

Executive Chef
Christoforos Peskias

Chef De Cuisine: Alkis Vardaramatos

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 «Αθηνόραμα» 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

Born and raised in Cyprus. Christoforos Peskias studied business administraton 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 "Athinorama" magazine.

Since 2014 he is the chef of *JackieO' Beach* in Mykonos, combining traditonal and modern techniques with worldwide gastronomy. His cuisine is contemporary yet emotional, futuristc and nostalgic.

Jackie's starter jars

Ξεκινήστε την απόλαυση με...

Pleasure begins with...

Σπιτικό καρβελάκι σερβιρισμένο με κρέμα ελαιόλαδο

Homemade bread served in a pot with olive oil cream

Ρωτήστε μας για τα πιάτα ημέρας...

Ask for the daily dishes...

OYSTER BAR

Our Style 'Ceviche' μπαρμπούνι σε χυμό εσπεριδοειδών με κόλιανδρο και βασιλικό
Our Style red mullet 'Ceviche' in citrus marinade with coriander and basil

Tacos μπλε καλαμποκιού με ψητό μαγιάτικο, poblano σως και μαριναρισμένο αγγούρι
Blue corn crispy tacos with grilled amberjack, poblano sauce and marinated cucumber

Αχινοσαλάτα JackieO'
JackieO' style sea urchin salad

Ceviche με λευκό ψάρι, αγουρίδα, μαγιονέζα ρέγγας, κάππαρη, ελιές, πιπεριά κέρατο και αντσούγιες
Ceviche with white fish, verjus, herring mayo, caper, green olives, green horn peppers and anchovie

Τάκος κολούμπρας με γαρίδες aquachile και πουρέ πράσινου μήλου
Kohlrabi tacos with shrimps aquachile and green apple purée

Ceviche με χτένια και μαριναρισμένο τόνο, περγαμόντο και νεράτζι
Ceviche with scallops and marinated tuna, bergamot and seville oranges

Χταπόδι σε κρούστα από καρύδα, πουρέ περουβιανής πατάτας και αγριοράπανο
Octopus in a coconut flake's crust, peruvian purple potato purée and horseradish

Καπνιστό καραμελωμένο χέλι του "Γείτονα" με πουρέ παντζάρι και σάλτσα από αυγά χρυσής ρέγγας
"Geitonas" caramelized smoked eel with beetroot purée and golden herring egg sauce

Μυκονιάτικο σασίμι λαυράκι με αχινό, αυγοτάραχο, καρδιά τομάτας, φρούτο του πάθους και micro βασιλικό. Σερβίρεται με ψημένες μπουκιές ψωμιού
Mykonian modern sashimi, with sea bass, sea urchin, butarga, tomato water, passion fruit and micro basil. Served with grilled bites of bread

Ταρτάρ μοσχαριού "Black Angus" σερβιρισμένο με τραγανές φέτες ψωμιού και φρέσκια τρούφα
"Black Angus" beef tartar served with crispy bread and fresh truffle slices

Επιλογή από ανάμεικτα όστρακα που προτείνει ο Chef
Sauces: Κερατένια, καπνιστό λαδολέμονο, ponzu
Selecton of assorted shells recommended by Chef
Sauces: green cowherd pepper, smoked olive-lemon, ponzu

Στρείδια ανά κομμάτι
Oysters per piece

Βασιλικά καβουροπόδαρα Αλάσκας (Τιμή/κιλό)
Alaskan king crab clusters (Price/kg)

"Giant" γαρίδες (Τιμή/κιλό)
"Giant" shrimps (Price/kg)

"Ψυχή" αυγοτάραχου σερβιρισμένη με μπρουσκέτα και Μυκονιάτικο γιαούρτι
Butarga's "psyche" served with bruschetas and Mykonian yoghurt

Χαβιάρι 30 γραμ. σερβιρισμένο με μπρουσκέτα σίκαλης και Μυκονιάτικο γιαούρτι
Caviar 30gr, served with rye bruschetas and Mykonian yoghurt

ΣΑΛΑΤΕΣ **SALADS**

Ανάμεικτη σαλάτα με Ασιατικό dressing

Mesclun salad with Asian dressing

Ανάμεικτη σαλάτα με Ασιατικό dressing και τόνο

Mesclun salad with Asian dressing and seared tuna

Χωριάτικη JackieO' fatoush style με τοματίνια, πιπεριές κέρατο, sumac, za'atar και τραγανά πιτάκια

JackieO' Greek salad. Our Lebanese version with cherry tomatoes, sumac, za'atar and crispy flatbread

Causa con salmon. Μωβ Περουβιανή πατατοσαλάτα με ταρτάρ σολομού και κρέμα αβοκάντο

Peruvian purple potato salad with salmon tartar and avocado cream

Σαλάτα με quinoa, αρακά, αβοκάντο, αγγούρι, άνιθο με dressing μουστάρδας, μελιού και λεμονιού

Quinoa salad with green peas, avocado, cucumber, dill with dressing of mustard honey and lemon

Σαλάτα με καρπούζι, αβοκάντο, τυρί φέτα, πιπεριές jalapenos, λάιμ και φρέσκο κόλιανδρο

Watermelon salad with avocado, feta cheese, jalapenos peppers, lime and fresh coriander

JackieO' καβουροσαλάτα με γκασπάτσο αγγουριού

JackieO' king crab salad with cucumber gazpacho

Mozzarella di 'Bufalla' με τοματίνια και βασιλικό

Mozzarella di "Bufalla" with cherry tomatoes and basil

Σαλάτα μάνγκο με vinaigrette ταμάρινδου, τομάτα, κόλιανδρο και πράσινη πιπεριά τσίλι

Mango salad with tamarind vinaigrette, tomato, coriander and green chili pepper (Vegan)

ΖΕΣΤΑ ΠΙΑΤΑ **HOT DISHES**

Η Ανατολή συναντά τη Δύση- Μελιτζάνα Ιμάμ vs Μελιτζάνας miso
East meets West-Eggplant Imam vs Eggplant miso (Vegan)

Ζυμαρικά **Pasta**

Πέννες με τοματίνια και βασιλικό

Penne with cherry tomatoes and basil (Vegan)

Κυκλαδίτικη Καρμπονάρα με Μυκονιάτικη λούζα και γραβιέρα Σύρου “St. Michalis”
Cycladic Carbonara with Mykonian Louza and “St. Michalis Syrou” cheese

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

Κριθαρότο με αχινό

Orzo with sea urchin

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

Κρέας **Meat**

Κεφτεδάκια με πατζαροσαλάτα και σάλτσα γιαουρτιού-δυσόμου

Meatballs with beetroot puree salad and yoghurt-peppermint sauce

Στήθος κοτόπουλο μαριναρισμένο με λεμονόχορτο, πατάτα fondant και σως σαφράν-κουρκουμά

Grilled chicken breast marinated with lemon grass, served with potato fondant and saffron-turmeric sauce

Ιβηρικό χοιρινό με πουρέ μήλου, τσάτνεϋ ραβεντίου, σως από σόγια και αρμιρίκια
Iberian pork served with apple purée, rhubarb chutney, orange soy glaze and seaweed

Μοσχαρίσιο φιλέτο Black Angus (Ranger’s Valley Farm) με πουρέ γλυκοπατάτας, σως απο καραμελωμένο ξύδι Jerez και φρέσκο θυμάρι

Beef tenderloin Black Angus (Ranger’s Valley Farm) with sweet potato purée, caramelized Jerez vinegar sauce and fresh thyme

Tomahawk steak (Ranger’s Valley Farm) με 3 συνοδευτικές σως

(βούτυρο τρούφας, Ponzu-στακοβούτυρο, πράσινη καυτερή σως) (τιμή/κιλό)

Tomahawk steak (Ranger’s Valley Farm) with 3 condiments (truffle butter, Ponzu-starch, verde) (price/kilo)

“Hida Japanese Wagyu” strip loin με ψητά σπαράγγια,μανιτάρια oyster και σως Ponzu-στακοβούτυρο (τιμή/κιλό)

“Hida Japanese Wagyu” strip loin with grilled asparagus, oyster mushrooms and Ponzu-starch sauce (price/kilo)

Ψάρια και Θαλασσινά **Fishes and Seafood**

Γαρίδες μαριναρισμένες σε miso βουτύρου με πουρέ μαϊντανόριζας και σως αστακού
Shrimps marinated in butter miso served with parsnip purée and lobster bisque

“Καψαλισμένος” τόνος με μελιτζανοσαλάτα, φύκια wakame και σάλτσα teriyaki
Seared tuna with eggplant salad, wakame seaweed and teriyaki sauce

Σολομός με σάλτσα σόγιας, λεμονόχορτο και μέλι, σερβιρισμένο με σαλάτα φασολάκια-ροδάκινο

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

Φιλέτο ψαριού στη σχάρα με baby πατατούλες ποσαρισμένες σε λάδι και σως ψητής τομάτας

Fish fillet on the grill with baby potatoes poached in olive oil and grilled tomato sauce

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

Fish grilled or baked in a flavored-salt crust (price/kilo)

Αστακός “Super Paradise” σχάρας (τιμή/κιλό)

Grilled lobster “Super Paradise” (price/kilo)

ΓΛΥΚΑ **DESSERTS**

JackieΟ' μαρέγκα Vol. 2
JackieΟ' meringue Vol. 2

Γαλακτομπούρεκο με αρώματα πορτοκαλιού
Galaktoboureko with orange flavours

Κύκλος σοκολάτας με δυόσμο
Chocolate peppermint "Kyklos"

Αμυγδαλωτό Μυκόνου με κρέμα αμυγδάλου, σως τριαντάφυλλο,
ροδόνερο, μούρα και τουίλ αμυγδάλου
**Modern Mykonian "Amygdaloto" almond dessert with rose petal marmelade,
rasberries and almond crumble**

"Μυκονιάτικο" cheese-cake με χαβιάρι μελιού
"Myconian" cheese-cake with honey-caviar

Πιατέλα με φρούτα εποχής
Variety of fresh fruits

Χειροποίητο σορμπέ και παγωτό
Home-made sorbet and ice-cream

Jackie O'

Cigar Collection

RYJ No1 tubos	★★
RYJ Churchills tubos	★★
RYJ Wide Churchills tubos.....	★★
H.Upmann Coronas Major tubos.....	★✶
Hoyo de Monterey Petit Robustos	★
Hoyo de Monterey Epicure Especial tubos	★
Partagas Maduro No1.....	★★★
Partagas Serie D No4 tubos	★★★
Partagas Serie P No2 tubos.....	★★★
Cohiba Medio Siglo.....	★★
Cohiba Robustos	★★★✶
Cohiba Piramides	★★★✶
Cohiba Magicos.....	★★★✶
Montecristo Petit tubos.....	★★★✶
Montecristo Regata tubos	★★

★ 1 Star = Light Taste

★★ 2 Star = Medium Taste

★★★ 3 Star = Full Taste

