



BEACH, POOL & LOUNGE MENU

We did not realize we
were making memories.
We just knew we were having fun.

BRANCO
MYKONOS



SUSHI

Cold Edamame beans

With pink rock salt

€4,5

Cold Edamame beans

With 7 spices, yuzu, pink rock salt

€5

TRADITIONAL SASHIMI 5p/c

Salmon sashimi

€18

Tuna sashimi

€20

Hamachi sashimi

€18

Seabass sashimi

€18

Toro sashimi (upon availability)

€20

MAKI ROLL 6p/c.

Roll of salmon mayonnaise, chives

€12

Roll of tuna, spicy mayonnaise chives, kizami wasabi

€13

Roll of shrimp, spicy mayonnaise chives

€12

Roll of avocado

€10

Roll of Asparagus

€10

Roll of cucumber

€10

FUTOMAKI ROLL 4p/c.

Japanese Hamachi, avocado, asparagus, cucumber, mayonnaise, chives

€24

URAMAKI 8p/c.

Salmon roll

Cucumber, mayonnaise, sesame roasted

€18

White fish roll

Avocado, asparagus, cucumber, spicy mayonnaise, chives, yuzu truffle sauce

€25

Shrimp roll

Cucumber, mayo, sesame roasted

€17

Salmon teriyaki roll

Cucumber, mayo, poppyseeds

€19

Vegetarian roll

Avocado, cucumber, asparagus, sesame roasted

€16

TEMAKI (Hand roll)

Salmon

Mayo, cucumber, chives, sesame

€14

Tuna

Mayo, cucumber, chives, sesame

€15

Shrimp

Mayo, cucumber, chives, sesame

€13

SNACKS AND FINGER FOOD

Homemade sandwich

Homemade bread, with beef pastrami or marinated turkey fountre, 'graviera' goat cheese from Arkadia, peppers cream, tomato and French fries
Τοστ ζυμωτού ψωμιού με παστράμι μόσχου ή μαριναρισμένη γαλοπούλα, κατσικίσια γραβιέρα Αρκαδίας, κρέμα πιπεριάς, ντομάτα και πατάτες τηγανιτές

€14

Classic club sandwich

Smoked chicken, ham, aged cheddar, tomato, bacon and French fries
Καπνιστό κοτόπουλο, ζαμπόν, παλαιωμένο τσένταρ, ντομάτα, μπέικον και πατάτες τηγανιτές

€20

Burritos

Slow-cooked chicken, koranisti cream cheese from Mykonos, tomato, corn, parmesan flakes, baby gem, Caesar sauce
Αργομαγειρεμένο κοτόπουλο, κρέμα κοπανιστής Μυκόνου, ντομάτα, καλαμπόκι, flakes παρμεζάνας, baby gem, Caesar sauce

€16

Greek style Tacos

Gyros from Black Angus, tzatziki avocado, Pico de Gallo Greek salad (2 pieces)
Γύρος Black Angus, τζατζίκι με αβοκάντο, Pico de Gallo χωριάτικη (2 τμχ)

€28

Shrimp tacos

Panko, pineapple, mango, avocado, sweet chili sauce (2 pieces)
Γαρίδες σε πάνκο, ανανά, μάνγκο, αβοκάντο, sweet chili sauce (2 τμχ)

€18

Bao buns

Beef fillet, mayo Hoisin sauce, peppers(2 pieces)
Φιλέτο μόσχου, μαγο Hoisin sauce, πολύχρωμες πιπεριές (2 τμχ)

€28

Salmon wrap

Marinated salmon, light cream cheese, cucumber, avocado, mesclun and citrus vinaigrette
Wrap μαριναρισμένου σολομού με κρέμα τυριού light, αγγούρι, αβοκάντο, μέσκλαν και σάλτσα εσπεριδοειδών

€18

Chicken yakitori / Σουβλάκια κοτόπουλο

Sesame sauce and smashed potatoes
Σως σουσαμιού και σπαστές πατάτες

€18

Tzatziki

Guacamole and crispy tortillas
Γιαούρτι με Guacamole και τραγανά tortillas

€12

SALADS

Royal Quinoa / Βασιλική Quinoa

Royal quinoa with salmon in homemade marinade, bio poached egg, crunchy vegetables, citrus dressing
Βασιλική κινόα με homemade μαριναρισμένο σολομό, βιολογικό αυγό ποσέ, ρατατούιγ λαχανικών και ντρέσινγκ εσπεριδοειδών

€26

Caesar salad / Σαλάτα του Καίσαρα

Lettuce hearts, free range chicken breast, 'graviera' cheese from Arkadia, crispy lamb bacon, Caesar sauce
Καρδιές μαρουλιών, στήθος κοτόπουλου ελευθέρως βοσκής, γραβιέρα Αρκαδίας, τραγανό πρόβειο bacon, Caesar sauce

€22

PREMIUM PLATES

Lobster burger / Burger αστακού

Aromatic mayo, baby gem, mango chutney, seaweed bacon and vegetable chips
Αρωματική μαγιό, baby gem, chutney μανγκό, seaweed bacon και chips λαχανικών

€74

Mini tuna burger / Mini Burger τόνου

Sesame sauce, Bottarga from Missolonghi, seaweed
Σως σουσαμιού, αυγοτάραχο Μεσολογγίου, φύκια

€38

Pokebowl Hawaiian style

Salmon sashimi, edamame, cherry tomatoes, avocado, quinoa and light spicy sauce
Sashimi σολομού, edamame, ντοματίνια, αβοκάντο, κινόα και ελαφρώς πικάντικη σως

€26

The Wagyu burger

Wagyu burger (250gr.), baby gem, truffle mayo, tomato, raclette and French fries
Wagyu burger (250gr), baby gem, μαγιονέζα τρούφας, ντομάτα, raclette και πατάτες τηγανιτές

€42

Vegan patties

Vegan patties (Beyond Meat) with mixed salad, black rice and teriyaki
Μπιφτέκια vegan (Beyond Meat) με ανάμεικτη σαλάτα, μαύρο ρύζι και σως teriyaki

€26

You may ask your waiter for the dishes of the day
Μπορείτε να ρωτήσετε το σερβιτόρο σας για τα πιάτα ημέρας

DESSERTS

Ice cream and sorbet flavor choices (per scoop) /

Παγωτά και σορμπέ επιλογής (ανά μπάλα)

€5

Traditional yogurt with honey /

Παραδοσιακό γιαούρτι με μέλι

€7

Traditional yogurt with nuts /

Παραδοσιακό γιαούρτι με Ξηρούς καρπούς

€8

Traditional yogurt with fresh fruit /

Παραδοσιακό γιαούρτι με φρέσκα φρούτα

€10

Acai bowl with yogurt, seasonal fruit and nuts /

Acai bowl με γιαούρτι, φρούτα εποχής και Ξηρούς καρπούς

€15

Matcha bowl with yogurt, seasonal fruit and nuts

Matcha bowl με γιαούρτι, φρούτα εποχής και Ξηρούς καρπούς

€20

Variety of seasonal fruit platter

Ποικιλία φρούτων εποχής

€20

Dessert of the day / Γλυκό ημέρας

€16

EXECUTIVE CHEF: TZIERAS CHRISTOS

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη - τιμολόγιο)
Το κατάστημα διαθέτει υποχρεωτικά φύλλα διαμαρτυρίας για τους πελάτες σε ειδική θέση δίπλα στην έξοδο
Στις τιμές του καταλόγου συμπεριλαμβάνονται όλοι οι νόμιμοι φόροι και επιβαρύνσεις
Σε όλες τις παρασκευές μας αλλά και στις σαλάτες χρησιμοποιείται extra παρθένο ελαιόλαδο
Για το τηγάνισμα χρησιμοποιείται ηλιέλαιο
Σε περίπτωση που είστε αλλεργικοί σε κάποιο συστατικό παρακαλούμε να μας ενημερώσετε
Executive Chef: Χρήστος Τζιέρας
Head Chef: Γιώργος Νίκας
Αγορανομικός Υπεύθυνος: Παύλος Ψυχογιός

Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt-invoice)
The store is obliged to have complaint forms available to customers in the special case by the exit of the venue
Prices are inclusive of all taxes and duties prices can change without prior notice
Extra virgin olive oil is used in our salads, sunflower oil is used for frying
If you are allergic to any ingredient please inform us.
Executive Chef: Christos Tzieras
Head Chef: Georgios Nikas
Person responsible upon market inspection: Pavlos Psychogios



