



FIRST 5

Greek Meze Plate

Tzatziki, taramosalata, htipiti, toasted pita and raw vegetables

Fakes

Organic lentil soup

Grilled Octopus

Sashimi quality Mediterranean octopus, Santorini yellow split pea fava

Calamari

Rings of fresh and tender calamari, lightly fried

Tomato Salad

Vine ripened tomatoes, cucumbers, olives, onions, feta cheese, extra virgin oil and sea salt*

SECOND 7

Dorade Royal

Grilled Mediterranean sea bream with steamed crown broccoli

Salmon

Faroe Islands sustainable organic salmon served with Santorini piazzzi style beans and steamed broccoli

Tuna Burger

Daikon radish salad and lightly fried zucchini fries

Grilled Vegetables and Mushrooms

Eggplant, zucchini, peppers, oyster mushroom, hen of the woods, mint yogurt and Akawi cheese

Organic Chicken on a Skewer

Simply grilled

Lamb Chops

Served with Greek lemon roasted potatoes and broccoli

Lobster - Deep Sea of Nova Scotia

Lobster Athenian pasta in a light house-made tomato sauce (\$45 supp.)

DESSERT 3

Karydopita

Traditional Greek walnut cake with vanilla ice cream

Yogurt Martini

Milos* Famous Baklava Ice Cream

RAW FISH 6

TUNA, Bigeye AAA quality \$36.00

Selected for Milos by our fishmonger at Hawaii's auctions, Sashimi or Tartare

SALMON, Faroe Islands, Organic \$28.00

Sashimi or Tartare

LOUP DE MER/LAVRAKI, Ionian Sea, Greece \$32.00

Sashimi or Ceviche

TSIPOURA, Ionian Sea, Greece \$30.00

Sashimi

LETHRINI, Nazare, Portugal \$32.00

Sashimi

FAGRI, Kythira, Greece \$32.00

Sashimi

WHOLE FISH AND SEAFOOD 5

GRILLED

Fagri, Balada, Loup de Mer, Tsipoura, Red Snapper, Black Sea Bass, St. Pierre, Dover Sole, Pompano, Turbot, Cherna, Synagrida, Steira

BAKED IN SEA SALT

Loup de Mer, Milokopi, Rofos

SMALL FRIED FISH

Barbouni, Anchovies, Sardines, Maridaki, Lethrini, Solette

LOBSTER

Deep Sea Bay of Fundy, Nova Scotia. Grilled and served with hand-cut fried potatoes and corn on the cob or Lobster pasta Athenian-style

CREVETTES ROYALES, Morocco

Grilled royal shrimps served with a shot of sherry to shoot the head

FISH FILETS 4

BIGEYE TUNA \$62.00

Sashimi quality, organic beets and scordalia

FAROE ISLANDS SALMON \$46.00

Santorini piazzì-style beans

HALIBUT	\$52.00
Fresh Atlantic halibut, oven baked Mediterranean style	
SWORDFISH	\$52.00
Center cut, exclusively from American seas, grilled	
MILOS CLASSICS 10	
MILOS SPECIAL	\$32.00
Paper thin zucchinis and eggplants, lightly fried, Saganaki cheese and tzatziki	
THE GREEK SPREADS	\$32.00
Taramosalata, tzatziki, htipiti, grilled pita and raw vegetables	
HOLLAND PEPPERS	\$24.00
Grilled red, yellow and orange peppers, olive oil and aged balsamic	
MUSHROOMS	\$35.00
King trumpet, shiitake, oyster, portobello, hen of the woods	
OCTOPUS	\$38.00
Sashimi quality Mediterranean octopus, charcoal broiled	
CRAB CAKE	\$42.00
Made with the freshest crabmeat from Maryland's blue crabs served with piazzi-style beans	
FRIED CALAMARI	\$32.00
Rings of fresh and tender calamari, lightly fried	
SCALLOPS	\$36.00
Pan seared scallops, served with micro greens salad and our home made mayonnaise	
LOBSTER SALAD	\$78.00
Made to order with endives, radicchio, fennel, Mataxa	
WILD JUMBO GULF SHRIMPS	
Served on a bed of radicchio salad	
SALADS, VEGETABLES, LEGUMES 7	
TOMATO SALAD	\$32.00
The authentic salad prepared with vine-ripened tomatoes	
GREEN SALAD	\$25.00
Hearts of romaine, dill, spring onions, Mizithra cheese and our Milos house dressing	
GRILLED VEGETABLES	\$34.00
Eggplant, zucchini, fennel, peppers, mint yogurt and Akawi cheese	
ORGANIC HEIRLOOM BEETS	\$18.00
Boiled heirloom leafy beets served with red wine vinegar and extra virgin olive oil	

FAVA SANTORINI	\$14.00
Known on the island as lathouri (yellow split peas), slow cooked with extra virgin olive oil and lemon, topped with French shallots and herbs	
PIAZZI BEANS	\$14.00
White beans with dill, lemon, extra virgin olive oil	
GIGANTES	\$16.00
White beans baked in tomato sauce	
MEAT 3	
LAMB CHOPS	\$59.00
Authentic Colorado prime lamb chops charbroiled	
FILET MIGNON	\$59.00
Served with hand-cut Greek fried potatoes	
RIB EYE	\$75.00
USDA prime, served with hand-cut fried potatoes	
SIDE DISHES 5	
Hand-cut fried potatoes	\$12.00
Greek lemon roasted potatoes	\$12.00
Steamed broccoli	\$12.00
Steamed Swiss chard	\$12.00
Grilled asparagus	\$12.00
HUÎTRES DU CANADA 1	
Petites de Malpèque Raspberry Point Lucky Lime BeauSoleil (demi-douzaine)	
CAVIAR 1	
Royal Belgian Osietra	
servi avec blinis et condiments	
POISSONS CRUS 7	
MAGIATIKO, sérieole de la Méditerranée	\$32.00
Sashimi ou Tartare	
THON, Bigeye qualité AAA	\$36.00
Sélectionné pour Milos à la criée d'Hawaii par notre poissonnier; Sashimi ou Tartare	

SAUMON, Îles Féroé, biologique	\$28.00
Sashimi ou Tartare	
LAVRAKI, Mer Ionienne, Grèce	\$32.00
Sashimi ou Ceviche	
TSIPOURA, Mer Ionienne, Grèce	\$30.00
Sashimi	
LETHRINI, Nazaré, Portugal	\$32.00
Sashimi	
FAGRI, Cythère, Grèce	\$32.00
Sashimi	

PLATEAU PRESTIGE "SALÉ-FUMÉ" DE MILOS 3

Saumon	\$42.00
Style Baltique, Saumon fumé tranché Tsar Nicolas, Écosse	
Avgotaraho	\$28.00
Poutargue de Trikalinos, Messolonghi, à la manière de Ferran Adrià	
Anguille	\$32.00
Anguille fumée du légendaire lac d'Ioannina	

POISSONS ET FRUITS DE MER ENTIERS 6

GRILLÉ	
Fagri, balada, lavraki, tsipoura, vivaneau rouge, bar noir, St-Pierre, sole de Douvres, pompano, turbot, cherna, synagrida, steira	
EN CROÛTE DE SEL	
Lavraki, milokopi, rofos	
AHNISTO (poché, garni de légumes)	
Scorpena, rofos, caponi	
PETITS POISSONS FRITS	
Barbouni, anchois, sardines, maridaki, lethrini, solettes	
HOMARD, Mer profonde de la Baie de Fundy, Nouvelle-Écosse	
Grillé - et accompagné de pommes de terre frites tranchées à la main et de maïs en épi; Pâtes au homard - à la mode d'Athènes	
CREVETTES ROYALES, Maroc	
Crevettes royales grillées, avec un petit coup de sherry pour vous remettre la tête à l'endroit	

FILETS DE POISSON 4

THON "BIGEYE"	\$62.00
Qualité sashimi, garni de betteraves biologiques, scordalia	

SAUMON BIOLOGIQUE DES ÎLES FÉROE	\$46.00
Accompagné de haricots de style Piazzi	
FLÉTAN	\$52.00
Frais d'Atlantique, cuit au four à la mode méditerranéenne	
ESPADON	\$52.00
Tranché dans la partie centrale et grillé, provenance exclusive des mers d'Amérique	

CLASSIQUES DE MILOS 10

MILOS SPÉCIAL	\$32.00
Très fines tranches d'aubergines et courgettes légèrement frites, accompagnées de fromage Saganaki et tzatziki	
LES MEZZÉS À LA GRECQUE	\$32.00
Taramosalata, tzatziki, htipiti, pita grillé et crudités	
POIVRONS DE HOLLANDE	\$24.00
Poivrons rouge, jaune et orange, huile d'olive et vieux vinaigre balsamique	
CHAMPIGNONS	\$35.00
King trumpet, shiitake, pleurote, portobello, poule de bois	
PIEUVRE	\$38.00
Pieuvre de la Méditerranée, qualité sashimi, grillée au charbon de bois	
BEIGNET DE CRABE	\$42.00
Fait avec de la chair de crabe bleu du Maryland de première fraîcheur, servi avec haricots de style Piazzi	
CALMARS FRITS	\$32.00
Anneaux de calmar frais et tendres, légèrement frits	
PÉTONCLES	\$36.00
Pétoncles frais légèrement grillés, servis avec poivrons grillés et huile d'olive	
SALADE DE HOMARD	\$78.00
Préparée à la commande, avec endives, radicchio, fenouil, Metaxa	
CREVETTES DE MADAGASCAR	
Servies sur un lit de salade de radicchio 76\$/Lb	

SALADES ET LÉGUMES 8

SALADE DE TOMATES	\$32.00
L'authentique salade, préparée avec des tomates mûries sur vigne	
SALADE VERTE	\$25.00
Coeurs de romaine, aneth et oignons, fromage Mizithra assaisonné de notre vinaigrette maison	
LÉGUMES GRILLÉS	\$34.00
Aubergines, courgettes, fenouil, poivrons, yogourt à la menthe et fromage Akawi	

BETTERAVES ANCESTRALES BIOLOGIQUES	\$18.00
Bouillies, servies avec vinaigre de vin rouge et huile d'olive extra-vierge	
POMMES DE TERRE RATTE	\$17.00
Cuites à la vapeur avec menthe, aneth, coriandre, huile d'olive extra-vierge, et anchois	
FAVA DE SANTORINI (AOP)	\$14.00
Connues sur l'île sous le nom de lathouri (pois cassés jaunes), ces fèves sont lentement cuites à huile d'olive extra-vierge et au citron, et garnies d'échalotes et d'herbes	
HARICOTS PIAZZI	\$14.00
Haricots blancs avec aneth, citron et huile d'olive extra-vierge	
HARICOTS GÉANTS	\$16.00
Haricots blancs cuits dans une sauce tomate	

VIANDES 3

CÔTELETTES D'AGNEAU	\$59.00
Côtelettes d'agneau d'Alberta premier choix grillées, rôties au citron à la grecque	
FILET MIGNON	\$59.00
Servi avec pommes de terre frites à la grecque, tranchées à la main	
FAUX FILET USDA "BLACK ANGUS"	\$75.00
Servi avec pommes de terre rôties au citron à la grecque	

ACCOMPAGNEMENTS 6

Pommes de terre frites, tranchées à la main	\$12.00
Pommes de terre rôties au citron à la grecque	\$12.00
Broccoli à la vapeur	\$12.00
Bettes à carde à la vapeur	\$12.00
Asperges grillées	\$12.00
Choux de Bruxelles	\$12.00

ENTRÉE 5

MEZZÉ DE MILOS
Tzatziki, taramosalata, htipiti, pita grillé et crudités
FAKES
Soupe au lentilles biologique
PIEUVRE GRILLÉE
Pieuvre de la Méditerranée qualité sashimi, simplement grillé et purée de pois fava de Santorin

CALMARS FRITS

Tendres anneaux de calmar frais, légèrement farinés et frits

SALADE DE TOMATE*

L'authentique salade, préparée avec nos tomates sur vigne, concombres, olives, oignons, fromage feta, huile d'olive extra vierge et sel de mer

PLAT PRINCIPAL 7

DORADE ROYALE

Grillée et servi avec brocoli

SAUMON

Saumon biologique d'élevage durable des Iles Féroé servi avec haricots blancs façon piazzi et brocoli vapeur

BURGER DE THON

Salade de radis lobok et courgettes frites

LÉGUMES ET CHAMPIGNONS GRILLÉS

Aubergines, courgettes, poivrons, pleurote, poule des bois, yogourt à la menthe et fromage Akawi

BROCHETTE DE POULET BIOLOGIQUE

Simplement grillée

COTELETTES D'AGNEAU

Servi avec pommes de terre rôties au citron à la grecque et brocoli

HOMARD - MER PROFONDE DE LA NOUVELLE-ÉCOSSE

Pâtes avec homard dans une sauce tomate d'Athènes (additionnel \$45)