

JackieO' Beach

Executive Chef Dinos Fotinakis

Ο σεφ Ντίνος Φωτεινάκης σπούδασε μαγειρική στην περίφημη σχολή Le Monde στην Αθήνα. Με ρίζες από την Πελοπόννησο και την Κωνσταντινούπολη, μεγάλωσε μέσα σε πλούσιες γαστρονομικές παραδόσεις, αναπτύσσοντας βαθιά εκτίμηση για τις αυθεντικές μεσογειακές γεύσεις και τον βασικό ρόλο του ελαιόλαδου στην ελληνική κουζίνα. Έχει εργαστεί σε κορυφαία εστιατόρια σε Παρίσι, Λονδίνο και Μιλάνο, αποκτώντας πολύτιμη εμπειρία σε εξελιγμένες διεθνείς κουζίνες. Γνωστός για το συνδυασμό μεσογειακών υλικών με σύγχρονες ασιατικές πινελιές, ο σεφ Ντίνος δημιουργεί κομψά, ισοροπημένα και γευστικά πιάτα. Με έδρα την Αθήνα, είναι σήμερα Executive Chef στο **"Bungalow 7"**, το JackieO' Mykonos, όπου φέρνει δημιουργικότητα και ψυχή σε κάθε πιάτο, προσφέροντας στους επισκέπτες μια αξέχαστη εμπειρία γεύσης δίπλα στη θάλασσα.

Chef Dinos Fotinakis studied culinary arts at the renowned Le Monde school in Athens. With roots from Peloponnese and Constantinople, he grew up surrounded by rich culinary traditions, developing a deep appreciation for authentic Mediterranean flavors and the essential role of olive oil in Greek cuisine.

He has worked in top restaurants in Paris, London and Milan, gaining valuable experience in refined international kitchens.

Known for blending Mediterranean ingredient with modern Asian touches, Chef Dinos creates elegant, balanced and flavorful dishes. Based in Athens, he is now the Executive Chet at "Bungalow 7" and JackieO' Mykonos, where he brings creativity and soul to every plate, offering guests an unforgettable seaside dining experience.

Jackie O' Beach Club & Restaurant

JACKIE'S STARTER JARS

Ξεκινήστε την απόλαυση με τις αλοιφές μας
Pleasure begins with our Jars

12-14 €

Τζατζίκι μαύρου σκόρδου, δυόσμο, φινόκιο και αγγούρι
Black garlic tzatziki, mint, fennel and cucumber

Τυροκαυτερή με βίσσυνο
Spicy whipped feta with sour cherry

Ταραμοσαλάτα με καπνιστή ρέγγα
"Taramosalata" Fish Roe mousse with smoked herring

Φάβα με λάδι τρούφας
Yellow split pea purée with truffle oil

Ανάμεικτες ελιές μαριναρισμένες με βότανα
Mixed olives marinated with herbs

Σπιτικό καρβελάκι σερβιρισμένο σε γλαστράκι
Home-made bread served in a pot

8,00 €

Ρωτήστε μας για τα πιάτα ημέρας...
Ask for the daily dish...

ΣΑΛΑΤΕΣ **SALADS**

Σαλάτα καρπούζι, αβοκάντο, φέτα, πιπεριές jalapeno, λάιμ και φρέσκο κόλιανδρο (vegetarian)	24,00 €
Watermelon salad, avocado, feta cheese, jalapeno peppers, lime and fresh coriander (vegetarian)	
Πράσινη σαλάτα, κινόα, φράουλες, αβοκάντο, κολοκυθόσποροι και dressing εσπεριδοειδών (vegan)	24,00 €
Green salad, quinoa, strawberries, avocado, pumpkin seed, citrus dressing (vegan)	
Χωριάτικη, crumble χαρουπιού, τομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, πιπεριά, κρίταμο και ξινότυρο (vegetarian)	26,00 €
Greek salad, carob crumble, tomato, cucumber, onion, pepper, rock samphire and “xινότυρο” (vegetarian)	
Mozzarella di “Bufalla”, πολύχρωμα τοματίνια και λάδι βασιλικού (vegetarian)	26,00 €
Mozzarella di “Bufalla”, colorful cherry tomatoes and basil oil (vegetarian)	
JackieΟ’ καβουροσαλάτα, πράσινο μήλο, κολούμπρα και γκασπάτσο αγγουριού (pesceterian)	50,00 €
JackieΟ’ king crab salad, green apple, kohlrabi and cucumber gazpacho (pesceterian)	

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ **MAIN COURSES**

Τηγανητό καλαμάρι, αϊολί περγαμόντου Deep fried calamari, aioli-bergamot	26,00 €
Κεφτεδάκια, πλιγούρι και σως ραϊτα Meatballs, bulgur pilaf and raita sauce	33,00 €
Φιλέτο κοτόπουλο, κινόα, καλοκαιρινά λαχανικά και σάλτσα πιπεριάς Grilled chicken filet, quinoa, summer seasoning vegetables and pepper sauce	34,00 €
Χταπόδι ξιδάτο, αρμυρίκια, μαύρο σκόρδο και λεμόνι (pesceterian) Pickled octopus, seaweed, black garlic and lemon (pesceterian)	35,00 €
“Black Angus” Burger, τομάτα, iceberg, πίκλα αγγουριού, spicy mayo και chips πατάτας “Black Angus” Burger, tomato, iceberg, pickled cucumber, spicy mayo and potato chips	35,00 €
Mini tacos με tartare σολομού, αγγούρι, λάιμ, σχοινόπρασο, ταζίν και κρέμα αβοκάντο (pesceterian) Mini tacos, salmon tartare, cucumber, lime, chives, tajin and avocado cream (pesceterian)	24,00 €
“Black Angus” ταλιάτα, σαλάτα ρόκα-τοματίνια, παρμεζάνα και γκρεμολάτα δενδρολίβανο (250 γραμ.) “Black Angus” tagliata, arugula and cherry tomatoes salad, parmesan and gremolata rosemary (250 grams)	52,00 €
Φιλέτο λαυράκι, χόρτα εποχής και σως δενδρολίβανο (pesceterian) Sea bass fillet, seasonal greens and rosemary greens (pesceterian)	55,00 €
“Black Angus Rib eye”, τσακιστή πατάτα, θυμάρι, σάλτσα ντεμιγκλάς (250 γραμ.) “Black Angus Rib eye”, smashed potato, thyme, demi glace sauce (250 grams)	65,00 €
Giant γαρίδες (τιμή/κιλό) Giant prawns (price/kilo)	150,00 €
Πιατέλα κρεατικών για 2 ή 4 άτομα Mix meat variety for 2 or 4 persons	80,00€ / 160,00€
Καβουροπόδαρα (τιμή/κιλό) King Crab legs (price/kilo)	180,00 €

Έξτρα συνοδευτικά

Extra side dishes

Χόρτα εποχής Seasonal greens	13,00 €
Ψητά λαχανικά Grilled vegetables	13,00 €
Πράσινη σαλατα Grilled vegetables	12,00 €
Τσακιστές πατάτες Smashed potatoes	12,00 €

LUXURY SPECIALS

Αχινοσαλάτα JackieΟ' JackieΟ' style sea urchin salad	45,00 €
“Ψυχή αυγοτάραχου Τρικαλινός” 45 γραμ. σερβιρισμένη με μπρουσκέτα και Μυκονιάτικο γιαούρτι Το υπέρτατο Ελληνικό χαβιάρι “Burtaga’s PSYCHE Trikalinos” 45gr. Served with bruschetas and Mykonian yoghurt The Ultimate Greek Caviar	115,00 €
Ελληνικό χαβιάρι “Thesauri Osserta Signature Malossol” 30 γραμ. σερβιρισμένο με μπρουσκέτα και Μυκονιάτικο γιαούρτι Greek Caviar “Thesauri Osserta Signature Malossol” 30gr. Served with bruschetas and Mykonian yoghurt	165,00 €

ΓΛΥΚΑ DESSERTS

Dark Temptation Dark namelaka, raspberry gel, choco crumble	20,00 €
Parfait Sandwich Choco parfait, salted caramel, choco sable	20,00 €
Passion fruit Panna-Cotta Mango gel, passion fruit seeds, citrus base	20,00 €
Pistachio Profiterol Choux, pistachio montee, gianduja sauce	20,00 €
Χειροποίητο σορμπέ και παγωτό (τιμή/scoop) Home-made sorbet and ice-cream (price/scoop)	7,00 €
Πιατέλα με φρούτα εποχής Variety of fresh seasonal fruits	28,00 €

Αν έχετε αλλεργία ή δυσανεξία σε κάποιο συστατικό των τροφίμων παρακαλώ ενημερώστε μας.

Please inform us of any food allergies or other food disorders.

Όλα τα φαγητά του καταλόγου μας μαγειρεύονται από 100% φρέσκιες πρώτες ύλες και το 50% των λαχανικών μας προέρχονται από το νησι. Χρησιμοποιούμε 100% Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο. Τηγανίζουμε σε ηλιέλαιο. Οι "Giant" γαρίδες και τα καβουροπόδαρα είναι κατεψυγμένα.

**For all our menu items we use 100% fresh raw materials and 50% of the vegetables comes from our island
We use 100% Virgin Olive Oil. We fry in sunflower oil. "Giant" shrimps and Alaskan king crab clusters are frozen.**

Αγορανομικός υπεύθυνος: Μιχάλης Σιγκούνας

Responsible for Market Regulation: Michalis Sigkounas

Οι τιμές είναι σε Ευρώ. Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται: Δημοτικός φόρος και το ανάλογο ΦΠΑ.

All prices are in Euro. Prices include equivalent VAT and municipal Tax.

Φιλοδώρημα δεν περιλαμβάνεται.

Tips are not included.

Το μενού επιμελείται ο Ντίνος Φωτεινάκης.

The menu is edited by Dinos Fotinakis

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

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

