

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.

Εχει 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 Chef 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 με πρόβειο γιαούρτι, σκόρδο κονφί, ξύδι Xeres, δυόσμο Tzatziki with sheep yogurt, confit garlic, sherry vinegar, mint	14,00 €
Τυροκαυτερή με καπνιστή πάπρικα, κοπανιστή Μυκόνου Spicy whipped feta with smoked paprika, Mykonos kopanisti cheese	14,00 €
Ταραμοσαλάτα με καπνιστή ρέγγα "Taramosalata" Fish Roe mousse with smoked herring	14,00 €
Μελιτζανοσαλάτα με ταχίни, πιπεριά Φλωρίνης, μαϊντανό, μίριν Eggplant dip with tahini, Florina pepper, parsley, mirin	14,00 €
Ανάμεικτες ελιές μαριναρισμένες με λεμόνι, πορτοκάλι, καπνιστό ελαιόλαδο Mixed olives marinated with lemon, orange, smoked olive oil	14,00 €
Τουρσί ανάμεικτων λαχανικών με κίμτσι Mixed pickled vegetables with kimchi	12,00 €
Σπιτικό προζυμένιο καρβελάκι σερβιρισμένο σε γλαστράκι Home-made bread served in a pot	9,00 €
Ελληνική μαργαρίτα βουτύρου Home-made milk bread, Greek-style margarita bread	9,00 €
Ρωτήστε μας για τα πιάτα ημέρας... Ask for the daily dish...	

ΣΑΛΑΤΕΣ **SALADS**

Σαλάτα καρπούζι, φέτα, φιστίκι Αιγίνης, μιζούνα, πράσινο τσίλι, βινεγκρέτ βασιλικού (vegetarian) 25,00 €

Watermelon salad, feta, Aegina pistachio, mizuna, green chili, basil vinaigrette (vegetarian)

Πράσινη σαλάτα, κινόα, βερίκοκο, ρόδι, σπόροι κολοκύθας, dressing εσπεριδοειδών (vegan) 24,00 €

Green salad, quinoa, apricot, pomegranate, pumpkin seed, citrus dressing (vegan)

JackieO' Χωριάτικη, crumble χαρουπιού, τομάτα, τοματίνια, αγγούρι, κρεμμύδι, πιπεριά, κρίταμο και ξινότυρο (vegetarian) 26,00 €

JackieO' Greek salad, carob crumble, tomato, cherry-tomatoes, cucumber, onion, pepper, rock samphire and "xινότυρο" (vegetarian)

Mozzarella, ροδάκινο, ανάμεικτα τρυφερά φύλλα, φουντούκι, dressing βαλσάμικο (vegetarian) 27,00 €

Mozzarella, peach, baby leaves mix, hazelnut, balsamic dressing (vegetarian)

Χόρτα εποχής, σπασμένο παξιμάδι, τριμμένη τομάτα, φρέσκα μυρωδικά, dressing yuzu (vegan) 22,00 €

Seasonal greens, crushed rusks, grated tomato, fresh herbs, yuzu dressing

Η ΤΕΧΝΗ ΤΟΥ ΩΜΟΥ THE ART OF CRUDO

Στρείδια με εσαλότ, τσίλι, finger lime (τιμή/τεμάχιο) Oysters with shallot, chili, finger lime (price/piece)	12,00 €
JackieΟ' αχινοσαλάτα JackieΟ' sea urchin salad	50,00 €
Χτένια, πικάντικο dressing lime, τραγανός αρακάς με wasabi, κόλιανδρος, τσίλι, ελαιόλαδο Scallops, spicy lime dressing, crispy wasabi peas, coriander, chili, olive oil	36,00 €
Σεβίτσε τσιπούρα, μάνγκο-πορτοκάλι λέτσε, κόλιανδρος, τσίλι, γλυκοπατάτα, ψητό καλαμπόκι, λάδι kombu, κουμκουάτ Sea bream ceviche, mango-orange leche, coriander, chili, sweet potato, grilled corn, kombu oil, kumquat	29,00 €
Ημίπαστος σολομός τατάκι, μίριν, καφίρ lime, κόλιανδρος, τσίλι, σησαμέλαιο, μαρμελάδα τσίλι, πράσινο μήλο Semi-cured salmon tataki, mirin, kefir lime, coriander, sesame oil, chili jam, green apple	30,00 €
Ταρτάρ μοσχάρι, πικάντικη μαγιονέζα, τρούφα, λάδι τρούφας, καβουρδισμένο φουντούκι, τσίλι, σχοινόπρασο Beef tartare, spicy mayo, truffle, truffle oil, roasted hazelnut, chili, chives	32,00 €
Τατάκι μοσχάρι, ξύδι σαμπάνιας με λεμονι και τσίλι, τρυφερή ρόκα, φλοίδες τυριού "Σαν Μιχάλη" Σύρου, λιαστή τομάτα, τηγανητό κρεμμύδι Beef tataki, champagne-lemon-chili vinegar, baby arugula, Syros cheese flakes "San Michalis", dried tomato, fried onion	38,00 €
Χτένια καρπάτσιο, λέτσε kombu, ταρτάρ ροδακινο-χαλαπένιο, κόλιανδρος, ξύδι ροδάκινο Scallop carpaccio, kombu leche, peach-jalapeno tartare, coriander, peach vinegar	34,00 €

ΜΕΖΕΔΑΚΙΑ BITES

Τηγανητό καλαμαράκι, αϊολί περγαμόντο, τσίλι, κόλιανδρος Fried calamari, bergamot aioli, chili, coriander	27,00 €
Σουβλάκι χταπόδι ξυδάτο, τσίλι, σκόρδο, πουρές φάβα Σχοινούσας, ρελίς σταφίδα,μαϊντανό, τοματίνια, κουκουνάρι Vinegared octopus skewer, chili, garlic, fava bean puree from Schinoussa, relish raisin, parsly, cherry tomatoes, pine nut	35,00 €
Μίνι tacos, ταρτάρ σολομού, αγγούρι, lime, σχινοπρασσο, ταζίν, κρέμα αβοκάντο Mini tacos, salmon tartare, cucumber, lime, chive, tajin, avocado cream	25,00 €
Κεφτεδάκια, πλιγούρι, σάλτσα καπνιστής τομάτας με βασιλικό και ντούγια Meatballs, bulgur, smoked tomato-basil and nduja sauce	29,00 €
Τηγανητές πατάτες, μους φέτας, μυρωδικά French fries, feta mousse, herbs	18,00 €

ΣΙΤΑΡΙ ΚΑΙ ΝΕΡΟ WHEAT AND WATER

Πασέρι, πέστο πιπεριάς Φλωρίνης, λιαστή τομάτα, κάσιους, σκόρδο (vegan) Paccheri, Florina pepper pesto, dried tomato, cashews, garlic (vegan)	27,00 €
Γιουβέτσι μπουγιαμπέσα, μύδια, αχινός Orzo bouillabaisse, mussels, sea urchin	35,00 €
Νιόκι, σάλτσα πεκορίνο, απάκι, λουκάνικο, φασκόμηλο, λεμόνι, φουντούκι Gnocchi, pecorino sauce, apaki, saugsage, sage, lemon, hazelnut	32,00 €
Γαρίδες με λιγκουίνι, φρέσκα μυρωδικά, τσίλι, σαμπαγιόν γαρίδας Shrimps linguine, fresh herbs, chili, shrimp sabayon	39,00 €
Αστακός με σπαγγέτι, μπίσκ θαλασσινών, τσίλι, λάιμ, πράσο (τιμή/κιλό) Lobster with spaghetti, seafood bisque, chili, lime, leek (price/kilo)	190,00 €

VEGAN

Ιμάμ μελιτζάνα Σαντορίνης, κρεμμύδι, κόκκινη πιπεριά, μυρωδικά, κρέμα πιπεριά Φλωρίνης Santorini eggplant imam, onion, red pepper, herbs, Florina's pepper cream	22,00 €
--	---------

ΦΩΤΙΑ & ΨΥΧΗ - ΚΡΕΑΣ & ΨΑΡΙ FIRE & SOUL - MEAT & FISH

Black Angus πικάνια, μπεαρνέζ μίσο 50,00 €
Black Angus picanha, miso bearnaose

Black Angus ribeye, σάλτσα ντεμί γκλάς δενδρολίβανο 60,00 €
Black Angus ribeye, rosemary demi-glace

Φιλέτο κοτόπουλο μαριναρισμένο με μίσο, τρούφα, σαλότ, γιαούρτι με κινόα, καλοκαιρινά λαχανικά, ζού κοτόπουλο με θυμάρι και λάιμ 36,00 €
Chicken fillet marinated with miso, truffle, shallot, yogurt with quinoa, summer vegetables, chicken jus with thyme and lime

Σολομός μαριναρισμένος με μουστάρδα, σόγια, εστραγκόν, κρύα σαλάτα με φακές μπελούγκα, λαχανικά, σάλτσα καμπαγιάκι πορτοκάλι 38,00 €
Salmon marinated with mustard, soy, tarragon, cold beluga lentil salad, vegetables, kabayaki orange sauce

Φιλέτο λαυράκι φρικασέ με χόρτα εποχής, σάλτσα αυγολέμονο 55,00 €
Sea bass fillet fricassee with seasonal greens, avgolemono sauce

Ψάρι σχάρας/κρούστας (τιμή/κιλό) 150,00 €
Grilled/crusted fish (price/kilo)

Γαρίδες giant σχάρας (τιμή/κιλό) 150,00 €
Grilled giant prawns (price/kilo)

Αστακός σχάρας (τιμή/κιλό) 190,00 €
Grilled lobster (price/kilo)

Εκλεκτές κοπές κρέατος **Premium meat cuts**

Sort Ribs (τιμή/κιλό-price/kilo) 150,00 €

Tomahawk (τιμή/κιλό-price/kilo) 200,00 €

Rubia Gallega (τιμή/κιλό-price/kilo) 210,00 €

Wagyu (τιμή/κιλό-price/kilo) 210,00 €

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ **ACCOMPANIMENTS**

Πατάτες baby 12,00 €
Baby potatoes

Ψητά λαχανικά 13,00 €
Grilled vegetables

Αγκινάρες Τήνου 15,00 €
Tinos artichokes

Πατάτες τηγανητές 12,00 €
French fries potatoes

Ψητά καλαμπόκια και πιπεριές padron 14,00 €
Grilled corn and padron peppers

ΓΛΥΚΑ DESSERTS

Silk and fire

Cheesecake ψημένο, φράουλες, crumble βανίλια, παγωτό χαμομήλι, σάλτσα χαμομήλι 20,00 €
Baked cheesecake, strawberry, vanilla crumble, tea ice cream, tea sauce

Aegean pleasure

Ζεστό cookie λευκής σοκολάτας, καρύδι, σύκα, sorbet καρύδι 20,00 €
Warm white chocolate cookie, walnut, figs, walnut sorbet

Sticky summer

Αποδομημένος μπακλαβάς, ψητά φύλλα Βηρυτού, montée φιστίκι, πραλίνα φιστικιού, παγωτό γιαούρτι-ελαιόλαδο 20,00 €
Deconstructed baklava, baked Beirut's sheets, montée pistachio, pistachio praline, yogurt-olive oil ice cream

High tide

Κρέμα λευκής καραμελωμένης σοκολάτας, κρέμα μαύρης σοκολάτας, χρώμα κακάο, sorbet passion fruit, consomme κόκκινων φρούτων με τζίντζερ 20,00 €
White caramelized chocolate cream, dark chocolate cream, cocoa soil, passion fruit sorbet, red fruit consomme with ginger

Χειροποίητο σορμπέ και παγωτό (τιμή/scoop) 7,00 €
Home-made sorbet and ice-cream (price/scoop)

Πιατέλα με φρούτα εποχής 30,00 €
Variety of fresh seasonal fruits

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)

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία, σε ειδική θέση δίπλα στην έξοδο, για διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας

The establishment is required to provide printed complaint forms, placed in a designated area next to the exit, for the submission of any complaints