



ALL DAY

SIBÁ
RESTAURANT

Siba means that “something is good for you” in the Mykonian dialect.

Explore the local flavors of a distinct cuisine, combining centuries-old knowledge with international trends in a menu designed by renowned Chef George Stylianoudakis.

The rich culinary culture of the Mediterranean and the Cyclades provides all the ideas, inspiration, and local ingredients hand-picked from our island farms needed for our world-class menu.

THE GREEK TRADITIONAL MEZE

tzatziki, eggplant salad, hummus, smoked fish roe dip (taramosalata), cured anchovies, pickled artichoke, pita bread

ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΜΕΖΕΣ

τζατζίκι, μελιτζανοσαλάτα, χούμους, ταραμοσαλάτα, παστός γαύρος, πίκλα αγκινάρας, πιτάκια

35€

HOME-STYLE FRENCH FRIES

cooked in Greek extra-virgin olive oil
ΣΠΙΤΙΚΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ
τηγανισμένες σε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
VG, LF

8€

GRILLED SQUID

grilled squid, caramelized onions, zucchini salad
ΨΗΤΟ ΚΑΛΑΜΑΡΙ
καλαμάρι, καραμελωμένα κρεμμύδια, κολλοκυθάκια
LF

21€

IMAM BAILDI

eggplant, peppers, spring onions, Cretan graviera, herbs
ΙΜΑΜ ΜΠΑΙΛΝΤΙ
μελιτζάνα, πιπεριές, κρεμμυδάκια, γραβιέρα Κρήτης, βότανα
V, GF

15€

MARINATED SHRIMP

citrus juice, mango, avocado, cucumber, jalapeños, fresh coriander, extra virgin olive oil
ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΕΣ ΓΑΡΙΔΕΣ
χυμός από λεμόνι, μάνγκο, αβοκάντο, αγγούρι, πιπεριά jalapenos, φρέσκος κόλιανδρος, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
LF, GF

24€

BEEF TARTARE

Black Angus beef, pickled artichokes, smoked baby gem, lemongel, olive oil
ΜΟΣΧΑΡΙ ΤΑΡΤΑΡ
μοσχάρι Black Angus, πίκλες αγκινάρας, καπνιστό μαρούλι baby gem, gel λεμονιού, ελαιόλαδο
GF

30€

FISH TSIGGARELI TARTARE

Classic Greek fish dish
sea bass tartare, fennel, chives, onions, herbs, potato crisps, tomato, dashi
ΤΑΡΤΑΡ ΤΣΙΓΑΡΕΛΙ
ταρτάρ λαβράκι, μάραθος, σχοινόπρασο, κρεμμύδια, αρωματικά βότανα, πατατάκια, τομάτα, ζωμός dashi
GF

24€



GREEK SALAD

cherry tomatoes, cucumber, black olives, green peppers, capers, feta cheese, carob rusk, olive oil

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ

τοματίνια, αγγούρι, φέτα, πιπεριές, ελιές, κάπαρη, παξιμάδι χαρουπιού, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
V

SHRIMP QUINOA

shrimp, quinoa, avocado, olives, capers, feta, cucumbers, cherry tomatoes, chives, 'oxymeli' dressing

ΣΑΛΑΤΑ ΓΑΡΙΔΑΣ ΜΕ ΚΙΝΟΑ

γαρίδες, κινόα, αβοκάντο, ελιές, κάπαρη, φέτα, αγγούρι, τοματίνια, σχοινόπρασο, οξύμελι
GF

AVOCADO CHICKEN CAESAR

chicken breast, avocado, lettuce, parmesan, croutons, Caesar dressing

ΣΑΛΑΤΑ ΤΟΥ ΚΑΙΣΑΡΑ ΜΕ ΑΒΟΚΑΝΤΟ

στήθος κοτόπουλο, αβοκάντο, μαρούλι, παρμεζάνα, κρουτόν, Caesar dressing

18€

18€

22€

CORN FED CHICKEN

free-range chicken, lemon-oregano sauce, grilled vegetables

ΨΗΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

κοτόπουλο ελευθέρως βοσκής, σάλτσα λεμόνι και ρίγανη, λαχανικά στη σχάρα
GF

26€

RED PRAWN PASTA

cherry tomatoes, seafood bullion, basil, olive oil

ΓΑΡΙΔΟΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ

τοματίνια, μπουγιόν οστρακοειδών, φρέσκος βασιλικός, ελαιόλαδο

GF, LF

26€

SEA BASS FILET

sautéed wild greens, lemon caper sauce

ΦΙΛΕΤΟ ΛΑΒΡΑΚΙ

άγρια χόρτα σοτέ, σάλτσα λεμόνι και κάπαρη
GF

35€

BEEF MANESTRA

beef cheeks, tomato sauce, herb gremolata, extra virgin olive oil

ΜΑΝΕΣΤΡΑ ΜΕ ΜΟΣΧΑΡΙ

μοσχαρίσια μάγουλα, σάλτσα τομάτας, γκρεμολάτα, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

GF, LF

32€

WAGYU TENDERLOIN

tenderloin, baby potatoes, celeriac purée, thyme wine sauce

ΦΙΛΕΤΟ WAGYU

μοσχαρίσιο φιλέτο, πατάτες baby, πουρές σεληνόριζας, σάλτσα θυμάρι και κρασί

GF

55€



HANDHELDS

With your choice of fries or green salad
Συνοδεύονται από πατάτες τηγαντές ή πράσινη σαλάτα

FLATBREAD MARGHERITA

homemade tomato sauce, fresh mozzarella, basil

FLATBREAD ΜΑΡΓΑΡΙΤΑ

σπιτική σάλτσα τομάτας, φρέσκια μοτσαρέλα, βασιλικός

V

14€

LAMB GYROS

pita bread with braised lamb, yogurt, tomato, onions, fried potatoes

ΓΥΡΟΣ ΑΡΝΙΟΥ

παραδοσιακή πίτα με αρνί, ντομάτα, γιαούρτι, κρεμμύδι και πατάτες τηγαντές

15€

YI CHICKEN CLUB

olive oil bread topped with gruyere cheese, herb aioli, chicken breast, bacon, smoked ham, fresh fried potatoes

YI CHICKEN CLUB

ψωμί λαδιού με γραβιέρα, αιοιλι, στήθος κοτόπουλο, μπέικον, καπνιστό ζαμπόν, φρέσκιες πατάτες τηγαντές

24€

PORTOBELLO BURGER

fresh Black Angus ground beef pattie with cheddar cheese, portobello mushrooms and french fries

PORTOBELLO BURGER

Black Angus μπιφτέκι, με τσένταρ,μανιτάρια portobello και πατάτες τηγαντές

22€

MEZZALUNA SANDWICH

mezzaluna bread with grilled vegetables, vegan mayo and green salad

MEZZALUNA SANDWICH

ψωμί mezzaluna με λαχανικά στη σχάρα, φυτική μαγιονέζα και πράσινη σαλάτα

VG, LF

18€

SWEETS

NEW YORK CHEESECAKE

butter cookies, red fruits, Madagascar vanilla

NEW YORK CHEESECAKE

μπισκότα βουτύρου, κόκκινα φρούτα, βανίλια Μαδαγασκάρης

VG

15€

APPLE PIE

caramelized apple, butter crumble, forest fruits, apple sorbet

ΜΗΛΟΠΙΤΑ

καραμελωμένα μήλα, κράμπη βουτύρου, φρούτα του δάσους και σορμπέ μήλο

VG

18€

CHOCOLATE LOVERS

dark chocolate mousse, white chocolate syrup, chocolate ice cream

CHOCOLATE LOVERS

mous μαύρης σοκολάτας, σιρόπι λευκής σοκολάτας και παγωτό με γεύση σοκολάτα

VG

18€

FRESH FRUIT PLATTER

ΦΡΕΣΚΑ ΦΡΟΥΤΑ

V

20€

ICE CREAM SELECTION

chocolate / vanilla / strawberry / pistachio

/ lemon sorbet / apple sorbet

ΕΠΙΛΟΓΗ ΓΕΥΣΕΩΝ ΠΑΓΩΤΟΥ

σοκολάτα / βανίλια / φράουλα / φιστίκι

/ σορμπέ λεμόνι / σορμπέ μήλο

3€



SiBÁ

RESTAURANT

GF: Gluten-Free, V: Vegetarian, VG: Vegan, LF: Lactose Free O: Organic
GF: Χωρίς Γλουτένη, V: Vegetarian, VG: Vegan, LF: Χωρίς Λακτόζη O: Βιολογικό

Executive Chef: George Stylianoudakis
Market Inspection Manager: Vasilis Mitsios

Company's representative on HACCP legislation & regulations compliance: Vasilis Mitsios
Prices are in euro. Municipality tax 0.5% - V.A.T. 13% | 24%

The restaurant is required to issue stamped cash register receipts.

The restaurant is required to have re-printed forms in a special compartment next to the exit for making any complaints or comments.

Frozen items have been selected in order to guarantee the highest possible quality.

Extra virgin olive oil is used for salads, sunflower oil is used for frying.

Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt-invoice).

Alcohol consumption is prohibited to individuals under the age of 18.

Please inform your order-taker of any allergy or special dietary requirements.

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Βασίλης Μήτσιος

Εκπρόσωπος της εταιρείας για τη συμμόρφωση με τη νομοθεσία και τους κανονισμούς HACCP: Βασίλης Μήτσιος

Όλες οι τιμές είναι σε ευρώ και περιλαμβάνουν Δημοτικό Φόρο 0.5% - Φ.Π.Α. 13% | 24% .

Το κατάστημα διαθέτει υποχρεωτικά φύλλα διαμαρτυρίας για τους πελάτες σε ειδική θέση δίπλα στην έξοδο.

Το κατάστημα υποχρεούται για την έκδοση των νόμιμων παραστατικών (απόδειξη- τιμολόγιο)

Κάποια κατεψυγμένα είδη επιλέχθηκαν προκειμένου να διασφαλιστεί η υψηλότερη δυνατή ποιότητα.

Το λάδι που χρησιμοποιούμε στις σαλάτες είναι έξτρα παρθένο ελαιόλαδο. Για το τηγάνισμα χρησιμοποιούμε ηλιέλαιο.

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο).

Δεν επιτρέπεται η κατανάλωση αλκοόλ σε άτομα κάτω των 18 ετών.

Παρακαλούμε ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες.