

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 "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.

Ο Δήμος εργάστηκε στο Nobu Matsuhisa και στο Funky Gourmet πριν φύγει για το Λονδίνο το 2014 όπου και εντάσσεται στην ομάδα του Heston Blumenthal στο εστιατόριο "Dinner" με 2 αστέρια Michelin.

Επόμενος σταθμός το "Fat Duck" με 3 αστέρια Michelin και το Maaemo στο Όσλο με 3 αστέρια Michelin.

Στη συνέχεια επιστρέφει στην Ελλάδα και αναλαμβάνει το "Calypso" του ξενοδοχείου Elounda Peninsula στην Κρήτη, όπου και κερδίζει Χρυσό Σκούφο το 2016. Το 2017 και 2018 κερδίζει πάλι Χρυσό Σκούφο για το "Ocean Restaurant" του Daios Cove.

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

Dimos was born and raised in Athens, where he began his career at the "PBOX" restaurant under the guidance of Christoforos Peskias, who inspired him and became his mentor.

Dimos then continued his educational journey at "Nobu Matsuhisa" and "Funky Gourmet" (two Michelin Star restaurants) in Athens before moving to London in 2014, joining Heston Blumenthal's team at "Dinner" (two Michelin Star restaurant) and "Fat Duck" (three Michelin Star restaurant).

After working under Espen Holmboe at "Maaemo" (three Michelin Star restaurant) in Oslo he returned to Greece and managed "Calypso" restaurant at the Elounda Peninsula hotel, garnering a Chef's Cap award in 2016, followed with another two, in 2017 and 2018 for the "Ocean" restaurant at Daios Cove.

Dimos joined the JackieO' Mykonos team in 2021 and has been co-curating the 2022 menu with Christoforos Peskias.

Jackie O' Beach

Club & Restaurant

JACKIE'S STARTER JARS

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

12-14 €

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

9,00 €

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

OYSTER BAR

Στρείδια Gillardeau/Loch Fyne (ανά κομμάτι) Oysters Gillardeau/Loch Fyne (per piece)	18,00 €
Μύδια αχνιστά με σως από τοματίνια-σαλάμι Δράμας και ψητό προζυμένιο ψωμί Steamed mussels with cherry tomatoes-Drama's salami sauce and toasted sourdough bread	27,00 €
Ταρτάρ τόνου, τομάτα, Harissa, κρεμμύδι, shisho-ponzu sauce Tuna tartare, tomato, Harissa, onion, shisho-ponzu sauce	36,00 €
Χταπόδι σπιφάδο με Μανιάτικη πατατοσαλάτα και μάραθο Octopus "stifado" stew with Maniatiki potato salad fennel	44,00 €
Φαγκρί κακαβιά σεβίτσε Seabream Ceviche with cold "Kakavia" fish soup	44,00 €
"Κόκκινη γαρίδα" ταρτάρ, πικάντικοι χυμοί τομάτας, αχνός, τραγανό φύκι nori και ρύζι "Greek red shrimp" tartare, spicy tomato juices, sea urchin, crispy nori and "gemista rice"	45,00 €
Αχινοσαλάτα JackieO' JackieO' style sea urchin salad	45,00 €
Μυκονιάτικο σασίμι λαυράκι, αχνός, 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	45,00 €
Ταρτάρ μοσχαριού "Black Angus" με τερίνα πατάτας και σως στρειδιού "Black Angus" beef tartare, potato terrine and oyster emulsion <i>Προσθέστε Χαβιάρι 10 γραμ./Add Caviar 10 gr.</i>	55,00 € + 35,00 €
"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 The Ultimate Greek Caviar	125,00 €
"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)	280,00 €

ΣΑΛΑΤΕΣ **SALADS**

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

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

25,00 €

Αμπελοφάσουλα, αμύγδαλο, δυόσμος, σως σκόρδου, τομάτα και αφυδατωμένο αυγό

Green bean salad, almonds, mint, garlic dressing, tomato and dehydrated egg

25,00 €

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

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

26,00 €

Ημισφαίριο φέτας, τοματίνια, βασιλικό

Feta cheese hemisphere, cherry tomatoes, basil

27,00 €

JackieO' καβουροσαλάτα με γκασπάτσο αγγουριού

JackieO' king crab salad with cucumber gazpacho

75,00 €

ΖΕΣΤΑ ΠΙΑΤΑ **HOT DISH**

Ζυμαρικά **Pasta**

Σπαγγέτι με σως τομάτας και ταρτάρ τομάτας
Spaghetti with tomato sauce and tomato tartare (vegetarian) 25,00 €

Προσθέστε ταρτάρ γαρίδας και σως αστακού/
Add shrimp tartare and foamy lobster bisque sauce + 20,00 €

Κυκλαδίτικη Καρμπονάρα με Τηνιακή λούζα και γραβιέρα Σύρου “St. Michalis”
Cycladic Carbonara with louza from Tinos island and “St.Michalis Syrou” gruyere cheese 32,00 €

Καλαμαράδα, φρέσκα ζυμαρικά με καλαμάρι και πικάντικη σάλτσα τομάτας
Kalamarada, fresh pasta with kalamari in a spicy tomato sauce 35,00 €

Σπαγγέτι με καπνιστό χέλι του “Γείτονα”, γαλάκτωμα πατάτας και τραγανά τσιπς πατάτας
Spaghetti with “Geitonas” smoked eel, potato emulsion and crispy potatoes crumble 38,00 €

Προσθέστε Χαβιάρι 10 γραμ./Add Caviar 10 gr. + 35,00 €

Αστακός “Super Paradise” μαγειρεμένος στους χυμούς του με λινγκουίνι (τιμή/κιλό)
Lobster “Super Paradise” cooked into its juices with linguini (price/kg) 220,00 €

Vegan

Τάρτα μπριάμ με Ελληνική παραδοσιακή ζύμη (Vegan). Προσθέστε κρέμα τυριού φέτας
Ratatouille tart with Greek traditional dough (Vegan). Add feta cheese cream 30,00 €

Κρέας **Meat**

Κεφτεδάκια με πλιγούρι και σως γιαουρτιού
Meatballs with bulgur pilaf and yoghurt sauce 32,00 €

Στήθος κοτόπουλο με γουακαμόλε αβοκάντο-τομάτας και σάλτσα ραϊτα
Grilled chicken breast with avocado-tomato guacamole and raita sauce 32,00 €

“Black Angus” Short Rib λεμονάτο, κονφίτ πατάτας και αφρός από Γραβιέρα Ίου
“Black Angus” Short Rib “lemonato”, potato confit and graviera cheese foam from Ios island 65,00 €

Προσθέστε φρέσκια Ελληνική τρούφα/Add fresh Greek truffle + 20,00 €

Χεράκι από αρνάκι γάλακτος μαγειρεμένο στο φούρνο με za’atar και σως λαδολέμονο.
Σερβίρεται με ατζέμ πιλάφι και πίτα. Για 2 άτομα

Baby lamb shoulder baked into the oven with za’atar and “ladolemono” dressing. 120,00 €
Comes with atzem pilaf and pita bread. For 2 pax

ΖΕΣΤΑ ΠΙΑΤΑ **HOT DISH**

Μοσχαρίσιες κοπές **Beef cuts**

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

Served with one selection of side dish (grilled zucchini or atzem pilaf or potato purée with fresh Greek truffle or seaweed with olive oil, lemon and dashi)

Wagyu flap steak (245€/κιλό) (300 γρ./gr) 73,50€
Wagyu flap steak (245€/kg)

“Black Angus” μοσχαρίσιο φιλέτο (290€/κιλό) (300 γρ./gr) 87,00€
“Black Angus” beef tenderloin (290€/kg)

Wagyu strip loin (357€/κιλό) (350 γρ./gr) 125,00€
Wagyu strip loin (357€/kg)

Ψάρια και Θαλασσινά **Fish and Seafood**

Σολομός μαριναρισμένος σε σάλτσα σόγιας, λεμονόχορτο και μέλι, σερβιρισμένος με σαλάτα φασολάκια-ροδάκινο 42,00 €
Salmon marinated in soy sauce, lemon grass and honey, served with green beans-peach salad

“Καψαλισμένος” τόνος με μελιτζανοσαλάτα, φύκια και σάλτσα teriyaki 52,00 €
Seared tuna with eggplant salad, seaweed and teriyaki sauce

Φιλέτο φρέσκου ψαριού φρικασέ, με κυδώνια, βλίτα και αβγολέμονο 62,00 €
Fish fillet of the day “frikassee”, with clams, vlita and “avgolemono” sauce

Γαρίδες μαριναρισμένες σε miso βουτύρου με πουρέ μαϊντανόριζας και σως αστακού 75,00 €
Shrimps marinated with butter miso, served with parsnip purée and lobster bisque

Ψάρι σχάρας ή ψημένο, ολόκληρο σε αρωματική κρούστα αλατιού (τιμή/κιλό) 150,00 €
Catch of the day, grilled or baked in a flavored-salt crust (price/kg)

Αστακός “Super Paradise” σχάρας (τιμή/κιλό) 220,00 €
Lobster “Super Paradise” on the grill (price/kg)
Σερβίρεται με ένα συνοδευτικό της επιλογής σας (ψητά κολοκυθάκια ή πουρές πατάτας με φρέσκια Ελληνική τρούφα ή αρμυρίκια με λαδολέμονο)
Served with one selection of side dish (grilled zucchini or potato purée with fresh Greek truffle or seaweed with olive oil, lemon and dashi)

ΓΛΥΚΑ DESSERTS

Λεμόνι, μους τζίντζερ, τζελ από γυζυ, κονφί λεμόνι, παγωτό βανίλια Lemon, ginger mousse, yuzu gel, lemon confit, vanilla ice-cream	20,00 €
Σοκολάτα brownies, κρεμέ σοκολάτας, μαριναρισμένα κεράσια, σορμπέ κεράσι Flowerless brownie, chocolate crème, marinated cherries, cherry sorbet	20,00 €
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	20,00 €
Κρεμέ μέλι, μπισκότο καρύδι, κρέμα Λουίζα, φρουτοσαλάτα, σορμπέ γιαούρτι Honey crème, walnut crumble, lemon verbena cream, fruit salad, yoghurt sorbet	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 €

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)