

ΥΕ̅VO



Artwork by Ilias Papailiakis



YĒVO

Under the expert guidance of our Executive Chef Aggelos Bakopoulos, embark on a captivating gastronomic journey, as you discover three carefully curated degustation menus, each testament to the artistry and innovation that define our new dining concept YEVO.

Drawing inspiration from the rich culinary heritage of the Cycladic islands, indulge in a seasonally inspired farm-to-table dining experience, showcasing produce from local producers.

Exquisite ingredients where scents, texture and flavour come together harmoniously.

Enjoy with all your senses

7 SEVEN SENSES

Inspired by the belief that gastronomy awakens an inexplicable experience beyond the five senses of touch, sight, hearing, smell and taste.

Our sixth sense, is linked to our instinct and absolute connection to the realm of Fine Dining.

The seventh sense, for us, is something magical! It is the feeling born from the harmony of flavours, feelings, our environs, and the creative narrative of our menu.

The "7 Senses" menu is not just about the experience of these dishes. It is the uncovering of a sensibility that exists beyond the everyday, opening doors to our deeper truths.

7
SEVEN
SENSES

Red Shrimps

pistachio | arugula | shallots | citrus
g , l

Baby Calamari

kale leaves | crumbled tomato | oyster cream | unami sauce
g , l

Local Lobster

carrot | turnip | celery cream | cucumber relish | bergamot sauce
g , l

Fresh Cod

steamed rice | belluga caviar | Greek greens | sesame | clam sauce
l

Organic Lamb

eggplant | fig | marinated chickpeas | onions | lamb sauce
l

Peach Flower

peach | yoghurt | pistachio | verbena | lemongrass ice cream
g , l , vg

ESSENCE of COO-ing

We evoke the elements of a gastronomic experience, where every dish offers essential flavours in a delectable and soft manner, much like the sweet cooing of a dove.

This is a voyage to the finest as well as the most authentic Mediterranean flavours, set within this atmosphere of elevated comfort and island living, much like the philosophy of Bill&Coo itself.

The "Essence of Coo-ing" menu combines tranquillity and harmony with the art of gastronomy, inviting you to indulge in a unique experience fused with originality and pleasure.

ESSENCE of COO-ing

Ocean Nectar

bonito | watermelon | cucumber | tomato | herbs

Aqua Earth Elements

seafood | sweetbread | lettuce | fennel flower | herbs | lemon sauce

g , l

Bitter - Sweet - Earthy

quail | beetroots | kumquat | spices sauce

g , l

Duality

beef picanha K12 | king crab | beluga caviar | potatoes | celery sauce

g , l

Zesty Cocoa Pop

popcorn | caramelised chocolate | seasalt | sesame

citrus | mandarin sorbet

g , l , vg

ORIGINS

A birth of original flavours, the source of life,
and the simplicity of nature, expressed through
the art of gastronomy.

This menu is an ode to heritage: a journey to the
natural roots. Each dish embodies the pure
essence of nature.

From earth to plate, to our palate, every bite
offers the origin of flavour and an homage to
the nature that surrounds us.

ORIGINS

Melon

cucumber | almonds | aged vinegar | chilli | herbs

v

Greens

herbs risotto | salted lemon | lettuce | raspberries

v

Brittle Forest

red tea chocolate cream | chocolate "soil" | cherry | hazelnut
vanilla & coconut sorbet

v , g

7 ΕΦΤΑ ΑΙΣΘΗΣΕΙΣ

Η γαστρονομία αφυπνίζει, πέρα από τις πέντε γνωστές αισθήσεις της αφής, της όρασης, της ακοής, της όσφρησης και της γεύσης και μια έκτη αίσθηση που συνδέεται με το ένστικτό μας, με εκείνη την απόλυτη σύνδεση με τον κόσμο της Υψηλής Γαστρονομίας.

Στο Υενο ερχόμαστε σε επαφή και με μία έβδομη αίσθηση, που για εμάς, είναι κάτι μαγικό είναι το συναίσθημα που γεννιέται μέσα από την αρμονία των γεύσεων, των αισθήσεων, του περιβάλλοντος και της δημιουργικής αφήγησης του μενού μας.

Είναι οι πρώτες ύλες που μετατρέπονται σε ολοκληρωμένες γευστικές προτάσεις και αφηγούνται κάθε φορά μια νέα, μοναδικά αναπάντεχη ιστορία.

Το μενού μας για τις "7 Αισθήσεις" δεν αφορά απλώς τη γευστική εμπειρία των πιάτων, αλλά την αποκάλυψη μιας ευαισθησίας που υπερβαίνει τον εαυτό μας, ανοίγοντας τις πύλες στις βαθύτερες αλήθειες μας.

7
ΕΦΤΑ
ΑΙΣΘΗΣΕΙΣ

Κόκκινη Γαρίδα

φιστίκι Αιγίνης | ρόκα | εσαλότ | εσπεριδοειδή
g, l

Καλαμάρι Γόνος

φύλλα κέιλ | τριμμένη ντομάτα | κρέμα στρειδιού | ουνάμι σάλτσα καλαμαριού
g, l

Ντόπιος Αστακός

καρότο | γογγύλι | κρέμα σέλερι | Πίκλες Αγγουριού | σάλτσα περγαμόντου
g, l

Μπακαλιάρος

ρύζ ατμού | χαβιάρι beluga | ελληνικά χόρτα | σουσάμι | σάλτσα οστρακοειδών
l

Βιολογικό Αρνί

μελιτζάνα | σύκο | κρεμμύδια | μαριναρισμένο ρεβίθι | σάλτσα αρνιού
l

Ανθός Ροδάκινου

γιαούρτι | ροδάκινο | φιστίκι αιγίνης | λουίζα | παγωτό λεμονόχορτου
g, l, vg

Η Ουσία του COO-ing

Αναδεικνύουμε τα ιδιαίτερα στοιχεία μιας γαστρονομικής εμπειρίας, όπου κάθε ένα πιάτο προσφέρει ουσιώδεις γεύσεις με έναν απολαυστικό και απαλό τρόπο, όπως το γλυκό γουργουρητό ενός περιστεριού.

Ένα ταξίδι στις πιο αυθεντικές και εκλεκτές μεσογειακές γεύσεις, μέσα σε μια ατμόσφαιρα εκλεπτισμένης άνεσης και νησιώτικης ζωής. Όπως ακριβώς η φιλοσοφία του Bill&Coo.

"Η Ουσία του Coo-ing" συνδυάζει την ηρεμία και την αρμονία με την τέχνη της γαστρονομίας, και σας προσκαλεί να απολαύσετε μια μοναδική εμπειρία, γεμάτη αυθεντικότητα και απόλαυση.

Η Ουσία
του
COO-ing

Νέκταρ του Ωκεανού

παλαμίδα | καρπούζι | αγγούρι | βότανα | ντομάτα

Υδωρ Γης

θαλασσινά | γλυκάδια | βότανα | μαρούλι | άνθος Μάραθου | σάλτσα Λεμονιού
g, l

Πικρό-Γλυκό-Γήινο

ορτύκι | παντζάρια | κουμκουάτ | σάλτσα μπαχαρικών
g, l

Δυαδικότητα

μοσχαρίσια ricanha K12 | βασιλικό καβούρι | χαβιάρι beluga | πατάτες | κρέμα σέλερι
g, l

Ζωηρό Σοκολατένιο Ποπ

ποπκόρν | καραμελωμένη σοκολάτα | θαλασσινό αλάτι | σουσάμι
εσπεριδοειδή | σορμπέ μανταρινιού
g, l, vg

Απαρχές

Η γέννηση αυθεντικών γεύσεων, η πηγή της ζωής και η απλότητα της φύσης, εκφρασμένες μέσα από την τέχνη της γαστρονομίας.

Αυτό το μενού είναι ένας ύμνος στην κληρονομιά: ένα ταξίδι στις φυσικές ρίζες. Κάθε πιάτο ενσωματώνει την ουσία της φύσης.

Από τη γη στο πιάτο και από το πιάτο στον ουρανό μας, κάθε μπουκιά προσφέρει την αφετηρία της γεύσης και έναν φόρο τιμής στη φύση που μας περιβάλλει.

Απαρχές

Πεπόνι

αγγούρι | βότανα | παλαίωμένο Ξίδι | τσίλι | αμύγδαλα

v

Χόρτα

ριζότο με Βότανα | αλατισμένο λεμόνι | μαρούλι | σμέουρα

v

Brittle Forest

κρέμα σοκολάτας με κόκκινο τσάι | χώμα σοκολάτας | κεράσι | φουντούκι
σορμπέ βανίλια & καρύδα

v , g

BILL&COO

MYKONOS

Prices are all in Euro and Inclusive of all legal charges. The restaurant is legally required to issue official receipts certified by the relevant tax office. Customers are not obligated to pay if they do not receive notice of payment, via receipt. Responsible for the market law inspection: Theodosios Kakoutis. Complaint forms are available in the restaurant. Please note that service charge is not added.

Οι αναγραφόμενες τιμές είναι σε ευρώ και περιλαμβάνουν Φ.Π.Α. και όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις. Το εστιατόριο υποχρεούται βάσει νόμου να εκδίδει νόμιμες αποδείξεις, θεωρημένες από τη αρμόδια Δ.Ο.Υ. Οι πελάτες δεν έχουν υποχρέωση να πληρώσουν εάν δεν λάβουν το νόμιμο παραστατικό. Αγορανομικός Υπεύθυνος : Θεοδόσης Κακούτης. Το εστιατόριο διαθέτει έντυπο δελτίο παραπόνων. Το φιλοδώρημα δεν περιλαμβάνεται στο σύνολο.