαρτο



DESSERTS

Our “Tiramisu“

€ 16

With heart of dark chocolate, coffee cream and vanilla ice cream.

Ripieno di cremoso al cioccolato fondente, cremoso al caffè e gelato al vaniglia.

Γεμιστά με βελουτέ μαύρη σοκολάτα, κρεμα καφέ και παγωτό βανίλια.

Cheesecake

€ 16

With raspberry gel, white chocolate crumble and strawberry ice cream.

Con gel al lampone, crumble al cioccolato bianco e gelato alla fragola.

Με τζελ βατόμουρου, κράμπλ λευκής σοκολάτας και παγωτό φράουλα.

Creme Brule

€ 16

Vanilla creme brule, crunchy caramel

Profumato alla vaniglia, caramello croccante

Αρωματισμένο με βανίλια, τραγανή καραμέλα

Delizia al limone

€ 16

Meringue flakes and lemon sorbet.

Scaglie meringate e sorbetto al limone.

Νιφάδες μαρέγκας και σορμπέ λεμονιού.

Fresh Fruit Platter

€ 22

Frutta fresca

Φρέσκα φρούτα



Prices are inclusive of all legal charges

(VAT at 13% & 24% for all alcohol beverages, as well as municipal taxes 0.5%).

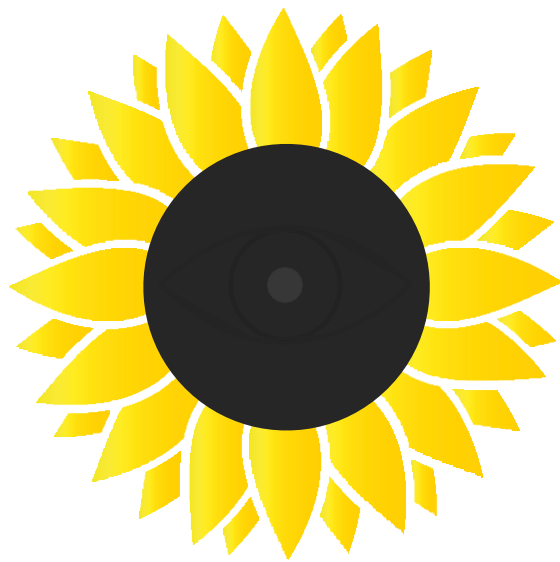
Responsible for the market law inspection Mr. Massimo Cirillo.

For the food preparation are used olive oil, sesame oil, cotton seed oil and grape seed oil. Feta cheese is of a Greek origin.

Complaints forms are available at the cashier.

The restaurant is obliged to issue analytical fiscal receipts, stamped by the Tax Office. For any allergies please inform us.





LIASTÌ

M Y K O N O S

LIA BEACH

TEL. +30 2289 072150

info@liasti.com

liastimykonos.com