

JackieO' Beach

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 «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.

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

He was 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 "Athinorama" 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.

Jackie O' Beach Club & Restaurant

JACKIE'S STARTER JARS

Σπιτικό καρβελάκι σερβιρισμένο σε γλαστράκι
Home-made bread served in a pot 9,00 €

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

Το δικό μας τζατζίκι με γιαούρτι, σκόρδο και δύοσμο
Our style tzatziki with yoghurt, garlic and peppermint 12,00 €

Τυροκαυτερή με βύσσινο
Spicy feta cheese cream with dark cherry 12,00 €

Φάβα με λάδι τρούφας
Fava with truffle oil 12,00 €

Ανάμεικτες ελιές μαριναρισμένες με βότανα
Mixed olives marinated with herbs 12,00 €

Ταραμοσαλάτα
"Taramosalata" fish roe salad 12,00 €

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

OYSTER BAR

Στρείδια με αφρό Ούζο (Gillardeau/Loch Fyne) (με το τεμάχιο) Oysters with Ouzo foam (Gillardeau/Loch Fyne) (per piece)	12,00 €
Μίνι τάκος καλαμποκιού, τόνος, αβοκάντο Mini blue corn crispy tacos, tuna, avocado	24,00 €
Τηγανητό καλαμάρι, σως περγαμότου και πικάντικης μαγιονέζας Deep fried calamari, spicy mayo-bergamot sauce	26,00 €
Μεσογειακό σεβίτσε τσιπούρας, κρεμμύδι εσαλότ, αγγούρι Mediterranean style seabream ceviche, shallot onion, cucumber	30,00 €
Χταπόδι σχάρας, αρμυρίκια Grilled octopus, seaweed	35,00 €
“Black Angus μοσχάρι τατάκι, γυζυ-τρούφα, ρονζυ σως, τραγανό κρεμμύδι “Black Angus” beef tataki, yuzu-truffle, ponzu sauce, crispy onion	35,00 €
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	40,00 €
Αχινοσαλάτα JackieO’ JackieO’ style sea urchin salad	45,00 €
“Black Angus” ταρτάρ μοσχαριού, φρέσκια τρούφα, αφυδατωμένο αυγό, φρυγανισμένο ψωμί “Black Angus” beef tartare, fresh truffle, dehydrated egg, toasted bread	45,00 €
“Ψυχή αυγοτάραχου Τρικαλινού” 45 γραμ. σερβιρισμένη με μπρουσκέτα και Μυκονιάτικο γιαούρτι <i>Το Υπέρτατο Ελληνικό χαβιάρι</i> “Butarga’s PSYCHE Trikalinos” 45 gr. served with bruschetas and Mykonian yoghurt <i>The Ultimate Greek Caviar</i>	115,00 €
“Giant” γαρίδες (Τιμή/κιλό) “Giant” shrimps (Price/kg)	150,00 €
Ελληνικό χαβιάρι “Thesauri Ossetra Signature Malossol” 30 γραμ. σερβιρισμένο με μπρουσκέτα και Μυκονιάτικο γιαούρτι Greek Caviar “Thesauri Ossetra Signature Malossol” 30 gr. served with bruschetas and Mykonian yoghurt	165,00 €
Βασιλικά καβουροπόδαρα Αλάσκας (Τιμή/κιλό) Alaskan king crab clusters (Price/kg)	180,00 €

ΣΑΛΑΤΕΣ **SALADS**

Σαλάτα καρπούζι, αβοκάντο, τοματίγιο, τυρί φέτα, πιπεριές jalapenos, λάιμ, φρέσκος κόλιανδρος Watermelon salad, avocado, tomatillo, feta cheese, jalapeños peppers, lime, fresh coriander (vegetarian)	23,00 €
Σαλάτα κινόα, αβοκάντο, αρακάς, άνιθος, σως μουστάρδας-μελιού και λεμονιού Quinoa salad, avocado, peas, dill, honey-mustard and citrus dressing (vegetarian)	23,00 €
Ανάμεικτη πράσινη σαλάτα, φράουλες-λάιμ σως, φράουλες, αβοκάντο Mesclun salad, strawberry-lime dressing, strawberries, avocado (vegan)	23,00 €
Χωριάτικη JackieO' fatoush style με ξινότυρο, sumac, za'atar, τραγανά πιτάκια JackieO' Greek salad. Our Lebanese version with xinotyro cheese, sumac, za'atar, crispy flatbread (vegetarian)	25,00 €
Mozzarella di "Bufalla", τοματίνια, βασιλικός Mozzarella di "Bufalla", cherry tomatoes, basil (vegetarian)	25,00 €
JackieO' καβουροσαλάτα, γκασπάτσο αγγουριού, πράσινο μήλο, κολούμπρα JackieO' king crab salad, cucumber gazpacho, green apple, kohlrabi	50,00 €

ΖΕΣΤΑ ΠΙΑΤΑ **HOT DISH**

Ζυμαρικά **Pasta**

Πέννες με σως τομάτας, βασιλικό (vegan) Penne with tomato sauce, basil (vegan)	25,00 €
Κυκλαδίτικη Καρμπονάρα με Τηνιακή λούζα, γραβιέρα Σύρου "St. Michalis" Cycladic Carbonara with louza from Tinos island, "St.Michalis Syrou" gruyere cheese	32,00 €
Καλαμαράδα, φρέσκα ζυμαρικά με καλαμάρι σε πικάντικη σάλτσα τομάτας Kalamarada, fresh pasta with kalamari in a spicy tomato sauce	35,00 €
Λιγκουίνι με γαρίδες, zampayione μπισκ σως, λάδι βασιλικού Linguine with shrimps, zampayione bisque sauce, basil oil	48,00 €
Αστακός "Super Paradise" μαγειρεμένος στους χυμούς του με λιγκουίνι (τιμή/κιλό) Lobster "Super Paradise" cooked into its juices with linguine (price/kg)	190,00 €

Vegan

Ψητά ντολμαδάκια, vegan γιαούρτι (vegan) Grilled "Dolmadakia" stuffed vine leaves, vegan yoghurt (vegan)	30,00 €
--	---------

Κρέας **Meat**

Κεφτεδάκια με πλιγούρι, σως γιαουρτιού Meatballs with bulgur pilaf, yoghurt sauce	32,00 €
Στήθος κοτόπουλο, γουακαμόλε αβοκάντο-τομάτας, σάλτσα ραΐτα Grilled chicken breast, avocado-tomato guacamole, raita sauce	32,00 €
"Black Angus" μοσχάρισα ταλιάτα, σαλάτα ρόκα-τοματίνια "Black Angus" beef tagliata, arugula-cherry tomatoes salad	52,00 €
"Black Angus " φιλέτο μοσχάρι, τσακιστή πατάτα "Black Angus" beef tenderloin, smashed potato	75,00 €

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

40,00 €

“Καψαλισμένος” τόνος με μελιτζανοσαλάτα, φύκια, σάλτσα teriyaki

Seared tuna with eggplant salad, seaweed, teriyaki sauce

48,00 €

Φιλέτο φρέσκου ψαριού, χόρτα, dressing τομάτας

Grilled fish fillet of the day, greens, tomato dressing

62,00 €

Γαρίδες μαριναρισμένες σε miso βουτύρου με πουρέ μαϊντανόριζας και σως αστακού

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

65,00 €

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)

150,00 €

Αστακός “Super Paradise” σχάρας (τιμή/κιλό)

Σερβίρεται με βούτυρο αρωματισμένο με μυρωδικά και ψητά λαχανικά

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

Served with herbed butter and grilled vegetables

190,00 €

ΓΛΥΚΑ DESSERTS

Λεμόνι, μους τζίντζερ, τζελ από γυζυ, κονφί λεμόνι, παγωτό βανίλια Lemon, ginger mousse, yuzu gel, lemon confit, vanilla ice-cream	18,00 €
Jackie on the rocks, σοκολάτα, κρεμέ πικρής σοκολάτας-Gianduja, κουμκουάτ, μπισκότο κακάο, σορμπέ μάνγκο Jackie on the rocks, chocolate, bitter chocolate-Gianduja crèmeux, kumquat, cacao crumble, mango sorbet	18,00 €
Αμυγδαλωτό Μυκόνου με κρέμα αμυγδάλου, σως τριαντάφυλλο, ροδόνερο, φράουλες και τουίλ αμυγδάλου Modern Mykonian "Amygdaloto" almond dessert with rose petal marmalade, strawberries and almond crumble	18,00 €
Καρυδόπιτα, μους γιαούρτι, βερίκοκο, ναμελάκα κανέλας, σορμπέ βερίκοκο Walnut pie, yoghurt mousse, apricot, cinnamon namelaka, apricot sorbet	18,00 €
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 €

Executive Pastry Chef
Maisidis Theodoros

Το μενού επιμελείται ο Χριστόφορος Πέσκιας.

The menu is edited by Christoforos Peskias.

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 νησί. 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.

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)