

Welcome to Milisio Restaurant, where Cycladic tradition meets elemental fire and the original flavors of Milos. Each dish is crafted with intention, inspired by island's sea, rich land and seasonal bounty.

We invite you to savor every bite and experience the soul of our kitchen.

Kali Orexi, Bon Appetit!

Miltos Kourtelis

Executive Chef | Domotel Hotels & Resorts

-  VEGAN
-  VEGETARIAN
-  SPICY
-  FROZEN ITEM

Aegean bread selection with local flavors 8

White bread with polenta and black bread with carob and olives
Served with extra virgin olive oil & 'almades' olives from Chalkidiki

Αιγαιοπελαγίτικη επιλογή ψωμιών με τοπικές γεύσεις

Λευκό ψωμί με πολέντα και μαύρο ψωμί με χαρούπι και ελιά
Σερβίρεται με παρθένο ελαιόλαδο & ελιές αλμάδες Χαλκιδικής

Small Indulgences | Μικρές Απολαύσεις

Marinated sardine bruschetta 12

with traditional Milos tomato paste and olive oil

Μαρινάτη σαρδέλα σε μπρουσκέτα

με μπελτέ Μήλου και ελαιόλαδο

Aegean octopus 16

Slow-grilled octopus served with Santorini fava beans cream and bottarga

Χταπόδι Αιγαίου

Χταπόδι αργοψημένο στη σχάρα με κρέμα από φάβα Σαντορίνης και αυγοτάραχο

Crispy Symi baby shrimp 14

Fried Symi baby shrimp with lemon and smoked sea salt

Τραγανό γαριδάκι Σύμης

Τηγανιτό γαριδάκι Σύμης με λεμόνι και καπνιστό αλάτι

Yiayia's (Granny's) summery meatballs 15

Fried beef meatballs with yogurt sauce flavored with mint and lemon

Καλοκαιρινά κεφτεδάκια της γιαγιάς

Τηγανιτά κεφτεδάκια από μοσχαρίσιο κιμά με σάλτσα από γιαούρτι αρωματισμένο με
δυόσμο και λεμόνι

Grilled pork 'gyros' 13

with traditional Rhodes flatbread and homemade tzatziki cream

Χοιρινός γύρος στην σχάρα

με λαδόπιτα Ρόδου και χειροποίητη κρέμα τζατζίκι

Salads | Σαλάτες

Greek summery salad with watermelon 20

Tomato, cucumber, onion, peppers, capers, and 'feta' ice cream

Ελληνική καλοκαιρινή σαλάτα με καρπούζι

Ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, πιπεριές, κάπαρη και παγωτό φέτα

Milisio salad 🌿 18

Barley rusk topped with Milos 'skotyri' cheese, cucumber gel, Kalamata olive tapenade and olive oil powder

Σαλάτα Milisio

Ντάκος, σκοτύρι Μήλου, τζελ αγγούρι, ταπενάδα από ελιές Καλαμών και πούδρα ελαιόλαδο

Earthy salad 🍄 17

Wild greens with black-eyed peas, pickled asparagus, mushrooms and beetroot 'soil'

Γήινη σαλάτα

Χόρτα εποχής με φασόλια μαυρομάτικα, τουρσί από σπαράγγια, μανιτάρια και 'χώμα' παντζαριού

Green harmony with smoked eel 22

Tender green leaves with rovitsa beans, fennel, smoked eel and grilled peach

Πράσινη αρμονία με καπνιστό χέλι

Πράσινα τρυφερά φύλλα με φασόλι ροβίτσα, φινόκιο, χέλι καπνιστό και ψητό ροδάκινο

Starters | Ορεκτικά

‘Gemista’ new style 🍴 17

Traditional ‘gemista’ in tartar version with crispy rice chips and light Milos ‘xinomyzithra’ cheese mousse

‘Γεμιστά’ νέας εποχής

‘Γεμιστά’ σε τартάρ με τραγανά τσίπς ρυζιού και αφράτη μους από ξινομυζήθρα Μήλου

Shrimp saganaki 🍴 25

Marinated local shrimps ‘saganaki’ style with feta cheese and chili olive oil

Γαρίδες σαγανάκι

Μαριναρισμένες γαρίδες Κοιλιάδας ‘σαγανάκι’ με φέτα και λάδι από καυτερή πιπεριά

Smoked earth 🍴 24

Smoked mushroom salami with mustard seed pickle, toasted rustic bread and roasted celeriac

Καπνιστή γη

Καπνιστό σαλάμι μανιταριών με πίκλα σιναπόσπορου, φρυγανισμένο χωριάτικο ψωμί και ψητή σελινόριζα

Main Dishes | Κυρίως Πιάτα

Seafood 'youverlakia' soup 40

Scorpionfish in traditional 'kakavia' fish broth with salmon roe and crushed fennel oil

Θαλασσινά γιουβαρλάκια

Σκορπίνα σε ζωμό κακαβιάς, αυγά σολομού και 'σπασμένο' λάδι μάραθου

Grilled tuna with chickpeas salad 42

Grilled tuna with chickpea salad, roasted celeriac and with lemon-olive oil foam infused with thyme

Ψητός τόνος με σαλάτα ρεβιθιών

Τόνος ψητός με σαλάτα από ρεβίθια, ψητή σελινόριζα και αφρός λαδολέμονου με θυμάρι

Catch of the day on the grill (per kg) 95

Served with boiled vegetables and lemon-olive oil dressing

Ψάρι ημέρας στη σχάρα (ανά κιλό)

Σερβίρεται με βραστά λαχανικά και λαδολέμονο

Slow-roasted goat shank 34

Oven roasted goat shank with traditional Milos tomato paste served with crispy baby potatoes with thyme and sweet Florina pepper sauce

Κατσικάκι στην γάστρα

με μπελτέ Μήλου, τραγανές baby πατάτες, με θυμάρι και σάλτσα από γλυκιά πιπεριά Φλώρινας

Black Angus ribeye (260gr) 58

Black Angus ribeye smoked in rosemary served with homemade eggplant salad and chutney from Milos traditional 'koufeto' pumpkin spoon sweet

Ribeye Black Angus (260gr)

Black Angus ribeye καπνισμένο σε δεντρολίβανο με χειροποίητη μελιτζανοσαλάτα και chutney από το παραδοσιακό γλυκό 'κουφέτο' της Μήλου

Tomahawk (800-900gr) 96

Beef tomahawk steak with asparagus salad, marinated artichoke hearts, 'crushed' baby potatoes, and pepper sauce

Μοσχαρίσιο tomahawk (800-900gr)

Μοσχαρίσιο tomahawk με σαλάτα σπαράγγια, μαριναρισμένες καρδιές αγκινάρας, 'σπασμένες' baby πατάτες και πιπεράτη σάλτσα

Plant-Based scallops 28

King Oyster mushroom 'scallops' with pea purée, roasted sweet potato and parsley oil

Χτένια της γης

'Χτένια' από βασιλικάμανιτάρια με πουρέ αρακά, ψητή γλυκοπατάτα και λάδι μαϊντανού

Desserts | Επιδόρπια

White chocolate mousse 16

Mint infused white chocolate mousse with green apple, almond biscuit and red berry sauce

Μους λευκής σοκολάτας

Μους λευκής σοκολάτας αρωματισμένη με δυόσμο, πράσινο μήλο, μπισκότο αμυγδάλου και σάλτσα κόκκινων φρούτων

Milisious tiramisu 18

Tiramisu with traditional grape must cookie, Milos 'skotyri' soft cheese, thyme honey and Greek coffee

Milisious τιραμισού

Τιραμισού με μουςτοκούλουρο, σκυτύρι Μήλου, θυμαρίσιο μέλι και ελληνικό καφέ

Tahini tart 17

Tahini tart with orange and bitter chocolate

Τάρτα ταχίνι

Τάρτα με ταχίνι, πορτοκάλι και σοκολάτα bitter

Kids Menu | Παιδικό Μενού

Cherry tomato salad, cucumber with virgin olive oil 10

Σαλάτα με τοματίνια, αγγούρι και παρθένο ελαιόλαδο

Penne pasta with fresh tomato sauce 15

Πέννες με σάλτσα φρέσκιας ντομάτας

Crispy coated cereal chicken bites 18

Served with French fries and sweet mayonnaise dip

Μπουκιές από παναρισμένο κοτόπουλο σε δημητριακά

με πατάτες τηγανιτές και ντιπ γλυκιάς μαγιονέζας

Mini burger 20

with beef patty, tomato, lettuce, Edam cheese and French fries

Μίνι burger

με μοσχάρισιο μπιφτέκι, ντομάτα, μαρούλι, τυρί ένταμ και πατάτες τηγανιτές

Prices are in Euro (€) and include all taxes. Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt/invoice).

We use virgin olive oil for the salads and stew recipes and sunflower oil for the fried items. Please be advised that food prepared here may contain these ingredients: milk, eggs, wheat, peanuts, tree nuts, fish and shellfish. If you have a food allergy or a special dietary requirement, please inform a member of our staff before you place your order.

The outlet is required to have printed forms available in a special location near the exit, for the registration of complaints.

Market Regulator: Miltos Kourtelis