

Executive Chef

Christoforos Peskias

Γεννήθηκε και μεγάλωσε στην Κύπρο. Σπούδασε διοίκηση επιχειρήσεων στο πανεπιστήμιο της Βοστώνης, αλλά γρήγορα ανακάλυψε το πάθος του για τη μαγειρική.

Το 1995 ταξίδεψε στο Σικάγο για να εργαστεί δίπλα στον Charlie Trotter, τον οποίο θεωρεί μέντορά του.

Έχει εκπαιδευτεί δίπλα στους Ferran Andria και Mark Menaux επιστρέφοντας πια

ως επιτυχημένος σεφ στην Αθήνα.

Το 2009 βραβεύτηκε ως σεφ της χρονιάς από το «Αθηνόγραμμα» και από τον Ιούνιο του 2008 συνεργάζεται με το περιοδικό «Γαστρονόμος». Από το 2014 επιμελείται το μενού του JackieO' Beach στη Μύκονο με απόλυτη επιτυχία, συνδυάζοντας την παράδοση με τις μοντέρνες και διεθνείς τάσεις της γαστρονομίας, με συνεχή διάθεση νοσταλγίας αλλά και ανανέωσης στο χώρο της υψηλής γαστρονομίας.

Από το 2021 επιμελείται το μενού του JackieO' Cantina Mykonos.

Born and raised in Cyprus. Christoforos Peskias studied business administration in Boston, where he discovered his passion for cooking. In 1995 he went back to U.S. to work under his mentor Charlie Trotter. He continued his journey in Europe where he trained under Ferran Andria and Marc Menaux. In 2009 he was awarded as 'the chef of the year' by "Athnorama" magazine. Since 2014 he has been the chef of JackieO' Beach in Mykonos, combining traditional and modern techniques with worldwide gastronomy.

His cuisine is contemporary yet emotional, futuristic and nostalgic.

Since 2021 he has been editing the JackieO' Cantina Mykonos menu.

Co-Executive Chef

Dimosthenis Balopoulos

Γεννήθηκε και μεγάλωσε στην Αθήνα. Η πρακτική του ξεκίνησε στο PBOX υπό την καθοδήγηση του Χριστόφορου Πέσκια, ο οποίος αποτέλεσε την μεγάλη του έμπνευση ως μέντοράς του και τον παρότρυνε να εργαστεί στο Nobu Matsuhisa και στο Funky Gourmet. Το 2014 εντάσσεται στην ομάδα του Heston Blumenthal στο "Dinner" με 2 αστέρια Michelin. Επόμενος σταθμός το "Fat Duck" με 3 αστέρια Michelin ενώ στη συνέχεια αναλαμβάνει το "Calypso"

στην Κρήτη όπου η ομάδα κερδίζει Χρυσό Σκούφο το 2016.

Το 2017 και 2018 κερδίζει πάλι Χρυσό Σκούφο για το "Ocean Restaurant" του Daios Cove. Ηγήθηκε για δύο χρόνια του "Frater & Soror" και "ΦBK" secret dining concept, όπου και απέσπασε αστέρι FNL και βραβείο Top Notch στους Χρυσούς Σκούφους.

Από το 2022 συνεπιμελείται το μενού του JackieO' μαζί με τον Χριστόφορο Πέσκια.

Born and raised in Athens. He started his internship at PBOX under the guidance of Christoforos Peskias, who was his mentor and urged him to work at Nobu Matsuhisa and Funky Gourmet.

In 2014 he joined Heston Blumenthal's team at "Dinner", a 2 Michelin Star restaurant. His next station was the "Fat Duck", a 3 Michelin Star restaurant; after that he managed the "Calypso" restaurant in Crete where he and his team received a Golden Chef's Cap award in 2016. The following two years he wins again Golden Chef's Cap award on behalf of the "Ocean Restaurant" of Daios Cove. For two years he led the "Frater & Soror" and "ΦBK" secret dining concept, where he won a FNL Star award and Top Notch distinction at the Golden Chef's Cap awards.

Since 2022 he has been editing the menu of JackieO' with Christoforos Peskias.

Jackie O' Beach

Club & Restaurant

STARTER JARS

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

12,00 €

Ξεκινήστε την απόλαυση με...
Pleasure begins with...

13,00 €

OYSTER BAR

Στρείδια “Gillardeau/Loch Fyne” ανά κομμάτι

Oysters “Gillardeau/Loch Fyne” per piece

Our style “Ceviche” μπαρμπούνη σε χυμό εσπεριδοειδών με κόλιανδρο και βασιλικό

Our style red mullet “Ceviche” in a citrus marinade with coriander and basil

Χταπόδι μαριναρισμένο με σως σαβόρο, ταμπουλέ, ραπανάκι και αβοκάντο

Grilled marinated octopus with savoro sauce, tabbouleh, radish and avocado

Tatake τόνου σε πικάντικη σως πιπεριάς με φύλλα shiso, salsa τομάτας, κρεμμύδι, κουκουνάρι, κουμκουάτ

Tuna tatake in spicy pepper sauce with shiso leaves, tomato salsa, onion, pine nut, kumquat

Σασίμι από φρέσκο ψάρι, πικάντικοι χυμοί εσπεριδοειδών, soba noobles, μύδια, wasabi, κρεμμύδι και φύκι nori

Sashimi of fresh fish, spicy citrus juices, citrus segments, soba noobles, mussels, wasabi, dashi, onion and nori

Μυκονιάτικο σασίμι λαυράκι, αχινός, αυγοτάραχο, καρδιά τομάτας, φρούτο του πάθους και micro βασιλικός. Σερβίρεται με ψημένες μπουκιές ψωμιού

Modern Mykonian sea bass sashimi, sea urchin, butarga, tomato water, passion fruit and micro basil. Served with grilled bread bites

Αχινοσαλάτα JackieO’

JackieO’ style sea urchin salad

“Κόκκινη γαρίδα Κοιλιάδας” ταρτάρ, πικάντικοι χυμοί εσπεριδοειδών, salsa τομάτας, αχινός, τραγανό φύκι nori, καπνιστή μαγιονέζα και ρύζι

“Greek Koilada red shrimp” tartare, spicy citrus juices, tomato salsa, sea urchin, crispy nori, smoked mayo and “gemista rice”

Ταρτάρ μοσχαριού “Black Angus” με φρέσκια τρούφα

“Black Angus” beef tartare with fresh truffle

“ΨΥΧΗ αυγοτάραχου Τρικαλινού” σερβιρισμένη με μπρουσκέτα και Μυκονιάτικο γιαούρτι

Το Υπέρτατο Ελληνικό χαβιάρι

“Butarga’s PSYCHE Trikalinos” served with bruschetas and Mykonian yoghurt

The Ultimate Greek Caviar

“Giant” γαρίδες (τιμή/κιλό)

“Giant” shrimps (price/kg)

Ελληνικό χαβιάρι “Thesauri Signature Ossetra Malossol” 30 γραμ. σερβιρισμένο με μπρουσκέτα και Μυκονιάτικο γιαούρτι

Greek Caviar “Thesauri Signature Ossetra Malossol” 30gr. served with bruschetas and Mykonian yoghurt

Βασιλικά καβουροπόδαρα Αλάσκας (τιμή/κιλό)

Alaskan king crab clusters (price/kg)

ΣΑΛΑΤΕΣ **SALADS**

Σαλάτα quinoa, αρακάς, αβοκάντο, αγγούρι με dressing μουστάρδας, μελιού και λεμονιού (vegetarian)

Quinoa salad, green peas, avocado, cucumber with dressing of mustard, honey and lemon (vegetarian)

Σαλάτα καρπούζι, αβοκάντο, τοματίγιο, τυρί φέτα, πιπεριές jalapenos, λάιμ και φρέσκος κόλιανδρος (vegetarian)

Watermelon salad, avocado, tomatillo, feta cheese, jalapenos peppers, lime and fresh coriander (vegetarian)

Χωριάτικη JackieO' fatoush style με ξινότυρο, sumac, za'atar και τραγανά πιτάκια (vegetarian)

JackieO' Greek salad. Our Lebanese version with xinotyro cheese, sumac, za'atar and crispy flatbread (vegetarian)

Mozzarella di "Bufalla", τοματίνια και βασιλικός

Mozzarella di "Bufalla", cherry tomatoes and basil

Πατζαροσαλάτα με καπνιστό χέλι του "Γείτονα", μυζήθρα Κρήτης, κουκουνάρι, φαγόπυρο και vinaigrette μελιού-δυόσμου

Red beetroot salad with "Geitonas" smoked eel, "Mizithra" cheese from Crete, pine nuts, buckwheat seeds, flower blossom honey and mint vinaigrette

JackieO' καβουροσαλάτα με γκασπάτσο αγγουριού

JackieO' king crab salad with cucumber gazpacho

ΖΕΣΤΑ ΠΙΑΤΑ **HOT DISH**

Ζυμαρικά **Pasta**

Κυκλαδίτικη Καρμπονάρα με Τηνιακή λούζα και γραβιέρα Σύρου “St. Michalis”
Cycladic Carbonara with louza from Tinos island and “St.Michalis Syrou” gruyere cheese

Καλαμαράδα, φρέσκα ζυμαρικά με καλαμάρι και πικάντικη σάλτσα τομάτας
Kalamarada, fresh pasta with kalamari in a spicy tomato sauce

Σπαγγέτι “Cacio e Pepe” με καπνιστό χέλι του “Γείτονα”
Spaghetti “Cacio e Pepe” with “Geitonas” smoked eel

Προσθέστε Χαβιάρι/Add Caviar (10γρ/10gr)

Αστακός “Super Paradise” μαγειρεμένος στους χυμούς του με λιγκουίνι (τιμή/κιλό)
Lobster “Super Paradise” cooked into its juices with linguini (price/kg)

Κρέας **Meat**

Κεφτεδάκια με πλιγούρι και σως γιαουρτιού
Meatballs with bulgur pilaf and yoghurt sauce

Στήθος κοτόπουλο με γουακαμόλε αβοκάντο-τομάτας και σάλτσα ραΐτα
Grilled chicken breast with avocado-tomato guacamole and raita sauce

Wagyu flap steak, καρότα, κρέμα βοτάνων, μαϊντανόριζα και σως από Αρσενικό Νάξου με φρέσκια τρούφα
Wagyu flap steak, carrots, herb cream, parsnip and sauce made of “Arseniko” Gruyere cheese from Naxos with fresh Greek truffle

Χεράκι από αρνάκι γάλακτος μαγειρεμένο στο φούρνο με za’atar και σως λαδολέμονο. Σερβίρεται με συνοδευτικό της επιλογής σας, τσιμιτσούρι και ψημένη πίτα. Σερβίρεται για 2 άτομα
Baby lamb shoulder baked into the oven with za’atar and “ladolemono” dressing. Coming with one selection of side dish, chimichurri and pita bread. Served for 2 pax

Μοσχαρίσιες κοπές / **Beef cuts**

Σερβίρεται με ένα συνοδευτικό της επιλογής σας (ψητά λαχανικά ή πουρές πατάτας με φρέσκια Ελληνική τρούφα ή αρμυρίκια με λαδολέμονο)

Served with one selection of side dish (grilled vegetables or potato purée with fresh Greek truffle or seaweed with olive oil-lemon-dashi sauce)

“Black Angus” Tomahawk Steak (τιμή/κιλό)

“Black Angus” Tomahawk Steak (price/kg)

“Black Angus” Μοσχαρίσιο Φιλέτο (300€/κιλό)

“Black Angus” Beef Tenderloin (300€/kg)

Wagyu Striploin (320€/κιλό)

Wagyu Striploin (320€/kg)

Vegan

Μελιτζάνα παπουτσάκι με ραγού από τέμπε (ρεβίθια ζύμωσης)

“Melitzana papoutsaki” eggplant with tempeh ragout (fermented chickpeas)

ΖΕΣΤΑ ΠΙΑΤΑ **HOT DISH**

Ψάρια και Θαλασσινά **Fish and Seafood**

Σολομός μαριναρισμένος σε σάλτσα σόγιας, λεμονόχορτο και μέλι, σερβιρισμένος με σαλάτα φασολάκια-ροδάκινο

Salmon marinated in soy sauce, lemon grass and honey, served with green beans-peach salad

“Καψαλισμένος” τόνος με μελιτζανοσαλάτα, φύκια και σάλτσα teriyaki

Seared tuna with eggplant salad, seaweed and teriyaki sauce

Φιλέτο φρέσκου ψαριού στη σχάρα, αρμυρίκια και σως λαδολέμονο

Grilled fish fillet of the day, seaweed and “ladolemono” sauce

Γαρίδες μαριναρισμένες σε miso βουτύρου με πουρέ μαϊντανόριζας και σως αστακού

Shrimps marinated with butter miso, served with parsnip purée and lobster bisque

Ψάρι σχάρας ή ψημένο, ολόκληρο σε αρωματική κρούστα αλατιού (τιμή/κιλό)

Catch of the day, grilled or baked in a flavored salt crust (price/kg)

Αστακός με δύο τεχνικές:

1. Σχάρας με σως μάνγκου-καπνιστού χελιού και καλαμπόκι

2. Ceviche με salsa ανανά (τιμή/κιλό)

Two way lobster:

1. Grilled with mango/smoked eel relish and corn bisque sauce

2. Ceviche with pineapple salsa (price/kg)

Αστακός “Super Paradise” σχάρας (τιμή/κιλό)

Lobster “Super Paradise” on the grill (price/kg)

ΓΛΥΚΑ DESSERTS

Καρυδόπιτα με σιρόπι πορτοκαλιού, γκανάς γιαουρτιού, θυμάρι, κεράσι και σορμπέ κεράσι

Walnut cake with orange syrup, yoghurt, whipped ganache, thyme, cherries and cherry sorbet

“JackieO’ on the Rocks” Parfait σοκολάτας Valrhona, χύμα σοκολάτας, κηρύθρα, πραλίνα φουντουκιού και παγωτό αλμυρής καραμέλας

“JackieO’ on the Rocks” Valrhona chocolate parfait, choco soil, honeycomb, hazelnut praline and salted caramel ice-cream

Αμυγδαλωτό Μυκόνου με κρέμα αμυγδαλού, σως τριαντάφυλλο, ροδόνερο, φράουλες και τουίλ από φυστίκι Αιγίνης

Modern Mykonian “Amygdaloto” almond dessert with rose petal marmalade, strawberries and pistachio crumble

Εκμέκ κανταΐφι, κρέμα σοκολάτας Ivoire Valrhona, ποσέ εποχικού φρούτου και σορμπέ εποχικού φρούτου

“Ekmek” with kantaifi filo, Ivoire Valrhona chocolate cream, poached seasonal fruit and seasonal fruit sorbet

Χειροποίητο σορμπέ και παγωτό (τιμή/scoop)

Home-made sorbet and ice-cream (price/scoop)

Πιατέλα με φρούτα εποχής

Variety of fresh seasonal fruits

Jackie O' Cigars Collection

Cuban Cigars

Partagas Mille Fleurs.....	★★★
Montecristo No5.....	★★★
Romeo y Julieta Petit Royales	★★
Cohiba Panetelas	★★★

Nicaraguan Cigar

Corrida Blue Nicaragua	★★★
------------------------------	-----

Dominican Republic/Nicaraguan Cigar

Davidoff Winston Churchill	
The Late Hour	★★★

★ 1 Star = Light Taste

★★ 2 Star = Medium Taste

★★★ 3 Star = Full Taste