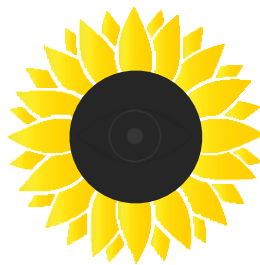




LIASTÌ
M Y K O N O S

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



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

APPETIZER

Zucchini Balls

Zucchini balls, ricotta mousse and candied vanilla lemon zest.

Polpette di zucchine con mousse di ricotta e zeste di limone candito alla vaniglia.

Κολοκύθι με τυρί ρικότα και ζαχαρωμένο ξύσμα λεμονιού βανίλιας.

Grilled Sardines

Lemon vinaigrette and wild parsley.

Sardine grigliate in vinaigrette di limone e prezzemolo selvatico.

Σαρδέλες ψητές σε βινεγκρέτ λεμονιού και άγριο μαϊντανό.

Calamari Hilopites

Slightly smoked squid tagliatelle, lemon, zucchini cream, dehydrated black olives and zucchini chips.

Tagliatella di calamaro leggermente affumicata, profumata al limone su crema di zucchine, olive nere disidratate e chips di zuccina.

Ελαφρώς καπνιστές ταλιατέλες καλαμαριού, αρωματισμένες με λεμόνι σε κρέμα κολοκυθιού, αφυδατωμένες μαύρες ελιές και τσιπς κολοκυθιού.

Basket of Calamari

Fried squid and zucchini with tartar sauce.

Frittura di calamaretti e zucchine fritte serviti con salsa tartara.

Τηγανητό καλαμάρι και τηγανητά κολοκυθάκια σερβιρισμένα με σάλτσα ταρτάρ.

Octopus grilled

Grilled octopus, fava cream, burrata stracciatella and carasau bread.

Polipo grigliato, crema di fave, stracciatella di burrata e pane carasau.

Χταπόδι ψητό, κρέμα φάβας, burrata stracciatella και ψωμί carasau.

Truffle Saganaki

Dip fried saganaki cheese, black truffle, orange, dried black olives and fresh summer salad *Formaggio saganaki fritto, tartufo nero, arancia, olive nere disidratate e insalata fresca estiva* Σαγανάκι, μαύρη τρούφα, πορτοκάλι, αποξηραμένες ελιές και φρέσκια καλοκαιρινή σαλάτα

Mussel Sauté

Mussel sauté with rosemary croutons.

Sauté di cozze con crostini al rosmarino.

Μύδια σοταρισμένα με κρουτόν δεντρολίβανου.

Bread Trilogy

Grilled bread and greek Sauces

Pane grigliato e salse greche

Ψητό ψωμί και ελληνικές σάλτσες

Sourdough bread sticks and greek dips

Grilled bread and greek dips

Sticks di pane a lievitazione naturale e salse greche

Ψωμί με ελληνικά ντιπ

Sicilian Fresella

Barley fresella, ricotta cheese, lemon zest, feta cheese, basil cream and tomato water

Fresella d'orzo, ricotta, scorza di limone, feta, crema di basilico e Acqua di pomodoro

Φρέσελα κριθαριού, ρικότα, ξύσμα λεμονιού, τυρί φέτα, κρέμα βασιλικού και ντομάτα



RAW FISH AND MEAT

Beef Tataki

Beef fillet marinated in soy, demi glace sauce, Maldon salt and fried capers.

Filetto di Manzo marinato alla soia, salsa demi glace, sale Maldon e capperi fritti.

Μοσχαρίσιο φιλέτο μαριναρισμένο σε σόγια, σάλτσα demi glace, αλάτι Maldon και τηγανητή κάπαρη

Tuna Tartare

Tuna tartare with guacamole, mango and citrus fruit gel, wakame seaweed, topinambur chips and fried capers.

Tartare di Tonno con guacamole, gel di mango e agrumi, alga wakame, chips di topinambur e capperi fritti.

Ταρτάρ τόνου με γκουακαμόλε, μάνγκο και τζελ εσπεριδοειδών, φύκια wakame, τσιπς αγκινάρας Ιερουσαλήμ και τηγανητή κάπαρη.

Tutaki

Yellowfin tuna fillet seasoned with soy and Worcester sauce, Maldon salt, sesame oil and citrus gel.

Filetto di tonno pinna gialla condito con soia e salsa Worcester, sale Maldon, olio di sesamo e gel di agrumi.

Φιλέτο κιτρινόπτερου τόνου καρυκευμένο με σόγια και σάλτσα Worcester, αλάτι Maldon, Λάδι από σουσάμι και τζελ εσπεριδοειδών.

Mykonian Ceviche

Seabass marinate with lime, chilly and coriander.

Spigola marinata al lime, peperoncino e coriandolo.

Λαβράκι μαριναρισμένο σε λάιμ, τσίλι και κόλιανδρο.

“Liasti” Beef Tartare & Truffle

Beef tartare, dehydrated eggs, fried capers, purple potatoes chips, anchovy's mayo, black truffle.

Tartare di manzo, uova disidratate, capperi fritti, chips di patata viola, mayo di alici e tartufo nero.

Μοσχαρίσιο ταρτάρ, αυγά, τηγανητή κάπαρη, μωβ πατατάκια, μαγιονέζι γαύρος και μαύρη τρούφα.



GARDEN SALADS

Most of the our vegetables come from organic gardens

“Liasti” Greek Salad

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

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

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

Quinoa Salad

Quinoa dressed with oil, salt, guacamole, carrots and courgette brunoise, leek chips and blueberry gel.

Quinoa condita con olio, sale, guacamole, brunoise di carote e zucchine, chips di porri e gel di mirtillo.

Κινόα ντυμένη με λάδι, αλάτι, γκουακαμόλε, καρότο και κολοκυθάκι, τσιπς πράσου και τζελ βατόμουρου.

Caesar Salad

Roman Salad, croutons, Caesar sauce, chicken fillet and Parmesan flakes.

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

Ρωμαϊκή σαλάτα, κρουτόν, σάλτσα caesar, φιλέτο κοτόπουλου και νιφάδες παρμεζάνας.

Summer Salad

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

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

Caprese burrata, σαλάτα ντομάτας, κρέμα άγριας ρόκας και τσιπς παρμεζάνας.



PASTA

Linguina Vescovo

Linguine with garlic, oil and chili, red prawn tartare and lime.

Linguina aglio, olio e peperoncino, tartare di gambero rosso e lime.

Λιγκουίνι με σκόρδο, λάδι και πιπεριά τσίλι, ταρτάρ κόκκινης γαρίδας και λάιμ.

Ravioli

Stuffed with ricotta, provola, parmesan and basil, peas cream, burrata, lobster tempura, basil cream and tomato confit.

Ripieno di ricotta, provola, parmigiano, crema di piselli, burrata, tempura di aragosta, crema al basilico e pomodorino confit.

Γεμιστά με ρικότα, προβόλα, παρμεζάνα, κρέμα αρακά, burrata, τεμπούρα αστακού, κρέμα βασιλικού και ντομάτα κονφί

Pacchero di Mare

With squid, mussels, Mazara red prawns, wild rocket cream, zucchini and aubergine crumble.

Con calamaro, cozze, gambero rosso di Mazara, crema di rucola selvatica e crumble di zucchine e melanzane.

Με καλαμάρια, μύδια, κόκκινες γαρίδες Mazara, κρέμα άγριας ρόκας και κραμπλ κολοκυθιού και μελιτζάνας.

Spaghettoni alla Norma

With tomatoes sauce, aubergine and ricotta mousse, basil cream and fried aubergines.

Con salsa di pomodoro, mousse di melanzane e ricotta, crema di basilico e melanzane fritte.

Με σάλτσα ντομάτας, μους μελιτζάνας καιρικότα, κρέμα βασιλικού και τηγανητές μελιτζάνες.

Risotto Red Prawn and Zucchini

Zucchini cream, lemon, red prawn, zucchini chips, provolone del Monaco and citrus gel.

Crema di zucchini, gambero rosso profumato al limone, chips di zucchini, provolone del Monaco e gel di agrumi.

Κρέμα κολοκυθιού, κόκκινες γαρίδες με άρωμα λεμονιού, τσιπς κολοκυθιού, provolone del Monaco και τζελ εσπεριδοειδών.

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

Pesce del giorno alla griglia.

Φρέσκο ψάρι ημέρας στη σχάρα.

Whole Fish style Acqua pazza

Chili, basil, parsley, cherry tomatoes, wine, garlic and onion.

Peperoncino, basilico, prezzemolo, pomodorino ciliegino, vino, aglio e cipolla.

Πιπεριά τσίλι, βασιλικός, μαϊντανός, ντοματίνι, κρασί, σκόρδο και κρεμμύδι.

Whole Fish Sea-Salt Crust Style

Tomahawk Beef

Tomahawk di manzo

Μοσχαρίσια Tomahawk

Black Angus

Tagliata *Tagliata di*

manzo Μοσχαρίσια

Ταλιάτα

Pork Steak

Bistecca di maiale

Χοιρινή μπριζόλα

Half chicken

Pollo da cortile alla griglia

Ψητό κοτόπουλο

Tiger

Prawns

Gamberoni

Γαρίδες

Calamri

Calamari

Καλαμάρι

SIDE

Homemade fries

Patatine fritte

Τηγανητές πατάτες

Grilled

Vegatables

Verdure grigliate

Ψητά λαχανικά

Green "Horta"

Bietola greca

Χόρτα

Charcoal potatoes cartoccio

Patate in cartoccio cotte sotto cenere

Πατάτες μαγειρεμένες σε αλουμινόχαρτο



DESSERTS

Our “Tiramisu“

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 κρεμώδη μαύρη σοκολάτα, κρεμώδη καφέ και παγωτό βανίλια.

Cheesecake

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

Vanilla creme brule, crunchy caramel and mango ice cream.

Profumato alla vaniglia, caramello croccante e gelato al mango.

Αρωματισμένο με βανίλια, τραγανή καραμέλα και παγωτό μάνγκο

Delizia al limone

With meringue flakes and lemon sorbet.

Con scaglie meringate e sorbetto al limone.

Με νιφάδες μαρέγκας και σορμπέ λεμονιού.

Fresh Fruit Platter

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%).

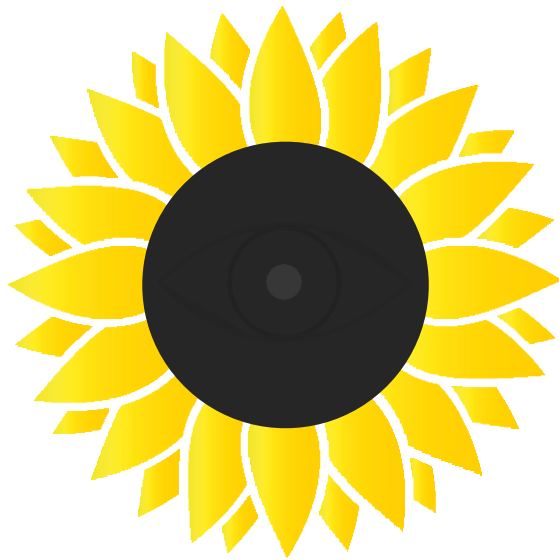
Responsible for the market law inspection Mr. Massimo Cirillo.

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